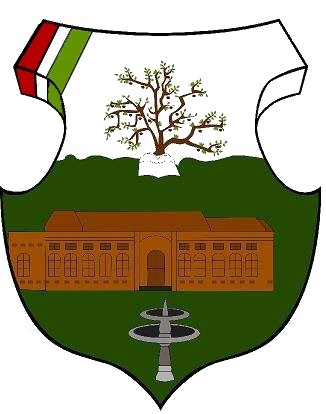
**Heves Megyei Szakképzési Centrum Március 15. Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**



**KÉPZÉSI PROGRAMJA**

**Nevelőtestület elfogadta: 2021. augusztus 26.**

**Hatálybalépés: 2021. szeptember 1.**

|  |
| --- |
| Oroián Erzsébet |

# Az iskola Képzési Programja

Iskolánk egyik alapfeladata a szakképzés. Hat ágazaton belül folyik a szakmai oktatás: - a sport, turizmus-vendéglátás, kereskedelem, rendészet és közszolgálat, bányászat és kohászat és az építőipar ágazat területén.

Szakmai képzésünket a piacképesség, korszerűség, a munkaadók, a Regionális Fejlesztési és Képzési Bizottság, valamint a fenntartó által jóváhagyott és a környező vállalkozások igényeihez történő alkalmazkodás határozzák meg. A szakképzés feladatai összhangban vannak a nevelési programban meghatározott célokkal, alapelvekkel.

**Szakmáink specifikumai:**

* kompetencia alapúság;
* magas szintű általános műveltség, amely naprakész szakmai tudással kell, hogy párosuljon;
* kulturált magatartás;
* jó kommunikációs készség;

### 3.1. Szakképzés szervezése

### A szakképzést meghatározó dokumentumok:

* 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről
* 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról

### Szakgimnáziumok esetén:

* 22/2016. (VIII.25.) EMMI rendelet: 2016. 09. 01-től érvényes szakgimnáziumi oktatás felmenő rendszerben
* 30/2016. (VIII.31.) NGM rendelet: a fő-, és a mellék-szakképesítések oktatásához kapcsolódó módosulások
* 24/2017. (VIII.31.) NGM rendelet: módosította az 1/13. és a 2/14. évfolyamokon folyó képzést
* 5/2018. (VII.9) ITM rendelet: szakgimnáziumok kötelező természettudományos tárgyának bevezetése a 9. évfolyamon

Az OKJ szerinti szakképesítéseknél a Szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeit, a szakképesítések központi programjai tartalmazzák. E dokumentumok meghatározzák a szakmai képzésbe való belépés feltételeit, a szakmai, vizsgakövetelményei pedig, a kimenetet. Alkalmazzuk a szakmai kerettanterveket, az azokban megjelenő tartalmak helyi tantervünkben is megjelennek. A 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről szerint indított képzések esetében a program tanterveket és a képzési és kimeneti követelményeket tekintjük a helyi tanterv alapjának.

A szakmai képzések tartalmát, a képzés elindításától a képzés befejezéséig az indításkor érvényben lévő „intézményi szakmai program” határozza meg.

Az intézményi szakmai program kötelezően a program tanterveken alapul, mely meghatározza a tantárgyakat, valamint a tantárgyak óraszámára is javaslatot tesz.

A szakmai programunk ezektől csak az ún. „szabad sáv” felhasználásában tér el.

Egyes képzések esetében, a program tanterv „szabad sávot” (szabadon felhasználható szakmai óraszámot) engedélyez. Ezek célszerű felhasználásáról, elosztásáról az intézmény szakképzési munkaközössége közösen döntött.

A „szabad sáv” időkeretét alapvetően a szabad sávval megnövelt óraszámú tantárgy ismereteinek gyakorlásához, elmélyítéséhez kerül felhasználásra.

**Előzetes tanulmányok beszámítása:**

Szakképesítéseinknél a szakképzéshez előírt - megegyező tartalmú – követelmények teljesítésébe beszámítjuk az előzetes tanulmányok és az azokkal megegyező tartalmú követelmények teljesítését, melynek igazolásával a beszámítás iránti kérelmet iskolánk vezetőjéhez kell benyújtani, aki dönt a beszámítás mértékéről. A kérelem benyújtásának határideje a tanulói jogviszony létesítését követő 1 hét, de legkésőbb a tanév első hetének vége.

Korábban teljesített követelménymodulok beszámíthatóságáról a szakmai és vizsgakövetelmények által tartalmazott beszámíthatóság figyelembevételével járunk el.

## A szakképzés felépítése

A szakmai képzés elméleti és gyakorlati oktatásból áll, melyek szinkronitása a minőség elérésének kritériuma. Szakmai elméleti oktatásaz iskola tantermeiben, valamint oktatási kabinetekben folyik. Az iskola szakoktatói tartják, végzettségükre előírásokat a közoktatási törvény tartalmaz. Az órák szakmánként szervezendők. Azonos szakmacsoport szakmáinál a közös szakmai alapozó tárgyak osztálykeretben szervezhetők. A központi programok feltüntetik azokat a tárgyakat, melyeket nagyobb létszám esetén csoportbontásban kell oktatni a tárgy jellege miatt.

A gyakorlati oktatás két egymást kiegészítő és feltételező részterületre bomlik:

- Iskolai csoportos foglalkozás a szakoktatók vezetéséveliskolai tanműhelyben, illetve külső munkahelyen (építőipari szakmacsoport esetén) folyik. A csoportok létszámára közoktatási törvény gyakorlati csoportokra vonatkozó előírásai irányadók.

Célja:nyugodt körülmények között a szakmai alapfogások bemutatása, megtanítása, gyakoroltatása, később a szintrehozás, felzárkóztatás (szakmai vizsgát megelőzően). A csoportos oktatás hivatott kiküszöbölni a munkahelyi sajátosságokból adódó esetleges hátrányokat. Iskola szervezi, irányítja, ellenőrzi.

- Az eladó, pincér, szakács, cukrász, vájár és a bányaművelő gyakorlat működő, üzemelő gazdasági egységekben az ott megbízott oktatók irányításával valósul meg. A vállalkozások célrendszerének megfelelő legjobb megoldásokra kell törekedni a mindennapok munkájában. A tanulók foglalkoztatása tanulószerződés, esetenként együttműködési megállapodásmegkötése mellett történik.

Célja:valós gazdálkodási környezetben begyakorolni, továbbfejleszteni az iskolai körülmények között megismert alapfogásokat.

Amennyiben a teljes képzési idő 40%-át nem éri el a gyakorlati képzési idő, úgy az iskola és a gyakorlati képzőhelyek feladat-megosztását, jogait és kötelezettségeit a két fél között létrejövő „Együttműködési megállapodás” tartalmazhatja.

Az ágazati képzés bevezetésével lehetőség nyílt, hogy a tanulók a diákok a 12. évfolyam végig érettségi vizsgát és szakmai vizsgát tehessenek. Ezt a mellék-szakképesítésként megjelölt szakmából. Erről a tanulók 10. évfolyamom április 30-ig írásban nyilatkoznak, azon diákok számára akik nem kívánnak élni a mellék-szakképesítésre való felkészülésről másik tantárgyat ajánlunk fel. Ezt a következő táblázat tartalmazza.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ágazat neve | mellék-szakképesítés | mellék-szakképesítés helyett felajánlott tantárgy |
| bányászat | külszíni bányász | bányászati ismeretek |
| sport | regeneráló balneoterápiás gyógymasszőr | sport ismeretek |
| kereskedelem | eladó | kereskedelmi ismeretek |
| pedagógia | óvodai dajka | pedagógia ismeretek |
| rendészet és közszolgálat | közszolgálati ügykezelő | rendészeti és közszolgálati ismertek |
| vendéglátóipar | pincér | vendéglátóipari ismertek |

A mellék-szakképesítés helyett felajánlott tantárgyakat a főszakképesítést támogató tananyag tartalommal töltöttük fel.

|  |  |
| --- | --- |
| mellék-szakképesítés helyett felajánlott tantárgy | tananyag tartalom |
| bányászati ismeretek | Vállalati igényekre épülő szakmai tartalmak (elmélet, gyakorlat, vállalati kultúra)  Vezetői készségek, irányítási technikák  Etikus vállalkozói ismeretek, jogi, közgazdasági és pénzügyi ismeretek megerősítése  Együttműködés, asszertivitás, problémamegoldás, konfliktuskezelési technikák |
| sport ismeretek | Vállalati igényekre épülő szakmai tartalmak (elmélet, gyakorlat, vállalati kultúra)  Vezetői készségek, irányítási technikák  Etikus vállalkozói ismeretek, jogi, közgazdasági és pénzügyi ismeretek megerősítése  Együttműködés, asszertivitás, problémamegoldás, konfliktuskezelési technikák |
| kereskedelmi ismeretek | Vállalati igényekre épülő szakmai tartalmak (elmélet, gyakorlat, vállalati kultúra)  Vezetői készségek, irányítási technikák  Etikus vállalkozói ismeretek, jogi, közgazdasági és pénzügyi ismeretek megerősítése  Együttműködés, asszertivitás, problémamegoldás, konfliktuskezelési technikák |
| pedagógia ismeretek | Vállalati igényekre épülő szakmai tartalmak (elmélet, gyakorlat, vállalati kultúra)  Vezetői készségek, irányítási technikák  Etikus vállalkozói ismeretek, jogi, közgazdasági és pénzügyi ismeretek megerősítése  Együttműködés, asszertivitás, problémamegoldás, konfliktuskezelési technikák |
| rendészeti és közszolgálati ismertek | Vállalati igényekre épülő szakmai tartalmak (elmélet, gyakorlat, vállalati kultúra)  Vezetői készségek, irányítási technikák  Etikus vállalkozói ismeretek, jogi, közgazdasági és pénzügyi ismeretek megerősítése  Együttműködés, asszertivitás, problémamegoldás, konfliktuskezelési technikák |
| vendéglátóipari ismertek | Vállalati igényekre épülő szakmai tartalmak (elmélet, gyakorlat, vállalati kultúra)  Vezetői készségek, irányítási technikák  Etikus vállalkozói ismeretek, jogi, közgazdasági és pénzügyi ismeretek megerősítése  Együttműködés, asszertivitás, problémamegoldás, konfliktuskezelési technikák |

A mellékszakképesítést választó tanulók számára 12 évfolyamban az őszi vagy a téli vizsgaidőszakra tervezzük a szakmai vizsgát.

A 2018/2019-es tanévben a mellékszakképesítés megszerzéséhez az alábbi tantárgyakat csoportosítottuk át:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| mellékszakképesítés | 11. évfolyamra áthelyezett tantárgyak | | 12. évfolyamra áthelyezett tantárgyak | |
| tantárgy neve | óraszáma | tantárgy neve | óraszáma |
| pincér | felszolgálás | 1 | értékesítés gyakorlat | 1 |
| felszolgálás gyakorlat | 2 | termelés gyakorlat | 1 |
|  |  | jogszabályok a vendéglátásban | 1 |
| eladó | élelmiszer és vegyi áru ismeret | 1,5 | marketing | 1 |
| műszaki cikk áruismeret | 1,5 | kereskedelmi gazdaságtan | 2 |
|  |  |  |  |  |
| külszíni bányász | jövesztőgépek | 1 | kutató furás | 2 |
| jövesztőgépek gyakorlat | 1 | kutató fúrás gyakorlat | 2 |
| bányászati termelés gyakorlat | 2 |  |  |
| közszolgálati ügyintéző | ügyvitel gyakorlat | 1 | önvédelem és intézkedés taktika gyakorlat | 3 |
| magánbiztonság és vagyonvédelem IV. gyakorlat | 1 |  |  |
| személy és vagyonőri és közterület –felügyelői gyakorlat | 1 |  |  |

## Oktatható szakmák köre, évenkénti szakmarend kialakítása

Az oktatható szakmák körét az Országos Képzési Jegyzék, a Regionális Fejlesztési és Képzési Bizottság valamint a fenntartó szakképzési koncepciója határolja be.

A szakképesítések jellemzői:

- az országban mindenütt egységes követelmény alapján szerezhetők meg,

- munkakör betöltésére, foglalkozás gyakorlására jogosítanak,

- központi követelmények által meghatározott elméleti és gyakorlati tudást igényelnek.

Évenkénti szakmarend kialakítása az a folyamat, melyben az érintettek közötti egyeztetések alapján meghatározódik az adott év szakmastruktúrája. Kialakul, hogy az oktatható szakmák közül mely szakmákban és milyen létszámmal indulhat szakmai képzés.

Érintettek:

- a szakmákat tanulni vágyó, arra alkalmas fiatalok,

- a gyakorlati képzést, várhatóan munkahelyet biztosító vállalkozások,

- szakmai kamarák,

- iskolafenntartó és az iskola, mint a személyi és tárgyi feltételek biztosítója.

A szakmarend kialakításának alapelvei:

* építészeti, kereskedelemi és vendéglátás-idegenforgalom szakirányú szakmák jelenjenek meg évente a képzési kínálatban,
* középfokú végzettséghez kötött szakmák körében is biztosítva legyen szakirány, lehetőség szerint a bányaipari technikus, vendéglátás

szervező képzés indításával,

* más iskolában alap- illetve érettségi vizsgát tett fiatalok számára is biztosítsa a szakmai képzésbe való bekapcsolódási lehetőséget,
* az induló szakmai csoport létszáma minimum 6 fő.

A szakmarend a fenntartó jóváhagyása után az érvényes rendelkezéseknek megfelelően

felvételi tájékoztatóban jelenik meg.

## Szakképzési szintek

**Szakképző iskolai képzés:**

- A szakiskolának – a speciális és készségfejlesztő szakiskola kivételével, továbbá a szakképzésről szóló törvényben meghatározott szakiskolai képzési formák kivételével – három, az adott szakképesítés megszerzéséhez szükséges közismereti képzést és szakmai elméleti és gyakorlati oktatást magában foglaló szakképzési évfolyama van.

- A szakiskolában az Országos Képzési Jegyzékben meghatározott, kerettantervben kiadott szakképesítések körében folyhat szakképzés. A közismereti oktatás a szakiskolában a szakiskolai közismereti kerettanterv alapján folyik.

A szakiskolában a szakmai vizsgára történő felkészítésre vonatkozó további rendelkezéseket a szakképzésről szóló törvény határozza meg.

## 2**016. 09. hónaptól indított, 3 évfolyamos szakképző iskola képzéseink:**

* Bányaművelő 30/2016 (VIII. 31.) NGM rendelet
* Cukrász 30/2016 (VIII. 31.) NGM rendelet
* Eladó 30/2016 (VIII. 31.) NGM rendelet
* Festő, mázoló, tapétázó 30/2016 (VIII. 31.) NGM rendelet
* Pincér 30/2016 (VIII. 31.) NGM rendelet
* Szakács 30/2016 (VIII. 31.) NGM rendelet

## 2017. 09. hótól indított, 4+1 évfolyamos szakgimnáziumi képzéseink:

* Bányászat (VII.) 30/2016 (VIII. 31.) NGM rendelet
* Kereskedelem (XXVI.) 30/2016 (VIII. 31.) NGM rendelet
* Pedagógia (IV.) 30/2016 (VIII. 31.) NGM rendelet
* Rendészet és közszolgálat (XXXVIII.) 30/2016 (VIII. 31.) NGM rendelet
* Vendéglátóipar (XXVII.) 30/2016 (VIII. 31.) NGM rendelet

## 2018. 09. hótól indított, 4+1 évfolyamos szakgimnáziumi képzéseink:

* Bányászat (VII.) 5/2018 (VII.9) ITM rendelet
* Kereskedelem (XXVI.) 5/2018 (VII.9) ITM rendelet
* Pedagógia (IV.) 5/2018 (VII.9) ITM rendelet
* Rendészet és közszolgálat (XXXVIII.) 5/2018 (VII.9) ITM rendelet
* Sport (XXXVII.) 5/2018 (VII.9) ITM rendelet
* Vendéglátóipar (XXVII.) 5/2018 (VII.9) ITM rendelet

**2020. 09. hótól indított szakképző iskolai ágazati alapképzéseink:**

* bányászat és kohászat ágazat
* kereskedelem ágazat
* építőipar ágazat
* vendéglátás-turizmus ágazat

**2020. 09. hótól indított technikumi ágazati alapképzéseink:**

* rendészet és közszolgálat ágazat
* vendéglátás- turizmus ágazat
* sport ágazat
* szociális ágazat

**2020. 09. hótól indított szakgimnáziumi képzéseink:**

* pedagógia

**2021. 09. hótól indított szakképző iskolai képzéseink:**

* bányaművelő
* kereskedelmi értékesítő
* festő, mázoló, tapétázó
* cukrász
* pincér
* szakács

## 3.2 Képzéseink óra keretei:

### 3.2.1.Festő, mázoló, tapétázó:

Iskolatípus: Szakképző iskola

Képzés/szakképesítés megnevezése és azonosító száma:

34 582 04 FESTŐ, MÁZOLÓ, TAPÉTÁZÓ SZAKKÉPESÍTÉS

A szakmacsoport száma és megnevezése: 9. Építészet

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVI. Építőipar

Bemeneti követelmény: alapfokú iskolai végzettség

Képzés kezdete és időtartama: 2016. 09. 01., 3 év

Kerettanterv érvényessége: folymatos

Elméleti képzés aránya: 30%

Gyakorlati képzés aránya: 70%

Továbblépés lehetősége: szakképző iskola érettségire felkészítő évfolyamai (KK/12, KK/13)

A szakképzésbe történő belépés előfeltételei: alapfokú iskolai végzettség

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| tantárgy neve | a tantárgy óra száma évfolyamonként | | |
| 1/9. | 2/10. | 3/11. |
| építőipari alapismeretek | 1 | 3 | 1 |
| építőipari alapismeretek gyakorlat | 1,5 | 0 | 0 |
| falfelület festése,díszítése | 1 | 3 | 2 |
| falfelület festése,díszítése gyakorlat | 5 | 7 | 6 |
| mázolás | 1 | 3 | 2 |
| mázolási munkák gyakorlata | 3 | 3 | 4 |
| tapétázási munkák | 1 | 3 | 2 |
| tapétázási munkák gyakorlata | 3 | 3 | 5 |
| munkahelyi egészség és biztonság | 0,5 | - | - |
| foglalkoztatás II |  |  | 0,5 |
| foglalkoztatás I. |  |  | 2 |
| szakmai alkalmazott informatika |  |  | 1 |
| összesen | 17 | 25 | 25 |

#### 3.2.1.1. A magasabb évfolyamba lépés feltételei

A tanuló magasabb évfolyamra lép, ha az évfolyam követelményeit minden tantárgyból – legalább elégséges osztályzattal –a szorgalmi időszakban rendesen, osztályozóvizsgán, javítóvizsgán vagy különbözeti vizsgán teljesítette. Valamennyi tantárgy értékelése érdemjeggyel történik.

#### 3.2.1.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltételei

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelménymodul** | | **Tantárgyak**/témakörök | | **Szakképző iskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | | | | | | | | | | **Szakképző iskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | | | | | | | | |
| **Óraszám** | | | | | | | | | | | | | | | **Összesen** | | **Óraszám** | | | | | | | | | | **Összesen** | |
| **1/9. évfolyam** | | | | | | **2/10. évfolyam** | | | | **3/11. évfolyam** | | | | | **1. évfolyam** | | | | | | **2. évfolyam** | | | |
| **e** | | **gy** | | **ögy** | | **e** | **gy** | **ögy** | | **e** | | | **gy** | | **e** | | **gy** | | **ögy** | | **e** | | **gy** | |
| 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság | | **Munkahelyi egészség és biztonság** | | **18** | |  | |  | |  |  |  | |  | | |  | | **18** | | **18** | |  | |  | |  | |  | | **18** | |
| Munkavédelmi alapismeretek | | *4* | |  | |  |  |  | | |  | | *4* | | *4* | |  | |  | |  | | *4* | |
| Munkahelyek kialakítása | | *4* | |  | |  |  |  | | |  | | *4* | | *4* | |  | |  | |  | | *4* | |
| Munkavégzés személyi feltételei | | *2* | |  | |  |  |  | | |  | | *2* | | *2* | |  | |  | |  | | *2* | |
| Munkaeszközök biztonsága | | *2* | |  | |  |  |  | | |  | | *2* | | *2* | |  | |  | |  | | *2* | |
| Munkakörnyezeti hatások | | *2* | |  | |  |  |  | | |  | | *2* | | *2* | |  | |  | |  | | *2* | |
| Munkavédelmi jogi ismeretek | | *4* | |  | |  |  |  | | |  | | *4* | | *4* | |  | |  | |  | | *4* | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | | **Foglalkoztatás II.** | |  | |  | |  |  | **15** | | |  | | **15** | |  | |  | | **15** | |  | | **15** | |
| Munkajogi alapismeretek | |  | |  | |  |  | *4* | | |  | | *4* | |  | |  | | *4* | |  | | *4* | |
| Munkaviszony létesítése | |  | |  | |  |  | *4* | | |  | | *4* | |  | |  | | *4* | |  | | *4* | |
| Álláskeresés | |  | |  | |  |  | *4* | | |  | | *4* | |  | |  | | *4* | |  | | *4* | |
| Munkanélküliség | |  | |  | |  |  | *3* | | |  | | *3* | |  | |  | | *3* | |  | | *3* | |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | | **Foglalkoztatás I.** | |  | |  | |  |  | **62** | | |  | | **62** | |  | |  | | **62** | |  | | **62** | |
| Nyelvtani rendszerzés 1 | |  | |  | |  |  | *10* | | |  | | *10* | |  | |  | | *10* | |  | | *10* | |
| Nyelvtani rendszerezés 2 | |  | |  | |  |  | *10* | | |  | | *10* | |  | |  | | *10* | |  | | *10* | |
| Nyelvi készségfejlesztés | |  | |  | |  |  | *24* | | |  | | *24* | |  | |  | | *24* | |  | | *24* | |
| Munkavállalói szókincs | |  | |  | |  |  | *18* | | |  | | *18* | |  | |  | | *18* | |  | | *18* | |
| 10101-12 Építőipari közös tevékenység azonosító száma megnevezése | | **Építőipari alapismeretek** | | **36** | |  | |  | | **72** | |  | |  | | **16** |  | | **124** | | **108** | |  | |  | | **16** | |  | | **124** | |
| Szakmai munka-és balesetvédelem | |  | |  | | *36* | |  | |  |  | | *36* | | *36* | |  | |  | |  | | *36* | |
| Építési alapismeretek | | *36* | |  | | *36* | |  | |  |  | | *72* | | *72* | |  | |  | |  | | *72* | |
| Munkajogi és vállalkozási ismeretek | |  | |  | |  | |  | | *16* |  | | *16* | |  | |  | | *16* | |  | | *16* | |
| **Építőipari alapismeretek gyakorlat** | |  | | **36** | |  | |  | |  |  | | **36** | |  | | **36** | |  | |  | | **36** | |
| Építési alapismeretek | |  | | *12* | |  | |  | |  |  | | *12* | |  | | *12* | |  | |  | | *12* | |
| Műszaki rajz | |  | | *12* | |  | |  | |  |  | | *12* | |  | | *12* | |  | |  | | *12* | |
| Épületfizika | |  | | *12* | |  | |  | |  |  | | *12* | |  | | *12* | |  | |  | | *12* | |
| 10104-12  Szobafestő, díszítő munkák | | **Falfelület festése, díszítése** | | **36** | |  | | **108** | |  | | **62** |  | | **206** | | **108** | |  | | **62** | |  | | **170** | |
| Festési technológiák, anyagok szakmai ismerete | | *9* | |  | | *36* | |  | | *23* |  | | *68* | | *36* | |  | | *24* | |  | | *60* | |
| Festési munkálatok anyag- és gyártásismerete | | *9* | |  | | *36* | |  | | *15* |  | | *60* | | *36* | |  | | *15* | |  | | *51* | |
| Díszítőmunkák, színelmélet, szakrajz | | *9* | |  | | *18* | |  | | *8* |  | | *35* | | *18* | |  | | *8* | |  | | *26* | |
| Szakszámítás | | *9* | |  | | *18* | |  | | *16* |  | | *43* | | *18* | |  | | *15* | |  | | *33* | |
| **Falfelület festésének, díszítésének gyakorlata** | |  | | **180** | |  | | **288** | |  | **186** | | **654** | |  | | **360** | |  | | **279** | | **639** | |
| Alapfelületek vizsgálata, bevonatrendszerek elemzése | |  | | *36* | |  | | *42* | |  | *21* | | *99* | |  | | *36* | |  | | *24* | | *60* | |
| Festés készítése különböző felületeken, különböző anyagokkal | |  | | *72* | |  | | *186* | |  | *85* | | *343* | |  | | *162* | |  | | *116* | | *278* | |
| Különleges festési technikák, díszítések | |  | | *72* | |  | | *60* | |  | *80* | | *212* | |  | | *162* | |  | | *139* | | *301* | |
| 10103-12  Mázolási munkák fa-, fal-, fém és speciális felületeken | | **Mázolás** | | **36** | |  | | **72** | |  | | **31** |  | | **139** | | **108** | |  | | **46** | |  | | **154** | |
| Alapfelületek vizsgálata | | *4* | |  | | *18* | |  | | *7* |  | | *29* | | *22* | |  | | *15* | |  | | *37* | |
| Mázolás technológiája, szakszámítása | | *12* | |  | | *18* | |  | | *8* |  | | *38* | | *30* | |  | | *8* | |  | | *38* | |
| Mázolóanyagok, segédanyagok | | *8* | |  | | *18* | |  | | *8* |  | | *34* | | *26* | |  | | *8* | |  | | *34* | |
| Mázolás anyagának, segédanyagának anyagismerete | | *12* | |  | | *18* | |  | | *8* |  | | *38* | | *30* | |  | | *15* | |  | | *45* | |
| **Mázolási munkák gyakorlata** | |  | | **108** | |  | | **108** | |  | **124** | | **340** | |  | | **144** | |  | | **186** | | **330** | |
| Alapfelület vizsgálat, bevonatrendszer elemzése | |  | | *36* | |  | | *36* | |  | *31* | | *103* | |  | | *36* | |  | | *31* | | *67* | |
| Mázolás készítése különböző felületeken | |  | | *72* | |  | | *36* | |  | *62* | | *170* | |  | | *72* | |  | | *124* | | *196* | |
| Mázolási munkák díszítési műveletei | |  | |  | |  | | *36* | |  | *31* | | *67* | |  | | *36* | |  | | *31* | | *67* | |
| 10105-12  Tapétázási munkák | | **Tapétázási munkák** | | **36** | |  | | **72** | |  | | **62** |  | | **170** | | **108** | |  | | **62** | |  | | **170** | |
| Tapétázás műveleti sorrendje, eszközei, szerszámai, gépei | | *9* | |  | | *27* | |  | | *15* |  | | *51* | | *36* | |  | | *15* | |  | | *51* | |
| Díszítési technológiák | |  | |  | | *9* | |  | | *8* |  | | *17* | | *9* | |  | | *8* | |  | | *17* | |
| Szakszámítás | | *9* | |  | | *9* | |  | | *15* |  | | *33* | | *18* | |  | | *15* | |  | | *33* | |
| Anyagismeret | | *9* | |  | | *18* | |  | | *16* |  | | *43* | | *27* | |  | | *16* | |  | | *43* | |
| Tapéták csoportosítása, gyártásismerete | | *9* | |  | | *9* | |  | | *8* |  | | *26* | | *18* | |  | | *8* | |  | | *26* | |
| **Tapétázási munkák gyakorlata** | |  | | **36** | |  | | **108** | |  | **155** | | **299** | |  | | **144** | |  | | **248** | | **392** | |
| Felület előkészítés, előkezelés | |  | | *9* | |  | | *18* | |  | *31* | | *58* | |  | | *27* | |  | | *31* | | *58* | |
| Ragasztóanyagok alkalmazása | |  | | *9* | |  | | *36* | |  | *31* | | *76* | |  | | *45* | |  | | *31* | | *76* | |
|  | | Tapétázás, díszítés | |  | | *18* | |  | | *54* | |  | *93* | | *165* | |  | | *72* | |  | | *186* | | *258* | |
| **Összesen:** | | | | **162** | | **360** | | **140** | | **324** | | **504** | | **140** | | **248** | **465** | | **2063** | | **450** | | **684** | | **160** | | **263** | | **713** | | **2110** | |
| **Összesen:** | | | | **522** | | | | **828** | | | | **713** | | | **2343** | | **1134** | | | | **976** | | | | **2270** | |
| Elméleti óraszámok/aránya | | | | 734óra / 31,32% | | | | | | | | | | | | | | | | | 713óra / 31,40% | | | | | | | | | | | |
| Gyakorlati óraszámok/aránya | | | | 1609óra / 68,68% | | | | | | | | | | | | | | | | | 1557óra / 68,60% | | | | | | | | | | | |

#### 3.1.2.3. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

54. § (1) A oktató - a (3) bekezdésben meghatározott kivétellel - a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. A tanuló magatartásának és szorgalmának értékelését és minősítését az osztályfőnök - az osztályban tanító oktatók véleményének kikérésével - végzi. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az évközi érdemjegyeket és az év végi osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli szöveges értékelés kíséri. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

### 3.2.2. Építőipar 2020. 09. 01. (ágazati alapoktatás)

Az ágazati alapoktatás óraterve 9. évfolyamon:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| Munkavállalói ismeretek | 18 | 0 | 1 |
| Építőipari alapismeretek | 126 | 0 | 7 |
| Építőipari kivitelezési alapismeretek | 324 | 100 | 18 |
| Építőipari rajzi alapismeretek | 72 | 0 | 4 |
| **Munka- és környezetvédelem elmélet** (tananyagtartalom: Munkavédelmi általános ismeretek, Általános munkavédelmi ismeretek 8; Tűzvédelem 4; Környezetvédelem 6) | 18 | 50 | 1 |
| **Munka- és környezetvédelem gyakorlat** (tananyagtartalom: A munkavédelem építőipari vonatkozásai 18) | 18 | 1 |
| közismeret | 612 |  | 34 |
| szabadon tervezhető órakeret | 36 |  | 2 |
|  | 1224 |  | 68 |
|  |  |  |  |

Felnőttek szakmai oktatása

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat %** | **Ciklus óraszám** |
| Munkavállalói ismeretek | 9 | 0 | 0,5 |
| Építőipari alapismeretek | 63 | 0 | 3,5 |
| Építőipari kivitelezési alapismeretek | 162 | 100 | 9 |
| Építőipari rajzi alapismeretek | 36 | 0 | 1 |
| **Munka- és környezetvédelem elmélet** (tananyagtartalom: Munkavédelmi általános ismeretek, Általános munkavédelmi ismeretek 8; Tűzvédelem 4; Környezetvédelem 6) | 9 | 50 | 0,5 |
| **Munka- és környezetvédelem gyakorlat** (tananyagtartalom: A munkavédelem építőipari vonatkozásai 18) | 9 | 0,5 |
|  |  |  |  |

Az ágazati alapoktatás tananyagtartalma tantárgyanként:

Munkavállalói ismeretek tantárgy:

A tantárgy tanításának fő célja A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

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

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

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

Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) 9/53. oldal

Építőipari közös ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója A tanulási terület az építőipar ágazat közös alapozásának megvalósítását szolgálja. A tanulók megismerkednek az építőipari munkafolyamatokhoz kapcsolódó szakmák tevékenységeivel, valamint az azokhoz használt anyagokkal, eszközökkel, gépekkel. Felkészülnek az önálló, illetve a csoportos felelős munkavégzésre. A tanulási terület teljesítése során tapasztalatokat szereznek az építőipari munka sajátosságairól, és megismerik a különböző szakmák jelentőségét az építőipari folyamatokban. A komplex szakmai tudás elsajátításához szükséges kompetenciák kialakítása a cél.

Építőipari alapismeretek tantárgy:

A tantárgy tanításának fő célja Az építőipari tevékenységek és folyamatok megismertetése és megszerettetése a diákokkal. Annak a döntésnek az előkészítése, hogy a megismert tevékenységek közül melyiket válassza a tanuló saját szakmájaként. A tanítás során alapvető tények, fogalmak összekapcsolása valósul meg, melyben kiemelt szerepet kap a tapasztalat.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Szakmai számolási készség Terület, kerület, térfogat számítása Mértékegységek, átváltások

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Részt vesz az épületek megvalósulását bemutató foglalkozásokon. Ismeri az építési folyamatokat, az építési anyagokat szakmánként. Instrukció alapján részben önállóan Törekszik az építőipar alapjainak megértésére, rendszerezésére. Dokumentációk készítésekor átlátható és logikus munkára törekszik. Fotódokumentációt készít. Értelmezi és ismerteti a kézi és gépi eszközök, szerszámok felhasználásával kapcsolatos előírásokat. Megfelelően alkalmazza az egyes szakmákhoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket. Instrukció alapján részben önállóan Fotódokumentációt készít. 13/34. oldal Egyszerű építőipari folyamatokat összeállít a projektfeladatokban. Megfelelően alkalmazza az egyes szakmákhoz kapcsolódó építési folyamatokat. Irányítással A folyamatokhoz digitális eszközöket, programokat használ. Egyszerű számításokat végez építőipari alapmennyiségek körében. Ismeri az egyszerű mennyiségek összefüggéseit. Teljesen önállóan A számításokhoz megfelelő programokat alkalmaz.

A tantárgy témakörei

Az építőipar feladata, felosztása A tanulók megismerik az építőipar feladatait, illetve azt, hogy a feladatok megvalósítási folyamatában melyik szakma milyen tevékenységet végez. Új épületek, építmények építése Meglévő épületek karbantartása, felújítása, bővítése, átalakítása, bontása A magasépítés feladatai, tevékenysége A mélyépítés feladatai, tevékenysége

Az építési munkák sorrendje, az építési folyamat résztvevői Az építési munkák sorrendje ‒ Alépítményi munkák ‒ Felépítményi munkák ‒ Befejező munkák Az építési folyamat résztvevői ‒ Építtető ‒ Építőipari kivitelező ‒ Építészeti-műszaki tervező ‒ Építési műszaki ellenőr ‒ Felelős műszaki vezető ‒ Építésügyi műszaki szakértő ‒ Energetikai tanúsító ‒ Hatóságok

Az építőipari szakmák és az építőipari feladatokhoz kapcsolódó szakmák tevékenységi köre Az építőipari szakmák tevékenységei 3.3.1.6.4 Az épített környezet, a települések, a települési infrastruktúra A települések kialakulása és típusai Települési infrastruktúra

Épületek, építmények csoportosítása, jellemzői, lakóépületek helyiségeinek, méreteinek, tájolásának ismerete Lakóépületek Középületek Ipari épületek Mezőgazdasági épületek Lakóépületek kialakítása

Épületszerkezetek fogalma, rendeltetése, csoportosítása 14/34. oldal Az épületszerkezetek fogalma és osztályozása

Építési technológiák, építési módok Hagyományos építési mód Szerelt, előregyártott építési módok

Az építőipar és a digitalizáció kapcsolata Az előregyártás, a tervezés és a megvalósítás során alkalmazott digitális lehetőségek

Építőipari kivitelezési alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja Az építőipari tevékenységek és folyamatok megismertetése manuális tevékenység keretében. Annak a döntésnek az előkészítése, hogy a megismert tevékenységek közül melyiket válassza a tanuló saját szakmájaként. A tanulók megismerkednek az építőipari munkafolyamatokhoz kapcsolódó szakmák szerszámaival, anyagaival, eszközeivel, gépeivel. Felkészülnek az önálló és a csoportos felelős munkavégzésre. A tantárgy tanulása során tapasztalatokat szereznek az építőipari munka sajátosságairól, megismerik a különböző szakmák helyét, jelentőségét az építőipari folyamatokban. A cél, hogy ismerjék az egészséget nem veszélyeztető, biztonságos munkavégzés alapelveit, és képesek legyenek a körültekintő, megfontolt munkavállalói magatartásra. Tisztában legyenek az építőipari szakmák alapfogásaival, megbízhatóan daraboljanak építőipari anyagokat, valamint pontosan végezzék el az építőipari szakmák alapműveleteit.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Szakmai számolási készség Terület, kerület, térfogat számítása Mértékegységek, átváltások

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Tanműhelyi projektfeladatok keretében használja az építőipar jellemző szerszámait, anyagait. Ismeri az építőipar különböző folyamataihoz kapcsolódó anyagokat és azok jellemző tulajdonságait. Instrukció alapján részben önállóan Törekszik a precíz és pontos munkavégzésre. A szerszámokat, anyagokat szakszerűen használja, a Fotódokumentációt készít. 15/34. oldal Egyszerű, az építőiparra jellemző munkafolyamatokat végez. Ismeri a különböző szakmák tevékenységét, annak alapműveleteit szakszerűen elvégzi. Függőlegest, vízszintest, merőlegest képez, agyagokat darabol, fűrészel, vág. Instrukció alapján részben önállóan munkaterületet tisztán tartja. A hulladékokat szakszerűen kezeli. Fotódokumentációt készít. Betartja a munkabiztonsági és környezetvédelmi szabályokat. Ismeri a szakma munkavédelmi és környezetvédelmi előírásait. Instrukció alapján részben önállóan Fotódokumentációt készít. Megtervezi az építőipari feladat munkafázisait és azok sorrendjét, majd elvégzi azokat. Ismeri az építőipari folyamatokat. Instrukció alapján részben önállóan Fotódokumentációt készít. Kiválasztja a feladat megoldásához szükséges szerszámokat, anyagokat. Ismeri az építőipari folyamatok anyagait, szerszámait. Instrukció alapján részben önállóan Fotódokumentációt készít. Megadott pontossággal kiméri és elvégzi az építőipari anyagok darabolását. Ismeri a különböző anyagok darabolásának eszközeit. Instrukció alapján részben önállóan Meghatározott építési anyagokat ragaszt, rögzít, összeépít. Ismeri a különböző anyagok rögzítésének, ragasztásának és összeépítésének a lehetőségeit. Instrukció alapján részben önállóan

A tantárgy témakörei

Az építőipari munkáknál használt anyagok ismerete A 12 építőipari szakma alapfeladataihoz kapcsolódó anyagok és azok felhasználási módjai Szerszámok, eszközök, gépek ismerete és alkalmazása Az építőipari alapműveletek során felhasznált szerszámok, eszközök, gépek és ezek használata, alkalmazása

Építőipari alapfeladatok készítése Építőipari alapműveletek: függőzés, vízszintes sík képzése, építési anyagok összeépítése, rögzítése, anyagok darabolása. Csapatmunka 12 szakma alapműveletei (projektfeladat keretében): Ács alapműveletek készítse Bádogos alapműveletek készítése Burkoló alapműveletek készítése Festő, mázoló, tapétázó alapműveletek készítése Kőfaragó alapműveletek készítése Kőműves alapműveletek készítése Épületszobrász és műköves alapműveletek készítése 16/34. oldal Szárazépítő alapműveletek készítése Szerkezetépítő és -szerelő alapműveletek készítése Szigetelő alapműveletek készítése Tetőfedő alapműveletek készítése Útépítő és útfenntartó alapműveletek készítése Dokumentáció és prezentáció Projektmunka készítésének dokumentációja hagyományos és elektronikus formában Bemutató, prezentáció készítése a projektmunkáról

Építőipari rajzi alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja Az építőiparban alkalmazott rajzok, dokumentációk megismerése és a szakmákhoz kapcsolódó rajzok készítése. Lapméretek, dokumentumméretek, méretarányok biztos ismerete, egyszerűbb épületek rajzainak értelmezése, rajzok olvasása.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Szakmai számolási készség Terület, kerület, térfogat számítása Mértékegységek, átváltások

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Értelmezi és ismeri az építészrajzok jelöléseit, tartalmát és funkcióját, egyszerű műszaki rajzokat készít. Ismeri a műszaki rajzok követelményeit, ismeri az építészrajzok jelöléseit. Teljesen önállóan Törekszik a pontos munkavégzésre. Digitalizált rajzok elemzése Szabadkézi vázlatot készít az építendő szerkezetekről. Ismeri a szabadkézi ábrázolás összefüggéseit.

A tantárgy témakörei

Rajzi alapfogalmak Ábrázolási módok Méretarány Tervdokumentációk tartalmának ismerete Rajzi jelölése értelmezése 17/34. oldal

Műszaki rajzok készítése Szabványos jelöléseket tartalmazó rajzok készítése Testek ábrázolása vetületi és axonometrikus rajzokon

Szabadkézi rajzok készítése A szabadkézi ábrázolás összefüggései Szabadkézi rajzok készítése Számításokhoz, szakmai kérdésekhez megfelelő ábra készítése

Munka- és környezetvédelem tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A munka- és környezetvédelem tantárgy célja, hogy a tanuló megismerje az építőipar munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi előírásait, és a munkája során tartsa be azokat.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Betartja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzvédelmi előírásokat. Ismeri az építőipar területére vonatkozó munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzvédelmi előírásokat. Teljesen önállóan Törekszik a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzvédelmi előírások maradéktalan betartására. A szerszámok, eszközök használatakor szakszerűen és körültekintően jár el. A tantárgy témakörei

Általános munkavédelmi ismeretek A munkavédelem fogalma, területei Munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések Tárgyi feltételek a munkavédelemben, védőfelszerelések Gépek, eszközök biztonsági követelményei

Tűzvédelem A tűzvédelem fogalma, a tűzállóság követelménye Építőanyagok tűzvédelmi jellemzői

Környezetvédelem A környezetvédelmi szemlélet az építőiparban, a munkavédelem építőipari vonatkozásai Az építőipari munkaterület munkavédelmi szempontok alapján történő kialakítása

### 3.2.3. Festő, mázoló, tapétázó 2021. 09. 01.

A képzés óraszámai:

10. évfolyam

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tantárgy neve | heti óraszám | ciklus óraszám |
| Falfelületek festése, díszítése elmélet | 2,5 | 5 |
| Mázolási ismeretek elmélet | 2 | 4 |
| Tapétázási munkák ismerete elmélet | 2 | 4 |
| Falfelületek festése, díszítése gyakorlat | 6,5 | 13 |
| Mázolási ismeretek gyakorlat | 6 | 12 |
| Tapétázási munkák ismerete gyakorlat | 6 | 12 |

11. évfolyam

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tantárgy neve | heti óraszám | ciklus óraszám |
| Munkavállalói ismeretek | 2 | 4 |
| Falfelületek festése, díszítése elmélet | 2,5 | 5 |
| Mázolási ismeretek elmélet | 2 | 4 |
| Tapétázási munkák ismerete elmélet | 2 | 4 |
| Falfelületek festése, díszítése gyakorlat | 6,5 | 13 |
| Mázolási ismeretek gyakorlat | 5 | 10 |
| Tapétázási munkák ismerete gyakorlat | 5 | 10 |

Tantárgyak tanagyag tartalma

**10. évfolyam**

**Falfelületek festése, díszítése gyakorlat tantárgy 234 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanuló legyen képes a lakó- és középületek falfelületeinek a megrendelő által igényelt be- vonatrendszerrel történő kialakítására, a felületvédelmi és higiéniai előírások betartásával. Ismerje a színhasználat nyújtotta téralakítási lehetőségeket, valamint a különféle díszítési technikákat és eljárásokat.

**A tantárgy témakörei**

*Festési technológiák, anyagok szakmai ismerete*

A falfestés során használatos szerszámok, műszerek és gépek működése, azok szakszerű használata.

Az alapfelület fajtáinak és különböző módszerekkel való vizsgálatának ismerete Felületvizsgálat szemrevételezéssel:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

Felülvizsgálat mechanikus úton:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

Műszeres felületvizsgálat:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

A felületdiagnosztikának megfelelő felület-előkezelés (szükség esetén)

A felületdiagnosztikának megfelelő felület-előkészítés lépései, minőségi követelményei A felület impregnálásának lépései, szabályai, fontossága

Felületerősítő segédanyagok, hézagolóanyagok, hézagerősítő szalagok Felületpótló, felületkiegyenlítő anyagok fajtái és alkalmazási területük

Felületpótló, felületkiegyenlítő kéziszerszámok, gépek (glettszóró) szakszerű használata Kül- és beltéri alapvakolatok felületének, javításának anyagai

Élvédők típusai, alkalmazási területük

A felhasznált festékek alapanyagának meghatározása, fajtáik A festés kivitelezésének sorrendje, lépései

Különböző kötőanyagú és struktúrájú festékek ismerete

A homlokzat festésének lépései különböző vékonyvakolatok, homlokzatfestékek esetében Vékony díszítővakolatok felület-előkészítése, felhordásuk technológiája

A pigmentek fajtái, alkalmazási területük, szakszerű használatuk ismerete Komplett bevonatrendszerek kialakítása, minőségi követelményei

A technológiának megfelelő szerszámok, eszközök megválasztása Festékszóró gépek, berendezések szakszerű használata

*Festési munkálatok anyag és gyártásismerete*

Anyagok fizikai, kémiai tulajdonságai:

hőmérséklet, belső hőmérséklet, halmazállapot, párolgás

színek keletkezése, jelentése, hatásai

alakváltozás, térfogat, felületi minőség

egyéb fizikai tulajdonságok

kémiai reakciók

oldatok

keverékek

szerves, szervetlen vegyületek

Kötőanyagok csoportosítása:

szerves-szervetlen

mesterséges-természetes

előállításuk alapján

összetételük alapján

Felület-előkezelő, -előkészítő anyagok:

felületi hibák

felületi hibák okai

felületi hibák megszüntetésének lehetőségei, módszerei

megfelelő hordozóréteg kialakításának lépései

A felület hibáinak javítására szolgáló anyagok (masszák, glettek, gipszek):

gipsz alapanyag tulajdonságai

cement alapanyag tulajdonságai

műgyanta kötőanyaggal módosított, javított anyagok

Pigmentek, színezőanyagok, töltőanyagok csoportosítása:

mesterséges-természetes

szerves-szervetlen

pigmentek jellemző tulajdonságai

töltőanyagokra vonatkozó szabványok

Festékek gyártási ismerete:

csoportosításuk előállításuk alapján

csoportosításuk felhasználásuk alapján

csoportosításuk tulajdonságaik alapján

Töltő-, adalékanyagok, hozzátét anyagok ismerete Festékek tulajdonságai

Kész bevonatrendszerek rétegrendjének kapcsolatai

*Díszítőmunkák, szakrajz, színelmélet*

Rajzok, tervek, tervrajzok, tervdokumentáció

Tervezés, méretarány, lépték, fogalma

Színelmélet (téralakító, pszichológiai, lélektani hatások) Színdinamika, színek tudatos tervezésének ismerete

Színharmónia, színdiszharmónia ismerete, alkalmazása Modern díszítési technikák alkalmazásának ismerete

Egyszerű és különleges díszítőmunkák technikáinak ismerete:

* egyszerű színfröcskölés, durvafröcskölés
* márvány hatású effekt festése (massza, glettanyag), márványutánzat festése (olaj- márvány)
* egyszerű határoló vonalazás, plasztikus vonalazás
* strukturált festék- és masszamunka-készítés

*Modern díszítőanyagok használatának ismerete*

Sablonok készítésének ismerete:

* tervezés (pozitív-negatív sablon, színterv)
* szerkesztés kézzel, számítógéppel
* kivágás, kiszabás kézzel, számítógéppel
* jelölőpontok
* többszínű sablonokra vonatkozó "szabályok"
* sorminták
* sarokminták
* önálló dekorációs sablonok
* feliratok (szabványbetűk, blokkbetűk, dőlt betűk)
* öntapadós fóliák vágása (vinyl)

Többszínű mintanyomó hengerezés készítésének ismerete

Egyszerű díszítőelemek kül- és beltéri felhelyezésének ismerete:

* kijelölés, kiszerkesztés
* díszítőelemek szabása egyenes fonalban és szögben.
* egyszerű gipsz díszítőelemek mintalevétele, öntése, felhelyezésének ismerete

*Polisztirol díszítőelemek szabása, ragasztása, javítása, festése*

Egyszerű faerezet-utánzat festésének ismerete Homlokzat színezésének megtervezése:

* megfelelő alapfelület előkészítése, előkezelése díszítéshez
* a díszítés megtervezése
* a díszítés technikájának megválasztása
* a díszítés színeinek megtervezése
* a díszítendő felületek kimérése, kijelölése, kicsapása
* díszítőelemek (polisztirol [xps], gipszlécek, falécek, rozetták) felhelyezése
* díszítőanyag-előkészítés, próbafestés

Strukturált felületek kialakítása:

* különböző strukturált festékek felhordásának szerszámai, technikái, anyagai
* különböző vékonyvakolatok struktúráinak kialakítása (kapart, dörzsölt stb.), szer- számai, anyagai
* különböző masszamunkák kialakításának szerszámai, technikái, anyagai
* a strukturált felületek előnyei, hátrányai

*Szakmai számítás*

Mértékegységek, átváltások

Tervrajzok fajtái, rajzolvasás

A felmérés szabályai, iránymutatói A felmérés hibalehetőségei

Felmérés különbsége tervrajzról és helyszínen Felmérés digitális tervrajzról

Szükséges anyagnormák ismerete

A szükséges időnormák ismerete, az időterv készítésének szabályai, adatai, szorzói (vona- las terv készítése, digitális BIM-terv)

Munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek időnormái, amortizációs szorzók A munkaerő felmérésének lépései

Anyagmennyiség számításának ismerete tervdokumentáció alapján Felmérés helyszínen

Árajánlat, költségvetés készítése (egységár, tételes költségvetés) Költségvetés-készítő programok bemutatása

*Vonatkozó munka-, baleset- és környezetvédelem*

Magasban végzett munka eszközei, gépei:

az állványépítés szabályai

létrák használatának szabályai

bakok használatának szabályai

emelőgépek használatának szabályai

egyéni és kollektív védőfelszerelések

Szúró- és vágóeszközök használatának szabályai

Falfelületek előkezelésénél használt vegyszerek, veszélyes anyagok (penészeltávolítók, biocidok stb.)

Poranyagok (glettek, gipszek stb.) felhasználásának szabályai (légzésvédelem)

Falcsiszolás kézzel, géppel (szakszerű szerszám-, géphasználat)

Légzésvédelem (titán-dioxid)

Festékszórásra vonatkozó munka-, egészség- és környezetvédelmi előírások Nagynyomású berendezések használatára vonatkozó előírások

Festékek, maradványfestékek tárolására, megsemmisítésére vonatkozó környezetvédelmi szabályok

Szerszámok tisztítására vonatkozó környezetvédelmi szabályok Általános környezetvédelmi szabályok

**Falfelületek festése, díszítése elmélet 90 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanuló legyen képes a lakó- és középületek falfelületeinek a megrendelő által igényelt be- vonatrendszerrel történő kialakítására, a felületvédelmi és higiéniai előírások betartásával. Ismerje a színhasználat nyújtotta téralakítási lehetőségeket, valamint a különféle díszítési technikákat és eljárásokat.

**A tantárgy témakörei**

*Festési technológiák, anyagok szakmai ismerete*

A falfestés során használatos szerszámok, műszerek és gépek működése, azok szakszerű használata.

Az alapfelület fajtáinak és különböző módszerekkel való vizsgálatának ismerete Felületvizsgálat szemrevételezéssel:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

Felülvizsgálat mechanikus úton:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

Műszeres felületvizsgálat:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

A felületdiagnosztikának megfelelő felület-előkezelés (szükség esetén)

A felületdiagnosztikának megfelelő felület-előkészítés lépései, minőségi követelményei A felület impregnálásának lépései, szabályai, fontossága

Felületerősítő segédanyagok, hézagolóanyagok, hézagerősítő szalagok Felületpótló, felületkiegyenlítő anyagok fajtái és alkalmazási területük

Felületpótló, felületkiegyenlítő kéziszerszámok, gépek (glettszóró) szakszerű használata Kül- és beltéri alapvakolatok felületének, javításának anyagai

Élvédők típusai, alkalmazási területük

A felhasznált festékek alapanyagának meghatározása, fajtáik A festés kivitelezésének sorrendje, lépései

Különböző kötőanyagú és struktúrájú festékek ismerete

A homlokzat festésének lépései különböző vékonyvakolatok, homlokzatfestékek esetében Vékony díszítővakolatok felület-előkészítése, felhordásuk technológiája

A pigmentek fajtái, alkalmazási területük, szakszerű használatuk ismerete Komplett bevonatrendszerek kialakítása, minőségi követelményei

A technológiának megfelelő szerszámok, eszközök megválasztása Festékszóró gépek, berendezések szakszerű használata

*Festési munkálatok anyag és gyártásismerete*

Anyagok fizikai, kémiai tulajdonságai:

hőmérséklet, belső hőmérséklet, halmazállapot, párolgás

színek keletkezése, jelentése, hatásai

alakváltozás, térfogat, felületi minőség

egyéb fizikai tulajdonságok

kémiai reakciók

oldatok

keverékek

szerves, szervetlen vegyületek

Kötőanyagok csoportosítása:

szerves-szervetlen

mesterséges-természetes

előállításuk alapján

összetételük alapján

Felület-előkezelő, -előkészítő anyagok:

felületi hibák

felületi hibák okai

felületi hibák megszüntetésének lehetőségei, módszerei

megfelelő hordozóréteg kialakításának lépései

A felület hibáinak javítására szolgáló anyagok (masszák, glettek, gipszek):

gipsz alapanyag tulajdonságai

cement alapanyag tulajdonságai

műgyanta kötőanyaggal módosított, javított anyagok

Pigmentek, színezőanyagok, töltőanyagok csoportosítása:

mesterséges-természetes

szerves-szervetlen

pigmentek jellemző tulajdonságai

töltőanyagokra vonatkozó szabványok

Festékek gyártási ismerete:

csoportosításuk előállításuk alapján

csoportosításuk felhasználásuk alapján

csoportosításuk tulajdonságaik alapján

Töltő-, adalékanyagok, hozzátét anyagok ismerete Festékek tulajdonságai

Kész bevonatrendszerek rétegrendjének kapcsolatai

*Díszítőmunkák, szakrajz, színelmélet*

Rajzok, tervek, tervrajzok, tervdokumentáció

Tervezés, méretarány, lépték, fogalma

Színelmélet (téralakító, pszichológiai, lélektani hatások) Színdinamika, színek tudatos tervezésének ismerete

Színharmónia, színdiszharmónia ismerete, alkalmazása Modern díszítési technikák alkalmazásának ismerete

Egyszerű és különleges díszítőmunkák technikáinak ismerete:

* egyszerű színfröcskölés, durvafröcskölés
* márvány hatású effekt festése (massza, glettanyag), márványutánzat festése (olaj- márvány)
* egyszerű határoló vonalazás, plasztikus vonalazás
* strukturált festék- és masszamunka-készítés

*Modern díszítőanyagok használatának ismerete*

Sablonok készítésének ismerete:

* tervezés (pozitív-negatív sablon, színterv)
* szerkesztés kézzel, számítógéppel
* kivágás, kiszabás kézzel, számítógéppel
* jelölőpontok
* többszínű sablonokra vonatkozó "szabályok"
* sorminták
* sarokminták
* önálló dekorációs sablonok
* feliratok (szabványbetűk, blokkbetűk, dőlt betűk)
* öntapadós fóliák vágása (vinyl)

Többszínű mintanyomó hengerezés készítésének ismerete

Egyszerű díszítőelemek kül- és beltéri felhelyezésének ismerete:

* kijelölés, kiszerkesztés
* díszítőelemek szabása egyenes fonalban és szögben.
* egyszerű gipsz díszítőelemek mintalevétele, öntése, felhelyezésének ismerete

*Polisztirol díszítőelemek szabása, ragasztása, javítása, festése*

Egyszerű faerezet-utánzat festésének ismerete Homlokzat színezésének megtervezése:

* megfelelő alapfelület előkészítése, előkezelése díszítéshez
* a díszítés megtervezése
* a díszítés technikájának megválasztása
* a díszítés színeinek megtervezése
* a díszítendő felületek kimérése, kijelölése, kicsapása
* díszítőelemek (polisztirol [xps], gipszlécek, falécek, rozetták) felhelyezése
* díszítőanyag-előkészítés, próbafestés

Strukturált felületek kialakítása:

* különböző strukturált festékek felhordásának szerszámai, technikái, anyagai
* különböző vékonyvakolatok struktúráinak kialakítása (kapart, dörzsölt stb.), szer- számai, anyagai
* különböző masszamunkák kialakításának szerszámai, technikái, anyagai
* a strukturált felületek előnyei, hátrányai

*Szakmai számítás*

Mértékegységek, átváltások

Tervrajzok fajtái, rajzolvasás

A felmérés szabályai, iránymutatói A felmérés hibalehetőségei

Felmérés különbsége tervrajzról és helyszínen Felmérés digitális tervrajzról

Szükséges anyagnormák ismerete

A szükséges időnormák ismerete, az időterv készítésének szabályai, adatai, szorzói (vona- las terv készítése, digitális BIM-terv)

Munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek időnormái, amortizációs szorzók A munkaerő felmérésének lépései

Anyagmennyiség számításának ismerete tervdokumentáció alapján Felmérés helyszínen

Árajánlat, költségvetés készítése (egységár, tételes költségvetés) Költségvetés-készítő programok bemutatása

*Vonatkozó munka-, baleset- és környezetvédelem*

Magasban végzett munka eszközei, gépei:

az állványépítés szabályai

létrák használatának szabályai

bakok használatának szabályai

emelőgépek használatának szabályai

egyéni és kollektív védőfelszerelések

Szúró- és vágóeszközök használatának szabályai

Falfelületek előkezelésénél használt vegyszerek, veszélyes anyagok (penészeltávolítók, biocidok stb.)

Poranyagok (glettek, gipszek stb.) felhasználásának szabályai (légzésvédelem)

Falcsiszolás kézzel, géppel (szakszerű szerszám-, géphasználat)

Légzésvédelem (titán-dioxid)

Festékszórásra vonatkozó munka-, egészség- és környezetvédelmi előírások Nagynyomású berendezések használatára vonatkozó előírások

Festékek, maradványfestékek tárolására, megsemmisítésére vonatkozó környezetvédelmi szabályok

Szerszámok tisztítására vonatkozó környezetvédelmi szabályok Általános környezetvédelmi szabályok

**Mázolási ismeretek gyakorlat tantárgy 216 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Különböző alapfelületeken – fém, fa, fal – speciális felületek mázolásának technológiai folyamatai, szerszámok, anyagok, eszközök megismertetése. A mázolás szerepének, funkciójának, fontosságának megismertetése, szakszerű bevonatrendszer kialakítása.

**A tantárgy témakörei**

*Alapfelületek vizsgálata*

Felületvizsgálat szemrevételezéssel:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

Mechanikus úton:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

Műszeres felületvizsgálat:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

Az alapfelület anyagának meghatározása és minőségének felmérése Anyagok egymásra gyakorolt hatásának ismerete

Felújítandó vagy új bevonatrendszerek vizsgálata, minősítése

Bevonatrendszer felépítésének vizsgálata, vélemény készítése a felújításról Vizsgálatok eredményeiről írásos feljegyzés készítése (szakmai vélemény)

*Mázolás szakmai ismerete, technológiája*

A mázolás fogalma és célja

A mázolóanyagok csoportosítása, a raktározásukra vonatkozó előírások A felhasznált alapanyagok fajtái, csoportosításuk, raktározásuk

A kivitelezés lépéseinek megtervezése

A felület előkezelése, előkészítése, anyagainak, szerszámainak ismerete (zsírtalanítás, a tapadást javító felületi érdesség kialakítása)

Fémfelületek tisztasági fokozatai, szennyeződések (oxidációk, zsírok) eltávolításának módjai

Vizsgálatok függvényében a régi bevonat eltávolítása mechanikai, kémiai úton (csiszolás, égetés, maratás, gépek)

A mázolás szerszámainak, eszközeinek, gépeinek, segédüzemeinek (elszívás) ismerete

Felületmegmunkálás, felületalakítás kézi, gépi, vegyi eszközeinek ismerete (csiszolóanya- gok csoportosítása, a csiszológépek fajtái, szemcseszórás)

Egyenetlenségek javítása, javítóanyagok (tapasztok) csoportosításának ismerete Alapfelület függvényében alapozás, impregnálás, beeresztés készítése

Pácolás készítése

Lazúrozás készítése Lakkozás készítése

Mázolóanyagok konzisztenciájának, viszkozitásának, bedolgozhatóságának beállítása, hígítószerek használata

Mázolóanyagok színezésének gyakorlata, színkeverési ismeretek (összeadó, kivonó) Mázolóanyag felhordásának módjai: ecsetelés; hengerelés; szórás (elektrosztatikus); már- tás (elektroforetikus); sűrített levegős (porlasztás); nagynyomású, levegő nélküli (airless) Anyagtárolás és szállítás

Közbenső réteg felhordása és szerepe a bevonatrendszerben Fedőréteg felhordása és szerepe a bevonatrendszerben

Magas minőségű mázolás készítésének technológiái (különleges mázolás) Speciális bevonatok:

* tűzgátló bevonatrendszerek
* korróziógátló bevonatrendszerek
* sav- és lúgálló bevonatrendszerek
* stb.

A mázolás díszítésének anyagai, módjai és technológiái Utómunkálatok elvégzése

*Mázolóanyagok, segédanyagok anyagismerete*

Fizikai-kémiai tulajdonságok

Felületet érő környezeti hatások

Olajok, kencék, lakkok, zománcok anyagai Felülettisztító anyagok

Felület-előkezelő anyagok:

* szigetelőanyagok
* fehérítőanyagok
* felületroncsoló anyagok
* preventív anyagok (gombaölő, kártevők elleni anyagok)
* konzerválóanyagok
* beeresztőanyagok
* korróziógátló anyagok
* korrodált felületet átalakítók, passziválók ("rozsdamarók")
* légmentesítő, tűzvédelmi bevonatok anyagai

Felület-előkészítő anyagok:

* impregnálóanyagok
* tapadást javító anyagok
* felületsimító anyagok, mélyedéstapaszok, kittek

Mázolóanyagok pigmentjeinek csoportosítása

Speciális mázolás anyagai, velük szemben támasztott követelmények (korróziógátló, tűz- gátló bevonatok, sav- és lúgálló bevonatok, higiéniai bevonatok)

Mázolóanyagok csoportosítása kötőanyaguk, oldószerük, tulajdonságaik alapján Oldószerek csoportosítása

Oldószerek típusai Hígító anyagok

Adalék- és hozzátét anyagok:

* viszkóz anyagok
* tixotrópiát elősegítő anyagok
* hőállóság segítő anyagok
* fényállóságot segítő anyagok
* terülést segítő anyagok
* száradást gyorsító anyagok

Az alapozóréteg szerepe a bevonatrendszerben

A mázolóanyag viszkozitása, konzisztenciája, tixotrópiája, fedőképessége, kialakított film- réteg vastagsága és tulajdonsága

Speciális mázolóanyagok:

* tűzgátló bevonatrendszerek anyagai
* korróziógátló bevonatrendszerek anyagai
* sav- és lúgálló bevonatok
* stb.

*Mázolás díszítőmunkái*

A megrendelő igényeinek meghatározása, egyeztetés a megrendelővel Különböző felülettisztító anyagok használata

Felületfehérítő, halványító szerek

A díszítés anyagainak elkészítése a gyakorlatban Különböző pácok anyagainak elkészítése:

* szeszes pác
* oldószeres pác
* vizes bázisú pác

A pácolás szerszámai, eszközei, folyamata, hibái Pácolás készítése

Különböző lazúrok anyagainak előkészítése:

* oldószeres lazúrok
* vizes bázisú (akril) lazúrok

Lazúrozás szerszámai, eszközei, folyamata, hibái Különböző lakkok anyagainak előkészítése:

* oldószeres lakkok
* vizes bázisú (akril) lakkok

Fafelületek olajozása, viaszolása

Lakkozás készítése

Festékszórással készített díszítések:

* sablonálás (stencilezés)
* kiragasztás

Fényezés, lakkozás készítése szórópisztollyal Polírozás

Olajmárvány-utánzat készítése különböző kivitelben Faerezet-utánzat festése különböző kivitelben

Antikozás készítése különböző technikákkal, anyagokkal

Konzerválás, öregbítés, frissítés, élénkítés technikái

*Mázolási munkák szakmai számítása*

Munkaidő-számítás, időnormák tanulmányozása, megismerése

Felmérés tervrajzról, illetve helyszínen

Felület-előkészítés anyagszükségletének kiszámítása (felületalakító, felületkezelő, felület- megóvó [takaró] anyagok, eszközök)

Mázolás anyag-, munkaidő-, munkadíjnorma-számítása, a szorzók ismerete (tagolt felület mázolása, csőmázolás, rácsok, szelvények mázolása, rétegvastagságnak megfelelő anyag- mennyiség számítása)

Időterv készítése (szükséges segédszerkezetek [állvány, emelő, anyagtovábbító stb.], gépek, munkaerő)

Szükséges adalékanyagok, hígítók, segédanyagok számítása

Technológiának megfelelő anyagmennyiség számítása (szórással, hengerezéssel, ecseteléssel, mártással)

*Mázolási munkára vonatkozó munka,- baleset,- környezetvédelmi előírások*

Mázolóanyagok veszélyességi fokozatai (ártalmassági fokozat) Mázolóanyagok VOC-tartalma

Mázolóanyagok környezetvédelmi besorolása Mázolóanyagok tűz- és robbanásveszélyességi fokozatai Egyéni és kollektív védőfelszerelések

Sűrített levegővel való porlasztásra (szórásra) vonatkozó előírások (kompresszorok kezelé- se, elszívás, légzésvédelem)

Mázolóanyagok tárolására vonatkozó előírások (ideértve a hígítókat, festéklemaratókat, adalékokat, edzőket is)

Nagynyomású szórás biztonságtechnikai előírásai

Kétkomponensű reakciós lakkok, tapaszok alkalmazásának előírásai Maradék, fel nem használt anyagok tárolására vonatkozó előírások Veszélyes hulladékok kezelésére vonatkozó előírások

**Mázolási ismeretek elmélet tantárgy 72 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Különböző alapfelületeken – fém, fa, fal – speciális felületek mázolásának technológiai folyamatai, szerszámok, anyagok, eszközök megismertetése. A mázolás szerepének, funkciójának, fontosságának megismertetése, szakszerű bevonatrendszer kialakítása.

**A tantárgy témakörei**

*Alapfelületek vizsgálata*

Felületvizsgálat szemrevételezéssel:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

Mechanikus úton:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

Műszeres felületvizsgálat:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

Az alapfelület anyagának meghatározása és minőségének felmérése Anyagok egymásra gyakorolt hatásának ismerete

Felújítandó vagy új bevonatrendszerek vizsgálata, minősítése

Bevonatrendszer felépítésének vizsgálata, vélemény készítése a felújításról Vizsgálatok eredményeiről írásos feljegyzés készítése (szakmai vélemény)

*Mázolás szakmai ismerete, technológiája*

A mázolás fogalma és célja

A mázolóanyagok csoportosítása, a raktározásukra vonatkozó előírások A felhasznált alapanyagok fajtái, csoportosításuk, raktározásuk

A kivitelezés lépéseinek megtervezése

A felület előkezelése, előkészítése, anyagainak, szerszámainak ismerete (zsírtalanítás, a tapadást javító felületi érdesség kialakítása)

Fémfelületek tisztasági fokozatai, szennyeződések (oxidációk, zsírok) eltávolításának módjai

Vizsgálatok függvényében a régi bevonat eltávolítása mechanikai, kémiai úton (csiszolás, égetés, maratás, gépek)

A mázolás szerszámainak, eszközeinek, gépeinek, segédüzemeinek (elszívás) ismerete

Felületmegmunkálás, felületalakítás kézi, gépi, vegyi eszközeinek ismerete (csiszolóanya- gok csoportosítása, a csiszológépek fajtái, szemcseszórás)

Egyenetlenségek javítása, javítóanyagok (tapasztok) csoportosításának ismerete Alapfelület függvényében alapozás, impregnálás, beeresztés készítése

Pácolás készítése

Lazúrozás készítése Lakkozás készítése

Mázolóanyagok konzisztenciájának, viszkozitásának, bedolgozhatóságának beállítása, hígítószerek használata

Mázolóanyagok színezésének gyakorlata, színkeverési ismeretek (összeadó, kivonó) Mázolóanyag felhordásának módjai: ecsetelés; hengerelés; szórás (elektrosztatikus); már- tás (elektroforetikus); sűrített levegős (porlasztás); nagynyomású, levegő nélküli (airless) Anyagtárolás és szállítás

Közbenső réteg felhordása és szerepe a bevonatrendszerben Fedőréteg felhordása és szerepe a bevonatrendszerben

Magas minőségű mázolás készítésének technológiái (különleges mázolás) Speciális bevonatok:

* tűzgátló bevonatrendszerek
* korróziógátló bevonatrendszerek
* sav- és lúgálló bevonatrendszerek
* stb.

A mázolás díszítésének anyagai, módjai és technológiái Utómunkálatok elvégzése

*Mázolóanyagok, segédanyagok anyagismerete*

Fizikai-kémiai tulajdonságok

Felületet érő környezeti hatások

Olajok, kencék, lakkok, zománcok anyagai Felülettisztító anyagok

Felület-előkezelő anyagok:

* szigetelőanyagok
* fehérítőanyagok
* felületroncsoló anyagok
* preventív anyagok (gombaölő, kártevők elleni anyagok)
* konzerválóanyagok
* beeresztőanyagok
* korróziógátló anyagok
* korrodált felületet átalakítók, passziválók ("rozsdamarók")
* légmentesítő, tűzvédelmi bevonatok anyagai

Felület-előkészítő anyagok:

* impregnálóanyagok
* tapadást javító anyagok
* felületsimító anyagok, mélyedéstapaszok, kittek

Mázolóanyagok pigmentjeinek csoportosítása

Speciális mázolás anyagai, velük szemben támasztott követelmények (korróziógátló, tűz- gátló bevonatok, sav- és lúgálló bevonatok, higiéniai bevonatok)

Mázolóanyagok csoportosítása kötőanyaguk, oldószerük, tulajdonságaik alapján Oldószerek csoportosítása

Oldószerek típusai Hígító anyagok

Adalék- és hozzátét anyagok:

* viszkóz anyagok
* tixotrópiát elősegítő anyagok
* hőállóság segítő anyagok
* fényállóságot segítő anyagok
* terülést segítő anyagok
* száradást gyorsító anyagok

Az alapozóréteg szerepe a bevonatrendszerben

A mázolóanyag viszkozitása, konzisztenciája, tixotrópiája, fedőképessége, kialakított film- réteg vastagsága és tulajdonsága

Speciális mázolóanyagok:

* tűzgátló bevonatrendszerek anyagai
* korróziógátló bevonatrendszerek anyagai
* sav- és lúgálló bevonatok
* stb.

*Mázolás díszítőmunkái*

A megrendelő igényeinek meghatározása, egyeztetés a megrendelővel Különböző felülettisztító anyagok használata

Felületfehérítő, halványító szerek

A díszítés anyagainak elkészítése a gyakorlatban Különböző pácok anyagainak elkészítése:

* szeszes pác
* oldószeres pác
* vizes bázisú pác

A pácolás szerszámai, eszközei, folyamata, hibái Pácolás készítése

Különböző lazúrok anyagainak előkészítése:

* oldószeres lazúrok
* vizes bázisú (akril) lazúrok

Lazúrozás szerszámai, eszközei, folyamata, hibái Különböző lakkok anyagainak előkészítése:

* oldószeres lakkok
* vizes bázisú (akril) lakkok

Fafelületek olajozása, viaszolása

Lakkozás készítése

Festékszórással készített díszítések:

* sablonálás (stencilezés)
* kiragasztás

Fényezés, lakkozás készítése szórópisztollyal Polírozás

Olajmárvány-utánzat készítése különböző kivitelben Faerezet-utánzat festése különböző kivitelben

Antikozás készítése különböző technikákkal, anyagokkal

Konzerválás, öregbítés, frissítés, élénkítés technikái

*Mázolási munkák szakmai számítása*

Munkaidő-számítás, időnormák tanulmányozása, megismerése

Felmérés tervrajzról, illetve helyszínen

Felület-előkészítés anyagszükségletének kiszámítása (felületalakító, felületkezelő, felület- megóvó [takaró] anyagok, eszközök)

Mázolás anyag-, munkaidő-, munkadíjnorma-számítása, a szorzók ismerete (tagolt felület mázolása, csőmázolás, rácsok, szelvények mázolása, rétegvastagságnak megfelelő anyag- mennyiség számítása)

Időterv készítése (szükséges segédszerkezetek [állvány, emelő, anyagtovábbító stb.], gépek, munkaerő)

Szükséges adalékanyagok, hígítók, segédanyagok számítása

Technológiának megfelelő anyagmennyiség számítása (szórással, hengerezéssel, ecseteléssel, mártással)

*Mázolási munkára vonatkozó munka,- baleset,- környezetvédelmi előírások*

Mázolóanyagok veszélyességi fokozatai (ártalmassági fokozat) Mázolóanyagok VOC-tartalma

Mázolóanyagok környezetvédelmi besorolása Mázolóanyagok tűz- és robbanásveszélyességi fokozatai Egyéni és kollektív védőfelszerelések

Sűrített levegővel való porlasztásra (szórásra) vonatkozó előírások (kompresszorok kezelé- se, elszívás, légzésvédelem)

Mázolóanyagok tárolására vonatkozó előírások (ideértve a hígítókat, festéklemaratókat, adalékokat, edzőket is)

Nagynyomású szórás biztonságtechnikai előírásai

Kétkomponensű reakciós lakkok, tapaszok alkalmazásának előírásai Maradék, fel nem használt anyagok tárolására vonatkozó előírások Veszélyes hulladékok kezelésére vonatkozó előírások

**Tapétázási munkák ismerete gyakorlat tantárgy 216 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanuló ismerje meg a tapétázás célját, a különböző anyagú felületek esztétikai és felületvédelmi célból történő bevonását. Ismerje meg, hogy a speciális tapéták alkalmazásával hőszigetelő, ütésálló, erősítő, mosható, dörzsölhető felületek hozhatók létre. A tantárgy célja a tapétázási műveletek megismertetése, díszítések bemutatása.

**A tantárgy témakörei**

*Felületvizsgálat, -előkészítés, felület-előkezelés*

Alapfelületek fajtái, vizsgálatuk ismerete különböző módszerekkel (műszeres, mechanikus, laboratóriumi)

Felületvizsgálat (mechanikus, műszeres, Ph-tartalom, nedvességmérés)

Felület-előkészítés, -előkezelés szerszámainak, eszközeinek, gépeinek bemutatása Vizsgálat függvényében a felület előkészítésének, előkezelésének anyagai

Vizsgálatok eredményétől függően a felület semlegesítése, szilárdítása, a fogadóképes fe- lület kialakításának lépései

A felület-előkészítés, -előkezelés anyagai és használatuk:

* a felületi hibák fajtái, okai (salétromos sókivirágzás, kátrányos átvérzés, nikotinos elszíneződések)
* nem szívóképes felület (vizesedés, beázás stb.)
* felületi hibák előkezelésének anyagai, vonatkozó előírások (penészesedés)
* a felület-előkészítés anyagai, vonatkozó szabványelőírások
* a pórustömítés, impregnálás anyagai
* felületi egyenetlenségek javításának anyagai, vonatkozó előírások

Felületerősítő anyagok (szövetek, hálók, szalagok, élvédők)

Felületegyenetlenségek javítási technológiája

Impregnálás, alapfelület-szilárdítás anyagai, technológiája Pórustömítő alapozó használata

Felület kellősítése, tapadásjavító anyagok felhordásának módja

*Tapétázási munkák szakmai ismerete*

Hézagolóanyagok, hézagerősítő szalagok és felületkiegyenlítők típusai és alkalmazási területei

Élvédők típusai, alkalmazási feltételei Munka és balesetvédelmi ismeretek Kivitelezés lépései

Felületi hiányosságok pótlásának módjai

Tapétázás előkészítő munkálatainak ismertetése

A tapétázási munkák során használatos szerszámok, műszerek és gépek működése, azok szakszerű használata

Tapétákon alkalmazott piktogramok ismertetése

Tapétázás műveleti sorrendjének ismertetése a tapéta anyagától függően Ragasztóanyagok felhordásának módja, szerszámai, eszközei, gépei Ragasztóanyagok vizsgálata kötés után (adhéziós szakadás) Próbaragasztás

Tapétázás anyagainak, segédanyagainak ismertetése (felületerősítők, ragasztók, adalék- anyagok, segédszerkezetek)

Tapétázási munkák hibalehetőségei

Tapétázási munkák díszítésének anyagai, lehetőségei Tapétafelújítás, -javítás, -tisztítás műveletei

*Tapétázás anyagismerete*

Felület-előkészítés, -előkezelés anyagai és használatuk:

felületi hibák fajtái, okai (salétromos sókivirágzás, kátrányos átvérzés, nikotinos elszíneződések)

nem szívóképes felület (vizesedés, beázás)

felületi hibák előkezelésének anyagai, vonatkozó előírások

felület-előkészítés anyagai, vonatkozó szabványelőírások

pórustömítés, impregnálás anyagai

felületi egyenetlenségek javításának anyagai, vonatkozó előírások

Tapéták alapanyagának összetétele, vizsgálata:

tapéták csoportosítása összetételük alapján (egyszerű, duplex, hordozóréteggel ellá tott)

tapéták csoportosítása alapanyaguk szerint

vonatkozó szabványelőírások (szakadás, tépés, rugalmasság, nedvességfelvevő képesség, alak- és mérettartás, dörzsölhetőség, moshatóság, színtartás, mintanyomás).

Ragasztóanyagok alapanyagának ismerete:

gyártástechnológiájuk

adhézió, kohézió ismerete

Ragasztóanyagok vizsgálata, vonatkozó szabványelőírások (fazékidő, kezdeti tapadóerő, hőingadozás tűrése, maradéktalanul eltávolítható)

Ragasztóanyagokkal szemben támasztott követelmények Segédanyagok fajtáji, tulajdonságaik (tapétaleoldók)

*Tapéták csoportosítása gyártástechnológia*

Tapéták gyártástechnológiája során alkalmazott anyagok bemutatása Tapéták gyártásának bemutatása

Tapéták színezésénél, mintázásánál alkalmazott anyagok, technológiák Tapéták csoportosítása előállításuk alapján

Tapéták csoportosítása anyaguk szerint Tapéták csoportosítása fajtájuk szerint Tapéták csoportosítása súlyuk szerit

Tapéták csoportosítása típusuk szerint (egyrétegű, duplex, kasírozott, hordozóréteggel ellátott)

Tapéták csoportosítása mintájuk alapján

Tapéták csoportosítása felhasználásuk alapján

Struktúra (nyomott mintás) tapéták gyártásának menete

Vonatkozó szabványelőírások (mérettartás, tekercsnagyság, színazonosság, tisztíthatóság, fényállóság)

*Tapétázási munkák szakmai számításai*

Tapétázandó felület nagyságának meghatározása tervrajzról:

a felmérés szabályai

vágási, szabási hulladék ráhagyása

kávák méretének megállapítása

1nm-nél kisebb felületek

mennyezetek tapétázásának szabályai, fényirány-meghatározás

ráhagyások, kiszerelési egység szerinti anyagmeghatározás

Felület-előkészítés, az előkezeléshez szükséges anyagok kiszámítása

az alapfelület fajtája, vizsgálata, felületi hiányosságok megállapítása szemrevételezéssel

a szükséges előkezelés anyagai (penészedés, átvérzés, nem szívóképes felület)

porustömítő alapozás anyagának kiszámítása

felületerősítők anyagának meghatározása

glettelés anyagának meghatározása (műgyantaalapú glettel)

impregnálás, előenyvezés anyagának meghatározása

Szükséges segédanyagok meghatározása:

a tapéta fajtájának megfelelő makulatúra kiszámítása (folyékony, sáv)

a tapétának megfelelő ragasztóanyag meghatározása

Tapétázási munkák időnormája:

mennyezeten

oldalfalon

lépcsőházban

nehezen hozzáférhető helyeken

Tapétázási munkák anyagnormáinak ismerete:

tapétának megfelelő előkezelésnél

tapétának megfelelő előkészítésnél

különböző tapétatípusoknál

díszítések meghatározása

*Díszítési technológiák*

Díszítőanyagok ismertetése:

bordűrök

zsinórok

paszományok

polisztirol kiegészítők

Díszítőanyagok csoportosítása:

anyaguk szerint

elhelyezésük szerint

technológiájuk alapján

Díszítések műveleti sorrendje:

tapéta felhelyezése előtt

tapéta felhelyezése után

A tapéta stílusának megfelelő díszítések alkalmazása Kiegészítők, amelyekkel az összhatás fokozható

**Tapétázási munkák ismerete elmélet tantárgy 72 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanuló ismerje meg a tapétázás célját, a különböző anyagú felületek esztétikai és felületvédelmi célból történő bevonását. Ismerje meg, hogy a speciális tapéták alkalmazásával hőszigetelő, ütésálló, erősítő, mosható, dörzsölhető felületek hozhatók létre. A tantárgy célja a tapétázási műveletek megismertetése, díszítések bemutatása.

**A tantárgy témakörei**

*Felületvizsgálat, -előkészítés, felület-előkezelés*

Alapfelületek fajtái, vizsgálatuk ismerete különböző módszerekkel (műszeres, mechanikus, laboratóriumi)

Felületvizsgálat (mechanikus, műszeres, Ph-tartalom, nedvességmérés)

Felület-előkészítés, -előkezelés szerszámainak, eszközeinek, gépeinek bemutatása Vizsgálat függvényében a felület előkészítésének, előkezelésének anyagai

Vizsgálatok eredményétől függően a felület semlegesítése, szilárdítása, a fogadóképes fe- lület kialakításának lépései

A felület-előkészítés, -előkezelés anyagai és használatuk:

* a felületi hibák fajtái, okai (salétromos sókivirágzás, kátrányos átvérzés, nikotinos elszíneződések)
* nem szívóképes felület (vizesedés, beázás stb.)
* felületi hibák előkezelésének anyagai, vonatkozó előírások (penészesedés)
* a felület-előkészítés anyagai, vonatkozó szabványelőírások
* a pórustömítés, impregnálás anyagai
* felületi egyenetlenségek javításának anyagai, vonatkozó előírások

Felületerősítő anyagok (szövetek, hálók, szalagok, élvédők)

Felületegyenetlenségek javítási technológiája

Impregnálás, alapfelület-szilárdítás anyagai, technológiája Pórustömítő alapozó használata

Felület kellősítése, tapadásjavító anyagok felhordásának módja

*Tapétázási munkák szakmai ismerete*

Hézagolóanyagok, hézagerősítő szalagok és felületkiegyenlítők típusai és alkalmazási területei

Élvédők típusai, alkalmazási feltételei Munka és balesetvédelmi ismeretek Kivitelezés lépései

Felületi hiányosságok pótlásának módjai

Tapétázás előkészítő munkálatainak ismertetése

A tapétázási munkák során használatos szerszámok, műszerek és gépek működése, azok szakszerű használata

Tapétákon alkalmazott piktogramok ismertetése

Tapétázás műveleti sorrendjének ismertetése a tapéta anyagától függően Ragasztóanyagok felhordásának módja, szerszámai, eszközei, gépei Ragasztóanyagok vizsgálata kötés után (adhéziós szakadás) Próbaragasztás

Tapétázás anyagainak, segédanyagainak ismertetése (felületerősítők, ragasztók, adalék- anyagok, segédszerkezetek)

Tapétázási munkák hibalehetőségei

Tapétázási munkák díszítésének anyagai, lehetőségei Tapétafelújítás, -javítás, -tisztítás műveletei

*Tapétázás anyagismerete*

Felület-előkészítés, -előkezelés anyagai és használatuk:

felületi hibák fajtái, okai (salétromos sókivirágzás, kátrányos átvérzés, nikotinos elszíneződések)

nem szívóképes felület (vizesedés, beázás)

felületi hibák előkezelésének anyagai, vonatkozó előírások

felület-előkészítés anyagai, vonatkozó szabványelőírások

pórustömítés, impregnálás anyagai

felületi egyenetlenségek javításának anyagai, vonatkozó előírások

Tapéták alapanyagának összetétele, vizsgálata:

tapéták csoportosítása összetételük alapján (egyszerű, duplex, hordozóréteggel ellá tott)

tapéták csoportosítása alapanyaguk szerint

vonatkozó szabványelőírások (szakadás, tépés, rugalmasság, nedvességfelvevő képesség, alak- és mérettartás, dörzsölhetőség, moshatóság, színtartás, mintanyomás).

Ragasztóanyagok alapanyagának ismerete:

gyártástechnológiájuk

adhézió, kohézió ismerete

Ragasztóanyagok vizsgálata, vonatkozó szabványelőírások (fazékidő, kezdeti tapadóerő, hőingadozás tűrése, maradéktalanul eltávolítható)

Ragasztóanyagokkal szemben támasztott követelmények Segédanyagok fajtáji, tulajdonságaik (tapétaleoldók)

*Tapéták csoportosítása gyártástechnológia*

Tapéták gyártástechnológiája során alkalmazott anyagok bemutatása Tapéták gyártásának bemutatása

Tapéták színezésénél, mintázásánál alkalmazott anyagok, technológiák Tapéták csoportosítása előállításuk alapján

Tapéták csoportosítása anyaguk szerint Tapéták csoportosítása fajtájuk szerint Tapéták csoportosítása súlyuk szerit

Tapéták csoportosítása típusuk szerint (egyrétegű, duplex, kasírozott, hordozóréteggel ellátott)

Tapéták csoportosítása mintájuk alapján

Tapéták csoportosítása felhasználásuk alapján

Struktúra (nyomott mintás) tapéták gyártásának menete

Vonatkozó szabványelőírások (mérettartás, tekercsnagyság, színazonosság, tisztíthatóság, fényállóság)

*Tapétázási munkák szakmai számításai*

Tapétázandó felület nagyságának meghatározása tervrajzról:

a felmérés szabályai

vágási, szabási hulladék ráhagyása

kávák méretének megállapítása

1nm-nél kisebb felületek

mennyezetek tapétázásának szabályai, fényirány-meghatározás

ráhagyások, kiszerelési egység szerinti anyagmeghatározás

Felület-előkészítés, az előkezeléshez szükséges anyagok kiszámítása

az alapfelület fajtája, vizsgálata, felületi hiányosságok megállapítása szemrevételezéssel

a szükséges előkezelés anyagai (penészedés, átvérzés, nem szívóképes felület)

porustömítő alapozás anyagának kiszámítása

felületerősítők anyagának meghatározása

glettelés anyagának meghatározása (műgyantaalapú glettel)

impregnálás, előenyvezés anyagának meghatározása

Szükséges segédanyagok meghatározása:

a tapéta fajtájának megfelelő makulatúra kiszámítása (folyékony, sáv)

a tapétának megfelelő ragasztóanyag meghatározása

Tapétázási munkák időnormája:

mennyezeten

oldalfalon

lépcsőházban

nehezen hozzáférhető helyeken

Tapétázási munkák anyagnormáinak ismerete:

tapétának megfelelő előkezelésnél

tapétának megfelelő előkészítésnél

különböző tapétatípusoknál

díszítések meghatározása

*Díszítési technológiák*

Díszítőanyagok ismertetése:

bordűrök

zsinórok

paszományok

polisztirol kiegészítők

Díszítőanyagok csoportosítása:

anyaguk szerint

elhelyezésük szerint

technológiájuk alapján

Díszítések műveleti sorrendje:

tapéta felhelyezése előtt

tapéta felhelyezése után

A tapéta stílusának megfelelő díszítések alkalmazása Kiegészítők, amelyekkel az összhatás fokozható

**11. évfolyam**

**Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62/62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés- re jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

**A tantárgy témakörei**

*Az álláskeresés lépései, álláshirdetések*

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer- ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (íráskészség).

*Önéletrajz és motivációs levél*

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

*„Small talk” – általános társalgás*

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

*Állásinterjú*

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

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

**Falfelületek festése, díszítése gyakorlat tantárgy 201 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanuló legyen képes a lakó- és középületek falfelületeinek a megrendelő által igényelt be- vonatrendszerrel történő kialakítására, a felületvédelmi és higiéniai előírások betartásával. Ismerje a színhasználat nyújtotta téralakítási lehetőségeket, valamint a különféle díszítési technikákat és eljárásokat.

**A tantárgy témakörei**

*Festési technológiák, anyagok szakmai ismerete*

A falfestés során használatos szerszámok, műszerek és gépek működése, azok szakszerű használata.

Az alapfelület fajtáinak és különböző módszerekkel való vizsgálatának ismerete Felületvizsgálat szemrevételezéssel:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

Felülvizsgálat mechanikus úton:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

Műszeres felületvizsgálat:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

A felületdiagnosztikának megfelelő felület-előkezelés (szükség esetén)

A felületdiagnosztikának megfelelő felület-előkészítés lépései, minőségi követelményei A felület impregnálásának lépései, szabályai, fontossága

Felületerősítő segédanyagok, hézagolóanyagok, hézagerősítő szalagok Felületpótló, felületkiegyenlítő anyagok fajtái és alkalmazási területük

Felületpótló, felületkiegyenlítő kéziszerszámok, gépek (glettszóró) szakszerű használata Kül- és beltéri alapvakolatok felületének, javításának anyagai

Élvédők típusai, alkalmazási területük

A felhasznált festékek alapanyagának meghatározása, fajtáik A festés kivitelezésének sorrendje, lépései

Különböző kötőanyagú és struktúrájú festékek ismerete

A homlokzat festésének lépései különböző vékonyvakolatok, homlokzatfestékek esetében Vékony díszítővakolatok felület-előkészítése, felhordásuk technológiája

A pigmentek fajtái, alkalmazási területük, szakszerű használatuk ismerete Komplett bevonatrendszerek kialakítása, minőségi követelményei

A technológiának megfelelő szerszámok, eszközök megválasztása Festékszóró gépek, berendezések szakszerű használata

*Festési munkálatok anyag és gyártásismerete*

Anyagok fizikai, kémiai tulajdonságai:

hőmérséklet, belső hőmérséklet, halmazállapot, párolgás

színek keletkezése, jelentése, hatásai

alakváltozás, térfogat, felületi minőség

egyéb fizikai tulajdonságok

kémiai reakciók

oldatok

keverékek

szerves, szervetlen vegyületek

Kötőanyagok csoportosítása:

szerves-szervetlen

mesterséges-természetes

előállításuk alapján

összetételük alapján

Felület-előkezelő, -előkészítő anyagok:

felületi hibák

felületi hibák okai

felületi hibák megszüntetésének lehetőségei, módszerei

megfelelő hordozóréteg kialakításának lépései

A felület hibáinak javítására szolgáló anyagok (masszák, glettek, gipszek):

gipsz alapanyag tulajdonságai

cement alapanyag tulajdonságai

műgyanta kötőanyaggal módosított, javított anyagok

Pigmentek, színezőanyagok, töltőanyagok csoportosítása:

mesterséges-természetes

szerves-szervetlen

pigmentek jellemző tulajdonságai

töltőanyagokra vonatkozó szabványok

Festékek gyártási ismerete:

csoportosításuk előállításuk alapján

csoportosításuk felhasználásuk alapján

csoportosításuk tulajdonságaik alapján

Töltő-, adalékanyagok, hozzátét anyagok ismerete Festékek tulajdonságai

Kész bevonatrendszerek rétegrendjének kapcsolatai

*Díszítőmunkák, szakrajz, színelmélet*

Rajzok, tervek, tervrajzok, tervdokumentáció

Tervezés, méretarány, lépték, fogalma

Színelmélet (téralakító, pszichológiai, lélektani hatások) Színdinamika, színek tudatos tervezésének ismerete

Színharmónia, színdiszharmónia ismerete, alkalmazása Modern díszítési technikák alkalmazásának ismerete

Egyszerű és különleges díszítőmunkák technikáinak ismerete:

* egyszerű színfröcskölés, durvafröcskölés
* márvány hatású effekt festése (massza, glettanyag), márványutánzat festése (olaj- márvány)
* egyszerű határoló vonalazás, plasztikus vonalazás
* strukturált festék- és masszamunka-készítés

*Modern díszítőanyagok használatának ismerete*

Sablonok készítésének ismerete:

* tervezés (pozitív-negatív sablon, színterv)
* szerkesztés kézzel, számítógéppel
* kivágás, kiszabás kézzel, számítógéppel
* jelölőpontok
* többszínű sablonokra vonatkozó "szabályok"
* sorminták
* sarokminták
* önálló dekorációs sablonok
* feliratok (szabványbetűk, blokkbetűk, dőlt betűk)
* öntapadós fóliák vágása (vinyl)

Többszínű mintanyomó hengerezés készítésének ismerete

Egyszerű díszítőelemek kül- és beltéri felhelyezésének ismerete:

* kijelölés, kiszerkesztés
* díszítőelemek szabása egyenes fonalban és szögben.
* egyszerű gipsz díszítőelemek mintalevétele, öntése, felhelyezésének ismerete

*Polisztirol díszítőelemek szabása, ragasztása, javítása, festése*

Egyszerű faerezet-utánzat festésének ismerete Homlokzat színezésének megtervezése:

* megfelelő alapfelület előkészítése, előkezelése díszítéshez
* a díszítés megtervezése
* a díszítés technikájának megválasztása
* a díszítés színeinek megtervezése
* a díszítendő felületek kimérése, kijelölése, kicsapása
* díszítőelemek (polisztirol [xps], gipszlécek, falécek, rozetták) felhelyezése
* díszítőanyag-előkészítés, próbafestés

Strukturált felületek kialakítása:

* különböző strukturált festékek felhordásának szerszámai, technikái, anyagai
* különböző vékonyvakolatok struktúráinak kialakítása (kapart, dörzsölt stb.), szer- számai, anyagai
* különböző masszamunkák kialakításának szerszámai, technikái, anyagai
* a strukturált felületek előnyei, hátrányai

*Szakmai számítás*

Mértékegységek, átváltások

Tervrajzok fajtái, rajzolvasás

A felmérés szabályai, iránymutatói A felmérés hibalehetőségei

Felmérés különbsége tervrajzról és helyszínen Felmérés digitális tervrajzról

Szükséges anyagnormák ismerete

A szükséges időnormák ismerete, az időterv készítésének szabályai, adatai, szorzói (vona- las terv készítése, digitális BIM-terv)

Munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek időnormái, amortizációs szorzók A munkaerő felmérésének lépései

Anyagmennyiség számításának ismerete tervdokumentáció alapján Felmérés helyszínen

Árajánlat, költségvetés készítése (egységár, tételes költségvetés) Költségvetés-készítő programok bemutatása

*Vonatkozó munka-, baleset- és környezetvédelem*

Magasban végzett munka eszközei, gépei:

az állványépítés szabályai

létrák használatának szabályai

bakok használatának szabályai

emelőgépek használatának szabályai

egyéni és kollektív védőfelszerelések

Szúró- és vágóeszközök használatának szabályai

Falfelületek előkezelésénél használt vegyszerek, veszélyes anyagok (penészeltávolítók, biocidok stb.)

Poranyagok (glettek, gipszek stb.) felhasználásának szabályai (légzésvédelem)

Falcsiszolás kézzel, géppel (szakszerű szerszám-, géphasználat)

Légzésvédelem (titán-dioxid)

Festékszórásra vonatkozó munka-, egészség- és környezetvédelmi előírások Nagynyomású berendezések használatára vonatkozó előírások

Festékek, maradványfestékek tárolására, megsemmisítésére vonatkozó környezetvédelmi szabályok

Szerszámok tisztítására vonatkozó környezetvédelmi szabályok Általános környezetvédelmi szabályok

**Falfelületek festése, díszítése elmélet tantárgy 78 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanuló legyen képes a lakó- és középületek falfelületeinek a megrendelő által igényelt be- vonatrendszerrel történő kialakítására, a felületvédelmi és higiéniai előírások betartásával. Ismerje a színhasználat nyújtotta téralakítási lehetőségeket, valamint a különféle díszítési technikákat és eljárásokat.

**A tantárgy témakörei**

*Festési technológiák, anyagok szakmai ismerete*

A falfestés során használatos szerszámok, műszerek és gépek működése, azok szakszerű használata.

Az alapfelület fajtáinak és különböző módszerekkel való vizsgálatának ismerete Felületvizsgálat szemrevételezéssel:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

Felülvizsgálat mechanikus úton:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

Műszeres felületvizsgálat:

a vizsgálat lépései, szabályai

főbb szempontok a vizsgálat során

ok-okozati összefüggések keresése (pl. beázás, hólyagosodás)

a felület minősítése, további vizsgálatok megállapítása

A felületdiagnosztikának megfelelő felület-előkezelés (szükség esetén)

A felületdiagnosztikának megfelelő felület-előkészítés lépései, minőségi követelményei A felület impregnálásának lépései, szabályai, fontossága

Felületerősítő segédanyagok, hézagolóanyagok, hézagerősítő szalagok Felületpótló, felületkiegyenlítő anyagok fajtái és alkalmazási területük

Felületpótló, felületkiegyenlítő kéziszerszámok, gépek (glettszóró) szakszerű használata Kül- és beltéri alapvakolatok felületének, javításának anyagai

Élvédők típusai, alkalmazási területük

A felhasznált festékek alapanyagának meghatározása, fajtáik A festés kivitelezésének sorrendje, lépései

Különböző kötőanyagú és struktúrájú festékek ismerete

A homlokzat festésének lépései különböző vékonyvakolatok, homlokzatfestékek esetében Vékony díszítővakolatok felület-előkészítése, felhordásuk technológiája

A pigmentek fajtái, alkalmazási területük, szakszerű használatuk ismerete Komplett bevonatrendszerek kialakítása, minőségi követelményei

A technológiának megfelelő szerszámok, eszközök megválasztása Festékszóró gépek, berendezések szakszerű használata

*Festési munkálatok anyag és gyártásismerete*

Anyagok fizikai, kémiai tulajdonságai:

hőmérséklet, belső hőmérséklet, halmazállapot, párolgás

színek keletkezése, jelentése, hatásai

alakváltozás, térfogat, felületi minőség

egyéb fizikai tulajdonságok

kémiai reakciók

oldatok

keverékek

szerves, szervetlen vegyületek

Kötőanyagok csoportosítása:

szerves-szervetlen

mesterséges-természetes

előállításuk alapján

összetételük alapján

Felület-előkezelő, -előkészítő anyagok:

felületi hibák

felületi hibák okai

felületi hibák megszüntetésének lehetőségei, módszerei

megfelelő hordozóréteg kialakításának lépései

A felület hibáinak javítására szolgáló anyagok (masszák, glettek, gipszek):

gipsz alapanyag tulajdonságai

cement alapanyag tulajdonságai

műgyanta kötőanyaggal módosított, javított anyagok

Pigmentek, színezőanyagok, töltőanyagok csoportosítása:

mesterséges-természetes

szerves-szervetlen

pigmentek jellemző tulajdonságai

töltőanyagokra vonatkozó szabványok

Festékek gyártási ismerete:

csoportosításuk előállításuk alapján

csoportosításuk felhasználásuk alapján

csoportosításuk tulajdonságaik alapján

Töltő-, adalékanyagok, hozzátét anyagok ismerete Festékek tulajdonságai

Kész bevonatrendszerek rétegrendjének kapcsolatai

*Díszítőmunkák, szakrajz, színelmélet*

Rajzok, tervek, tervrajzok, tervdokumentáció

Tervezés, méretarány, lépték, fogalma

Színelmélet (téralakító, pszichológiai, lélektani hatások) Színdinamika, színek tudatos tervezésének ismerete

Színharmónia, színdiszharmónia ismerete, alkalmazása Modern díszítési technikák alkalmazásának ismerete

Egyszerű és különleges díszítőmunkák technikáinak ismerete:

* egyszerű színfröcskölés, durvafröcskölés
* márvány hatású effekt festése (massza, glettanyag), márványutánzat festése (olaj- márvány)
* egyszerű határoló vonalazás, plasztikus vonalazás
* strukturált festék- és masszamunka-készítés

*Modern díszítőanyagok használatának ismerete*

Sablonok készítésének ismerete:

* tervezés (pozitív-negatív sablon, színterv)
* szerkesztés kézzel, számítógéppel
* kivágás, kiszabás kézzel, számítógéppel
* jelölőpontok
* többszínű sablonokra vonatkozó "szabályok"
* sorminták
* sarokminták
* önálló dekorációs sablonok
* feliratok (szabványbetűk, blokkbetűk, dőlt betűk)
* öntapadós fóliák vágása (vinyl)

Többszínű mintanyomó hengerezés készítésének ismerete

Egyszerű díszítőelemek kül- és beltéri felhelyezésének ismerete:

* kijelölés, kiszerkesztés
* díszítőelemek szabása egyenes fonalban és szögben.
* egyszerű gipsz díszítőelemek mintalevétele, öntése, felhelyezésének ismerete

*Polisztirol díszítőelemek szabása, ragasztása, javítása, festése*

Egyszerű faerezet-utánzat festésének ismerete Homlokzat színezésének megtervezése:

* megfelelő alapfelület előkészítése, előkezelése díszítéshez
* a díszítés megtervezése
* a díszítés technikájának megválasztása
* a díszítés színeinek megtervezése
* a díszítendő felületek kimérése, kijelölése, kicsapása
* díszítőelemek (polisztirol [xps], gipszlécek, falécek, rozetták) felhelyezése
* díszítőanyag-előkészítés, próbafestés

Strukturált felületek kialakítása:

* különböző strukturált festékek felhordásának szerszámai, technikái, anyagai
* különböző vékonyvakolatok struktúráinak kialakítása (kapart, dörzsölt stb.), szer- számai, anyagai
* különböző masszamunkák kialakításának szerszámai, technikái, anyagai
* a strukturált felületek előnyei, hátrányai

*Szakmai számítás*

Mértékegységek, átváltások

Tervrajzok fajtái, rajzolvasás

A felmérés szabályai, iránymutatói A felmérés hibalehetőségei

Felmérés különbsége tervrajzról és helyszínen Felmérés digitális tervrajzról

Szükséges anyagnormák ismerete

A szükséges időnormák ismerete, az időterv készítésének szabályai, adatai, szorzói (vona- las terv készítése, digitális BIM-terv)

Munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek időnormái, amortizációs szorzók A munkaerő felmérésének lépései

Anyagmennyiség számításának ismerete tervdokumentáció alapján Felmérés helyszínen

Árajánlat, költségvetés készítése (egységár, tételes költségvetés) Költségvetés-készítő programok bemutatása

*Vonatkozó munka-, baleset- és környezetvédelem*

Magasban végzett munka eszközei, gépei:

az állványépítés szabályai

létrák használatának szabályai

bakok használatának szabályai

emelőgépek használatának szabályai

egyéni és kollektív védőfelszerelések

Szúró- és vágóeszközök használatának szabályai

Falfelületek előkezelésénél használt vegyszerek, veszélyes anyagok (penészeltávolítók, biocidok stb.)

Poranyagok (glettek, gipszek stb.) felhasználásának szabályai (légzésvédelem)

Falcsiszolás kézzel, géppel (szakszerű szerszám-, géphasználat)

Légzésvédelem (titán-dioxid)

Festékszórásra vonatkozó munka-, egészség- és környezetvédelmi előírások Nagynyomású berendezések használatára vonatkozó előírások

Festékek, maradványfestékek tárolására, megsemmisítésére vonatkozó környezetvédelmi szabályok

Szerszámok tisztítására vonatkozó környezetvédelmi szabályok Általános környezetvédelmi szabályok

**Mázolási ismeretek gyakorlat tantárgy 155 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Különböző alapfelületeken – fém, fa, fal – speciális felületek mázolásának technológiai folyamatai, szerszámok, anyagok, eszközök megismertetése. A mázolás szerepének, funkciójának, fontosságának megismertetése, szakszerű bevonatrendszer kialakítása.

**A tantárgy témakörei**

*Mázolás szakmai ismerete, technológiája*

A mázolás fogalma és célja

A mázolóanyagok csoportosítása, a raktározásukra vonatkozó előírások A felhasznált alapanyagok fajtái, csoportosításuk, raktározásuk

A kivitelezés lépéseinek megtervezése

A felület előkezelése, előkészítése, anyagainak, szerszámainak ismerete (zsírtalanítás, a tapadást javító felületi érdesség kialakítása)

Fémfelületek tisztasági fokozatai, szennyeződések (oxidációk, zsírok) eltávolításának módjai

Vizsgálatok függvényében a régi bevonat eltávolítása mechanikai, kémiai úton (csiszolás, égetés, maratás, gépek)

A mázolás szerszámainak, eszközeinek, gépeinek, segédüzemeinek (elszívás) ismerete

Felületmegmunkálás, felületalakítás kézi, gépi, vegyi eszközeinek ismerete (csiszolóanya- gok csoportosítása, a csiszológépek fajtái, szemcseszórás)

Egyenetlenségek javítása, javítóanyagok (tapasztok) csoportosításának ismerete Alapfelület függvényében alapozás, impregnálás, beeresztés készítése

Pácolás készítése

Lazúrozás készítése Lakkozás készítése

Mázolóanyagok konzisztenciájának, viszkozitásának, bedolgozhatóságának beállítása, hígítószerek használata

Mázolóanyagok színezésének gyakorlata, színkeverési ismeretek (összeadó, kivonó) Mázolóanyag felhordásának módjai: ecsetelés; hengerelés; szórás (elektrosztatikus); már- tás (elektroforetikus); sűrített levegős (porlasztás); nagynyomású, levegő nélküli (airless) Anyagtárolás és szállítás

Közbenső réteg felhordása és szerepe a bevonatrendszerben Fedőréteg felhordása és szerepe a bevonatrendszerben

Magas minőségű mázolás készítésének technológiái (különleges mázolás) Speciális bevonatok:

* tűzgátló bevonatrendszerek
* korróziógátló bevonatrendszerek
* sav- és lúgálló bevonatrendszerek
* stb.

A mázolás díszítésének anyagai, módjai és technológiái Utómunkálatok elvégzése

*Mázolóanyagok, segédanyagok anyagismerete*

Fizikai-kémiai tulajdonságok

Felületet érő környezeti hatások

Olajok, kencék, lakkok, zománcok anyagai Felülettisztító anyagok

Felület-előkezelő anyagok:

* szigetelőanyagok
* fehérítőanyagok
* felületroncsoló anyagok
* preventív anyagok (gombaölő, kártevők elleni anyagok)
* konzerválóanyagok
* beeresztőanyagok
* korróziógátló anyagok
* korrodált felületet átalakítók, passziválók ("rozsdamarók")
* légmentesítő, tűzvédelmi bevonatok anyagai

Felület-előkészítő anyagok:

* impregnálóanyagok
* tapadást javító anyagok
* felületsimító anyagok, mélyedéstapaszok, kittek

Mázolóanyagok pigmentjeinek csoportosítása

Speciális mázolás anyagai, velük szemben támasztott követelmények (korróziógátló, tűz- gátló bevonatok, sav- és lúgálló bevonatok, higiéniai bevonatok)

Mázolóanyagok csoportosítása kötőanyaguk, oldószerük, tulajdonságaik alapján Oldószerek csoportosítása

Oldószerek típusai Hígító anyagok

Adalék- és hozzátét anyagok:

* viszkóz anyagok
* tixotrópiát elősegítő anyagok
* hőállóság segítő anyagok
* fényállóságot segítő anyagok
* terülést segítő anyagok
* száradást gyorsító anyagok

Az alapozóréteg szerepe a bevonatrendszerben

A mázolóanyag viszkozitása, konzisztenciája, tixotrópiája, fedőképessége, kialakított film- réteg vastagsága és tulajdonsága

Speciális mázolóanyagok:

* tűzgátló bevonatrendszerek anyagai
* korróziógátló bevonatrendszerek anyagai
* sav- és lúgálló bevonatok
* stb.

*Mázolás díszítőmunkái*

A megrendelő igényeinek meghatározása, egyeztetés a megrendelővel Különböző felülettisztító anyagok használata

Felületfehérítő, halványító szerek

A díszítés anyagainak elkészítése a gyakorlatban Különböző pácok anyagainak elkészítése:

* szeszes pác
* oldószeres pác
* vizes bázisú pác

A pácolás szerszámai, eszközei, folyamata, hibái Pácolás készítése

Különböző lazúrok anyagainak előkészítése:

* oldószeres lazúrok
* vizes bázisú (akril) lazúrok

Lazúrozás szerszámai, eszközei, folyamata, hibái Különböző lakkok anyagainak előkészítése:

* oldószeres lakkok
* vizes bázisú (akril) lakkok

Fafelületek olajozása, viaszolása

Lakkozás készítése

Festékszórással készített díszítések:

* sablonálás (stencilezés)
* kiragasztás

Fényezés, lakkozás készítése szórópisztollyal Polírozás

Olajmárvány-utánzat készítése különböző kivitelben Faerezet-utánzat festése különböző kivitelben

Antikozás készítése különböző technikákkal, anyagokkal

Konzerválás, öregbítés, frissítés, élénkítés technikái

*Mázolási munkák szakmai számítása*

Munkaidő-számítás, időnormák tanulmányozása, megismerése

Felmérés tervrajzról, illetve helyszínen

Felület-előkészítés anyagszükségletének kiszámítása (felületalakító, felületkezelő, felület- megóvó [takaró] anyagok, eszközök)

Mázolás anyag-, munkaidő-, munkadíjnorma-számítása, a szorzók ismerete (tagolt felület mázolása, csőmázolás, rácsok, szelvények mázolása, rétegvastagságnak megfelelő anyag- mennyiség számítása)

Időterv készítése (szükséges segédszerkezetek [állvány, emelő, anyagtovábbító stb.], gépek, munkaerő)

Szükséges adalékanyagok, hígítók, segédanyagok számítása

Technológiának megfelelő anyagmennyiség számítása (szórással, hengerezéssel, ecseteléssel, mártással)

*Mázolási munkára vonatkozó munka,- baleset,- környezetvédelmi előírások*

Mázolóanyagok veszélyességi fokozatai (ártalmassági fokozat) Mázolóanyagok VOC-tartalma

Mázolóanyagok környezetvédelmi besorolása Mázolóanyagok tűz- és robbanásveszélyességi fokozatai Egyéni és kollektív védőfelszerelések

Sűrített levegővel való porlasztásra (szórásra) vonatkozó előírások (kompresszorok kezelé- se, elszívás, légzésvédelem)

Mázolóanyagok tárolására vonatkozó előírások (ideértve a hígítókat, festéklemaratókat, adalékokat, edzőket is)

Nagynyomású szórás biztonságtechnikai előírásai

Kétkomponensű reakciós lakkok, tapaszok alkalmazásának előírásai Maradék, fel nem használt anyagok tárolására vonatkozó előírások Veszélyes hulladékok kezelésére vonatkozó előírások

**Mázolási ismeretek elmélet tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Különböző alapfelületeken – fém, fa, fal – speciális felületek mázolásának technológiai folyamatai, szerszámok, anyagok, eszközök megismertetése. A mázolás szerepének, funkciójának, fontosságának megismertetése, szakszerű bevonatrendszer kialakítása.

**A tantárgy témakörei**

*Mázolás szakmai ismerete, technológiája*

A mázolás fogalma és célja

A mázolóanyagok csoportosítása, a raktározásukra vonatkozó előírások A felhasznált alapanyagok fajtái, csoportosításuk, raktározásuk

A kivitelezés lépéseinek megtervezése

A felület előkezelése, előkészítése, anyagainak, szerszámainak ismerete (zsírtalanítás, a tapadást javító felületi érdesség kialakítása)

Fémfelületek tisztasági fokozatai, szennyeződések (oxidációk, zsírok) eltávolításának módjai

Vizsgálatok függvényében a régi bevonat eltávolítása mechanikai, kémiai úton (csiszolás, égetés, maratás, gépek)

A mázolás szerszámainak, eszközeinek, gépeinek, segédüzemeinek (elszívás) ismerete

Felületmegmunkálás, felületalakítás kézi, gépi, vegyi eszközeinek ismerete (csiszolóanya- gok csoportosítása, a csiszológépek fajtái, szemcseszórás)

Egyenetlenségek javítása, javítóanyagok (tapasztok) csoportosításának ismerete Alapfelület függvényében alapozás, impregnálás, beeresztés készítése

Pácolás készítése

Lazúrozás készítése Lakkozás készítése

Mázolóanyagok konzisztenciájának, viszkozitásának, bedolgozhatóságának beállítása, hígítószerek használata

Mázolóanyagok színezésének gyakorlata, színkeverési ismeretek (összeadó, kivonó) Mázolóanyag felhordásának módjai: ecsetelés; hengerelés; szórás (elektrosztatikus); már- tás (elektroforetikus); sűrített levegős (porlasztás); nagynyomású, levegő nélküli (airless) Anyagtárolás és szállítás

Közbenső réteg felhordása és szerepe a bevonatrendszerben Fedőréteg felhordása és szerepe a bevonatrendszerben

Magas minőségű mázolás készítésének technológiái (különleges mázolás) Speciális bevonatok:

* tűzgátló bevonatrendszerek
* korróziógátló bevonatrendszerek
* sav- és lúgálló bevonatrendszerek
* stb.

A mázolás díszítésének anyagai, módjai és technológiái Utómunkálatok elvégzése

*Mázolóanyagok, segédanyagok anyagismerete*

Fizikai-kémiai tulajdonságok

Felületet érő környezeti hatások

Olajok, kencék, lakkok, zománcok anyagai Felülettisztító anyagok

Felület-előkezelő anyagok:

* szigetelőanyagok
* fehérítőanyagok
* felületroncsoló anyagok
* preventív anyagok (gombaölő, kártevők elleni anyagok)
* konzerválóanyagok
* beeresztőanyagok
* korróziógátló anyagok
* korrodált felületet átalakítók, passziválók ("rozsdamarók")
* légmentesítő, tűzvédelmi bevonatok anyagai

Felület-előkészítő anyagok:

* impregnálóanyagok
* tapadást javító anyagok
* felületsimító anyagok, mélyedéstapaszok, kittek

Mázolóanyagok pigmentjeinek csoportosítása

Speciális mázolás anyagai, velük szemben támasztott követelmények (korróziógátló, tűz- gátló bevonatok, sav- és lúgálló bevonatok, higiéniai bevonatok)

Mázolóanyagok csoportosítása kötőanyaguk, oldószerük, tulajdonságaik alapján Oldószerek csoportosítása

Oldószerek típusai Hígító anyagok

Adalék- és hozzátét anyagok:

* viszkóz anyagok
* tixotrópiát elősegítő anyagok
* hőállóság segítő anyagok
* fényállóságot segítő anyagok
* terülést segítő anyagok
* száradást gyorsító anyagok

Az alapozóréteg szerepe a bevonatrendszerben

A mázolóanyag viszkozitása, konzisztenciája, tixotrópiája, fedőképessége, kialakított film- réteg vastagsága és tulajdonsága

Speciális mázolóanyagok:

* tűzgátló bevonatrendszerek anyagai
* korróziógátló bevonatrendszerek anyagai
* sav- és lúgálló bevonatok
* stb.

*Mázolás díszítőmunkái*

A megrendelő igényeinek meghatározása, egyeztetés a megrendelővel Különböző felülettisztító anyagok használata

Felületfehérítő, halványító szerek

A díszítés anyagainak elkészítése a gyakorlatban Különböző pácok anyagainak elkészítése:

* szeszes pác
* oldószeres pác
* vizes bázisú pác

A pácolás szerszámai, eszközei, folyamata, hibái Pácolás készítése

Különböző lazúrok anyagainak előkészítése:

* oldószeres lazúrok
* vizes bázisú (akril) lazúrok

Lazúrozás szerszámai, eszközei, folyamata, hibái Különböző lakkok anyagainak előkészítése:

* oldószeres lakkok
* vizes bázisú (akril) lakkok

Fafelületek olajozása, viaszolása

Lakkozás készítése

Festékszórással készített díszítések:

* sablonálás (stencilezés)
* kiragasztás

Fényezés, lakkozás készítése szórópisztollyal Polírozás

Olajmárvány-utánzat készítése különböző kivitelben Faerezet-utánzat festése különböző kivitelben

Antikozás készítése különböző technikákkal, anyagokkal

Konzerválás, öregbítés, frissítés, élénkítés technikái

*Mázolási munkák szakmai számítása*

Munkaidő-számítás, időnormák tanulmányozása, megismerése

Felmérés tervrajzról, illetve helyszínen

Felület-előkészítés anyagszükségletének kiszámítása (felületalakító, felületkezelő, felület- megóvó [takaró] anyagok, eszközök)

Mázolás anyag-, munkaidő-, munkadíjnorma-számítása, a szorzók ismerete (tagolt felület mázolása, csőmázolás, rácsok, szelvények mázolása, rétegvastagságnak megfelelő anyag- mennyiség számítása)

Időterv készítése (szükséges segédszerkezetek [állvány, emelő, anyagtovábbító stb.], gépek, munkaerő)

Szükséges adalékanyagok, hígítók, segédanyagok számítása

Technológiának megfelelő anyagmennyiség számítása (szórással, hengerezéssel, ecseteléssel, mártással)

*Mázolási munkára vonatkozó munka,- baleset,- környezetvédelmi előírások*

Mázolóanyagok veszélyességi fokozatai (ártalmassági fokozat) Mázolóanyagok VOC-tartalma

Mázolóanyagok környezetvédelmi besorolása Mázolóanyagok tűz- és robbanásveszélyességi fokozatai Egyéni és kollektív védőfelszerelések

Sűrített levegővel való porlasztásra (szórásra) vonatkozó előírások (kompresszorok kezelé- se, elszívás, légzésvédelem)

Mázolóanyagok tárolására vonatkozó előírások (ideértve a hígítókat, festéklemaratókat, adalékokat, edzőket is)

Nagynyomású szórás biztonságtechnikai előírásai

Kétkomponensű reakciós lakkok, tapaszok alkalmazásának előírásai Maradék, fel nem használt anyagok tárolására vonatkozó előírások Veszélyes hulladékok kezelésére vonatkozó előírások

**Tapétázási munkák ismerete gyakorlat tantárgy 155 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanuló ismerje meg a tapétázás célját, a különböző anyagú felületek esztétikai és felületvédelmi célból történő bevonását. Ismerje meg, hogy a speciális tapéták alkalmazásával hőszigetelő, ütésálló, erősítő, mosható, dörzsölhető felületek hozhatók létre. A tantárgy célja a tapétázási műveletek megismertetése, díszítések bemutatása.

**A tantárgy témakörei**

*Tapétázási munkák szakmai ismerete*

Hézagolóanyagok, hézagerősítő szalagok és felületkiegyenlítők típusai és alkalmazási területei

Élvédők típusai, alkalmazási feltételei Munka és balesetvédelmi ismeretek Kivitelezés lépései

Felületi hiányosságok pótlásának módjai

Tapétázás előkészítő munkálatainak ismertetése

A tapétázási munkák során használatos szerszámok, műszerek és gépek működése, azok szakszerű használata

Tapétákon alkalmazott piktogramok ismertetése

Tapétázás műveleti sorrendjének ismertetése a tapéta anyagától függően Ragasztóanyagok felhordásának módja, szerszámai, eszközei, gépei Ragasztóanyagok vizsgálata kötés után (adhéziós szakadás) Próbaragasztás

Tapétázás anyagainak, segédanyagainak ismertetése (felületerősítők, ragasztók, adalék- anyagok, segédszerkezetek)

Tapétázási munkák hibalehetőségei

Tapétázási munkák díszítésének anyagai, lehetőségei Tapétafelújítás, -javítás, -tisztítás műveletei

*Tapétázás anyagismerete*

Felület-előkészítés, -előkezelés anyagai és használatuk:

felületi hibák fajtái, okai (salétromos sókivirágzás, kátrányos átvérzés, nikotinos elszíneződések)

nem szívóképes felület (vizesedés, beázás)

felületi hibák előkezelésének anyagai, vonatkozó előírások

felület-előkészítés anyagai, vonatkozó szabványelőírások

pórustömítés, impregnálás anyagai

felületi egyenetlenségek javításának anyagai, vonatkozó előírások

Tapéták alapanyagának összetétele, vizsgálata:

tapéták csoportosítása összetételük alapján (egyszerű, duplex, hordozóréteggel ellá tott)

tapéták csoportosítása alapanyaguk szerint

vonatkozó szabványelőírások (szakadás, tépés, rugalmasság, nedvességfelvevő képesség, alak- és mérettartás, dörzsölhetőség, moshatóság, színtartás, mintanyomás).

Ragasztóanyagok alapanyagának ismerete:

gyártástechnológiájuk

adhézió, kohézió ismerete

Ragasztóanyagok vizsgálata, vonatkozó szabványelőírások (fazékidő, kezdeti tapadóerő, hőingadozás tűrése, maradéktalanul eltávolítható)

Ragasztóanyagokkal szemben támasztott követelmények Segédanyagok fajtáji, tulajdonságaik (tapétaleoldók)

*Tapétázási munkák szakmai számításai*

Tapétázandó felület nagyságának meghatározása tervrajzról:

a felmérés szabályai

vágási, szabási hulladék ráhagyása

kávák méretének megállapítása

1nm-nél kisebb felületek

mennyezetek tapétázásának szabályai, fényirány-meghatározás

ráhagyások, kiszerelési egység szerinti anyagmeghatározás

Felület-előkészítés, az előkezeléshez szükséges anyagok kiszámítása

az alapfelület fajtája, vizsgálata, felületi hiányosságok megállapítása szemrevételezéssel

a szükséges előkezelés anyagai (penészedés, átvérzés, nem szívóképes felület)

porustömítő alapozás anyagának kiszámítása

felületerősítők anyagának meghatározása

glettelés anyagának meghatározása (műgyantaalapú glettel)

impregnálás, előenyvezés anyagának meghatározása

Szükséges segédanyagok meghatározása:

a tapéta fajtájának megfelelő makulatúra kiszámítása (folyékony, sáv)

a tapétának megfelelő ragasztóanyag meghatározása

Tapétázási munkák időnormája:

mennyezeten

oldalfalon

lépcsőházban

nehezen hozzáférhető helyeken

Tapétázási munkák anyagnormáinak ismerete:

tapétának megfelelő előkezelésnél

tapétának megfelelő előkészítésnél

különböző tapétatípusoknál

díszítések meghatározása

*Díszítési technológiák*

Díszítőanyagok ismertetése:

bordűrök

zsinórok

paszományok

polisztirol kiegészítők

Díszítőanyagok csoportosítása:

anyaguk szerint

elhelyezésük szerint

technológiájuk alapján

Díszítések műveleti sorrendje:

tapéta felhelyezése előtt

tapéta felhelyezése után

A tapéta stílusának megfelelő díszítések alkalmazása Kiegészítők, amelyekkel az összhatás fokozható

*Épületinformációs modellezés*

A BIM alapjai

Műszaki tervdokumentáció értelmezése

Adott munkatevékenységhez szükséges információk kinyerése Mérési ill. üzemeltetési adatok rögzítése

**Tapétázási munkák ismerete elmélet tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanuló ismerje meg a tapétázás célját, a különböző anyagú felületek esztétikai és felületvédelmi célból történő bevonását. Ismerje meg, hogy a speciális tapéták alkalmazásával hőszigetelő, ütésálló, erősítő, mosható, dörzsölhető felületek hozhatók létre. A tantárgy célja a tapétázási műveletek megismertetése, díszítések bemutatása.

**A tantárgy témakörei**

*Tapétázási munkák szakmai ismerete*

Hézagolóanyagok, hézagerősítő szalagok és felületkiegyenlítők típusai és alkalmazási területei

Élvédők típusai, alkalmazási feltételei Munka és balesetvédelmi ismeretek Kivitelezés lépései

Felületi hiányosságok pótlásának módjai

Tapétázás előkészítő munkálatainak ismertetése

A tapétázási munkák során használatos szerszámok, műszerek és gépek működése, azok szakszerű használata

Tapétákon alkalmazott piktogramok ismertetése

Tapétázás műveleti sorrendjének ismertetése a tapéta anyagától függően Ragasztóanyagok felhordásának módja, szerszámai, eszközei, gépei Ragasztóanyagok vizsgálata kötés után (adhéziós szakadás) Próbaragasztás

Tapétázás anyagainak, segédanyagainak ismertetése (felületerősítők, ragasztók, adalék- anyagok, segédszerkezetek)

Tapétázási munkák hibalehetőségei

Tapétázási munkák díszítésének anyagai, lehetőségei Tapétafelújítás, -javítás, -tisztítás műveletei

*Tapétázás anyagismerete*

Felület-előkészítés, -előkezelés anyagai és használatuk:

felületi hibák fajtái, okai (salétromos sókivirágzás, kátrányos átvérzés, nikotinos elszíneződések)

nem szívóképes felület (vizesedés, beázás)

felületi hibák előkezelésének anyagai, vonatkozó előírások

felület-előkészítés anyagai, vonatkozó szabványelőírások

pórustömítés, impregnálás anyagai

felületi egyenetlenségek javításának anyagai, vonatkozó előírások

Tapéták alapanyagának összetétele, vizsgálata:

tapéták csoportosítása összetételük alapján (egyszerű, duplex, hordozóréteggel ellá tott)

tapéták csoportosítása alapanyaguk szerint

vonatkozó szabványelőírások (szakadás, tépés, rugalmasság, nedvességfelvevő képesség, alak- és mérettartás, dörzsölhetőség, moshatóság, színtartás, mintanyomás).

Ragasztóanyagok alapanyagának ismerete:

gyártástechnológiájuk

adhézió, kohézió ismerete

Ragasztóanyagok vizsgálata, vonatkozó szabványelőírások (fazékidő, kezdeti tapadóerő, hőingadozás tűrése, maradéktalanul eltávolítható)

Ragasztóanyagokkal szemben támasztott követelmények Segédanyagok fajtáji, tulajdonságaik (tapétaleoldók)

*Tapétázási munkák szakmai számításai*

Tapétázandó felület nagyságának meghatározása tervrajzról:

a felmérés szabályai

vágási, szabási hulladék ráhagyása

kávák méretének megállapítása

1nm-nél kisebb felületek

mennyezetek tapétázásának szabályai, fényirány-meghatározás

ráhagyások, kiszerelési egység szerinti anyagmeghatározás

Felület-előkészítés, az előkezeléshez szükséges anyagok kiszámítása

az alapfelület fajtája, vizsgálata, felületi hiányosságok megállapítása szemrevételezéssel

a szükséges előkezelés anyagai (penészedés, átvérzés, nem szívóképes felület)

porustömítő alapozás anyagának kiszámítása

felületerősítők anyagának meghatározása

glettelés anyagának meghatározása (műgyantaalapú glettel)

impregnálás, előenyvezés anyagának meghatározása

Szükséges segédanyagok meghatározása:

a tapéta fajtájának megfelelő makulatúra kiszámítása (folyékony, sáv)

a tapétának megfelelő ragasztóanyag meghatározása

Tapétázási munkák időnormája:

mennyezeten

oldalfalon

lépcsőházban

nehezen hozzáférhető helyeken

Tapétázási munkák anyagnormáinak ismerete:

tapétának megfelelő előkezelésnél

tapétának megfelelő előkészítésnél

különböző tapétatípusoknál

díszítések meghatározása

*Díszítési technológiák*

Díszítőanyagok ismertetése:

bordűrök

zsinórok

paszományok

polisztirol kiegészítők

Díszítőanyagok csoportosítása:

anyaguk szerint

elhelyezésük szerint

technológiájuk alapján

Díszítések műveleti sorrendje:

tapéta felhelyezése előtt

tapéta felhelyezése után

A tapéta stílusának megfelelő díszítések alkalmazása Kiegészítők, amelyekkel az összhatás fokozható

*Épületinformációs modellezés*

A BIM alapjai

Műszaki tervdokumentáció értelmezése

Adott munkatevékenységhez szükséges információk kinyerése Mérési ill. üzemeltetési adatok rögzítése

### 3.2.4. Bányaművelő 2017. 09. 01.

Iskolatípus: Szakképző iskola

Képzés/szakképesítés megnevezése és azonosító száma: 34 544 01 bányaművelő szakképesítéshez

A szakmacsoport száma és megnevezése: 5. Gépészet

Ágazati besorolás száma és megnevezése: VII. Bányászat

Bemeneti követelmény: alapfokú iskolai végzettség

Képzés kezdete és időtartama: 3 év

Kerettanterv érvényessége: 2017. 09. 01.-2019. 08.31.

Elméleti képzés aránya: 30%

Gyakorlati képzés aránya: 70 %

Továbblépés lehetősége: szakképző iskola érettségire felkészítő évfolyamai (KK/12, KK/13)

A szakképzésbe történő belépés előfeltételei: alapfokú iskolai végzettség

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| tantárgy neve | a tantárgy óra száma évfolyamonként | | |
| 1/9. | 2/10. | 3/11. |
| Foglalkoztatás II. |  |  | 0,5 |
| Foglalkoztatás I. |  |  | 2 |
| Munkahelyi egészség és biztonság | 1 |  |  |
| Anyag, eszközismeret gy | 1 | 1 | 1 |
| Anyag, eszközismeret |  | 2 |  |
| Bányászati alapok | 1,5 |  |  |
| Bányászati alapok gy | 0,5 | 1 |  |
| Geológiai ismeretek | 1 |  |  |
| Geológiai ismeretek gy | 1 | 1 | 1 |
| Mechanikai alapismeretek | 1 |  |  |
| Mechanikai alapismeretek gy | 1 |  |  |
| Műszaki ábrázolás | 1,5 |  |  |
| Műszaki ábrázolás gy | 0,5 |  |  |
| Gépelemek, géptan gy | 0,5 | 1,5 | 1 |
| Gépelemek, géptan |  | 1,5 |  |
| Villamosságtani ismeretek gy | 2 | 1 |  |
| Villamosságtani ismeretek |  | 1 |  |
| Gépszerkezetek I földmunkagépek | 1 | 1 |  |
| Gépszerkezetek I földmunkagépek gy |  | 2 | 2 |
| Gépszerkezetek III bányászati berendezések |  | 2 | 1 |
| Gépszerkezetek III bányászati berendezések gy |  |  | 2,5 |
| Bányaművelés I |  | 1 |  |
| Bányaművelés I gy |  | 1 | 3 |
| Bányaművelés II |  | 0,5 | 0,5 |
| Bányaművelés II gy |  | 2 | 2 |
| Bányászati gépek üzemeltetése |  | 1 | 1 |
| Bányászati gépek üzemeltetése gy | 1,5 | 1,5 | 3 |
| Bányászati termelés |  | 1 | 3 |
| Bányászati termelés gy | 1 | 3 | 2 |
| Munkavédelemi ismeretek | 0,5 |  |  |
| Munkavédelemi ismeretek gy | 0,5 |  |  |
| összesen | 17 | 25 | 25 |

#### 3.2.3.1. A magasabb évfolyamba lépés feltételei

A tanuló magasabb évfolyamra lép, ha az évfolyam követelményeit minden tantárgyból – legalább elégséges osztályzattal –a szorgalmi időszakban rendesen, osztályozóvizsgán, javítóvizsgán vagy különbözeti vizsgán teljesítette. Valamennyi tantárgy értékelése érdemjeggyel történik.

#### 3.2.3.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltételei

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| szakképesítésre vonatkozó: |  | **Szakképző iskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | | **Szakképző iskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | | |
| 1/9. évfolyam | | | 2/10. évfolyam | | | 3/11. évfolyam | | Összesen | 1. évfolyam | | | 2. évfolyam | |
| e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy | e | gy | ögy | e | gy |
| Összesen | **216** | **306** | **140** | **288** | **540** | **140** | **186** | **527** | **2343** | **360** | **774** | **160** | **310** | **666** |
| Összesen | **522** | | **828** | | **713** | | **1134** | | **976** | |
| Elméleti óraszámok (arány ögy-vel) | 690 óra (29,5%) | | | | | | | | 670 óra (29,5%) | | | | |
| Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel) | 1653 óra (70,5%) | | | | | | | | 1600 óra (70,5%) | | | | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **15** | **0** |  | **18** | **0** |  | **0** | **0** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  | 3 |  |  |  |  |  |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  | 4 |  |  |  |  |  |
| Álláskeresés |  |  |  |  | 4 |  |  |  |  |  |
| Munkanélküliség |  |  |  |  | 4 |  |  |  |  |  |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** | **0** | **0** | **0** | **0** | **62** | **0** | **72** | **0** | **0** | **0** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 |  |  |  |  | 8 |  |  |  |  |  |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  | 10 |  |  |  |  |  |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  | 24 |  |  |  |  |  |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  | 20 |  |  |  |  |  |
| 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság | **Munkahelyi egészség és biztonság** | **18** |  |  |  |  |  | **18** |  |  |  |
| Munkavédelmi alapismeretek | 4 |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  |
| Munkahelyek kialakítása | 4 |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  |
| Munkavégzés személyi feltételei | 2 |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  |
| Munkaeszközök biztonsága | 2 |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  |
| Munkakörnyezeti hatások | 2 |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  |
| Munkavédelmi jogi ismeretek | 4 |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 10196-12 Bányászati alapismeretek | **Anyag és eszközismeret** |  |  | **72** |  |  |  | **36** |  |  |  |
| Anyagismeret |  |  | 54 |  |  |  | **20** |  |  |  |
| Eszközismeret |  |  | 18 |  |  |  | **16** |  |  |  |
| **Anyag és eszközismeret gyakorlat** |  | **36** |  | **36** |  | **31** |  | **72** |  | **46,5** |
| Anyagismeret |  | 18 |  | 18 |  | 11 |  | 30 |  | 15,5 |
| Eszközismeret |  | 18 |  | 18 |  | 20 |  | 42 |  | 31 |
| **Bányászati alapok** | **54** |  |  |  |  |  | **36** |  |  |  |
| Bányászati fogalmak | 54 |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| **Bányászati alapok gyakorlat** |  | **18** |  | **36** |  |  |  | **36** |  | **31** |
| **Geológiai ismeretek** | **36** |  |  |  |  |  | **36** |  |  |  |
| Kőzetek, ásványok, ércek | 18 |  |  |  |  |  | 15 |  |  |  |
| Talajok | 18 |  |  |  |  |  | 20 |  |  |  |
| **Geológiai gyakorlat** |  | **18** |  | **36** |  | **31** |  | **36** |  | **62** |
| Bányajárás |  | 18 |  |  |  |  |  | 18 |  | 18 |
| Mintavételt |  |  |  | 8 |  |  |  |  |  | 18 |
| Laboratóriumi látogatás |  |  |  | 8 |  |  |  | 18 |  |  |
| Gyakorlati foglalkozásokon végrehajtott gyakorlat |  |  |  | 20 |  | 31 |  |  |  | 26 |
| **Mechanikai alapismeretek** | **36** |  |  |  |  |  | **18** |  |  |  |
| Mechanikai mennyiségek | 36 |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  |
| **Mechanikai alapismeretek gyakorlat** |  | **18** |  |  |  |  |  | **36** |  |  |
| Mechanikai gyakorlat |  | 18 |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
| **Műszaki ábrázolás** | **54** |  |  |  |  |  | **18** |  |  |  |
| Műszaki rajz szabályai | 24 |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  |
| Műszaki rajzok | 30 |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  |
| **Műszaki ábrázolás gyakorlat** |  | **18** |  |  |  |  |  | **36** |  |  |
| Műszaki rajzok értelmezése |  | 8 |  |  |  |  |  | 8 |  |  |
| Előrajzolás |  | 10 |  |  |  |  |  | 28 |  |  |
| 10194Bányagépek működtetése | **Gépelemek, géptan** |  |  | **54** |  |  |  |  |  | **31** |  |
| Gépelemek összekötése |  |  | 10 |  |  |  |  |  | 6 |  |
| Gépelemek |  |  | 10 |  |  |  |  |  | 6 |  |
| Hajtások |  |  | 10 |  |  |  |  |  | 6 |  |
| Géptan |  |  | 24 |  |  |  |  |  | 13 |  |
| **Gépelemek, géptan gyakorlat** |  | **18** |  | **54** |  | **15,5** |  | **72** |  | **62** |
| Gépelemek összekötése |  | 6 |  | 18 |  |  |  | 18 |  | 12 |
| Gépelemek alkalmazása |  | 6 |  | 18 |  |  |  | 18 |  | 20 |
| Gépelemek karbantartása |  | 6 |  | 18 |  | 15,5 |  | 36 |  | 30 |
| **Villamosságtani alapismeretek** |  |  | **36** |  |  |  | **36** |  |  |  |
| Villamosságtani alapfogalmak |  |  | 10 |  |  |  | 8 |  |  |  |
| Villamos készülékek |  |  | 10 |  |  |  | 12 |  |  |  |
| Villamos gépek |  |  | 10 |  |  |  | 10 |  |  |  |
| Érintésvédelem |  |  | 6 |  |  |  | 6 |  |  |  |
| **Villamosságtan gyakorlat** |  | **36** |  | **36** |  |  |  | **36** |  | **62** |
| Villamos készülékek |  | 28 |  | 28 |  |  |  | 26 |  | 52 |
| Érintésvédelem |  | 8 |  | 8 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| **Gépszerkezetek I földmunkagépek** |  |  | **36** |  |  |  | **36** |  |  |  |
| Földmunka gépek |  |  | 12 |  |  |  | 12 |  |  |  |
| Munkagépek erőforrásai |  |  | 12 |  |  |  | 12 |  |  |  |
| Munkagépek üzemeltetése |  |  | 12 |  |  |  | 12 |  |  |  |
| **Gépszerkezetek I földmunkagépek gyakorlat** |  | **36** |  | **72** |  | **62** |  | **126** |  | **93** |
| Földmunka gépek |  | 12 |  | 24 |  | 40 |  | 24 |  | 13 |
| Munkagépek erőforrásai |  | 12 |  | 24 |  | 10 |  | 24 |  | 20 |
| Munkagépek üzemeltetése |  | 12 |  | 24 |  | 12 |  | 78 |  | 60 |
| **Gépszerkezetek III bányászati berendezések** |  |  |  |  | **31** |  | **0** |  | **65** |  |
| Jövesztő gépek |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 8 |  |
| Szállító berendezések |  |  |  |  | 5 |  |  |  | 15 |  |
| Feldolgozó berendezések |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 10 |  |
| Szellőztető gépek |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 8 |  |
| Energia átalakítók |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 8 |  |
| Mélybányászati gépek kezelése |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 8 |  |
| Mélybányászati villamosságtani ismeretek |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 8 |  |
| **Gépszerkezetek III bányászati berendezések gyakorlat** |  |  |  | **72** |  | **77,5** |  | **72** |  | **93** |
| Jövesztő gépek |  |  |  | 12 |  | 15 |  | 16 |  | 16 |
| Szállító berendezések |  |  |  | 10 |  | 12,5 |  | 16 |  | 16 |
| Feldolgozó berendezések |  |  |  | 10 |  | 10 |  | 16 |  | 16 |
| Szellőztető gépek |  |  |  | 10 |  | 10 |  | 4 |  | 4 |
| Energia átalakítók |  |  |  | 10 |  | 10 |  | 16 |  | 16 |
| Mélybányászati gépek kezelése |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  |  | 21 |
| Mélybányászati villamosságtani ismeretek |  |  |  | 10 |  | 10 |  | 4 |  | 4 |
| 10199-12 Termelési feladatok | **Bányaművelés I** |  |  | **36** |  |  |  | **18** |  | **31** |  |
| Külfejtési terepalakulatok |  |  | 10 |  |  |  | 4 |  | 4 |  |
| Nagy gépes termelési technológia |  |  | 10 |  |  |  | 8 |  | 8 |  |
| Külfejtések kisgépes művelése |  |  | 10 |  |  |  | 2 |  | 16 |  |
| Technológiai mozgások |  |  | 6 |  |  |  | 4 |  | 3 |  |
| **Bányaművelés I gyakorlat** |  |  |  | **36** |  | **93** |  | **72** |  | **62** |
| Termelési technológiák |  |  |  | 10 |  | 13 |  | 16 |  | 16 |
| Szállító berendezések, leszóró gépek |  |  |  | 10 |  | 30 |  | 26 |  | 16 |
| Külfejtések kisgépes művelése |  |  |  | 10 |  | 20 |  | 16 |  | 16 |
| Technológiai mozgások |  |  |  | 6 |  | 30 |  | 14 |  | 14 |
| **Bányaművelés II** |  |  | **18** |  | **16** |  |  |  | **31** |  |
| Bányaépítés |  |  | 2 |  | 2 |  |  |  | 2 |  |
| Fejtések |  |  | 2 |  | 2 |  |  |  | 4 |  |
| Gépészeti berendezések |  |  | 6 |  | 2 |  |  |  | 11 |  |
| Bányaszellőztetés |  |  | 2 |  | 2 |  |  |  | 2 |  |
| Kiegészítő tevékenységek |  |  | 2 |  | 4 |  |  |  | 4 |  |
| Balesetveszély |  |  | 2 |  | 2 |  |  |  | 4 |  |
| Bányászati munkavédelem |  |  | 2 |  | 2 |  |  |  | 4 |  |
| **Bányaművelés II gyakorlat** |  |  |  | **72** |  | **62** |  |  |  | **93** |
| Bányaépítés |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  |  | 4 |
| Fejtések |  |  |  | 30 |  | 25 |  |  |  | 29 |
| Bányászati gépek kezelése |  |  |  | 30 |  | 25 |  |  |  | 60 |
| **Bányászati gépek üzemeltetése** |  |  | **36** |  | **31** |  |  |  | **85** |  |
| Üzemeltetési ismeretek |  |  | 12 |  | 6 |  |  |  | 15 |  |
| Bányaüzemeltetés |  |  | 6 |  | 6 |  |  |  | 15 |  |
| Nagy teljesítményű berendezések üzemeltetése |  |  | 6 |  | 6 |  |  |  | 25 |  |
| Technológiai mozgások |  |  | 6 |  | 7 |  |  |  | 15 |  |
| Veszélyforrások felismerése |  |  | 6 |  | 6 |  |  |  | 15 |  |
| **Bányászati gépek üzemeltetése gyakorlat** |  | 54 |  | 54 |  | 93 |  | **126** |  | **31** |
| Művelési technológiák |  | 36 |  | 36 |  | 62 |  | 76 |  | 11 |
| Bányabeli berendezések megismerése |  | 18 |  | 18 |  | 31 |  | 50 |  | 20 |
| **Bányászati termelés** |  |  |  |  | **31** |  | **0** |  | **67** |  |
| Bányászati műveletek |  |  |  |  | 11 |  |  |  | 40 |  |
| Termelési tevékenység irányítása |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 17 |  |
| Bányaveszély elhárítás |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 10 |  |
| **Bányászati termelés gyakorlat** |  | **36** |  | **36** |  | **62** |  | **36** |  | **31** |
| Termelési tevékenység végzése |  | 8 |  | 8 |  | 30 |  | 10 |  | 8 |
| Termelési feladatok |  | 8 |  | 8 |  | 10 |  | 10 |  | 8 |
| Technológiai műveletek |  | 8 |  | 8 |  | 10 |  | 10 |  | 8 |
| Védelmi rendszerek, veszélyforrások |  | 12 |  | 12 |  | 12 |  | 6 |  | 7 |
| **Munkavédelemi ismeretek** | **18** |  |  |  |  |  | **18** |  |  |  |
| Munkavégzés feltételei, veszélyforrásai | 6 |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |
| Munkaeszközök használata | 6 |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |
| Munkavégzés biztonsága | 6 |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |
| **Munkavédelemi ismeretek gyakorlat** |  | **18** |  |  |  |  |  | **18** |  |  |
| Munkaeszközök használata |  | 8 |  |  |  |  |  | 8 |  |  |
| Munkavégzés biztonsága |  | 10 |  |  |  |  |  | 10 |  |  |

#### 3.2.2.3. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

54. § (1) A oktató - a (3) bekezdésben meghatározott kivétellel - a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. A tanuló magatartásának és szorgalmának értékelését és minősítését az osztályfőnök - az osztályban tanító oktatók véleményének kikérésével - végzi. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az évközi érdemjegyeket és az év végi osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli szöveges értékelés kíséri. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

### 3.2.5. Bányászat és kohászat 2020. 09. 01. (ágazati alapoktatás)

Az ágazati alapoktatás óraterve:.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| Munkavállalói ismeretek | 18 | 0 | 1 |
| VA\_Villamos áramkör | 90 | 50 | 5 |
| VA\_Villamos áramkör ábrázolása | 18 | 50 | 1 |
| VA\_Villamos áramkör kialakítása | 36 | 50 | 2 |
| VA\_Villamosbiztonságtechnika | 36 | 50 | 2 |
| VA\_Villamos áramkörök mérése, dokumentá-lása | 108 | 50 | 6 |
| GA\_Munkabiztonság, tűz-és környezetvéde-lem | 18 | 50 | 1 |
| GA\_Műszaki rajz alapjai | 72 | 50 | 4 |
| GA\_Anyag-és gyártásismeret | 18 | 50 | 1 |
| GA\_Fémipari alapmegmunkálások elm | 36 |  | 2 |
| GA\_Fémipari alapmegmunkálások gyak | 36 | 50 | 2 |
| GA\_Projektmunka | 90 | 50 | 5 |
| közismeret | 612 |  | 34 |
| szabadon tervezhető órakeret | 36 |  | 2 |
|  | 1224 |  | 68 |

Felnőttek szakmai oktatása:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| Munkavállalói ismeretek | 9 | 0 | 0,5 |
| VA\_Villamos áramkör | 45 | 50 | 2,5 |
| VA\_Villamos áramkör ábrázolása | 9 | 50 | 0,5 |
| VA\_Villamos áramkör kialakítása | 18 | 50 | 1 |
| VA\_Villamosbiztonságtechnika | 18 | 50 | 1 |
| VA\_Villamos áramkörök mérése, dokumentá-lása | 54 | 50 | 3 |
| GA\_Munkabiztonság, tűz-és környezetvéde-lem | 9 | 50 | 0,5 |
| GA\_Műszaki rajz alapjai | 36 | 50 | 2 |
| GA\_Anyag-és gyártásismeret | 9 | 50 | 0,5 |
| GA\_Fémipari alapmegmunkálások elm | 18 |  | 1 |
| GA\_Fémipari alapmegmunkálások gyak | 18 | 50 | 1 |
| GA\_Projektmunka | 45 | 50 | 2,5 |

Az ágazati alapoktatás tananyagtartalma tantárgyanként:

Munkavállalói ismeretek tantárgy:

A tantárgy tanításának fő célja A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

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

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

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

Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) 9/53. oldal

Villamos alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tanulók ismerjék a villamos szempontból legfontosabb fémes és nemfémes anyagokat, az anyagok technológiai jellemzőit, megmunkálási lehetőségeit. A tanulók rendelkezzenek alapvető elektrotechnikai ismeretekkel. Megbízhatóan használják az elektrotechnikai alapfogalmakat, a villamos mennyiségek jelöléseit és azok mértékegységeit. Ismerjék az egyszerű villamos áramköröket, azok alapvető létesítési, üzemeltetési és védelmi megoldásait. Tudjon különbséget tenni energetikai és jelátviteli áramkör között. Ismerjék a villamos rajzokat, azok alapján képesek legyenek egyszerű áramkörök kialakítására. Biztonságosan használjanak kézi szerszámokat, kisgépeket a technológiai alapműveletek során. A mechanikus és villamos kötések készítésénél kézügyességük, műszaki szemléletük fejlesztése is fontos cél. Ismerjék a villamosság veszélyeit, az ellenük való védekezés módjait. Villamos balesetek alkalmával képesek legyenek mentésre, elsősegélynyújtásra. Ismerjék az egészséget nem veszélyeztető, biztonságos munkavégzés alapelveit, képesek legyenek a körültekintő, megfontolt munkavállalói magatartásra.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Matematika, fizika, informatika, egyismeretlenes egyenletek, villamosságtan 3.3.1.4 A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Egyszerű számításokat végez a villamos alapmennyiségek között. Ismeri az egyszerű áramkör villamos alapmennyiségeit, összefüggéseit, törvényeit. Teljesen önállóan Törekszik az igényesen elkészített dokumentáció megalkotására. Kritikusan szemléli az internetről letöltött kapcsolásokat. Fontosnak tartja a mérőhely rendjét és tisztaságát. Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket az alkatrészeken található jelölések és a katalógusadatok alapján. Ismeri az egyszerű áramkör felépítését, anyagait, eszközeit. Instrukció alapján részben önállóan Online katalógust használ. Adott feladathoz kapcsolási rajzokat készít és értelmez, szabványos jelölések alkalmazásával. Ismeri az egyszerű világítási áramköröket. Teljesen önállóan Az internetről kapcsolásokat tölt le. Kiválasztja a méréshez szüksége műszereket. Ismeri a villamos műszerek jellemzőit és használatuk módját. Instrukció alapján részben önállóan Mérési tevékenységeket végez a biztonságvédelmi előírások betartásával. Ismeri a biztonságvédelmi szabványok előírásait és a mérési módszereket. Instrukció alapján részben önállóan Mérési tevékenységét dokumentálja, jegyzőkönyvet készít, az eredményt kiértékeli. Ismeri a dokumentációkészítés alapelveit. Teljesen önállóan Irodai alapszoftvert használ. Felismeri a hiba- és túláramvédelmi eszközök jelzéseit. Ismeri az egyszerű áramkörök alapvető védelmeit, azok eszközeit. Teljesen önállóan

A tantárgy témakörei

Villamos áramkör

Villamos alapfogalmak (töltés, áram, feszültség, ellenállás, vezetés, teljesítmény, munka, hatásfok) Az áramkör és a villamos áramkör fogalma, felépítése, működése, jellemzői, ábrázolása, összefüggések Villamos energiaforrások csoportosítása, jellemzői Fogyasztók csoportosítása, jellemzői Ellenállás, fajlagos ellenállás Ohm törvénye 15/53. oldal Az anyagok csoportosítása villamos szempontból; vezető, szigetelő, félvezető fogalma; példák a különböző anyagokra A vezetők ellenállását meghatározó tényezők (anyagi minőség, hossz, keresztmetszet) A vezeték ellenállása A vezetők és szigetelők ellenállásának hőmérsékletfüggése. Az összetett áramkörök fogalma, felépítése, elemei (csomópont, ág, hurok) Az összetett áramkörök alaptörvényei és alkalmazásuk (Kirchhoff I., II, áramosztás, feszültségosztás) Ellenállások soros, párhuzamos eredője, vegyes kapcsolása két-három ellenállás esetén Feszültség- és áramforrások soros és párhuzamos kapcsolása, átalakítása Egyszerű energiaforrások (ideális és valóságos feszültségforrás); a feszültségforrás jellemzői (üresjárási feszültség, kapocsfeszültség, belső ellenállás, rövidzárási áram) Összetett áramkörök egyszerűsítése

Villamos áramkör ábrázolása

Villamos rajzok fogalma, fajtái (egyvonalas, többvonalas, elvi, kapcsolási, szerelési, elrendezési, nyomvonal-, áramutas stb.) A villamos rajzok felépítése Vezetékek ábrázolása – vonalak Készülékek ábrázolása – jelképek Érintkezők és működtetésük (a kapcsoló fogalma, szerepe az áramkörben, jellemzői) Fontosabb kapcsolófajták (nyomógomb, mágneskapcsoló [relé]) Félvezető alapú alkatrészek (dióda, LED, tranzisztor) A villamos rajzok szerepe, használata Villamos rajzok készítése szabadkézzel és szimulációs szoftverrel (pl. FluidSIM) Villamos rajzok olvasása, értelmezése 3.3.1.6.3 Villamos áramkör kialakítása Egyszerű áramkörök kialakítása, működtetése dokumentáció alapján, a villamos biztonsági előírások figyelembevételével Áramkörök előkészítése feszültség alá helyezésre – szerelői ellenőrzés – készre jelentés Világítási áramkörök Egyszerű világítási alapkapcsolásokat képes legyen összeállítani (egysarkú kapcsolás, kétsarkú [leválasztó] kapcsolás, váltó kapcsolás) Mágneskapcsoló (relé) alkalmazásával öntartó kapcsolást képes kialakítani (pl. kétkezes indítás, vészleállítás több helyről, egy készülék bekapcsolása és leállítása több helyről)

Villamos biztonságtechnika

Villamos biztonságtechnikai ismeretek, MSZ1 szerinti feszültségszintek (kisfeszültség, nagyfeszültség, törpefeszültség) A villamos áram élettani hatásai; az áramütéses baleset súlyosságát befolyásoló tényezők Az áramütés elleni védelem fogalma Alapvédelem (közvetlen érintés elleni védelem); szigetelés, burkolat; az IP-védettség fogalma Hibavédelem (közvetett érintés elleni védelem) A táplálás önműködő lekapcsolása védelmi mód fogalma, működési elve A földelővezető színjelölése, a védelmi mód jele a fogyasztói készüléken Kettős és megerősített szigetelés A védelmi mód működési elve A védelmi mód jele a fogyasztói készüléken 16/53. oldal Törpefeszültség A védelmi mód működési elve A védelmi mód jele a fogyasztói készüléken Védőelválasztás A védelmi mód működési elve A védelmi mód jele a fogyasztói készüléken Az MSZ 1585 alapján a szakképzett, kioktatott és laikus személy fogalma (példákkal) A feszültségmentesítés lépései; azok alkalmazása épületen (lakóépületen) belül. Műszaki mentés kisfeszültségen; áramütött személy kiszabadítása az áramkörből; az elsősegélynyújtás alapjai Biztonságos munkavégzéshez szükséges biztonságtechnikai alapismeretek, veszélyhelyzetek felismerése

Villamos áramkörök mérése, dokumentálása Mérési alapismeretek, műveletek:

a mérés fogalma, analóg és digitális műszerek jellemzői, használata, feszültség mérése, áram mérése Műszerek jelzései, mért értékek leolvasása Méréshatár, skála, mért érték, pontosság Analóg és digitális műszer kiválasztása, használata Árammérő jellemzői, csatlakoztatása az áramkörhöz Feszültségmérő jellemzői, csatlakoztatása az áramkörhöz Ellenállásmérés jellemzői, csatlakoztatás az áramkörhöz Multiméter használata Megfelelő műszer kiválasztása, az optimális méréshatár megválasztása Egyszerű áramkörön alapmérések végzése (áramerősség, feszültség, ellenállás) Lineáris és nem lineáris fogyasztókon mérési sorozat végzése. Egyszerű lineáris fogyasztó U-I jelleggörbéjének felvétele Egyszerű nem lineáris fogyasztó pl. izzó U-I jelleggörbéjének felvétele Logikai kapcsolatok, ÉS, VAGY kapuk, logikai kapcsolatok megvalósítása kapcsolók és tranzisztorok segítségével Mérési sorozat önálló elvégzése, dióda alapműködésének megértése céljából (egyenáramú megközelítés) Az elvégzett munkák szakszerű dokumentálása mérési jegyzőkönyv és/vagy munkanapló formájában. Egyszerű irodai szoftverekkel mérési jegyzőkönyv készítése. A mérés leírása, a mérési adatok táblázatba rendezése, a mérési eredmények egyszerű diagramban, függvényben ábrázolása

Gépészeti alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A gépészeti alapismeretek tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen a munka tárgyával kapcsolatos dokumentációkat értelmezni, tudjon kézi vázlatokat és dokumentációkat készíteni. Egyszerű alkatrészek gyártása és összeszerelése során tudja meghatározni a szükséges munkafázisokat és ezek sorrendjét. Ismerje és alkalmazza a darabolás, a kézi forgácsolás és az egyszerű kisgépes megmunkálás eljárásait. Tudja elvégezni a legyártott alkatrészek geometriai ellenőrzését, minősítse az adott alkatrészt. Az alkatrészekből az összeállítás dokumentációja alapján végezze el az összeszerelést, illesztést, ehhez tudjon kötéseket létrehozni. A munkafolyamatot és eredményét dokumentálja. Munkája során tartsa be a munkabiztonsági előírásokat.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Matematika, fizika, informatika, egyismeretlenes egyenletek, technika, síkmértani fogalmak, testek, anyagok és jellemzőik

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Értelmezi és ismerteti a műszaki dokumentációk (alkatrészrajz, összeállítási rajz, darabjegyzék stb.) információtartalmát, az alkatrész(ek) felépítését, előírásait és funkcióját. Ismeri a géprajzi szabályokat, előírásokat. Ismeri a műszaki rajzok tartalmi követelményeit. Teljesen önállóan Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Dokumentációk készítésekor törekszik a tiszta munkára. Az eszközök, berendezések használatakor szakszerűen és körültekintően jár el. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására. Digitalizált vagy digitális formátumú rajzok elemzése Szabadkézi felvételi vázlatot készít egyszerű alkatrészekről. Ismeri a vetületi és metszeti ábrázolás szabályait, a vonalvastagságok és vonaltípusok alkalmazását. Teljesen önállóan Megtervezi az alkatrész gyártásának munkafázisait, és azok sorrendjét. Ismeri az alapanyagokat, segédanyagokat, a megmunkálási eljárásokat. Instrukció alapján részben önállóan Betartja a munkabiztonsági és környezetvédelmi szabályokat. Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági és környezetvédelmi szabályokat. Instrukció alapján részben önállóan Alkatrészrajz alapján a szükséges eszközökkel elvégzi az előrajzolást. Ismeri az előrajzolás eszközeit, módszereit. Teljesen önállóan A megadott pontossággal elvégzi a darabolást. Ismeri a darabolás eszközeit és technológiáját. Instrukció alapján részben önállóan Információszerzés online forrásokból Elvégzi az alkatrész elkészítéséhez szükséges lemezalakításokat. Ismeri az egyszerű lemezalakítási technológiákat. Instrukció alapján részben önállóan Információszerzés online forrásokból 18/53. oldal A dokumentáció alapján forgácsolást végez. Ismeri a kézi és kisgépes forgácsoló megmunkálások eljárásait. Ismeri a furatmegmunkálás egyszerű technológiáit. Instrukció alapján részben önállóan Információszerzés online forrásokból Létrehozza az öszszeállításhoz szükséges kötéseket. Ismeri a kötések létrehozásának eszközeit, tudja a kötések kialakításának, létrehozásának technológiáját. Instrukció alapján részben önállóan Információszerzés online forrásokból Az alkatrész műszaki előírásai alapján a kiválasztott eszközökkel mér, ellenőriz és dokumentálva minősíti az alkatrészt. Ismeri a mérőeszközök alkalmazási területeit, fontosabb metrológiai jellemzőit. Ismeri a geometriai mérés és ellenőrzés egyszerű módjait. Tudja a minősítés szerepét és lényegét. Teljesen önállóan Digitális dokumentáció készítése

A tantárgy témakörei 3.3.2.6.1 Munkabiztonság, tűz- és környezetvédelem A munkavédelem fogalma, szakterületei Munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések A munkabalesetek bejelentése, nyilvántartása és kivizsgálása Tárgyi feltételek a munkavédelemben (levegő, megvilágítás, közlekedő és menekülő útvonalak, egyéb infrastruktúra) Gépek, berendezések biztonsági követelményei, biztonsági berendezések Kémiai biztonság: vegyszerek tárolása, kezelése Villamos biztonság – elektromos áram élettani hatásai és veszélyei Ergonómia A munkavégzés fizikai ártalmai és ezekkel szembeni védekezés lehetőségei Személyi és kollektív védőfelszerelések használata és alkalmazása A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések Megfelelő mozgástér biztosítása, elkerítés, lefedés, tároló helyek kialakítása Munkaegészségügy, foglalkozás-egészségügy A tűzvédelem fogalma, szakterületei Általános tűzvédelmi ismeretek, tűzvédelmi fogalmak: tűzszakasz, kockázati osztály, tűzállóság Tűzvédelmi tiltások: torlaszolás tilalma, dohányzási tilalom, nyílt láng használatának tilalma Tűzmegelőzés, gépek, berendezések speciális tűzvédelmi előírásai Tűzveszélyes anyagok tárolása, szállítása, kezelése Tűzvédelmi infrastruktúra alapismeretek Tűzriadó terv: tűz jelzése, teendők tűz esetén Tűzoltás módjai, tűzoltó eszközök Jelzőtáblák, feliratok, speciális fényjelzések A környezetvédelem fogalma, szakterületei 19/53. oldal Irányítási rendszerek (ISO14001, EMAS) Hulladékgazdálkodás: veszélyes és nem veszélyes hulladékok kezelése, szelektív összegyűjtése tárolása, gyűjtőhelyek kialakítása Levegőtisztaság-védelem: pontforrások jellemzése Víz- és talajvédelem: hűtő-kenő emulzió, egyéb ipari folyadékok felhasználása, tárolása, vegyszerkezelés, kármentés Környezeti zaj, rezgés, biodiverzitás, az élő környezet védelme

Műszaki rajz alapjai A műszaki rajzok tartalmi és formai követelményei Rajztechnikai alapszabványok, előírások A műszaki rajzban alkalmazott vonalak Alkatrészek síkbeli ábrázolásának szabályai A metszeti ábrázolás célja, értelmezése alkatrészrajzokon A mérethálózat felépítése, a méretmegadás szabályai A felvételi vázlatok készítése A mérettűrés megadási módjai, a határméretek meghatározása A felületi érdességek megadása Alak- és helyzettűrések A különféle furatok (sima, süllyesztett, zsákfurat, menetes furat) ábrázolása Felvételi vázlat készítése furatos, menetes alkatrészekről tűrések és felületi érdesség megadásával Az összeállítási rajzok tartalmi és formai követelményei Összeállítási rajzok értelmezése Szerelési sorrend felépítése összeállítási rajzok alapján

Anyag- és gyártásismeret Az előgyártmányok típusai a gyártási technológiák alapján (hengerlés, húzás, kovácsolás, öntés) Az előgyártmányok szabványos szállítási állapotai (alak, méret és hőkezeltség). Az ipari anyagok csoportosítása Az ipari anyagok tulajdonságai és felhasználási területei Az alkatrészrajzok és összeállítási rajzok anyagjelölései Az előírt anyag forgácsolhatóságának meghatározása anyagjelölés alapján, katalógus segítségével

Fémipari alapmegmunkálások Az előrajzolás eszközei és módszerei A darabolás eszközei és technológiái Egyszerű lemezalakítások Kézi forgácsolóeljárások A furatmegmunkálás technológiái Egyszerű kötések létrehozása (menetes kötés, szegecskötés, ragasztás, lágyforrasztás) Hossz- és szögmérő eszközök alkalmazása Az alak- és helyzettűrések ellenőrzési módszerei A mérési eredmények dokumentálása, a kész alkatrészek minősítése

Projektmunka A tantárgy témaköreiben elsajátított elméleti ismeretek és gyakorlati tevékenységek alkalmazása egy vagy több projektmunka keretében. A projekt(ek) megvalósítása során az alábbi tevékenységek elvégzése szükséges. Egy projekt az ágazati alapvizsga gyakorlati részének előkészítését is szolgálhatja. Témakörök: A gyártás-előkészítés lépései: ‒ gyártmányelemzés ‒ alapanyagválasztás, segédanyagok választása ‒ a gyártás munkafázisainak és azok sorrendjének meghatározása ‒ megmunkálószerszámok és megmunkálógépek kiválasztása A dokumentációban megadott alkatrészek elkészítése kézi és gépi megmunkálással A megfelelő mérőeszközök kiválasztása, az alkatrészek ellenőrzése, minősítése A szükséges gépészeti kötések elkészítése, összeszerelés, illesztés Gyártmányellenőrzés a műszaki előírás követelményei szerint A mérések, ellenőrzések, minősítések dokumentálása A projektmunka dokumentumainak folyamatos vezetése Prezentáció készítése az elvégzett projektmunkáról

### 3.2.6. Bányaművelő 2021. 09. 01

A képzés óraszámai:

10. évfolyam:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tantárgy neve | heti óraszám | ciklus óraszám |
| bányászati alapismeretek elmélet | 0,5 | 1 |
| anyag és eszközismeret elmélet | 0,5 | 1 |
| külszíni bányaművelés elmélet | 0,5 | 1 |
| géptani alapok elmélet | 0,5 | 1 |
| bányászati berendezések elmélet | 0,5 | 1 |
| bányászati gépek üzemeltetése elmélet | 1 | 2 |
| nagy teljesítményű berendezések elmélet | 1 | 2 |
| nagy teljesítményű berendezések üzemeltetése elmélet | 1 | 2 |
| bányászati alapismeretek gyakorlat | 1,5 | 3 |
| anyag és eszközismeret gyakorlat | 1,5 | 3 |
| külszíni bányaművelés gyakorlat | 1,5 | 3 |
| géptani alapok gyakorlat | 1,5 | 3 |
| bányászati berendezések gyakorlat | 1,5 | 3 |
| bányászati gépek üzemeltetése gyakorlat | 3 | 6 |
| nagy teljesítményű berendezések gyakorlat | 4 | 8 |
| nagy teljesítményű berendezések üzemeltetése gyakorlat | 3 | 6 |
| geológia gyakorlat | 2 | 4 |

11. évfolyam:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tantárgy neve | heti óraszám | ciklus óraszám |
| Külszíni bányaművelés elmélet | 0 | 0 |
| Mélybányászati bányaművelés elmélet | 1 | 2 |
| Bányászati berendezések elmélet | 0 | 0 |
| Bányászati berendezések üzemeltetése elmélet | 0 | 0 |
| Nagy teljesítményű berendezések elmélet | 1 | 2 |
| Nagy teljesítményű berendezések üzemeltetése elmélet | 0 | 0 |
| Bányászati termelés elmélet | 0 | 0 |
| Biztonságtechnika elmélet | 0 | 0 |
| Külszíni bányaművelés gyakorlat | 3 | 6 |
| Mélybányászati bányaművelés gyakorlat | 1 | 6 |
| Bányászati berendezések gyakorlat | 3 | 6 |
| Bányászati berendezések üzemeltetése gyakorlat | 3 | 6 |
| Nagy teljesítményű berendezések gyakorlat | 1 | 2 |
| Nagy teljesítményű berendezések üzemeltetése gyakorlat | 3 | 6 |
| Bányászati termelés gyakorlat | 5 | 10 |
| Biztonságtechnika gyakorlat | 2 | 4 |
| Munkavállalói idegen nyelv elmélet | 2 | 4 |

A tantárgyak tananyagtartalma:

**10. évfolyam**

# Bányászati alapismeretek gyakorlat tantárgy 54 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók kapjanak betekintést a bányászati tevékenység fogalomkörébe, ismerkedjenek meg a szakszavakkal. Elméleti tudásukat alkalmazzák a gyakorlatban is. Ismerkedjenek meg a bányászattal, képet kapjanak a bányászat sokrétűségéről, az alkalmazott berendezésekről.

**A tantárgy témakörei**

Bányászati fogalmak

Kőzetek, ásványok, ércek, energetikai ásványok, szenek, kőolaj, földgáz Bányászat, ásványvagyon-kutatás, ásványvagyon feltárása, bányatérségek Bányászati fogalmak, bányászati műveletek, robbantásos jövesztés, vágathajtás

Gépi jövesztés

Gépi jövesztés, gépesített frontfejtés, szállítás, a szállítás eszközei, aknaszállítás, fronti szállítás, bányán belüli szállítás

Vasúti szállítás, függőpályás szállítás, külszíni szállítás

Vízemelés, bányaszellőztetés, bányászszerszámok, bányászati munkák, bányaveszélyek

Külszíni művelés

Külszíni művelés, külszíni bányatérségek, külfejtés gépei, szénszállítás

Bányamunkások

Bányamunkások, bányászati munkakörök, bányászati hagyományok, szakszavak a múltból

Mélybányászat

Előadás meghallgatásával és filmvetítés során ismerkedjenek meg a következőkkel: termelvény függőleges, lejtős, vízszintes szállítása, bányaszellőztetés, bányaveszélyek.

# Bányászati alapismeretek elmélet tantárgy 18 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók kapjanak betekintést a bányászati tevékenység fogalomkörébe, ismerkedjenek meg a szakszavakkal. Elméleti tudásukat alkalmazzák a gyakorlatban is. Ismerkedjenek meg a bányászattal, képet kapjanak a bányászat sokrétűségéről, az alkalmazott berendezésekről.

**A tantárgy témakörei**

Bányászati fogalmak

Kőzetek, ásványok, ércek, energetikai ásványok, szenek, kőolaj, földgáz Bányászat, ásványvagyon-kutatás, ásványvagyon feltárása, bányatérségek Bányászati fogalmak, bányászati műveletek, robbantásos jövesztés, vágathajtás

Gépi jövesztés

Gépi jövesztés, gépesített frontfejtés, szállítás, a szállítás eszközei, aknaszállítás, fronti szállítás, bányán belüli szállítás

Vasúti szállítás, függőpályás szállítás, külszíni szállítás

Vízemelés, bányaszellőztetés, bányászszerszámok, bányászati munkák, bányaveszélyek

Külszíni művelés

Külszíni művelés, külszíni bányatérségek, külfejtés gépei, szénszállítás

Bányamunkások

Bányamunkások, bányászati munkakörök, bányászati hagyományok, szakszavak a múltból

Mélybányászat

Előadás meghallgatásával és filmvetítés során ismerkedjenek meg a következőkkel: termelvény függőleges, lejtős, vízszintes szállítása, bányaszellőztetés, bányaveszélyek.

**Geológiai ismeretek gyakorlat tantárgy 72 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók tisztában legyenek a bányászat geológiai környezetével, a felszíni, felszínközeli kőzetek, ásványok, ércek településével, változásaival. Ismerjék meg a talajokat, a bányák hidrogeológiai környezetét. Elméleti ismereteiket alkalmazzák a gyakorlatban. A bányajárások alkalmával figyelemmel kísérik a kőzeteket és ásványi anyagokat, a vízfolyásokat, a talajvizeket és a mintavételi fúrásokat. A gyakorlati foglalkozás során alkalmazzák a mintavételt, a mintavételi és mintafeldolgozási eljárásokat. Laboratóriumi látogatáson megismerkednek a talajmechanikai alapfogalmakkal és a szénminőség mérésének módszerével.

**A tantárgy témakörei**

*A geológia fogalma, tárgya*

A geológia fogalma, tárgya, a geológia felosztása, a földi energia keletkezése

A Naprendszer keletkezése, a földkéreg kialakulása

Szerves vegyületek, a biológiai élet Magyarországi széntelepek

*Kőzetek, ásványok, ércek*

Kőzetek, ásványok, ércek, energetikai ásványok, szenek, kőolaj, földgáz

*Kőzetek kialakulása, átalakulásai, kőzetté válás*

A kőzetek kialakulása, magmás kőzetek, tufák

A kőzetek átalakulásai, mállás, mállási termékek szállítása, omlás, szállítás, üledékek lerakódása, kőzetté válás

Üledékes kőzetek, törmelékes kőzetek, agyagos kőzetek

Vegyi és szerves kőzetek, mészkő, só üledékek, a szenesülés folyamata Átalakult kőzetek

*A kőzetek tulajdonságainak változásai*

A kőzetek tulajdonságainak változásai, vizesedés, elázás, kiszáradás, ülepedés, szétválás, felszáradás, állékonyság, porzás

Mélyfúrás terepi megtekintése, fúrási mag vizsgálata

Nyitott bányafalon a rétegek vizsgálata. Üledékes, vulkanikus kőzetek, ásványok, ércek szemrevételezéssel történő tanulmányozása, minták gyűjtése

*Kőzetek települése, kőzetmozgások*

Kőzetek jövesztési tulajdonságai, jöveszthetőség, jövesztési ellenállás

Kőzetek jövesztése, törés, hasadás, felszakadás, kifordulás, pergés, kicsúszás, kitörés, be- szakadás, vízbetörés

Mintavételezés, kutatási mintavételezés, üzemi mintavétel Szénfali mintavétel, a mintavételező berendezés megismerése

Haszonanyag és kísérőkőzet, geológiai laboratóriumi vizsgálatok (talaj, szén, olaj)

*Víztelenítés*

Hidrogeológia, felszín alatti vizek, a víz körforgása, vízmozgás a kőzetekben, a felszín alatti vizek mozgása, talajvizek, rétegvizek

Felszíni vizek, csapadék, vízfolyások, külszíni vízveszély, rétegvízveszély Víztelenítés, elővíztelenítés, ejtőkutas víztelenítés, külszíni vizek elvezetése

Bányavíztelenítési módok vizsgálata terepen (pl. rétegvíztelenítés, csapadékvíz-elvezetés, szivattyúzás)

**Anyag- és eszközismeret gyakorlat tantárgy 54 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék meg az anyagok termikus és elektromos tulajdonságait, az ipari fémeket, a kenőanyagokat, a korróziót és az ipari segédanyagokat. Sajátítsák el a kézi szerszámok, mérő- eszközök, kézi emelők és villamos kisgépek használatát, tanulják meg a teherkötözést, tehermozgatást. Elméleti ismereteiket alkalmazzák a gyakorlatban. Az elméleti oktatáson meghatározott anyagi tulajdonságokat tapasztalják meg a gyakorlatban is, és ismerjék fel azokat meg- jelenési formájukban. A megismert eszközökkel végezzenek gyakorlati feladatokat.

**A tantárgy témakörei**

*Anyagok felépítése*

Anyagok atomi felépítése és atomi tulajdonságai: atom, kémiai elemek

Molekulák: molekulák képződése, szervetlen anyagok, szerves anyagok, szerves vegyületek

Az anyagok fizikai tulajdonságai: tömeg, súlyerő

Egyszerű kísérletekkel a súly, a fajsúly, az elektromos és a hőtani tulajdonságok gyakorlati értelmezése

*Termikus tulajdonságok*

Hőtan, a hő terjedése, hőszigetelés, hőtágulás Nyomás, nyomás keletkezése folyadékokban

Elektromos tulajdonságok: elektromosság, mágnesek Halmazállapot-változások (pl. jég, víz, gőz)

*Anyagok tulajdonságai*

Kristályszerkezetek: a fémek kristályosodása, a kristályok sokszínűsége

Halmazállapotok: szilárd, folyékony, légnemű, plazma halmazállapot, halmazállapot- változás

Szilárdságtan: szilárdságtani alapfogalmak, szilárdságtani tulajdonságok, keménység, ri- degség, szívósság, szakítóvizsgálat

Szilárdságtan manuális vizsgálata, ridegség bemutatása (pl. üveg, forrasztóón)

*Anyagmegmunkálási technológiák*

Technológiai tulajdonságok: önthetőség, alakíthatóság, forgácsolhatóság, hegeszthetőség Anyagok technológiai tulajdonságainak beállítása: ötvözés, hőkezelés, lágyítás, edzés, normalizálás, cementálás, felületi edzés

Megmunkálások:

Meleg megmunkálások: kovácsolás, hengerlés, képlékeny alakítás, öntés

Hidegalakítás: hajlítás, egyéb alakítások

Forgácsolás: forgácsolhatóság, esztergálás, marás, gyalulás, vésés, fúrás, furatbőví- tés, dörzsárazás, köszörülés

Anyagkötések: hegesztés, forrasztás, ragasztás

Megmunkálhatóság gyakorlása (pl. fúrással, reszeléssel, hajlítással)

Az ipari fémek és egyéb ipari anyagok műhelykörülmények közötti szemrevételezése (pl. idomacélok, öntöttvasak, alumíniumok, műanyagok, kenőanyagok stb. felismerése a mű- helyben)

*Eszközismeret*

Kézi emelők: emelőeszközök, csavarorsós emelők, köteles vonszoló, köteles emelők, lán- cos emelők, fogasrudas emelők, emelőcsörlős emelők

Sűrített levegős kisgépek: légsűrítő (kompresszor), sűrített levegő szállítása, munkaeszkö- zök, léghenger (munkahenger), forgó motorok, sűrített levegős munkaeszközök, pneumati- kus veszélyek

Hidraulikus kisgépek: tápegység, munkaeszközök, munkahenger, forgó motorok, hidrauli- kus munkaeszközök, hidraulikus veszélyek

Villamos kisgépek: villamos kisgépek és villamos kéziszerszámok biztonságtechnikája, érintésvédelem

A műhelyben használatos kisgépekkel való munkavégzés gyakorlása

*Teherkötözés, tehermozgatás*

Teherkötözés, tehermozgatás: irányító személy, anyagmozgatás, a teherkötöző feladata, biztonsági kézjelzések

Teher szabályos kísérése, kötözőeszközök kiválasztása, ellenőrzése, a teher helyének elő- készítése

A teheremelés, -mozgatás előkészítése, emelési, kötözési pontok megtapasztalása kézi anyagmozgatás gyakorlásával

**Anyag- és eszközismeret gyakorlat tantárgy 18 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék meg az anyagok termikus és elektromos tulajdonságait, az ipari fémeket, a kenőanyagokat, a korróziót és az ipari segédanyagokat. Sajátítsák el a kézi szerszámok, mérő- eszközök, kézi emelők és villamos kisgépek használatát, tanulják meg a teherkötözést, tehermozgatást. Elméleti ismereteiket alkalmazzák a gyakorlatban. Az elméleti oktatáson meghatározott anyagi tulajdonságokat tapasztalják meg a gyakorlatban is, és ismerjék fel azokat meg- jelenési formájukban. A megismert eszközökkel végezzenek gyakorlati feladatokat.

**A tantárgy témakörei**

*Anyagok felépítése*

Anyagok atomi felépítése és atomi tulajdonságai: atom, kémiai elemek

Molekulák: molekulák képződése, szervetlen anyagok, szerves anyagok, szerves vegyületek

Az anyagok fizikai tulajdonságai: tömeg, súlyerő

Egyszerű kísérletekkel a súly, a fajsúly, az elektromos és a hőtani tulajdonságok gyakorlati értelmezése

*Termikus tulajdonságok*

Hőtan, a hő terjedése, hőszigetelés, hőtágulás Nyomás, nyomás keletkezése folyadékokban

Elektromos tulajdonságok: elektromosság, mágnesek Halmazállapot-változások (pl. jég, víz, gőz)

*Anyagok tulajdonságai*

Kristályszerkezetek: a fémek kristályosodása, a kristályok sokszínűsége

Halmazállapotok: szilárd, folyékony, légnemű, plazma halmazállapot, halmazállapot- változás

Szilárdságtan: szilárdságtani alapfogalmak, szilárdságtani tulajdonságok, keménység, ri- degség, szívósság, szakítóvizsgálat

Szilárdságtan manuális vizsgálata, ridegség bemutatása (pl. üveg, forrasztóón)

*Anyagmegmunkálási technológiák*

Technológiai tulajdonságok: önthetőség, alakíthatóság, forgácsolhatóság, hegeszthetőség Anyagok technológiai tulajdonságainak beállítása: ötvözés, hőkezelés, lágyítás, edzés, normalizálás, cementálás, felületi edzés

Megmunkálások:

Meleg megmunkálások: kovácsolás, hengerlés, képlékeny alakítás, öntés

Hidegalakítás: hajlítás, egyéb alakítások

Forgácsolás: forgácsolhatóság, esztergálás, marás, gyalulás, vésés, fúrás, furatbőví- tés, dörzsárazás, köszörülés

Anyagkötések: hegesztés, forrasztás, ragasztás

Megmunkálhatóság gyakorlása (pl. fúrással, reszeléssel, hajlítással)

Az ipari fémek és egyéb ipari anyagok műhelykörülmények közötti szemrevételezése (pl. idomacélok, öntöttvasak, alumíniumok, műanyagok, kenőanyagok stb. felismerése a mű- helyben)

*Eszközismeret*

Kézi emelők: emelőeszközök, csavarorsós emelők, köteles vonszoló, köteles emelők, lán- cos emelők, fogasrudas emelők, emelőcsörlős emelők

Sűrített levegős kisgépek: légsűrítő (kompresszor), sűrített levegő szállítása, munkaeszkö- zök, léghenger (munkahenger), forgó motorok, sűrített levegős munkaeszközök, pneumati- kus veszélyek

Hidraulikus kisgépek: tápegység, munkaeszközök, munkahenger, forgó motorok, hidrauli- kus munkaeszközök, hidraulikus veszélyek

Villamos kisgépek: villamos kisgépek és villamos kéziszerszámok biztonságtechnikája, érintésvédelem

A műhelyben használatos kisgépekkel való munkavégzés gyakorlása

*Teherkötözés, tehermozgatás*

Teherkötözés, tehermozgatás: irányító személy, anyagmozgatás, a teherkötöző feladata, biztonsági kézjelzések

Teher szabályos kísérése, kötözőeszközök kiválasztása, ellenőrzése, a teher helyének elő- készítése

A teheremelés, -mozgatás előkészítése, emelési, kötözési pontok megtapasztalása kézi anyagmozgatás gyakorlásával

**Külszíni bányaművelés gyakorlat tantárgy 54 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A bányászati tevékenység technológiájának, a berendezések működési feltételeinek, a bánya- térség kezelésének, a bányászkodás mikéntjének megismerése. A tanulók legyenek tisztában a külfejtések bányabiztonsági szabályaival, a művelési rendszerekkel, a művelési technológiákkal, a szállítással és a külfejtések kisgépes művelésével. Elméleti ismereteiket alkalmazzák a gyakorlatban is. A bányalátogatás alkalmával nyerjenek betekintést a bányászatba, ismerjék meg a kőbánya (robbantás), a sóderbánya sajátosságait. Nézzék meg, tanulmányozzák a külszíni bányatérségeket.

**A tantárgy témakörei**

*Művelési rendszerek*

Párhuzamos művelés, forgópontos művelés, többtelepes művelés, egyszintes művelés, tömbös művelés, teléres művelés

Külfejtési terepalakulatok

Bányamezők nyitása, bányamezők bezárása, művelési szintek, munkasík, talajnyomás, ta- lajtörés, elvizesedés, külfejtési rézsűk, utak, rámpák

Bányajárás munkahelyi vezetővel, művelési rendszerek, külfejtési terepalakulatok

*Művelési technológiák*

Szabadpályás termelési technológia, robbantásos termelési technológia, hidromechanikus termelési technológia

Jövesztés környezete: fejtési blokk, jövesztési blokk, jövesztési helyzet, fejtési szelet, fejté- si módok, fejtési ciklus, blokkfejtés

Jövesztési technológiák: marótárcsás kotrógépek, szeletes blokkjövesztés, süllyesztéses kotrás, mélykotrás, udvarkotrás

Merítéklétrás kotrógépek, kotrógép jövesztőeszköze, csatorna kiemelése, magas (blokk) kotrás, mély (blokk) kotrás, süllyesztéses kotrás, letörési technológia

Szelektálás, szelektálás marótárcsás kotrógéppel, szelektálás merítéklétrás kotrógéppel Munkatapasztalat gyűjtése, beszélgetés a munkagép kezelőjével a művelési technológiák- ról, a jövesztési alapfogalmakról, a jövesztés környezetéről, a jövesztési technológiákról

*Szállítás a külfejtéses bányászatban*

Folyamatos üzemű szállítóberendezések, szállítószalagos szállítás, hidraulikus szállítás, szakaszos üzemű szállítóberendezések, vasúti szállítás, gépkocsis szállítás

Hányóképzés

A hányóképzés alapfogalmai, hányóképzési technológiák, hányóterület, a hányóképzés ciklusa, ciklusos szállítású hányóképzés, folyamatos szállítású hányóképzés

Termelvényszállítási útvonal bejárása a gépész munkahelyi vezetővel, gépi berendezések vizsgálata

Bányajárás a munkahelyi vezetővel, meddő anyag (hányóképzés) elhelyezésének vizsgálata

*Külfejtések kisgépes művelése*

Szabadpályás technológia gépi berendezései: kotrógépek, hegybontó kotrógép, mélyásó kotrógép, vonóköteles kotrógép, szállítójárművek, tehergépkocsi, rakodó- és szállítóeszközök, földmunkagépek, földtolók, földgyalu, földnyeső

Hidromechanikus művelés, szárazföldi termelési technológia, víz alatti jövesztés Bányajárás, bányalátogatás a munkahelyi vezetővel, beszélgetések a külfejtések kisgépes műveléséről és a hidromechanikus művelésről

**Külszíni bányaművelés elmélet tantárgy 18 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A bányászati tevékenység technológiájának, a berendezések működési feltételeinek, a bánya- térség kezelésének, a bányászkodás mikéntjének megismerése. A tanulók legyenek tisztában a külfejtések bányabiztonsági szabályaival, a művelési rendszerekkel, a művelési technológiákkal, a szállítással és a külfejtések kisgépes művelésével. Elméleti ismereteiket alkalmazzák a gyakorlatban is. A bányalátogatás alkalmával nyerjenek betekintést a bányászatba, ismerjék meg a kőbánya (robbantás), a sóderbánya sajátosságait. Nézzék meg, tanulmányozzák a külszíni bányatérségeket.

**A tantárgy témakörei**

*Művelési rendszerek*

Párhuzamos művelés, forgópontos művelés, többtelepes művelés, egyszintes művelés, tömbös művelés, teléres művelés

Külfejtési terepalakulatok

Bányamezők nyitása, bányamezők bezárása, művelési szintek, munkasík, talajnyomás, ta- lajtörés, elvizesedés, külfejtési rézsűk, utak, rámpák

Bányajárás munkahelyi vezetővel, művelési rendszerek, külfejtési terepalakulatok

*Művelési technológiák*

Szabadpályás termelési technológia, robbantásos termelési technológia, hidromechanikus termelési technológia

Jövesztés környezete: fejtési blokk, jövesztési blokk, jövesztési helyzet, fejtési szelet, fejté- si módok, fejtési ciklus, blokkfejtés

Jövesztési technológiák: marótárcsás kotrógépek, szeletes blokkjövesztés, süllyesztéses kotrás, mélykotrás, udvarkotrás

Merítéklétrás kotrógépek, kotrógép jövesztőeszköze, csatorna kiemelése, magas (blokk) kotrás, mély (blokk) kotrás, süllyesztéses kotrás, letörési technológia

Szelektálás, szelektálás marótárcsás kotrógéppel, szelektálás merítéklétrás kotrógéppel Munkatapasztalat gyűjtése, beszélgetés a munkagép kezelőjével a művelési technológiák- ról, a jövesztési alapfogalmakról, a jövesztés környezetéről, a jövesztési technológiákról

*Szállítás a külfejtéses bányászatban*

Folyamatos üzemű szállítóberendezések, szállítószalagos szállítás, hidraulikus szállítás, szakaszos üzemű szállítóberendezések, vasúti szállítás, gépkocsis szállítás

Hányóképzés

A hányóképzés alapfogalmai, hányóképzési technológiák, hányóterület, a hányóképzés ciklusa, ciklusos szállítású hányóképzés, folyamatos szállítású hányóképzés

Termelvényszállítási útvonal bejárása a gépész munkahelyi vezetővel, gépi berendezések vizsgálata

Bányajárás a munkahelyi vezetővel, meddő anyag (hányóképzés) elhelyezésének vizsgálata

*Külfejtések kisgépes művelése*

Szabadpályás technológia gépi berendezései: kotrógépek, hegybontó kotrógép, mélyásó kotrógép, vonóköteles kotrógép, szállítójárművek, tehergépkocsi, rakodó- és szállítóeszközök, földmunkagépek, földtolók, földgyalu, földnyeső

Hidromechanikus művelés, szárazföldi termelési technológia, víz alatti jövesztés Bányajárás, bányalátogatás a munkahelyi vezetővel, beszélgetések a külfejtések kisgépes műveléséről és a hidromechanikus művelésről

**Géptani alapok gyakorlat tantárgy 54 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A gépek működésének mechanikája és az ehhez kapcsolódó fogalmak Az egyszerű géptani szerkezetek

A géptani szerkezetek, fizikai megjelenésük és működésük

A szereléshez használt szerszámok kezelése, szerelési technológia

**A tantárgy témakörei**

*Mechanikai mennyiségek és alapok*

Dimenziók, mértékrendszerek, alapegységek, átszámítások, vektormennyiségek, skalár- mennyiségek, SI-mértékegységrendszer

Útfüggvény, sebesség, gyorsulás

Mozgások a gravitációs térben: szabadesés, vízszintes hajítás, függőleges hajítás, ferde hajítás

Körmozgás, kerületi sebesség

Erők, erők összeadása, erők kivonása, erők szorzása, erők osztása, súlyerők, erő felbomlá- sa, felbontása, forgatónyomaték, testek egyensúlya

Dinamikai alapfogalmak, Newton első törvénye, Newton második törvénye, tömeg, New- ton harmadik törvénye

Ellenálló erők

Súrlódó erő, gördülési ellenállás, kötélsúrlódás, közegellenállás Mechanikai munka

Energia, helyzeti energia, mozgási energia, hatásfok, teljesítmény Nyomás keletkezése a folyadékokban, az energiaközlés erőtana Áramló folyadékok mechanikája, áramló folyadékok veszteségei

Szilárd testre ható igénybevételek, húzás, nyomás, hajlítás, nyírás, csavarás, összetett terhelések

Szerkezetek méretezése, méretezés megengedett feszültségre, méretezés élettartamra

*Tengelykapcsolók*

Nem oldható tengelykapcsolók: rugalmatlan, tokos, rugalmas, gumi (bőr) dugós, körmös, Hardy-tárcsás

Oldható tengelykapcsolók: súrlódó, lemezes, hidrodinamikus, szabadonfutók, kilincsmű- vek

Nyomatékhatárolók: súrlódó lemezes, törőcsapos

*Fékek*

Súrlódó elem, belső dobfék, külső pofás dobfék, fék működése, tárcsafék, szalagfék

*Hajtóművek*

Nyomatékváltó, állandó áttételű nyomatékváltó, differenciálmű, bolygókerék-hajtómű Fogaskerekek, csapágyak, kúpkerékhajtás, csapágyfedelek, tömítések, hajtóművek kenése, kenés, olajozás, hajtóművek ellenőrzése, csigahajtás, forgattyús hajtóművek, lengőhimbás hajtóművek

**Géptani alapok ekmélet tantárgy 18 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A gépek működésének mechanikája és az ehhez kapcsolódó fogalmak Az egyszerű géptani szerkezetek

A géptani szerkezetek, fizikai megjelenésük és működésük

A szereléshez használt szerszámok kezelése, szerelési technológia

**A tantárgy témakörei**

*Mechanikai mennyiségek és alapok*

Dimenziók, mértékrendszerek, alapegységek, átszámítások, vektormennyiségek, skalár- mennyiségek, SI-mértékegységrendszer

Útfüggvény, sebesség, gyorsulás

Mozgások a gravitációs térben: szabadesés, vízszintes hajítás, függőleges hajítás, ferde hajítás

Körmozgás, kerületi sebesség

Erők, erők összeadása, erők kivonása, erők szorzása, erők osztása, súlyerők, erő felbomlá- sa, felbontása, forgatónyomaték, testek egyensúlya

Dinamikai alapfogalmak, Newton első törvénye, Newton második törvénye, tömeg, New- ton harmadik törvénye

Ellenálló erők

Súrlódó erő, gördülési ellenállás, kötélsúrlódás, közegellenállás Mechanikai munka

Energia, helyzeti energia, mozgási energia, hatásfok, teljesítmény Nyomás keletkezése a folyadékokban, az energiaközlés erőtana Áramló folyadékok mechanikája, áramló folyadékok veszteségei

Szilárd testre ható igénybevételek, húzás, nyomás, hajlítás, nyírás, csavarás, összetett terhelések

Szerkezetek méretezése, méretezés megengedett feszültségre, méretezés élettartamra

*Tengelykapcsolók*

Nem oldható tengelykapcsolók: rugalmatlan, tokos, rugalmas, gumi (bőr) dugós, körmös, Hardy-tárcsás

Oldható tengelykapcsolók: súrlódó, lemezes, hidrodinamikus, szabadonfutók, kilincsmű- vek

Nyomatékhatárolók: súrlódó lemezes, törőcsapos

*Fékek*

Súrlódó elem, belső dobfék, külső pofás dobfék, fék működése, tárcsafék, szalagfék

*Hajtóművek*

Nyomatékváltó, állandó áttételű nyomatékváltó, differenciálmű, bolygókerék-hajtómű Fogaskerekek, csapágyak, kúpkerékhajtás, csapágyfedelek, tömítések, hajtóművek kenése, kenés, olajozás, hajtóművek ellenőrzése, csigahajtás, forgattyús hajtóművek, lengőhimbás hajtóművek

**Bányászati berendezések gyakorlat tantárgy 54 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

Szerezzenek ismereteket a földmunkagépekről, a szállítóberendezésekről, a szilárd ásványok kezeléséről, az energiaátalakító gépekről (belsőégésű motorok, sűrített levegős rendszerek, hidraulikus rendszerek, a vízemelés gépi berendezései). Szerezzenek tapasztalatot az elméleti oktatáson megismert berendezésekről az üzemelés megfigyelésével, illetve a berendezések üzemeltetésével.

**A tantárgy témakörei**

*Földmunkagépek*

Földmunkagépek: jövesztő gépek, tológép, kanalas árokásó, úszókotró

Jövesztő- és rakodógépek: hegybontó, mélyásó (tolólapos), kitolószáras hegybontó, vonó- köteles mélyásó, árokásó (tolólapos)

Jövesztő- és szállítógépek: gréder, földnyeső (szkréperláda)

Szállítógépek: merevvázas dömper, tehergépkocsi, billenőplatós gépkocsi

Kiegészítő berendezések: jövesztőeszközök, összetett szerszámok, munkaeszközök elle- nőrzése, karbantartása

Terepi gyakorlaton (bánya, útépítés, építkezés, csatornázás) a földmunkagépek üzemének megismerése

*Szállítóberendezések*

Láncos vonszolók

A láncos vonszolók működése

Véges kötelű vontatás, vasúti szállítás, kötélpályák Kaparószalagok, géplapát, szállítócsigák, rázó szállítóvályú

Terepi gyakorlaton (bánya, építkezés) a szállítóeszközök megismerése

*Széntéri berendezések*

Vagonbuktatók

Buktató üzembe helyezése előtti teendők, buktató üzemen kívül helyezése, a szállítószalagok indításának feltételei, szalagrendszer üresre járatása, surrantók, befagyott vagon kezelése, légágyú működtetése

Széntéri lerakó- és felszedőgép, váltólap, kihord szalag, marótárcsa, kihordógém emelése, süllyesztése

Szénmérleg, mintavételezés Vaskiválasztás

*Szilárd ásványok kezelése*

Törőberendezések: törés, törők védelme, roppantó törők, rotoros törők, az őrlés gépei, golyósmalom, hengerszék

Rostálás, a rosták főbb részei, rostaszövetek, mosóberendezések Szűrők, derítés, szénmosó, ciklonrendszerű leválasztók

Keverés: szilárd anyagok keverése, folyékony és szilárd anyagok keverése, gáznemű (levegő) és szilárd anyagok keverése

Adagolók

Jelző- és kezelőberendezések

Terepi gyakorlaton (bánya, útépítés, építkezés) a törés és osztályozás berendezéseinek üzem közbeni és álló helyzetben történő vizsgálata

*Belsőégésű motorok*

Belsőégésű motorok alrendszerei: motorblokk, levegőellátás, kipufogás, üzemanyag ellátás, hűtés, gyújtás, kenési módok, szivattyús olajozás

Dízelmotor üzemanyag-ellátása Energiatermelés

Akkumulátor

Belsőégésű motorok indítása

Ellenőrzések és az ehhez kapcsolódó karbantartások

Műhelykörülmények között belsőégésű motor, kompresszor, szivattyú szét- és összeszerelése

**Bányászati berendezések elmélet tantárgy 18 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

Szerezzenek ismereteket a földmunkagépekről, a szállítóberendezésekről, a szilárd ásványok kezeléséről, az energiaátalakító gépekről (belsőégésű motorok, sűrített levegős rendszerek, hidraulikus rendszerek, a vízemelés gépi berendezései). Szerezzenek tapasztalatot az elméleti oktatáson megismert berendezésekről az üzemelés megfigyelésével, illetve a berendezések üzemeltetésével.

**A tantárgy témakörei**

*Földmunkagépek*

Földmunkagépek: jövesztő gépek, tológép, kanalas árokásó, úszókotró

Jövesztő- és rakodógépek: hegybontó, mélyásó (tolólapos), kitolószáras hegybontó, vonó- köteles mélyásó, árokásó (tolólapos)

Jövesztő- és szállítógépek: gréder, földnyeső (szkréperláda)

Szállítógépek: merevvázas dömper, tehergépkocsi, billenőplatós gépkocsi

Kiegészítő berendezések: jövesztőeszközök, összetett szerszámok, munkaeszközök elle- nőrzése, karbantartása

Terepi gyakorlaton (bánya, útépítés, építkezés, csatornázás) a földmunkagépek üzemének megismerése

*Szállítóberendezések*

Láncos vonszolók

A láncos vonszolók működése

Véges kötelű vontatás, vasúti szállítás, kötélpályák Kaparószalagok, géplapát, szállítócsigák, rázó szállítóvályú

Terepi gyakorlaton (bánya, építkezés) a szállítóeszközök megismerése

*Széntéri berendezések*

Vagonbuktatók

Buktató üzembe helyezése előtti teendők, buktató üzemen kívül helyezése, a szállítószalagok indításának feltételei, szalagrendszer üresre járatása, surrantók, befagyott vagon kezelése, légágyú működtetése

Széntéri lerakó- és felszedőgép, váltólap, kihord szalag, marótárcsa, kihordógém emelése, süllyesztése

Szénmérleg, mintavételezés Vaskiválasztás

*Szilárd ásványok kezelése*

Törőberendezések: törés, törők védelme, roppantó törők, rotoros törők, az őrlés gépei, golyósmalom, hengerszék

Rostálás, a rosták főbb részei, rostaszövetek, mosóberendezések Szűrők, derítés, szénmosó, ciklonrendszerű leválasztók

Keverés: szilárd anyagok keverése, folyékony és szilárd anyagok keverése, gáznemű (levegő) és szilárd anyagok keverése

Adagolók

Jelző- és kezelőberendezések

Terepi gyakorlaton (bánya, útépítés, építkezés) a törés és osztályozás berendezéseinek üzem közbeni és álló helyzetben történő vizsgálata

*Belsőégésű motorok*

Belsőégésű motorok alrendszerei: motorblokk, levegőellátás, kipufogás, üzemanyag ellátás, hűtés, gyújtás, kenési módok, szivattyús olajozás

Dízelmotor üzemanyag-ellátása Energiatermelés

Akkumulátor

Belsőégésű motorok indítása

Ellenőrzések és az ehhez kapcsolódó karbantartások

Műhelykörülmények között belsőégésű motor, kompresszor, szivattyú szét- és összeszerelése

**Bányászati berendezések üzemeltetése gyakorlat tantárgy 108 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók rendelkezzenek ismeretekkel a munkagépek kezeléséről, az üzemeltetésükről, karbantartásukról, javításukról és biztonságos üzemeltetésükről. Legyenek tisztában a termelést támogató számítástechnikai rendszerrel, a munkagépek védelmi és biztonsági berendezéseivel. Elméleti ismereteiket alkalmazzák a gyakorlatban is. Szerezzenek tapasztalatot az elméleti oktatáson megismert berendezésekről az üzemelés megfigyelésével, a berendezések üzemeltetésével.

**A tantárgy témakörei**

*Munkagépek kezelése*

A gépkezelői munkakör személyi feltételei

A gépkezelői tevékenység kockázatai, veszélyei

A gépek használatának alapvető kockázatai, a rakodási, szállítási munkák járulékos veszélyei

A gépkezelő üzemkezdés előtti, valamint a gépápolással, karbantartással kapcsolatos teendői

A gépkezelő feladata baleset esetén, jelentési kötelezettsége

Bányaüzemi terepi gyakorlaton a bányászati gépek kezelésének megfigyelése, begyakorlása

*Munkagépek üzemeltetése*

Munkagépek üzemeltetése, ellenőrzése

Az üzemeltetési előírások ismerete

A munkagép, a munkakörnyezet és az energiaellátás ellenőrzése

A munkagép biztonsági rendszereinek ellenőrzése, bejegyzése a naplóba A gépkezelő teendői a biztonsági elemek meghibásodása, hiánya esetén

*Munkagépek karbantartása*

Karbantartás, műszakos gépápolás, előírt ellenőrzések és karbantartások, üzemeltetési ellenőrzések és karbantartások, munkaeszközök ellenőrzése és karbantartása, üzemzavarok elhárítása

Bányaüzemi terepi gyakorlaton a bányászati gépek javításában, karbantartásában való részvétel

A javításnál használható anyagok, szerszámok megismerése

*Munkagépek biztonsága*

Alapfogalmak, általános biztonságtechnikai szabályok

Biztonsági szerkezetek, biztonságtechnikai előírások, a munkagép üzembiztos állapota

**Bányászati berendezések üzemeltetése elmélet tantárgy 36 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók rendelkezzenek ismeretekkel a munkagépek kezeléséről, az üzemeltetésükről, karbantartásukról, javításukról és biztonságos üzemeltetésükről. Legyenek tisztában a termelést támogató számítástechnikai rendszerrel, a munkagépek védelmi és biztonsági berendezéseivel. Elméleti ismereteiket alkalmazzák a gyakorlatban is. Szerezzenek tapasztalatot az elméleti oktatáson megismert berendezésekről az üzemelés megfigyelésével, a berendezések üzemeltetésével.

**A tantárgy témakörei**

*Munkagépek kezelése*

A gépkezelői munkakör személyi feltételei

A gépkezelői tevékenység kockázatai, veszélyei

A gépek használatának alapvető kockázatai, a rakodási, szállítási munkák járulékos veszélyei

A gépkezelő üzemkezdés előtti, valamint a gépápolással, karbantartással kapcsolatos teendői

A gépkezelő feladata baleset esetén, jelentési kötelezettsége

Bányaüzemi terepi gyakorlaton a bányászati gépek kezelésének megfigyelése, begyakorlása

*Munkagépek üzemeltetése*

Munkagépek üzemeltetése, ellenőrzése

Az üzemeltetési előírások ismerete

A munkagép, a munkakörnyezet és az energiaellátás ellenőrzése

A munkagép biztonsági rendszereinek ellenőrzése, bejegyzése a naplóba A gépkezelő teendői a biztonsági elemek meghibásodása, hiánya esetén

*Munkagépek karbantartása*

Karbantartás, műszakos gépápolás, előírt ellenőrzések és karbantartások, üzemeltetési ellenőrzések és karbantartások, munkaeszközök ellenőrzése és karbantartása, üzemzavarok elhárítása

Bányaüzemi terepi gyakorlaton a bányászati gépek javításában, karbantartásában való részvétel

A javításnál használható anyagok, szerszámok megismerése

*Munkagépek biztonsága*

Alapfogalmak, általános biztonságtechnikai szabályok

Biztonsági szerkezetek, biztonságtechnikai előírások, a munkagép üzembiztos állapota

**Nagy teljesítményű berendezések gyakorlat tantárgy 144 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék meg a nagy teljesítményű jövesztő-, szállító- és lerakógépeket. Sajátítsák el a berendezések szerkezetének ismeretét és a működtetésüket.

**A tantárgy témakörei**

*Jövesztő-, szállító- és lerakógépek*

Jövesztőgépek: merítéklétrás kotrógép, marótárcsás kotrógép, szállítóberendezés Átadóberendezések: szalagkocsi, rézsűhíd, feladó (görgős) asztal, hurokkocsi Leszórógépek

Bányaüzemi körülmények között jövesztőgépek vizsgálata, átadó- és leszórógépek, szállítási módok megismerése

*Szerkezeti egységek és működésük*

Munkagépek menetelése: lánctalpas menetelők, csavarorsós láncfeszítés, hidraulikus feszítés, lánctalpas menetelők meghajtása, menetelőhimbák, járógörgők, lánctalpszőnyeg, sínen gördülő járóművek, alátámasztások, osztott alváz

Lánctalpas munkagépek kormányzása, kormányzás a menetelők működtetésével, kormányzóberendezések

Alváz és felsőváz kapcsolódása, felsőváz egyensúlya, felsőváz fordítása, fordító golyópálya, görgős alátámasztás, fordítóművek, fordítóhajtás

Marótárcsás jövesztés: folyamatos üzemű jövesztés, marótárcsás jövesztés, merítékek, marótárcsahajtás

Merítéklétrás jövesztés: merítéklétra felépítése, merítéksor-feszítő berendezés, merítéksor és meríték, bontófog, merítéksor-meghajtás

Köteles emelő- és mozgatóberendezések, kötélfelfüggesztések, kötélszerkezetek, csörlők Kenőberendezések, zsírozási rendszerek, kenőzsírok, olajok, zsírok használata, központi kenőberendezés

*Gumihevederes szállítószalagok*

Gumihevederes szállítószalagok felépítése: szalagfej kialakítása, alváz, menetelőmű, sínen gördülő menetelőmű, lánctalpas menetelőmű, hajtásegységek, hajtáselrendezések, tengely- kapcsolók, fékberendezések, hajtó- és terelődobok, dobgumizás, felfutóváz

Szalagpálya szerkezeti kialakítása: szalagváz, szállítógörgők, vasalj, végállomás, végdob, végkikötés, felvevő surrantó

Hevederek: hevederek felépítése, textilbetétes hevederek, egybetétes heveder, acélbetétes heveder, hevederek nyúlása, a hőmérséklet hatása a hevederre, hevederek végtelenítése, mechanikus összekötés, vulkanizálás

A hevederben ébredő erők, a hevederek feszítése, feszítési út, csavarorsós feszítés, súlyfe- szítés, csörlőműves feszítés

Hevederek terelése Hevederek sérülései

Hevedertisztítók, gumilapos hevedertisztító, tisztítógörgő, kaparókéses hevedertisztító, le- kotró eke

Gépegységek közötti átadási pontok Idegen anyag leválasztása

**Nagy teljesítményű berendezések elmélet tantárgy 36 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék meg a nagy teljesítményű jövesztő-, szállító- és lerakógépeket. Sajátítsák el a berendezések szerkezetének ismeretét és a működtetésüket.

**A tantárgy témakörei**

*Jövesztő-, szállító- és lerakógépek*

Jövesztőgépek: merítéklétrás kotrógép, marótárcsás kotrógép, szállítóberendezés Átadóberendezések: szalagkocsi, rézsűhíd, feladó (görgős) asztal, hurokkocsi Leszórógépek

Bányaüzemi körülmények között jövesztőgépek vizsgálata, átadó- és leszórógépek, szállítási módok megismerése

*Szerkezeti egységek és működésük*

Munkagépek menetelése: lánctalpas menetelők, csavarorsós láncfeszítés, hidraulikus feszítés, lánctalpas menetelők meghajtása, menetelőhimbák, járógörgők, lánctalpszőnyeg, sínen gördülő járóművek, alátámasztások, osztott alváz

Lánctalpas munkagépek kormányzása, kormányzás a menetelők működtetésével, kormányzóberendezések

Alváz és felsőváz kapcsolódása, felsőváz egyensúlya, felsőváz fordítása, fordító golyópálya, görgős alátámasztás, fordítóművek, fordítóhajtás

Marótárcsás jövesztés: folyamatos üzemű jövesztés, marótárcsás jövesztés, merítékek, marótárcsahajtás

Merítéklétrás jövesztés: merítéklétra felépítése, merítéksor-feszítő berendezés, merítéksor és meríték, bontófog, merítéksor-meghajtás

Köteles emelő- és mozgatóberendezések, kötélfelfüggesztések, kötélszerkezetek, csörlők Kenőberendezések, zsírozási rendszerek, kenőzsírok, olajok, zsírok használata, központi kenőberendezés

*Gumihevederes szállítószalagok*

Gumihevederes szállítószalagok felépítése: szalagfej kialakítása, alváz, menetelőmű, sínen gördülő menetelőmű, lánctalpas menetelőmű, hajtásegységek, hajtáselrendezések, tengely- kapcsolók, fékberendezések, hajtó- és terelődobok, dobgumizás, felfutóváz

Szalagpálya szerkezeti kialakítása: szalagváz, szállítógörgők, vasalj, végállomás, végdob, végkikötés, felvevő surrantó

Hevederek: hevederek felépítése, textilbetétes hevederek, egybetétes heveder, acélbetétes heveder, hevederek nyúlása, a hőmérséklet hatása a hevederre, hevederek végtelenítése, mechanikus összekötés, vulkanizálás

A hevederben ébredő erők, a hevederek feszítése, feszítési út, csavarorsós feszítés, súlyfe- szítés, csörlőműves feszítés

Hevederek terelése Hevederek sérülései

Hevedertisztítók, gumilapos hevedertisztító, tisztítógörgő, kaparókéses hevedertisztító, le- kotró eke

Gépegységek közötti átadási pontok Idegen anyag leválasztása

**Nagy teljesítményű berendezések üzemeltetése gyakorlat tantárgy 108 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismereteket szerezzenek a nagy teljesítményű jövesztő-, szállító- és lerakógépek üzemeltetéséről. Sajátítsák el a berendezések üzemeltetési feltételeit, módjait.

**A tantárgy témakörei**

*Külszíni fejtések villamos berendezései*

Energiabetáplálás, önjáró kábelkocsik, villamos berendezések feladatai, funkciói, vezérlések, jelzések, reteszelések, végállások, biztonsági berendezések, általános biztonságtechnikai szabályok, biztonsági berendezések ellenőrzése

*Marótárcsás kotrógépek*

Marótárcsás kotrógépek villamos berendezései

Energiaellátás, váltakozó feszültségű aszinkron hajtások, marótárcsa-hajtás, marótárcsa- segédhajtás, marótárcsagém, szállítószalag-hajtás, köztiszalaghajtás, rakodószalag-hajtás, rakodószalaggém emelőszerkezete, marótárcsagém-emelőcsörlő, vezetőállás emelőszerke- zete, menetelőmű-vezérlés

Marótárcsás kotrógépek egyenáramú hajtásai

Felsőváz-fordítómű, programvezérlés, felsőváz-fordító hajtás, forgásmélység beállítása, el- fordulási szög határolása, lánctalpas menetelőmű-hajtás, menetelőmű-programvezérlés Marótárcsás kotrógépek vezérlése

Marótárcsás kotrógépek villamos reteszelései

Anyagfeltorlódás elleni reteszelések, marótárcsa üzemének reteszelése, menetelőmű- kormányzás reteszelése a kotrógép járószerkezetével, szalagmegcsúszás-ellenőrzés, állás- mutató készülékek

*Merítéklétrás kotrógépek*

Merítéklétrás kotrógépek villamos berendezései

Energiaellátás, aszinkron motoros hajtások, gépi törő, forgótányér, kihordószalag, kihordó- szalag-emelőmű, menetelőkormányzás, kompresszorhajtás, kenőberendezés hajtása

Merítéklétrás kotrógépek egyenáramú hajtásai

Merítéklétrás kotrógépek villamos végálláskapcsolói

Vészkör, végálláskapcsolók, létrasor végálláskapcsolói, kotrógépek villamos reteszelései, kotrógép reteszelése a szállítószalaghoz, üzemi sorrend reteszelése, menetelő reteszelései, kenőberendezés reteszelései

*Leszórógépek*

Leszórógépek villamos berendezései

Energiaellátás, aszinkron motoros hajtások, leszórógép szalagjai, szállítószalag-hajtások, felvevőszalag, köztiszalag, ledobószalag, szalagfeszítőmű, helyi működtetés, ledobószalag- csörlőmű, felvevőszalag-csörlőmű, fő- és segédgép menetelőmű-hajtások, menetelőmű- hajtás vezérlése

Leszórógépek egyenáramú hajtásai

Leszórógép felsőváz-fordítómű, leszórógép menetelőmű Leszórógépek vezérlése

*Szállítószalagok*

Szállítószalagok villamos berendezései

Energiaellátás, géplánc, szállító géplánc gépi berendezései, hajtások, hevedert meghajtó hajtás, hevederfeszítő berendezés, menetelőhajtás

Szállítószalagok vezérlése

Géplánc indítása, indítási reteszelés, géplánc leállítása, gépláncleállítási esetek, leszórógép leállása miatt, központi vezérlőből, géplánc kijáratása, heveder megcsúszása, „tépő” gomb benyomásával, „vész” gomb benyomásával, üzemi leállási reteszelés, vészleállási retesze- lés, sebesség-ellenőrzés

Működtető és vészáramkörök

„Minden állj” vészáramkör, „szalag állj” vészkioldás, „járószerkezet állj” vészkioldás,

„marótárcsa állj” „hurokkör” vészkioldás (csak leszóróberendezéseknél) Szélsebességmérő berendezések

**Nagy teljesítményű berendezések üzemeltetése gyakorlat tantárgy 36 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismereteket szerezzenek a nagy teljesítményű jövesztő-, szállító- és lerakógépek üzemeltetéséről. Sajátítsák el a berendezések üzemeltetési feltételeit, módjait.

**A tantárgy témakörei**

*Külszíni fejtések villamos berendezései*

Energia betáplálás, önjáró kábelkocsik, villamos berendezések feladatai, funkciói, vezérlések, jelzések, reteszelések, végállások, biztonsági berendezések, általános biztonságtechnikai szabályok, biztonsági berendezések ellenőrzése

*Marótárcsás kotrógépek*

Marótárcsás kotrógépek villamos berendezései

Energiaellátás, váltakozó feszültségű aszinkron hajtások, marótárcsa-hajtás, marótárcsa- segédhajtás, marótárcsagém, szállítószalag-hajtás, köztiszalaghajtás, rakodószalag-hajtás, rakodószalaggém emelőszerkezete, marótárcsagém-emelőcsörlő, vezetőállás emelőszerke- zete, menetelőmű-vezérlés

Marótárcsás kotrógépek egyenáramú hajtásai

Felsőváz-fordítómű, programvezérlés, felsőváz-fordító hajtás, forgásmélység beállítása, el- fordulási szög határolása, lánctalpas menetelőmű-hajtás, menetelőmű-programvezérlés Marótárcsás kotrógépek vezérlése

Marótárcsás kotrógépek villamos reteszelései

Anyagfeltorlódás elleni reteszelések, marótárcsa üzemének reteszelése, menetelőmű- kormányzás reteszelése a kotrógép járószerkezetével, szalagmegcsúszás-ellenőrzés, állás- mutató készülékek

*Merítéklétrás kotrógépek*

Merítéklétrás kotrógépek villamos berendezései

Energiaellátás, aszinkron motoros hajtások, gépi törő, forgótányér, kihordószalag, kihordó- szalag-emelőmű, menetelőkormányzás, kompresszorhajtás, kenőberendezés hajtása

Merítéklétrás kotrógépek egyenáramú hajtásai

Merítéklétrás kotrógépek villamos végálláskapcsolói

Vészkör, végálláskapcsolók, létrasor végálláskapcsolói, kotrógépek villamos reteszelései, kotrógép reteszelése a szállítószalaghoz, üzemi sorrend reteszelése, menetelő reteszelései, kenőberendezés reteszelései

*Leszórógépek*

Leszórógépek villamos berendezései

Energiaellátás, aszinkron motoros hajtások, leszórógép szalagjai, szállítószalag-hajtások, felvevőszalag, köztiszalag, ledobószalag, szalagfeszítőmű, helyi működtetés, ledobószalag- csörlőmű, felvevőszalag-csörlőmű, fő- és segédgép menetelőmű-hajtások, menetelőmű- hajtás vezérlése

Leszórógépek egyenáramú hajtásai

Leszórógép felsőváz-fordítómű, leszórógép menetelőmű Leszórógépek vezérlése

*Szállítószalagok*

Szállítószalagok villamos berendezései

Energiaellátás, géplánc, szállító géplánc gépi berendezései, hajtások, hevedert meghajtó hajtás, hevederfeszítő berendezés, menetelőhajtás

Szállítószalagok vezérlése

Géplánc indítása, indítási reteszelés, géplánc leállítása, gépláncleállítási esetek, leszórógép leállása miatt, központi vezérlőből, géplánc kijáratása, heveder megcsúszása, „tépő” gomb benyomásával, „vész” gomb benyomásával, üzemi leállási reteszelés, vészleállási retesze- lés, sebesség-ellenőrzés

Működtető és vészáramkörök

„Minden állj” vészáramkör, „szalag állj” vészkioldás, „járószerkezet állj” vészkioldás,

„marótárcsa állj” „hurokkör” vészkioldás (csak leszóróberendezéseknél) Szélsebességmérő berendezések

11. évfolyam

# Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62 óra

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés- re jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

**A tantárgy témakörei**

*Az álláskeresés lépései, álláshirdetések*

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer- ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (íráskészség).

*Önéletrajz és motivációs levél*

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

*„Small talk” – általános társalgás*

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

*Állásinterjú*

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

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

**Külszíni bányaművelés gyakorlat tantárgy 93 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A bányászati tevékenység technológiájának, a berendezések működési feltételeinek, a bánya- térség kezelésének, a bányászkodás mikéntjének megismerése. A tanulók legyenek tisztában a külfejtések bányabiztonsági szabályaival, a művelési rendszerekkel, a művelési technológiákkal, a szállítással és a külfejtések kisgépes művelésével. Elméleti ismereteiket alkalmazzák a gyakorlatban is. A bányalátogatás alkalmával nyerjenek betekintést a bányászatba, ismerjék meg a kőbánya (robbantás), a sóderbánya sajátosságait. Nézzék meg, tanulmányozzák a külszíni bányatérségeket.

**A tantárgy témakörei**

*Művelési rendszerek*

Párhuzamos művelés, forgópontos művelés, többtelepes művelés, egyszintes művelés, tömbös művelés, teléres művelés

Külfejtési terepalakulatok

Bányamezők nyitása, bányamezők bezárása, művelési szintek, munkasík, talajnyomás, talajtörés, elvizesedés, külfejtési rézsűk, utak, rámpák

Bányajárás munkahelyi vezetővel, művelési rendszerek, külfejtési terepalakulatok

*Művelési technológiák*

Szabadpályás termelési technológia, robbantásos termelési technológia, hidromechanikus termelési technológia

Jövesztés környezete: fejtési blokk, jövesztési blokk, jövesztési helyzet, fejtési szelet, fejtési módok, fejtési ciklus, blokkfejtés

Jövesztési technológiák: marótárcsás kotrógépek, szeletes blokkjövesztés, süllyesztéses kotrás, mélykotrás, udvarkotrás

Merítéklétrás kotrógépek, kotrógép jövesztőeszköze, csatorna kiemelése, magas (blokk) kotrás, mély (blokk) kotrás, süllyesztéses kotrás, letörési technológia

Szelektálás, szelektálás marótárcsás kotrógéppel, szelektálás merítéklétrás kotrógéppel Munkatapasztalat gyűjtése, beszélgetés a munkagép kezelőjével a művelési technológiákról, a jövesztési alapfogalmakról, a jövesztés környezetéről, a jövesztési technológiákról

*Szállítás a külfejtéses bányászatban*

Folyamatos üzemű szállítóberendezések, szállítószalagos szállítás, hidraulikus szállítás, szakaszos üzemű szállítóberendezések, vasúti szállítás, gépkocsis szállítás

Hányóképzés

A hányóképzés alapfogalmai, hányóképzési technológiák, hányóterület, a hányóképzés ciklusa, ciklusos szállítású hányóképzés, folyamatos szállítású hányóképzés

Termelvényszállítási útvonal bejárása a gépész munkahelyi vezetővel, gépi berendezések vizsgálata

Bányajárás a munkahelyi vezetővel, meddő anyag (hányóképzés) elhelyezésének vizsgálata

*Külfejtések kisgépes művelése*

Szabadpályás technológia gépi berendezései: kotrógépek, hegybontó kotrógép, mélyásó kotrógép, vonóköteles kotrógép, szállítójárművek, tehergépkocsi, rakodó- és szállítóeszközök, földmunkagépek, földtolók, földgyalu, földnyeső

Hidromechanikus művelés, szárazföldi termelési technológia, víz alatti jövesztés Bányajárás, bányalátogatás a munkahelyi vezetővel, beszélgetések a külfejtések kisgépes műveléséről és a hidromechanikus művelésről

**Mélybányászati bányaművelés gyakorlat tantárgy 31 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A mélybányászati tevékenység technológiájának, a berendezések működési feltételeinek, a bányatérség kezelésének, valamint a bányászkodás mikéntjének megismerése. A tanulók el- méleti ismereteiket alkalmazzák a gyakorlatban is. Előadás meghallgatásával, filmvetítés során ismerkedjenek meg a termelvény függőleges, lejtős, vízszintes szállításával, a bányaszellőztetéssel, a bányaveszélyekkel. A bányalátogatások alkalmával képet kapjanak a bányászatról, nézzék meg a bányamúzeumot, ismerkedjenek meg a föld alatti bányatérséggel.

**A tantárgy témakörei**

*Mélybányászati alapok*

Bányatérségek, bányászati fogalmak, bányászati műveletek, robbantásos jövesztés, gépi jövesztés, gépesített frontfejtés

Alapvágatok, kiszolgáló létesítmények

Alapvágatok, föld alatti transzformátorállomás, föld alatti szivattyúállomás, föld alatti ra- kodó- és tárolóterek, föld alatti szociális terek, föld alatti kiszolgáló terek

*Föld alatti bányatérségek*

Föld alatti bányatérségek kihajtása, vágatok kialakítása, kitűzés, vágathajtás, vágatok be- szerelése, vágatok karbantartása, vágatok felhagyása

Fejtési rendszerek

Fejtések feltárása, frontfejtés, kamrafejtés műveletei, fejtések felhagyása

*Mélybányászati műveletek*

Jövesztés: kézi (robbantásos) frontfejtés műveletei, gépi frontfejtés műveletei, jövesztőberendezések, a jövesztés gépi berendezései, marófejes jövesztés, maróhengeres jövesztés, széngyalus jövesztés, réselőgépes jövesztés, réselőrudas jövesztés

A fronti rakodás berendezései: kamrafejtés rakodóberendezései, frontfejtés rakodóberendezései, a bányabeli tárolás berendezései

A fronti szállítás berendezései: láncos vonszolók, szállítószalagos szállítás, gumihevederes szállítószalagok

Bányán belüli szállítás: aknaszállítás, lejtős akna (táró) szállítóberendezései, csilleszállítás, vasúti szállítás, gépkocsis szállítás, függőpályás szállítás, pneumatikus szállítás

Vízemelés: alapfogalmak, vízemelés a bányászatban, csorgák, zsompok

*Bányaveszélyek*

Alapfogalmak: bányatűzveszély, főtekezelés, porvédelem, a sújtólégrobbanás veszélye el- leni védekezés, gázkitörés elleni védelem

Menekülés a bányában, bányavilágítás, bányamentő szervezet

*Ércbányászat*

Telepek fejtése, meredek dőlésű telepek művelése, tömbök fejtése, kamrafejtés, magazin- fejtés, omlásveszélyes tömbök fejtése, telérek fejtése, meddő kőzet kezelése

**Mélybányászati bányaművelés elmélet tantárgy 31 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A mélybányászati tevékenység technológiájának, a berendezések működési feltételeinek, a bányatérség kezelésének, valamint a bányászkodás mikéntjének megismerése. A tanulók elméleti ismereteiket alkalmazzák a gyakorlatban is. Előadás meghallgatásával, filmvetítés során ismerkedjenek meg a termelvény függőleges, lejtős, vízszintes szállításával, a bányaszellőztetéssel, a bányaveszélyekkel. A bányalátogatások alkalmával képet kapjanak a bányászatról, nézzék meg a bányamúzeumot, ismerkedjenek meg a föld alatti bányatérséggel.

**A tantárgy témakörei**

*Mélybányászati alapok*

Bányatérségek, bányászati fogalmak, bányászati műveletek, robbantásos jövesztés, gépi jövesztés, gépesített frontfejtés

Alapvágatok, kiszolgáló létesítmények

Alapvágatok, föld alatti transzformátorállomás, föld alatti szivattyúállomás, föld alatti ra- kodó- és tárolóterek, föld alatti szociális terek, föld alatti kiszolgáló terek

*Föld alatti bányatérségek*

Föld alatti bányatérségek kihajtása, vágatok kialakítása, kitűzés, vágathajtás, vágatok be- szerelése, vágatok karbantartása, vágatok felhagyása

Fejtési rendszerek

Fejtések feltárása, frontfejtés, kamrafejtés műveletei, fejtések felhagyása

*Mélybányászati műveletek*

Jövesztés: kézi (robbantásos) frontfejtés műveletei, gépi frontfejtés műveletei, jövesztőberendezések, a jövesztés gépi berendezései, marófejes jövesztés, maróhengeres jövesztés, széngyalus jövesztés, réselőgépes jövesztés, réselőrudas jövesztés

A fronti rakodás berendezései: kamrafejtés rakodóberendezései, frontfejtés rakodóberendezései, a bányabeli tárolás berendezései

A fronti szállítás berendezései: láncos vonszolók, szállítószalagos szállítás, gumihevederes szállítószalagok

Bányán belüli szállítás: aknaszállítás, lejtős akna (táró) szállítóberendezései, csilleszállítás, vasúti szállítás, gépkocsis szállítás, függőpályás szállítás, pneumatikus szállítás

Vízemelés: alapfogalmak, vízemelés a bányászatban, csorgák, zsompok

*Bányaveszélyek*

Alapfogalmak: bányatűzveszély, főtekezelés, porvédelem, a sújtólégrobbanás veszélye el- leni védekezés, gázkitörés elleni védelem

Menekülés a bányában, bányavilágítás, bányamentő szervezet

*Ércbányászat*

Telepek fejtése, meredek dőlésű telepek művelése, tömbök fejtése, kamrafejtés, magazin- fejtés, omlásveszélyes tömbök fejtése, telérek fejtése, meddő kőzet kezelése

**Bányászati berendezések gyakorlat tantárgy 93 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Szerezzenek ismereteket a földmunkagépekről, a szállítóberendezésekről, a szilárd ásványok kezeléséről, az energiaátalakító gépekről (belsőégésű motorok, sűrített levegős rendszerek, hidraulikus rendszerek, a vízemelés gépi berendezései). Szerezzenek tapasztalatot az elméleti oktatáson megismert berendezésekről az üzemelés megfigyelésével, illetve a berendezések üzemeltetésével.

**A tantárgy témakörei**

*Szállítóberendezések*

Láncos vonszolók

A láncos vonszolók működése

Véges kötelű vontatás, vasúti szállítás, kötélpályák Kaparószalagok, géplapát, szállítócsigák, rázó szállítóvályú

Terepi gyakorlaton (bánya, építkezés) a szállítóeszközök megismerése

*Széntéri berendezések*

Vagonbuktatók

Buktató üzembe helyezése előtti teendők, buktató üzemen kívül helyezése, a szállítósza- lagok indításának feltételei, szalagrendszer üresre járatása, surrantók, befagyott vagon ke- zelése, légágyú működtetése

Széntéri lerakó- és felszedőgép, váltólap, kihord szalag, marótárcsa, kihordógém emelése, süllyesztése

Szénmérleg, mintavételezés Vaskiválasztás

*Szilárd ásványok kezelése*

Törőberendezések: törés, törők védelme, roppantó törők, rotoros törők, az őrlés gépei, go- lyósmalom, hengerszék

Rostálás, a rosták főbb részei, rostaszövetek, mosóberendezések Szűrők, derítés, szénmosó, ciklonrendszerű leválasztók

Keverés: szilárd anyagok keverése, folyékony és szilárd anyagok keverése, gáznemű (le- vegő) és szilárd anyagok keverése

Adagolók

Jelző- és kezelőberendezések

Terepi gyakorlaton (bánya, útépítés, építkezés) a törés és osztályozás berendezéseinek üzem közbeni és álló helyzetben történő vizsgálata

*Sűrített levegős rendszerek*

Ventilátorok: axiális ventilátor, radiális ventilátor, bányaszellőztetés

Sűrített levegős rendszerek: sűrített levegő előállítása, kompresszorok üzemeltetése, üzem közbeni ellenőrzések, kompresszorok szabályozása, kompresszorok hűtése, kompresszorok kenése

Sűrített levegős rendszer elemei: levegő szűrése, fagymentesítés, légtartály, folyadék ki- csapódása, biztonsági szelep, sűrített levegő szállítása, légvezetékek

Munkaeszközök: légkalapács, léghenger, forgó motorok, kompresszorok karbantartása Pneumatikus rendszerben fellépő veszélyek: nyomásveszély, szerelvények biztonságtechnikája, fagyveszély, tiltások

Sűrített levegős kézi szerszámok működtetése terepgyakorlaton

*Hidraulikus rendszerek*

Hidraulikus berendezések: tápegység, hidraulikus szivattyúk, nyomáshatároló szelep, olaj- szűrők, hidraulikafolyadék, olajhűtő, vezérlőegység, mennyiségszabályzók, vészállítók Hidraulikus szerelvények: útváltók, tömlők, vezetékek, tömítések

Munkaeszközök: hidraulikus munkahengerek, fogaskerékmotorok, lengő motorok, axiál és radiál dugattyús motorok

A hidraulikus rendszer biztonságtechnikája, a tűz- és nyomásveszély megelőzése Hidraulikus rendszerek, berendezések működtetése, kezelése terepgyakorlaton

*A vízemelés gépi berendezései*

Szivattyúk: centrifugális szivattyúk, centrifugális szivattyú beépítése, centrifugális szivattyúk üzemeltetési feltételei, folyadékkiszorításos szivattyúk, dugattyús szivattyúk, zagyszivattyúk

Csövek, csőszerelvények: csövek, csőösszekötések, csövek toldása, gyorscsatlakozók, csövek felfüggesztése, hőtágulás kiegyenlítése, csövek szigetelése, fagymentesítés

Szerelvények: tolózárak, szelepek, csapok, szelepek, szívókosár Vízemelési módszerek, berendezések megismerése terepgyakorlaton

**Bányászati berendezések üzemeltetése gyakorlat tantárgy 93 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanulók rendelkezzenek ismeretekkel a munkagépek kezeléséről, az üzemeltetésükről, karbantartásukról, javításukról és biztonságos üzemeltetésükről. Legyenek tisztában a termelést támogató számítástechnikai rendszerrel, a munkagépek védelmi és biztonsági berendezéseivel. Elméleti ismereteiket alkalmazzák a gyakorlatban is. Szerezzenek tapasztalatot az elméleti oktatáson megismert berendezésekről az üzemelés megfigyelésével, a berendezések üzemeltetésével.

**A tantárgy témakörei**

*Munkagépek kezelése*

A gépkezelői munkakör személyi feltételei

A gépkezelői tevékenység kockázatai, veszélyei

A gépek használatának alapvető kockázatai, a rakodási, szállítási munkák járulékos veszélyei

A gépkezelő üzemkezdés előtti, valamint a gépápolással, karbantartással kapcsolatos teendői

A gépkezelő feladata baleset esetén, jelentési kötelezettsége

Bányaüzemi terepi gyakorlaton a bányászati gépek kezelésének megfigyelése, begyakorlása

*Munkagépek üzemeltetése*

Munkagépek üzemeltetése, ellenőrzése

Az üzemeltetési előírások ismerete

A munkagép, a munkakörnyezet és az energiaellátás ellenőrzése

A munkagép biztonsági rendszereinek ellenőrzése, bejegyzése a naplóba A gépkezelő teendői a biztonsági elemek meghibásodása, hiánya esetén

*Munkagépek karbantartása*

Karbantartás, műszakos gépápolás, előírt ellenőrzések és karbantartások, üzemeltetési ellenőrzések és karbantartások, munkaeszközök ellenőrzése és karbantartása, üzemzavarok el- hárítása

Bányaüzemi terepi gyakorlaton a bányászati gépek javításában, karbantartásában való részvétel

A javításnál használható anyagok, szerszámok megismerése

*Termelést támogató számítástechnika*

Folyamatirányítás, rendszer indítása, bezárása

Adatok értelmezése: adat, eltérési egységek (mérték), beavatkozás Megjelenítés: képernyő, képernyőváltás, képernyő ábrái

Folyamatirányítás: jelképek, üzemállapotok, beavatkozási lehetőségek Vészhelyzet kezelése: jelzés, beavatkozás

Helyi (gépi) rendszer, központi rendszer ismerete

Géplánc indítása és leállítása: indítási reteszelés, géplánc leállítása, gépláncleállítási esetek, üzemi leállási reteszelés, vészleállási reteszelés

Munkagépek védelmi, biztonsági berendezései

Biztonsági berendezések ellenőrzése

Védelmi, biztonsági berendezések, reteszelő berendezés, végálláskapcsolók és azok alkalmazása, helyzetkapcsolók, távolságjelzők, emelőkaros végálláskapcsoló, távolságbiztosító Mechanikus túlterhelés elleni védelem, súrlódó tengelykapcsolók, súrlódó lemezes nyoma tékhatárolók, törőcsapos nyomatékhatároló

Bányászati gépek biztonsági berendezéseinek megfigyelése, vizsgálata

**Nagy teljesítményű berendezések gyakorlat tantárgy 31 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanulók ismerjék meg a nagy teljesítményű jövesztő-, szállító- és lerakógépeket. Sajátítsák el a berendezések szerkezetének ismeretét és a működtetésüket.

**A tantárgy témakörei**

*Jövesztő-, szállító- és lerakógépek*

Jövesztőgépek: merítéklétrás kotrógép, marótárcsás kotrógép, szállítóberendezés Átadóberendezések: szalagkocsi, rézsűhíd, feladó (görgős) asztal, hurokkocsi Leszórógépek

Bányaüzemi körülmények között jövesztőgépek vizsgálata, átadó- és leszórógépek, szállítási módok megismerése

*Szerkezeti egységek és működésük*

Munkagépek menetelése: lánctalpas menetelők, csavarorsós láncfeszítés, hidraulikus feszítés, lánctalpas menetelők meghajtása, menetelőhimbák, járógörgők, lánctalpszőnyeg, sínen gördülő járóművek, alátámasztások, osztott alváz

Lánctalpas munkagépek kormányzása, kormányzás a menetelők működtetésével, kormányzóberendezések

Alváz és felsőváz kapcsolódása, felsőváz egyensúlya, felsőváz fordítása, fordító golyópálya, görgős alátámasztás, fordítóművek, fordítóhajtás

Marótárcsás jövesztés: folyamatos üzemű jövesztés, marótárcsás jövesztés, merítékek, marótárcsahajtás

Merítéklétrás jövesztés: merítéklétra felépítése, merítéksor-feszítő berendezés, merítéksor és meríték, bontófog, merítéksor-meghajtás

Köteles emelő- és mozgatóberendezések, kötélfelfüggesztések, kötélszerkezetek, csörlők Kenőberendezések, zsírozási rendszerek, kenőzsírok, olajok, zsírok használata, központi kenőberendezés

*Gumihevederes szállítószalagok*

Gumihevederes szállítószalagok felépítése: szalagfej kialakítása, alváz, menetelőmű, sínen gördülő menetelőmű, lánctalpas menetelőmű, hajtásegységek, hajtáselrendezések, tengely- kapcsolók, fékberendezések, hajtó- és terelődobok, dobgumizás, felfutóváz

Szalagpálya szerkezeti kialakítása: szalagváz, szállítógörgők, vasalj, végállomás, végdob, végkikötés, felvevő surrantó

Hevederek: hevederek felépítése, textilbetétes hevederek, egybetétes heveder, acélbetétes heveder, hevederek nyúlása, a hőmérséklet hatása a hevederre, hevederek végtelenítése, mechanikus összekötés, vulkanizálás

A hevederben ébredő erők, a hevederek feszítése, feszítési út, csavarorsós feszítés, súlyfe- szítés, csörlőműves feszítés

Hevederek terelése Hevederek sérülései

Hevedertisztítók, gumilapos hevedertisztító, tisztítógörgő, kaparókéses hevedertisztító, le- kotró eke

Gépegységek közötti átadási pontok Idegen anyag leválasztása

**Nagy teljesítményű berendezések elmélet tantárgy 31 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanulók ismerjék meg a nagy teljesítményű jövesztő-, szállító- és lerakógépeket. Sajátítsák el a berendezések szerkezetének ismeretét és a működtetésüket.

**A tantárgy témakörei**

*Jövesztő-, szállító- és lerakógépek*

Jövesztőgépek: merítéklétrás kotrógép, marótárcsás kotrógép, szállítóberendezés Átadóberendezések: szalagkocsi, rézsűhíd, feladó (görgős) asztal, hurokkocsi Leszórógépek

Bányaüzemi körülmények között jövesztőgépek vizsgálata, átadó- és leszórógépek, szállítási módok megismerése

*Szerkezeti egységek és működésük*

Munkagépek menetelése: lánctalpas menetelők, csavarorsós láncfeszítés, hidraulikus feszítés, lánctalpas menetelők meghajtása, menetelőhimbák, járógörgők, lánctalpszőnyeg, sínen gördülő járóművek, alátámasztások, osztott alváz

Lánctalpas munkagépek kormányzása, kormányzás a menetelők működtetésével, kormányzóberendezések

Alváz és felsőváz kapcsolódása, felsőváz egyensúlya, felsőváz fordítása, fordító golyópálya, görgős alátámasztás, fordítóművek, fordítóhajtás

Marótárcsás jövesztés: folyamatos üzemű jövesztés, marótárcsás jövesztés, merítékek, marótárcsahajtás

Merítéklétrás jövesztés: merítéklétra felépítése, merítéksor-feszítő berendezés, merítéksor és meríték, bontófog, merítéksor-meghajtás

Köteles emelő- és mozgatóberendezések, kötélfelfüggesztések, kötélszerkezetek, csörlők Kenőberendezések, zsírozási rendszerek, kenőzsírok, olajok, zsírok használata, központi kenőberendezés

*Gumihevederes szállítószalagok*

Gumihevederes szállítószalagok felépítése: szalagfej kialakítása, alváz, menetelőmű, sínen gördülő menetelőmű, lánctalpas menetelőmű, hajtásegységek, hajtáselrendezések, tengely- kapcsolók, fékberendezések, hajtó- és terelődobok, dobgumizás, felfutóváz

Szalagpálya szerkezeti kialakítása: szalagváz, szállítógörgők, vasalj, végállomás, végdob, végkikötés, felvevő surrantó

Hevederek: hevederek felépítése, textilbetétes hevederek, egybetétes heveder, acélbetétes heveder, hevederek nyúlása, a hőmérséklet hatása a hevederre, hevederek végtelenítése, mechanikus összekötés, vulkanizálás

A hevederben ébredő erők, a hevederek feszítése, feszítési út, csavarorsós feszítés, súlyfe- szítés, csörlőműves feszítés

Hevederek terelése Hevederek sérülései

Hevedertisztítók, gumilapos hevedertisztító, tisztítógörgő, kaparókéses hevedertisztító, le- kotró eke

Gépegységek közötti átadási pontok Idegen anyag leválasztása

**Nagy teljesítményű berendezések üzemeltetése gyakorlat tantárgy 93 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanulók ismereteket szerezzenek a nagy teljesítményű jövesztő-, szállító- és lerakógépek üzemeltetéséről. Sajátítsák el a berendezések üzemeltetési feltételeit, módjait.

**A tantárgy témakörei**

*Marótárcsás kotrógépek*

Marótárcsás kotrógépek villamos berendezései

Energiaellátás, váltakozó feszültségű aszinkron hajtások, marótárcsa-hajtás, marótárcsa- segédhajtás, marótárcsagém, szállítószalag-hajtás, köztiszalaghajtás, rakodószalag-hajtás, rakodószalaggém emelőszerkezete, marótárcsagém-emelőcsörlő, vezetőállás emelőszerkezete, menetelőmű-vezérlés

Marótárcsás kotrógépek egyenáramú hajtásai

Felsőváz-fordítómű, programvezérlés, felsőváz-fordító hajtás, forgásmélység beállítása, el- fordulási szög határolása, lánctalpas menetelőmű-hajtás, menetelőmű-programvezérlés Marótárcsás kotrógépek vezérlése

Marótárcsás kotrógépek villamos reteszelései

Anyagfeltorlódás elleni reteszelések, marótárcsa üzemének reteszelése, menetelőmű- kormányzás reteszelése a kotrógép járószerkezetével, szalagmegcsúszás-ellenőrzés, állás- mutató készülékek

*Merítéklétrás kotrógépek*

Merítéklétrás kotrógépek villamos berendezései

Energiaellátás, aszinkron motoros hajtások, gépi törő, forgótányér, kihordószalag, kihordó- szalag-emelőmű, menetelőkormányzás, kompresszorhajtás, kenőberendezés hajtása

Merítéklétrás kotrógépek egyenáramú hajtásai

Merítéklétrás kotrógépek villamos végálláskapcsolói

Vészkör, végálláskapcsolók, létrasor végálláskapcsolói, kotrógépek villamos reteszelései, kotrógép reteszelése a szállítószalaghoz, üzemi sorrend reteszelése, menetelő reteszelései, kenőberendezés reteszelései

*Leszórógépek*

Leszórógépek villamos berendezései

Energiaellátás, aszinkron motoros hajtások, leszórógép szalagjai, szállítószalag-hajtások, felvevőszalag, köztiszalag, ledobószalag, szalagfeszítőmű, helyi működtetés, ledobószalag- csörlőmű, felvevőszalag-csörlőmű, fő- és segédgép menetelőmű-hajtások, menetelőmű- hajtás vezérlése

Leszórógépek egyenáramú hajtásai

Leszórógép felsőváz-fordítómű, leszórógép menetelőmű Leszórógépek vezérlése

*Szállítószalagok*

Szállítószalagok villamos berendezései

Energiaellátás, géplánc, szállító géplánc gépi berendezései, hajtások, hevedert meghajtó hajtás, hevederfeszítő berendezés, menetelőhajtás

Szállítószalagok vezérlése

Géplánc indítása, indítási reteszelés, géplánc leállítása, gépláncleállítási esetek, leszórógép leállása miatt, központi vezérlőből, géplánc kijáratása, heveder megcsúszása, „tépő” gomb

benyomásával, „vész” gomb benyomásával, üzemi leállási reteszelés, vészleállási retesze- lés, sebesség-ellenőrzés

Működtető és vészáramkörök

„Minden állj” vészáramkör, „szalag állj” vészkioldás, „járószerkezet állj” vészkioldás,

„marótárcsa állj” „hurokkör” vészkioldás (csak leszóróberendezéseknél) Szélsebességmérő berendezések

*Üzemeltetési ismeretek*

A munkavégzés személyi feltételei, biztonságos munkavégzés Intézkedések baleset esetén

Kockázatok és veszélyforrások a munkavégzés során Védőeszközök

Munkaeszközök használata

Biztonsági és egészségvédelmi követelmények: felelős személy, felügyelet, hozzáértő munkavállalók, tájékoztatás, utasítások és képzés, írásban kiadott utasítások, a munka megkezdésének engedélyezése

*Üzemviteli tevékenység*

Üzemeltetési karbantartás, gépápolás, ellenőrzés, hibafelvétel, napi karbantartás, javítás, üzemzavar-elhárítás

Felszíni víztelenítés, felszíni víztelenítés eszközei, felszíni víztelenítés mozgatható víztelenítőberendezései, felszíni víztelenítés üzemeltetése, vízelvezetők készítése

Szállítóberendezések folyamatos és szakaszos áthelyezésének, hosszabbításának, rövidítésének terep. és talajtani követelményei, a pályameghatározás (kitűzés) elméleti és gyakorlati módszerei

**Bányászati termelés gyakorlat tantárgy 155 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Az elméleti oktatás során a tanulók ismereteket szerezzenek a bányászati munkahelyek kialakításáról, üzemeltetéséről, a nagygépes külfejtésről, a nagygépes termelés technológiai mozgásairól, a szállítószalag mozgatásáról, a víztelenítésről, a tájrendezésről, valamint a külfejtések kisgépes műveléséről. A mélybányászati termelésnél ismerjék meg a vágathajtás termel- vényeit, a jövesztőberendezéseket, a bányatérségek felhagyását és a mélybányászati szállítás lehetőségeit. Tisztában legyenek a föld alatti bányatérségek biztosításával, a robbantással, valamint az ércbányászat eltérő jellegéről, a bányászatban alkalmazott fúrógépekkel. A gya- korlati képzésen ismerkedjenek meg a nagygépes termelési technológiával, a mélybányászati termeléssel és a föld alatti bányatérségek biztosításával.

**A tantárgy témakörei**

*Nagygépes termelés*

Jövesztési technológiák, marótárcsás kotrógépek, merítéklétrás kotrógépek, merítéklétrás kotrógép jövesztőeszköze, merítéklétrás kotrógép mély (blokk) kotrása, szelektálás, há- nyóképzés, a hányóképzés alapfogalmai, a hányóképzés gépei és technológiái, ciklusos szállítású hányóképzés, folyamatos szállítású hányóképzés

A nagygépes termelés technológiai mozgásai

Szállítószalag-kerülés, szállítószalag-átlépés, szállítószalag bontása, átfordulás, kifordulás, leszórógép-leakasztás, vonulások (kotrógép-, leszórógép-, szalagkocsi-, görgősasztal-, hurokkocsi-, kábelkocsi-vonulás), vasúti áthelyezések, szállítószalag áthelyezése, rukkolás előkészítése, a rukkolás folyamata, befejezési munkálatai, rukkolási hibák

Szállítószalag-hosszabbítás

Hosszabbítás a fejnél, végnél, a szállítószalag rövidítése, szállítószalag-tolatás, szalagfej, vég mozgatása, szalagfej mozgatása, önjáró szalagfej vonulása, sínen vontatható szalagfej vonulása, szalagvég mozgatása

Külfejtések víztelenítése

Vízmozgás a kőzetekben, talajvizek, rétegvizek, felszíni vizek, vízfolyások, külszíni vízveszély, külfejtések elővíztelenítése, felszíni víztelenítés, felszíni vizek szivattyúzása

*Mélybányászati termelés*

Vágathajtás termelvényei, vágathajtás kísérő kőzetben, hasznosítható ásványban, fejtések termelvényei, fejtések termelvényei kísérő kőzetben, hasznosítható ásványban, kézi (robbantásos) frontfejtés műveletei, gépi frontfejtés műveletei, beszerelés, jövesztés, szállítás, előrelépés, átszerelés

Jövesztőberendezések

Marófejes jövesztés, maróhengeres, széngyalus, réselőrudas, réselőgépes jövesztés Bányatérségek felhagyása, föld alatti bányatérségek tömedékelése, meddő elhelyezése, lerakási technológiák

*Föld alatti bányatérségek biztosítása*

Alapfogalmak, biztosító berendezések, biztosítási fogalmak, vágatok biztosítása, faácsolású biztosítás, „TH” gyűrűs biztosítás, Moll-biztosítás, falazott biztosítás, kőzetcsavaros biztosítás, lőtt beton (tortékozott) biztosítás, biztosítás nélküli vágatok, fejtések biztosítása, kamrafejtés biztosítása

*Robbantás*

Robbantófuratok, robbanóanyag, a robbanóanyag tárolása, szállítása Robbanószerek kezelése

Robbantás, a robbantás környezetének ellenőrzése robbantás előtt A robbantás hatásai (léglökés, hőhatás, repeszhatás, rengések)

*Ércbányászat*

Alapfogalmak

Az ércelőkészítés műveletei, aprítás, szemnagyság szerinti osztályozás, flotálás, pörkölés, brikettálás

*Mélybányászati szállítás*

Aknaszállítás, aknarakodó berendezései, bányán belüli szállítás, fronti rakodás berendezései, kamrafejtés rakodóberendezései, frontfejtés rakodóberendezései, bányabeli tárolás be- rendezései, fronti szállítás berendezései, szállítószalagos szállítás, függőpályás szállítás, a szállítás eszközei, egyszerű felrakógépek, láncos vonszolók, gépkocsis szállítás, vasúti szállítás, pneumatikus szállítás

*Fúrógépek alkalmazása a bányászatban*

Kutató fúrás, nagy átmérőjű furatok, robbantó fúrás, víztelenítő fúrás, metánlecsapoló fúrás, provokáló fúrás

**Biztonságtechnika gyakorlat tantárgy 72 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Összefoglalja azokat az ismereteket, amelyeket az üzemi gyakorlatban alkalmaznia kell a munkavállalóknak, és amelyek az anyagi eszközök védelmét szolgálják. A tanulók ismerjék meg a biztonsági berendezéseket, a munkavégzés személyi feltételeit, a biztonságos munka- végzés feltételeit, a munkavégzés során felmerülő kockázatokat és veszélyforrásokat, az első- segélynyújtást, a tűzvédelmi szabályokat és a környezet védelemét. Elméleti ismereteiket alkalmazzák a gyakorlatban is.

**A tantárgy témakörei**

*Biztonsági berendezések*

Reteszelőberendezés, összehangoló berendezés, kétkezes vezérlés, önműködő visszakapcsolóval ellátott vezérlőberendezés, érzékelő védőkészülék, határolóberendezés

Kapcsolók – végálláskapcsolók, végálláskapcsolók alkalmazása, erőmérő végálláskapcsolók, helyzetkapcsolók, távolságjelzők, orsós végálláskapcsolók, emelőkaros végálláskapcsoló

Mechanikus túlterhelés elleni védelem

Súrlódó lemezes nyomatékhatárolók, nyomatékhatároló tengelykapcsolók, törőcsapos nyomatékhatároló

Fékek: külső pofás dobfék, fék működése, szalagfék

*Munkavédelemi ismeretek*

A munkavégzés személyi feltételei, a munkavállalók munkavédelmi oktatása, orvosi alkalmassági vizsgálat

Biztonságos munkavégzés

A munkáltató kötelezettségei: tájékoztatás, utasítás, a megfelelő munkakörülmények biztosítása

A munkavállaló kötelezettségei: munkára való alkalmasság, intézkedések baleset esetén, a baleset fogalma, a foglalkozási megbetegedés fogalma, a munkabaleset fogalma, teendők baleset esetén, jelentési kötelezettség, elsősegélyhelyek létesítése, elsősegélynyújtó, első- segélyhely

Kockázatok és veszélyforrások a munkavégzés során Védőeszközök: egyéni védőeszköz, kollektív védőeszköz Munkaeszközök használata

A munkavégzés veszélyforrásai

Munkahely, munkahelyi anyagmozgatás, munkaerő, magasban történő munkavégzés, égési sérülések, tűz- és robbanásveszély, veszélyes anyagok, fulladás, pszichoszociális tényezők, tudati befolyásoltság, felelőtlen viselkedés

A munkaeszköz fogalma

Villamos kéziszerszámok, biztonsági előírások, tiltások, munkavégzés előtti ellenőrzések Pneumatikus kéziszerszám, biztonsági előírások, általános követelmények, tiltások

Belső égésű motorral hajtott kéziszerszám, biztonsági előírások Kéziszerszámok használata során fellépő kockázatok

Az anyagmozgatás biztonságtechnikája

Kézi anyagmozgatás, a kézi anyagmozgatás jellemzői, segédeszközzel történő anyagmozgatás, kézi működtetésű emelőeszközök, a kézi mozgatás szabályai, csoportos anyagmozgatás

Biztonsági és egészségvédelmi jelzések

A biztonsági és egészségvédelmi jelzés fogalma, tiltó táblák, figyelmeztető táblák, rendelkező jelek, vészhelyzeti jelek, irányító jelek, elsősegéllyel kapcsolatos biztonsági jel, a ki- járati ajtók megjelölésére szolgáló biztonsági jelek

Közlekedési utakra vonatkozó munkavédelmi előírások

Általános munkavédelmi előírások, veszélyes területekre vonatkozó általános munkavédelmi előírások, közlekedési utak és veszélyes területek jelölései, magasban végzett munkavégzés, a védekezés egyéni műszaki megoldásai, hevederzet alkalmazása, a védőburko- latok feladata, fajtái

A káreset (vészhelyzet) fogalma, megteendő intézkedések

Ellenőrzési, észlelési kötelezettség, jelentési, dokumentálási kötelezettség, a kárelhárítás lefolytatása

*Elsősegélynyújtási ismeretek*

Az elsősegélynyújtás célja, az elsősegélynyújtás elemi szabályai, főszabály, további szabály, a sérült ellátása, nyugalomban tartás, betegvizsgáló eljárások, mentők hívása, élet és halál jelei, újjáélesztés, klinikai halál, biológiai halál, újjáélesztés, sokkos állapot

Vérzések, sérülések, törések

Vérzés, sebellátás, sebek, kötelező lépések, hasi sérülések, koponyát ért ütés, orr- és fogmedri vérzés és elsősegélye, idegen test a szemben

Környezeti ártalmak

Napszúrás, a napszúrás tünetei, elsősegély, hőguta, a hőguta kezelése, lehűlés, fagyás, égé- si sérülések, égési sérült ellátása, mérgezések, marószer okozta sérülés, közömbösítő oldat használata

Ízületek és a csontok sérülései Rándulás, ficam, törés, gerincsérülés Belgyógyászati esetek

A sokkfolyamat tünetei, megelőzése, elsősegélye, a görcsroham és elsősegélye, cukorbeteg vércukorszint-csökkenése és elsősegélye, mellkasban hirtelen jelentkező fájdalom

Idegen test eltávolítása Kötözések

Elsősegélynyújtó eszközök

*Tűzvédelem*

A tűzvédelmi szabályzat területi érvényessége, a tűzvédelem általános feladatai, a tűzvédelmi szervezetet irányítása, a munkavállalók tűzvédelmi feladatai, létesítményi tűzoltó- ság, munkavállalók oktatása, képzése, továbbképzése

Tűzvédelmi szabályok

A dohányzási tilalom szabályai, az eltorlaszolás szabályai építményekben, szabad téren, a hőhatás veszélye, tűzveszélyes munkák végzése

A raktározás és tárolás általános tűzmegelőzési szabályai

Éghető gázok, éghető folyadékok szállítása, gázpalackok tárolása, raktározása, éghető folyadékok tárolása, szilárd anyagok tárolása, közlekedési, tűzoltási utak kialakítása, a munkaterület rendjével összefüggő tűzvédelmi szabályok, a munkaterület elhagyásakor betartandó tűzvédelmi szabályok, vegyes rendelkezések

A tűz és a robbanás létrejöttének feltételei

Intézkedési teendők tűz észlelésekor, tűzjelzés, a tűz jelzése és leküzdése, tűzveszélyességi osztályok, tűzveszélyességi osztályba sorolás, tűzszakasz, tűzállósági fokozat

Tűzoltás

A tűzoltó anyagok és készülékek fajtái, használatuk

Víz, tűzoltóhab, gázok, tűzoltópor, a tűzoltó készülékek típusai (porral, szén-dioxiddal, habbal, vízzel oltók), anyagok, eszközök

*Környezetvédelem*

A környezetvédelem fogalma, tárgya, feladata, célja, a környezetvédelem alapelvei A környezetvédelem módszerei, eszközei, területei

A bányászati terület levegőtisztaság-védelmi feladatai

Vízminőség-védelmi feladatok és intézkedések, a felszíni vizek minőségének védelme, a felszín alatti vizek minőségének védelme

Hulladékkezelés

Fáradt olajok gyűjtése, kezelése, olajos textilhulladék gyűjtése, kenőzsírhulladékok gyűjté- se, kezelése

Zaj- és rezgésvédelmi feladatok és intézkedések

A veszélyes hulladékok kezelésének általános szabályai

### 3.2.7. Eladó 2016. 09. 01.

Iskolatípus: Szakképző iskola

Képzés/szakképesítés megnevezése és azonosító száma: 34 341 01, eladó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 17. Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVI. Kereskedelem

Bemeneti követelmény: alapfokú iskolai végzettség

Képzés kezdete és időtartama: 3 év

Kerettanterv érvényessége: folyamatos

Elméleti képzés aránya: 30%

Gyakorlati képzés aránya: 70%

Továbblépés lehetősége: szakképző iskola érettségire felkészítő évfolyamai (KK/12, KK/13)

A szakképzésbe történő belépés előfeltételei: alapfokú iskolai végzettség

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| tantárgy neve | a tantárgy óra száma évfolyamonként | | |
| 1/9. | 2/10. | 3/11. |
| Foglalkoztatás II. |  |  | 0,5 |
| Foglalkoztatás I. |  |  | 2 |
| Kereskedelmi ismeretek | 4 | 3 | 1,5 |
| Kereskedelmi gyakorlat | 6 | 15 | 13,5 |
| Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret | 2,5 |  |  |
| Élelmiszer- és vegyi áruismeret | 2 | 2 | 2,5 |
| Műszakicikk áruismeret |  | 3,5 | 2,5 |
| Eladástan | 0,5 | 0,5 | 1 |
| Eladási gyakorlat | 2 | 1 | 2 |
| összesen | 17 | 25 | 25,5 |

#### 3.2.6.1. A magasabb évfolyamba lépés feltételei

A tanuló magasabb évfolyamra lép, ha az évfolyam követelményeit minden tantárgyból – legalább elégséges osztályzattal –a szorgalmi időszakban rendesen, osztályozóvizsgán, javítóvizsgán vagy különbözeti vizsgán teljesítette. Valamennyi tantárgy értékelése érdemjeggyel történik.

#### 3.2.6.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltételei

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Szakképző iskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | | **Szakképző iskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | | |
| 1/9. évfolyam | | | 2/10. évfolyam | | | 3/11. évfolyam | | Összesen | 1. évfolyam | | | 2. évfolyam | | Összesen |
| e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy | e | gy | ögy | e | gy |
| A szakképe-sítésre vonatkozó: | Összesen | **234** | **288** | **140** | **252** | **576** | **140** | **235** | **480,5** | **2065,5** | **396** | **738** | **160** | **341,5** | **635,5** | **2111** |
| Összesen | **522** | | **828** | | **715,5** | | **1134** | | **977** | |
| Elméleti óraszámok (arány ögy-vel) | 721 óra (30,7%) | | | | | | | | 737,5 óra (32,2%) | | | | |
| Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel) | 1344,5 óra (69,3%) | | | | | | | | 1373,5 óra (67,8%) | | | | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **15** | **18** | **0** |  | **0** | **0** | **18** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  |  |  | 3 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Álláskeresés |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Munkanélküliség |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 | 14 |  |  |  |  | 14 |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 | 14 |  |  |  |  | 14 |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  |  |  | 22 |  | 22 | 24 |  |  |  |  | 24 |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  |  |  | 20 |  | 20 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| 11992-16  Kereskedelmi ismeretek | **Kereskedelmi ismeretek** | **108** | **0** |  | **72** | **0** |  | **31** | **0** | **211** | **126** | **0** |  | **109** | **0** | **235** |
| Áruforgalom | 36 |  |  | 72 |  |  | 15 |  | 123 | 36 |  |  | 93 |  | 129 |
| Jogszabályok alkalmazása | 56 |  |  |  |  |  |  |  | 56 | 72 |  |  |  |  | 72 |
| Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés | 16 |  |  |  |  |  | 16 |  | 32 | 18 |  |  | 16 |  | 34 |
| **Kereskedelmi gyakorlat** | **0** | **216** |  | **0** | **540** |  | **0** | **418,5** | **1174,5** | **0** | **630** |  | **0** | **542,5** | **1172,5** |
| Áruforgalom gyakorlata |  | 72 |  |  | 360 |  |  | 264 | 696 |  | 360 |  |  | 341 | 701 |
| Jogszabályok alkalmazásának gyakorlata |  | 36 |  |  | 108 |  |  | 30 | 174 |  | 90 |  |  | 93 | 183 |
| Pénztár- és pénzkezelés gyakorlata |  | 36 |  |  |  |  |  | 62,5 | 98,5 |  | 90 |  |  | 20 | 110 |
| Bizonylatkitöltés gyakorlata |  | 72 |  |  | 72 |  |  | 62 | 206 |  | 90 |  |  | 88,5 | 178,5 |
| 10027-16  A ruházati cikkek és a vegyes iparcikkek forgalmazása | **Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret** | **72** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Ruházati áruismeret I. | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| Ruházati áruismeret II. | 35 |  |  |  |  |  |  |  | 35 |  |  |  | 32 |  | 32 |
| Vegyes iparcikkek áruismerete | 25 |  |  |  |  |  |  |  | 25 |  |  |  | 20 |  | 20 |
| 10028-16  Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazása | **Élelmiszer- és vegyi áruismeret** | **36** | **0** |  | **72** | **0** |  | **46,5** | **0** | **154,5** | **72** | **0** |  | **77,5** | **0** | **149,5** |
| Élelmiszer áruismeret I. | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 34 |  |  |  |  | 34 |
| Élelmiszer áruismeret II. |  |  |  | 72 |  |  |  |  | 72 | 38 |  |  | 30 |  | 68 |
| Vegyi áruk ismerete |  |  |  |  |  |  | 46,5 |  | 46,5 |  |  |  | 47,5 |  | 47,5 |
| 10029-16  A műszaki cikkek forgalmazása | **Műszakicikk áruismeret** | **0** | **0** |  | **90** | **0** |  | **46,5** | **0** | **136,5** | **72** | **0** |  | **62** | **0** | **134** |
| Műszaki alapismeretek, ipari tömegcikkek |  |  |  | 30 |  |  | 5 |  | 35 | 30 |  |  |  |  | 30 |
| Elektromos háztartási készülékek |  |  |  | 60 |  |  | 5 |  | 65 | 42 |  |  | 30 |  | 72 |
| Híradástechnika |  |  |  |  |  |  | 36,5 |  | 36,5 |  |  |  | 32 |  | 32 |
| 11691-16 Eladástan | **Eladástan** | **18** | **0** |  | **18** | **0** |  | **31** | **0** | **67** | **36** | **0** |  | **31** | **0** | **67** |
| Eladási ismeretek | 18 |  |  | 18 |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  | 36 |
| Eladás idegen nyelven |  |  |  |  |  |  | 31 |  | 31 |  |  |  | 31 |  | 31 |
| **Eladási gyakorlat** | **0** | **72** |  | **0** | **36** |  | **0** | **62** | **170** | **0** | **108** |  | **0** | **93** | **201** |
| Az eladó személyisége |  | 36 |  |  |  |  |  | 24 | 60 |  | 36 |  |  | 31 | 67 |
| Az eladási folyamat gyakorlása |  | 36 |  |  | 36 |  |  | 38 | 110 |  | 72 |  |  | 62 | 134 |

#### 3.2.6.3. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

54. § (1) A oktató - a (3) bekezdésben meghatározott kivétellel - a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. A tanuló magatartásának és szorgalmának értékelését és minősítését az osztályfőnök - az osztályban tanító oktatók véleményének kikérésével - végzi. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az évközi érdemjegyeket és az év végi osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli szöveges értékelés kíséri. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

### 3.2.8. Kereskedelem 2020. 09. 01. (ágazati alapoktatás)

Az ágazati alapoktatás óraterve:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| **Munkavállalói ismeretek** | 18 | 0 | 1 |
| **Gazdasági ismeretek (Jog és gazdálkodás)** | 108 | 0 | 6 |
| **Gazdasági ismeretek (Marketing, fogyasztói és termelői magatartás)** | 108 | 0 | 6 |
| **Vállalkozások működtetése (A vállalkozások gazdálkodása és a gazdálkodási folyamatok elszámolása)** | 36 | 0 | 2 |
| **Vállalkozások működtetése (Statisztikai alapfogalmak)** | 36 | 0 | 2 |
| **Kommunikáció (Kapcsolatok és kapcsolattartás)** | 36 | 0 | 2 |
| **Kommunikáció (Kommunikációs folyamat, Ön és társismeret)** | 72 | 0 | 4 |
| **Digitális alkalmazások (Munkavédelmi ismeretek és tízujjas vakírás)** | 108 | 0 | 6 |
| **Digitális alkalmazások** | 54 | 0 | 3 |
| **Közismeret** | 612 |  | 34 |
| **szabadon tervezhető órakeret (közismeret)** | 36 |  | 2 |
|  | 1224 |  | 68 |

Felnőttek szakmai oktatása:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| **Munkavállalói ismeretek** | 9 | 0 | 0,5 |
| **Gazdasági ismeretek (Jog és gazdálkodás)** | 54 | 0 | 3 |
| **Gazdasági ismeretek (Marketing, fogyasztói és termelői magatartás)** | 54 | 0 | 3 |
| **Vállalkozások működtetése (A vállalkozások gazdálkodása és a gazdálkodási folyamatok elszámolása)** | 18 | 0 | 1 |
| **Vállalkozások működtetése (Statisztikai alapfogalmak)** | 18 | 0 | 1 |
| **Kommunikáció (Kapcsolatok és kapcsolattartás)** | 18 | 0 | 1 |
| **Kommunikáció (Kommunikációs folyamat, Ön és társismeret)** | 36 | 0 | 2 |
| **Digitális alkalmazások (Munkavédelmi ismeretek és tízujjas vakírás)** | 54 | 0 | 3 |
| **Digitális alkalmazások** | 27 | 0 | 1,5 |

Az ágazati alapoktatás tananyagtartalma tantárgyanként:

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója 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.

Munkavállalói ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Megfogalmazza saját karriercéljait. Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait. Teljesen önállóan Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében viszszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére. Szakképzési munkaviszonyt létesít. Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit. Instrukció alapján részben önállóan Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit. Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat. Teljesen önállóan Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez. 6/35. oldal

A tantárgy témakörei

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

Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka. Munkaviszony létesítése Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) 7/35. oldal 3.3 Gazdálkodási tevékenység ellátása megnevezésű tanulási terület A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 288/180 óra A tanulási terület tartalmi összefoglalója A tanulók az alapvető gazdasági ismeretek elsajátítása után ismerjék és értsék a gazdasági élettel kapcsolatos legfontosabb alapfogalmakat, összefüggéseket. A tanulási terület kiemelt célja, hogy lehetőséget biztosítson a gazdálkodási tevékenységek ellátásához kapcsolódó önálló projektfeladatok, produktumok elkészítésre, kommunikációs és prezentációs képességeik fejlesztésére.

Gazdasági ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja Fejlessze a tanulók ismereteit a gazdasági élet alapvető területeiről (szükségletek, javak, gazdasági körforgás, termelés, termelési tényezők, munkamegosztás, gazdálkodás, piac), megismertesse a gazdasági élet szereplőit és kapcsolataikat. A tanulók ismerjék a háztartás feladatait, bevételeit és kiadásait, a háztartás pénzgazdálkodását. Példákon keresztül mutassák be a háztartás bevételei és kiadásai szerkezetét. Tudják jellemezni a vállalkozások és a többi gazdasági szereplő kapcsolatát és megkülönböztetni az egyes vállalkozási formákat. A tanulók tudják bemutatni az állam feladatait, felsorolni az állami költségvetés legfontosabb bevételeit és kiadásait. Megszerzett ismereteik alapján értsék meg a jogi fogalmakat és példákon keresztül mutassák be az alapvető fogyasztói jogokat. Ismerjék a nemzetközi gazdasági kapcsolatok alapvető formáit.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak A tanulók nem rendelkeznek előzetes szakmai tudással, a tantárgy tanítását a közismereti tantárgyak, illetve tananyag feldolgozását a tanulók saját, családi tapasztalatszerzése segíti. Ezek például a matematikai módszerek, számítások, történelmi, földrajzi ismeretek, a család gazdálkodási és jogi tapasztalatai.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Bemutatja az egyes alapfogalom csoportok jellegzetességeit. Ismeri a gazdasági legfontosabb alapfogalmak jellemzőit, fajtáit. Teljesen önállóan Belátja a gazdaság működési szabályainak fontosságát. Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy interneten, az eredmények kiválasztása és feldolgozása útmutató alapján. Példákon keresztül bemutatja a háztartások legfontosabb bevételeit, kiadásait és értelmezi a költségvetés egyenlegét. Ismeri a háztartás feladatait, bevételeit és kiadásait, a háztartás pénzgazdálkodását Instrukció alapján részben önállóan Azonosítja az egyes vállalkozási formákat és elemzi azok előnyeit és hátrányait. Tisztában van az egyes vállalkozási formák jellemzőivel. Teljesen önállóan Példákon keresztül bemutatja az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait. Ismeri az állam feladatait, az államháztartás rendszerét Instrukció alapján részben önállóan Példákon keresztül bemutatja az alapvető fogyasztói jogokat. Ismeri a jogi alapfogalmakat. Instrukció alapján részben önállóan Azonosítja a marketing-eszközöket. Ismeri a marketing fogalmát és eszközrendszerét. Instrukció alapján részben önállóan Bemutatja a nemzetközi kereskedelemből származó előnyöket. Ismeri a nemzetközi kereskedelem alapvető formáit.

A tantárgy témakörei

Gazdasági alapfogalmak A szükséglet és a javak fogalma, főbb csoportjai és kapcsolatai, a gazdasági körforgás, termelés, a munkamegosztás szerepe. Termelési tényezők típusai, jellemzői. A gazdaság szereplői. Gazdasági rendszerek, a piacgazdaság kialakulása. Piaci alapfogalmak: a piac fogalma, fajtái, szereplői, elemei. Piac és pénz. Pénz fejlődése, funkciói. 13/35. oldal

A háztartás gazdálkodása Család fogalma és funkciói. Munkamegosztás a háztatásokban. Időgazdálkodás. Háztartások bevételei és kiadásai. A háztartások költségvetése. A háztartások pénzgazdálkodása, a megtakarítások és hitelek szerepe. A háztartások vagyona.

A vállalat termelői magatartása Háztartás és vállalat. Vállalat és vállalkozás. A vállalat környezete, piaci kapcsolatai, célrendszere, csoportjai. Vállalkozási formák. Az egyéni vállalkozások jellemzői, alapítása, szüneteltetése, megszűnése. A társas vállalkozások alapításának, működésének közös vonásai. A társas vállalkozások megszűnése. A társas vállalkozások formái, sajátosságai.

Az állam gazdasági szerepe, feladatai Az állam feladatai. Az állami szerepvállalás változása. Az állam gazdasági szerepe, a gazdasági beavatkozás alapvető területei. Az állam gazdálkodása, az államháztartás rendszere. A központi költségvetés.

Jogi alapfogalmak A jog lényege, fogalma, funkciói. A jogforrás és jogforrási hierarchiája. A jogviszony. A jogalkotás, a jogszabályok. A jogszabályok érvényesség és hatályossága. A jogrendszer felépítés.

Tudatos fogyasztói magatartás Fogyasztóvédelmi alapismeretek A fogyasztók alapvető jogai. Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók. Fogyasztóvédelmi szervezetek, fogyasztóvédelmi rendelkezések, fogyasztói jogok gyakorlása. Fenntartható fejlődés, fenntartható fogyasztás.

Marketing alapfogalmak A marketing szerepe a vállalkozásban. Marketingstratégia. Marketingmix és elemei.

Nemzetközi gazdasági kapcsolatok A nemzetközi gazdasági kapcsolatok szükségessége, a nemzetközi munkamegosztás. Kereskedelempolitikai irányzatok. A külkereskedelem alapvető formái. Nemzetközi elszámolások eszközei. A gazdasági integrációk szerepe és típusai. Az Európai Unió fejlődése és működése. 14

A vállalkozások működtetése tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja Tudatosítsa, hogy a vállalkozások piaci viszonyok között tevékenykednek, a javak előállítását profitszerzés érdekében végzik, és valamennyi döntésük kockázattal jár. A tanulók megismerik az alapvető gazdálkodási folyamatokat a vállalkozáson belül, és be tudják mutatni, hogy a zavartalan működés milyen tevékenységek összehangolását követeli meg. A tanulók tudják bemutatni, hogy mikor tekinthető nyereségesnek egy vállalkozás. Ismerjék a költségek csoportosítását, és az alapvető gazdasági, statisztikai számításokat.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Gazdasági ismertekben elsajátított vállalkozási formák ismerete.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Prezentálja a beszerzés, termelés, értékesítés jellegzetességeit. Ismeri a gazdálkodási folyamat legfontosabb elemeit, jellemzőit. Teljesen önállóan Törekszik a pontos, áttekinthető munkavégzésre. Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy interneten, az eredmények kiválasztása és feldolgozása útmutató alapján. Meghatározza a vállalkozás gazdálkodásának eredményét. Ismeri a költségek fajtáit és érti az árbevétel és költségek kapcsolatát. Instrukció alapján részben önállóan Meghatározza és értelmezi a középértékeket (számtani és mértani átlag) és viszonyszámokat (megoszlási és dinamikus viszonyszám). Ismeri a statisztikai adatok megbízhatóságának jelentőségét. Teljesen önállóan

A vállalkozások gazdálkodása A gazdálkodási folyamat elemei. Beszerzési folyamat. Termelési folyamat. Értékesítési folyamat. 15/35. oldal

A gazdálkodási folyamatok elszámolása Árbevétel, kiadás, költség fogalma. Költségek csoportosítása, fajtái. A kalkuláció, az önköltség. A vállalkozás eredménye, a nyereségre ható tényezők. Az árak szerepe a gazdasági döntésekben.

Statisztikai alapfogalmak A statisztika fogalma, ágai. A statisztikai sokaság fogalma, fajtái, jellemzői. A statisztikai ismérv és fajtái. Az információk forrásai, az információszerzés eszközei. A statisztikai sor fogalma, fajtái, készítésének szabályai. A statisztikai tábla fogalma, statisztikai táblák típusai. A statisztikai adatok ábrázolása. A statisztikai adatok összehasonlítása: viszonyszámok és alkalmazásuk. A viszonyszámok csoportosítása. A dinamikus viszonyszámok és összefüggéseik. A megoszlási viszonyszám és összefüggései. Középértékek és alkalmazásuk. Számított középértékek (számtani átlag, súlyozott számtani átlag, mértani átlag) Helyzeti középértékek: módusz, medián. 16/35. oldal

Üzleti kultúra és információkezelés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója Bemutatja a hétköznapi viselkedési formákat, elemezi az alapvető és a szolgáltató szakmákban különösen fontos magatartási, illetve viselkedésformák szerepét, jelentőségét. A tanulók elsajátítsák és tudatosan alkalmazzák a helyes beszédtechnikát, valamint az írásbeli kommunikáció alapszabályait. A személyiségfejlesztés, az egyéni és a szakmai sikerek elérésének kommunikációs eszközökkel történő elősegítése. Biztosítson lehetőséget a tanulók számára au üzleti kultúra és információkezelés feladataihoz kapcsolódó önálló projektfeladatok, produktumok elkészítésre, kommunikációs és prezentációs képességeik fejlesztésére.

Kommunikáció tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja Megismerteti a tanulókkal az ön- és emberismeret jelentőségét, az alapvető viselkedési formákat. Fejleszti az empatikus készségeket. Legyenek tisztában az emberi érintkezés kultúrájának fontosságával. Ismerjék meg önmagukat, és sajátítsák el a közvetlen és tágabb értelemben vett környezetükhöz való alkalmazkodás képességét. Legyenek képesek a konfliktusok elkerülésére vagy helyes kezelésére, a családi, baráti és későbbi munkakapcsolatok helyes alakítására.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Magyar nyelvtan helyesírási szabályainak ismerete, alkalmazása, szövegalkotás.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait. Ismeri a viselkedéskultúra alapvető szabályait. Teljesen önállóan Törekszik az üzleti partnerekkel és munkatársakkal való udvarias kommunikációra írásban és szóban egyaránt. Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával. 17/35. oldal Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a munkahelyi kapcsolatokat meghatározó szabályokat. Tisztában van a munkahelyi kapcsolatokat meghatározó szabályokkal. Instrukció alapján részben önállóan Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával. A tartalmi és formai követelményeknek megfelelően levelet készít, használja a helyes beszédtechnikai módokat. Ismeri az írásbeli és szóbeli kommunikáció legelterjedtebb formáit. Teljesen önállóan Digitális tartalmak létrehozása, átalakítása, formázása, szerkesztése a szerzői jogok figyelembevételével. Megadott kommunikációs helyzet elemzésével megfogalmazza a kommunikációs probléma okát, megoldására javaslatot tesz: kifejezi egyetértését vagy egyet nem értését, érvel, indokol, magyaráz, tanácsol. Ismeri a legfontosabb kommunikációs technikákat, és a kommunikációs zavarok okait. Instrukció alapján részben önállóan Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.

A tantárgy témakörei

Kapcsolatok a mindennapokban A viselkedéskultúra alapjai, illem, etikett, protokoll értelmezése. A köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, társalgás, vita, konfliktusmegoldás fogalmainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, elmélyítése a kulturált viselkedésben. A mindennapi, a hivatali és az alkalmi öltözködés megismerése. Gasztronómiai alapismeretek, alapelvárások megismerése. A munkahelyi kapcsolattartás szabályai Pontos munkavégzés, csoportközi viszonyok, a vezető és beosztott viszonya, generációs problémák a munkahelyen, azok kezelése. A társasági élet speciális lehetőségei (névjegy és névjegyhasználat, telefonhasználat, dohányzás, ajándékozás) és gyakorlati alkalmazási lehetőségük, lehetőleg élet közeli helyzetekben. A kommunikációs folyamat A kommunikáció alapfogalmai. A verbális jelek, nem verbális jelek, a kommunikációs kapcsolatok, az írásbeli és szóbeli kommunikáció fajtái. A kommunikációs zavarok, kommunikációs technikák gyakorlása. Ön-és társismeret fejlesztése Önelemzés, önkifejezés, érzések, érzelmek, gondolatok kifejezése, a kommunikációs stílusok használata, a hatékony, sikeres kommunikáció akadályai, konfliktuskezelés. 18/35. oldal

Digitális alkalmazások tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tanulók biztosan használják a digitális eszközöket, a számítógép billentyűzetét, legyenek képesek dokumentumok megnyitására, mentésére, nyomtatására, tabulálására, betűtípus megválasztására. Ismerjék a levelek formai kialakításának szokásait, a kiemelési módokat. Képesek legyenek ügyiratok kitöltésére, és készítésére, hivatalos levelek formai és tartalmi megfogalmazására, az irodatechnikai eszközök használatára. Alkalmazzák a tízujjas vakíráson alapuló helyes írástechnikát. képesek legyenek szakmai szöveg másolására, a szövegszerkesztővel történő adatbevitelre, a táblázatkezelő használatára. Ismerjék az online kommunikációt biztosító szolgáltatásokat. Képzés javasolt helyszíne: számítógépterem.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Magyar nyelvtan helyesírási szabályainak ismerete, alkalmazása, szövegalkotás. A Gazdasági ismeretek tantárgy keretében elsajátított alapfogalmak felhasználása az üzleti levél elkészítése során. Az informatikai készségek és tevékenységi formák használata felhasználói szinten. 3.4.2.4 A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Számítógépes dokumentumokat megnyit, ment, nyomtat. Számítógépes felhasználói ismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő kezelése. Teljesen önállóan Törekszik a pontos, áttekinthető munkavégzésre. Biztonságos jelszavak megválasztása, előre megfelelően beállított szoftverek, eszközök használata az IKT biztonság növelése céljából. Megadott szempontok szerint szövegszerkesztő szoftverrel dokumentumot formáz. Ismeri a szövegformázás alapvető szabályait. Instrukció alapján részben önállóan Digitális eszköz be-, kikapcsolása, alapvető funkciók beállítása, módosítása, gyakran előforduló, legegyszerűbb probléma-helyzetek megoldása. 19/35. oldal Megadott szempontok szerint táblázatkezelő szoftverrel táblázatokat, diagramokat készít. Ismeri a táblázatkezelő program alapvető felhasználási lehetőségeit. Instrukció alapján részben önállóan Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával. Megadott szempontok szerint prezentációt készít. Ismeri a prezentáció készítő program alapvető felhasználási lehetőségeit. Instrukció alapján részben önállóan Egyszerű digitális tartalmak létrehozása és módosítása a szellemi tulajdon védelme érdekében hozott legalapvetőbb szabályok (szerzői jogok) figyelembevételével. Megadott szempontok szerint információt keres az interneten, kiválasztja és feldolgozza. Ismeri a biztonságos internet használat szabályait, és a digitális, online kommunikáció eszközeit. Instrukció alapján részben önállóan Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy az interneten, az eredmények közül a megfelelő(k) kiválasztása és feldolgozása útmutatás alapján. Tíz perc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveget másol. Ismeri a tízujjas vakírás technikáját. Teljesen önállóan Egyszerű digitális tartalmak létrehozása és módosítása a szellemi tulajdon védelme érdekében hozott legalapvetőbb szabályok (szerzői jogok) figyelembevételével.

Munkavédelmi ismeretek A munkavédelem lényeg és területei. A munkahelyek kialakításának általános szabályai. A munkahelyek kialakítása az ügyintézői, ügyviteli munkakörökben. Alapvető feladatok a tűz megelőzése érdekében.

Tízujjas vakírás Tízujjas vakírással a betűk, számok, jelek és kezelőbillentyűk kapcsolása a homogén gátlás pszichológiai elvének érvényesítésével Szócsoportok, sorok, mondatok és összefüggő szövegek másolása sortartással. A jelek szabályai A kiemelési módok önálló meghatározásának gyakorlása a szövegösszefüggés ismérvei alapján. A gépelt levél adott időszakban érvényes szabályai Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása. 20/35. oldal Digitális alkalmazások A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása betűk, számok, jelek írásának adott időszakban érvényes szabályai. Szövegformázás, másolás, áthelyezés, kiemelés, felsorolás, tabulátor, szöveg igazítása, előfej, élőláb stb. Táblázatkészítés, formázás, szegély, mintázat stb. Prezentációkészítés. Az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálatai, az anyagok archiválása. Az online kommunikációt biztosító szolgáltatások használata (email, azonnali üzenetküldés, hang-és videoalapú kommunikáció). 21/35. oldal

### 3.2.9. Kereskedelmi értékesítő 2021. 09. 01.

A képzés óraszámai:

10. évfolyam:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tantárgy neve | heti óraszám | ciklus óraszám |
| Kereskedelmi ismeretek elmélet | 2 | 4 |
| Üzlet működtetése elmélet | 1 | 2 |
| Termékismeret és forgalmazás elmélet | 1 | 2 |
| Üzleti kommunikáció elmélet | 1,5 | 3 |
| Kereskedelmi ismeretek gyakorlat | 5 | 10 |
| Üzlet működtetése gyakorlat | 5 | 10 |
| Termékismeret és forgalmazás gyakorlat | 5 | 10 |
| Üzleti kommunikáció gyakorlat | 4,5 | 9 |

11. évfolyam:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tantárgy neve | heti óraszám | ciklus óraszám |
| Kereskedelmi ismeretek elmélet | 1 | 2 |
| Üzlet működtetése elmélet | 0 | 0 |
| Termékismeret és forgalmazás elmélet | 1 | 2 |
| Pénztárgép kezelés elmélet | 0 | 0 |
| Üzleti kommunikáció elmélet | 1 | 2 |
| Kereskedelmi ismeretek gyakorlat | 9 | 18 |
| Üzlet működtetése gyakorlat | 2 | 4 |
| Termékismeret és forgalmazás gyakorlat | 4 | 8 |
| Pénztárgép kezelés gyakolrat | 3 | 6 |
| Üzleti kommunikáció gyakorlat | 2 | 4 |
| Munkavállalói idegennyelv | 2 | 4 |

A tantárgyak tananyagtartalma

**10. évfolyam**

**Kereskedelmi ismeretek gyakorlat tantárgy 180 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A kereskedelmi ismeretek tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék az áru- forgalmi munka területeit. Összefüggéseiben lássák az áruforgalmi folyamat elemeit, és meg tudják határozni a folyamatban saját feladatukat, kompetenciáikat. Képesek legyenek elvégezni a beszerzés, készletezés és értékesítés területén azokat a munkafolyamatokat, amelyeket a képzés során megtanultak. Képesek legyenek elvégezni alapvető kereskedelmi számításokat, és a kapott eredményeket értelmezve fel tudják használni a vállalati gazdálkodáshoz. Ismerjék meg az online értékesítési munka elemeit.

**A tantárgy témakörei**

*Áruforgalmi ismeretek*

Az áruforgalmi folyamat elemei

Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés

Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja Göngyölegkezelés

Raktárak, tárolási módok

Árumozgató eszközök és gépek

Beérkezett áruk készletre vételezése

Készletnyilvántartó program megismerése Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása

A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek Az áruk eladásra történő előkészítése

Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek Az ár feltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók

Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések Az áru kihelyezése az eladótérbe

Értékesítési csatornák

Értékesítési módok

*Szakmai számítások*

Árak felépítése

Leértékelés, akció, kiárusítás Forgalom

Költségek

Árréstömeg Átlagkészlet

Forgási sebesség napokban, fordulatokban Áruforgalmi mérlegsor

Leltáreredmény meghatározása

Eredmény keletkezése

**Kereskedelmi ismeretek elmélet tantárgy 72 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A kereskedelmi ismeretek tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék az áru- forgalmi munka területeit. Összefüggéseiben lássák az áruforgalmi folyamat elemeit, és meg tudják határozni a folyamatban saját feladatukat, kompetenciáikat. Képesek legyenek elvégezni a beszerzés, készletezés és értékesítés területén azokat a munkafolyamatokat, amelyeket a képzés során megtanultak. Képesek legyenek elvégezni alapvető kereskedelmi számításokat, és a kapott eredményeket értelmezve fel tudják használni a vállalati gazdálkodáshoz. Ismerjék meg az online értékesítési munka elemeit.

**A tantárgy témakörei**

*Áruforgalmi ismeretek*

Az áruforgalmi folyamat elemei

Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés

Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja Göngyölegkezelés

Raktárak, tárolási módok

Árumozgató eszközök és gépek

Beérkezett áruk készletre vételezése

Készletnyilvántartó program megismerése Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása

A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek Az áruk eladásra történő előkészítése

Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek Az ár feltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók

Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések Az áru kihelyezése az eladótérbe

Értékesítési csatornák

Értékesítési módok

*Szakmai számítások*

Árak felépítése

Leértékelés, akció, kiárusítás Forgalom

Költségek

Árréstömeg Átlagkészlet

Forgási sebesség napokban, fordulatokban Áruforgalmi mérlegsor

Leltáreredmény meghatározása

Eredmény keletkezése

**Üzlet működtetése gyakorlat tantárgy 180 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Az üzlet működtetése tantárgy tanításának fő célja, hogy a termékértékesítő megismerje azokat a jogszabályokat és előírásokat, amelyek a kereskedelmi egységek működtetésére vonatkoznak. Ismerje meg a munka- és tűzvédelmi szabályokat, az üzletben található veszélyforrásokat és a megelőzés módjait, valamint a vagyonvédelmi megoldásokat. Tanulja meg feladatainak összehangolását, munkájának megszervezését és a rendkívüli események kezelését.

**A tantárgy témakörei**

*A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés*

Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben

A HACCP-rendszer lényege, bevezetésének célja Felkészülés a hatósági ellenőrzésre

*Munka-, tűz- és balesetvédelem*

Munkavédelmi alapfogalmak

Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményei

A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások A közlekedőutakra, árutárolásra vonatkozó előírások és jelölések

A baleset, munkabaleset és foglalkoztatási megbetegedések meghatározása

Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, tűzvédelmi szabályzat, tűzriadóterv

*Környezetvédelem*

A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben A talaj- és légszennyezés, víz-, zaj- és rezgésvédelem

Az üvegházhatás jelensége, következménye Hulladékgazdálkodás, a hulladékok fajtái, csoportosítása Veszélyes anyagok kezelése, jelöléseik

A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés jelentősége

*Áru- és vagyonvédelem*

Az áru- és vagyonvédelem szerepe

Az üzlet veszélyeztetettségét befolyásoló tényezők Áru- és vagyonvédelmi eszközök

A bolti lopás és megelőzésének lehetőségei Rendkívüli esetek kezelése

**Üzlet működtetése elmélet tantárgy 36 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Az üzlet működtetése tantárgy tanításának fő célja, hogy a termékértékesítő megismerje azokat a jogszabályokat és előírásokat, amelyek a kereskedelmi egységek működtetésére vonatkoznak. Ismerje meg a munka- és tűzvédelmi szabályokat, az üzletben található veszélyforrásokat és a megelőzés módjait, valamint a vagyonvédelmi megoldásokat. Tanulja meg feladatainak összehangolását, munkájának megszervezését és a rendkívüli események kezelését.

**A tantárgy témakörei**

*A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés*

Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben

A HACCP-rendszer lényege, bevezetésének célja Felkészülés a hatósági ellenőrzésre

*Munka-, tűz- és balesetvédelem*

Munkavédelmi alapfogalmak

Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményei

A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások A közlekedőutakra, árutárolásra vonatkozó előírások és jelölések

A baleset, munkabaleset és foglalkoztatási megbetegedések meghatározása

Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, tűzvédelmi szabályzat, tűzriadóterv

*Környezetvédelem*

A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben A talaj- és légszennyezés, víz-, zaj- és rezgésvédelem

Az üvegházhatás jelensége, következménye Hulladékgazdálkodás, a hulladékok fajtái, csoportosítása Veszélyes anyagok kezelése, jelöléseik

A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés jelentősége

*Áru- és vagyonvédelem*

Az áru- és vagyonvédelem szerepe

Az üzlet veszélyeztetettségét befolyásoló tényezők Áru- és vagyonvédelmi eszközök

A bolti lopás és megelőzésének lehetőségei Rendkívüli esetek kezelése

**Termékismeret és -forgalmazás gyakorlat tantárgy 180 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A termékismeret és -forgalmazás tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók elsajátítsák az általános áruismereti alapokat, megismerkedjenek a főbb árucsoportokkal, azok forgalmazásának, tárolásának szabályaival. Cél továbbá, hogy a tanulók alkalmassá váljanak az önálló ismeretszerzésre, és a szakterületük folyamatosan változó és bővülő termékkínálatával kapcsolatban naprakész tudással rendelkezzenek. Ezzel hozzájárulnak a vevői igények magas szintű kielégítéséhez és a vállalat eredményességének növeléséhez.

**A tantárgy témakörei**

Árurendszerek

Árurendszerek

A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök

*Minőség*

Az áru minőségére ható tényezők

Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei Szabványok, szabványosítás

*Fogyasztói érdekvédelem*

A fogyasztókat megillető jogok

A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások Az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásai

A szavatosság

A jótállás

Fogyasztói panaszok kezelése

Vásárlók könyve

Békéltető testület

Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben

*Árufőcsoportok bemutatása*

Élelmiszerek és élvezeti cikkek:

Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéni- ai követelmények

Az élelmiszerek összetétele

Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége

Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás)

Rendszertani csoportosítás

Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések

A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények

Élvezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai

Vegyiáruk:

A vegyiáruk fogalma, jellemzői, minőségi követelményei

A vegyiáruk kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása

A vegyiáruk forgalmazására, szállítására tárolására, raktározására vonatkozó követelmények

Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések

Vegyiáruk rendszertani csoportosítása

Ruházati cikkek:

Rendszertani csoportosítása

A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése

A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények

Kapcsolódó szolgáltatások Vegyes iparcikkek:

A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása

A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok

Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok

Műszaki cikkek:

Műszaki és elektromos alapismeretek

Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jó- tállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények

Minőségi és biztonsági követelmények

*Termékkihelyezés*

A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai

Polckép

Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai

*Csomagolás*

A csomagolás funkciói

A csomagolóeszközök fajtái

A csomagolásra vonatkozó előírások

A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük

**Termékismeret és -forgalmazás elmélet tantárgy 36 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A termékismeret és -forgalmazás tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók elsajátítsák az általános áruismereti alapokat, megismerkedjenek a főbb árucsoportokkal, azok forgalmazásának, tárolásának szabályaival. Cél továbbá, hogy a tanulók alkalmassá váljanak az önálló ismeretszerzésre, és a szakterületük folyamatosan változó és bővülő termékkínálatával kapcsolatban naprakész tudással rendelkezzenek. Ezzel hozzájárulnak a vevői igények magas szintű kielégítéséhez és a vállalat eredményességének növeléséhez.

**A tantárgy témakörei**

Árurendszerek

Árurendszerek

A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök

*Minőség*

Az áru minőségére ható tényezők

Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei Szabványok, szabványosítás

*Fogyasztói érdekvédelem*

A fogyasztókat megillető jogok

A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások Az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásai

A szavatosság

A jótállás

Fogyasztói panaszok kezelése

Vásárlók könyve

Békéltető testület

Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben

*Árufőcsoportok bemutatása*

Élelmiszerek és élvezeti cikkek:

Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéni- ai követelmények

Az élelmiszerek összetétele

Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége

Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás)

Rendszertani csoportosítás

Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések

A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények

Élvezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai

Vegyiáruk:

A vegyiáruk fogalma, jellemzői, minőségi követelményei

A vegyiáruk kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása

A vegyiáruk forgalmazására, szállítására tárolására, raktározására vonatkozó követelmények

Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések

Vegyiáruk rendszertani csoportosítása

Ruházati cikkek:

Rendszertani csoportosítása

A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése

A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények

Kapcsolódó szolgáltatások Vegyes iparcikkek:

A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása

A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok

Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok

Műszaki cikkek:

Műszaki és elektromos alapismeretek

Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jó- tállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények

Minőségi és biztonsági követelmények

*Termékkihelyezés*

A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai

Polckép

Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai

*Csomagolás*

A csomagolás funkciói

A csomagolóeszközök fajtái

A csomagolásra vonatkozó előírások

A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük

**Üzleti kommunikáció gyakorlat tantárgy 162 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Az üzleti kommunikáció tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje és alkalmazni tudja a kommunikációs technikákat, a vásárlók befolyásolásának eszközeit, amelyeket fel- használva hatékonyabban tudja értékesíteni a termékeket.

**A tantárgy témakörei**

*Az értékesítő szerepe*

A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre

A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban

Munkahelyi együttműködés

*A vásárlási döntést befolyásoló tényezők*

A vásárlás indítékai

A vásárlási döntés folyamata

Vásárlói típusok, vásárlói magatartások

*Értékesítési technikák és eladásösztönzés*

A marketingkommunikáció területei:

Reklám

Személyes eladás

Vásárlásösztönzés,

PR BTL-eszközök a kereskedelemben:

Vásárlásösztönzés

Vásárláshelyi reklám

A személyes eladás technikája

*Digitális kommunikáció*

Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyv készítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat

**Üzleti kommunikáció elmélet tantárgy 54 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Az üzleti kommunikáció tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje és alkalmazni tudja a kommunikációs technikákat, a vásárlók befolyásolásának eszközeit, amelyeket fel- használva hatékonyabban tudja értékesíteni a termékeket.

**A tantárgy témakörei**

*Az értékesítő szerepe*

A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre

A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban

Munkahelyi együttműködés

*A vásárlási döntést befolyásoló tényezők*

A vásárlás indítékai

A vásárlási döntés folyamata

Vásárlói típusok, vásárlói magatartások

*Értékesítési technikák és eladásösztönzés*

A marketingkommunikáció területei:

Reklám

Személyes eladás

Vásárlásösztönzés,

PR BTL-eszközök a kereskedelemben:

Vásárlásösztönzés

Vásárláshelyi reklám

A személyes eladás technikája

*Digitális kommunikáció*

Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyv készítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat

**11. osztály**

**Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés- re jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

**A tantárgy témakörei**

*Az álláskeresés lépései, álláshirdetések*

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer- ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (íráskészség).

*Önéletrajz és motivációs levél*

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

*„Small talk” – általános társalgás*

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

*Állásinterjú*

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

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

**Kereskedelmi ismeretek gyakorlat tantárgy 279 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A kereskedelmi ismeretek tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék az áru- forgalmi munka területeit. Összefüggéseiben lássák az áruforgalmi folyamat elemeit, és meg tudják határozni a folyamatban saját feladatukat, kompetenciáikat. Képesek legyenek elvégezni a beszerzés, készletezés és értékesítés területén azokat a munkafolyamatokat, amelyeket a képzés során megtanultak. Képesek legyenek elvégezni alapvető kereskedelmi számításokat, és a kapott eredményeket értelmezve fel tudják használni a vállalati gazdálkodáshoz. Ismerjék meg az online értékesítési munka elemeit.

**A tantárgy témakörei**

*Áruforgalmi ismeretek*

Az áruforgalmi folyamat elemei

Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés

Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja Göngyölegkezelés

Raktárak, tárolási módok

Árumozgató eszközök és gépek

Beérkezett áruk készletre vételezése

Készletnyilvántartó program megismerése Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása

A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek Az áruk eladásra történő előkészítése

Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek Az ár feltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók

Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések Az áru kihelyezése az eladótérbe

Értékesítési csatornák

Értékesítési módok

*Szakmai számítások*

Árak felépítése

Leértékelés, akció, kiárusítás Forgalom

Költségek

Árréstömeg Átlagkészlet

Forgási sebesség napokban, fordulatokban Áruforgalmi mérlegsor

Leltáreredmény meghatározása

Eredmény keletkezése

*Online kereskedelem*

Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok

Weblap, virtuális áruház felépítése

Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása

Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése

Árukezelési, komissiózási és expediálási feladatok főbb elemei Az áru feladása

Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben

**Kereskedelmi ismeretek elmélet tantárgy 31 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A kereskedelmi ismeretek tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék az áru- forgalmi munka területeit. Összefüggéseiben lássák az áruforgalmi folyamat elemeit, és meg tudják határozni a folyamatban saját feladatukat, kompetenciáikat. Képesek legyenek elvégezni a beszerzés, készletezés és értékesítés területén azokat a munkafolyamatokat, amelyeket a képzés során megtanultak. Képesek legyenek elvégezni alapvető kereskedelmi számításokat, és a kapott eredményeket értelmezve fel tudják használni a vállalati gazdálkodáshoz. Ismerjék meg az online értékesítési munka elemeit.

**A tantárgy témakörei**

*Áruforgalmi ismeretek*

Az áruforgalmi folyamat elemei

Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés

Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja Göngyölegkezelés

Raktárak, tárolási módok

Árumozgató eszközök és gépek

Beérkezett áruk készletre vételezése

Készletnyilvántartó program megismerése Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása

A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek Az áruk eladásra történő előkészítése

Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek Az ár feltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók

Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések Az áru kihelyezése az eladótérbe

Értékesítési csatornák

Értékesítési módok

*Szakmai számítások*

Árak felépítése

Leértékelés, akció, kiárusítás Forgalom

Költségek

Árréstömeg Átlagkészlet

Forgási sebesség napokban, fordulatokban Áruforgalmi mérlegsor

Leltáreredmény meghatározása

Eredmény keletkezése

*Online kereskedelem*

Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok

Weblap, virtuális áruház felépítése

Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása

Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése

Árukezelési, komissiózási és expediálási feladatok főbb elemei Az áru feladása

Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben

**Üzlet működtetése gyakorlat tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Az üzlet működtetése tantárgy tanításának fő célja, hogy a termékértékesítő megismerje azokat a jogszabályokat és előírásokat, amelyek a kereskedelmi egységek működtetésére vonatkoznak. Ismerje meg a munka- és tűzvédelmi szabályokat, az üzletben található veszélyforrásokat és a megelőzés módjait, valamint a vagyonvédelmi megoldásokat. Tanulja meg feladatainak összehangolását, munkájának megszervezését és a rendkívüli események kezelését.

**A tantárgy témakörei**

*Erőforrás-gazdálkodás*

Az erőforrás fogalma, csoportosítása (technikai erőforrás, emberi erőforrás, információ erőforrás)

Munkakörök a kereskedelemben Munkaszervezés és információs folyamatok

A normál és rendkívüli munkavégzés kezelése

**Pénztárgépkezelés gyakorlat tantárgy 93 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A pénztárgépkezelés tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a kasszakezelői és kasszaasszisztensi munkafolyamatok elemeit. Megismerje az elektronikus és számítógép-alapú eszközök működésének menetét és szabályait. Megtanulja a bankkártya-leolvasó, a vonalkód-leolvasó és az elektronikus mérleg kezelésének szabályait. Meg- tanuljon pénztárgépi nyugtát vagy számlát készíteni és elsajátítsa a pénz kezelésére vonatkozó előírásokat. Megtanuljon segítséget nyújtani a vásárlóknak az önkiszolgáló kassza használata során.

**A tantárgy témakörei**

*Pénztárgép működtetése*

Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben

A pénztárnyitás feladatai

A pénztárzárás feladatai

*Pénzkezelés szabályai*

A pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírások

*Pénzkezelés bizonylatai*

Nyugtaadási kötelezettség

Gépi/kézi készpénzfizetési számla

*Fizetési eszközök, törvényi előírások*

Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk és kezelésük szabályai Valutával történő fizetés szabályai

Az életkorhoz kötött és jövedéki termékek értékesítésének szabályai

*A pénztáros elszámoltatása*

A napi zárás elvégzése

Pénz és pénzhelyettesítők elszámolása

Hiány vagy többlet megállapítása, adminisztrálása

*Önkiszolgáló pénztárterminál*

Az önkiszolgáló kassza nyitása és zárása

A fogyóeszközök ellenőrzése, pótlása

A terminál rendeltetésszerű működése

Az önkiszolgáló pénztár használatának segítése

**Termékismeret és -forgalmazás gyakorlat tantárgy 124 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A termékismeret és -forgalmazás tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók elsajátítsák az általános áruismereti alapokat, megismerkedjenek a főbb árucsoportokkal, azok forgalmazásának, tárolásának szabályaival. Cél továbbá, hogy a tanulók alkalmassá váljanak az önálló ismeretszerzésre, és a szakterületük folyamatosan változó és bővülő termékkínálatával kapcsolatban naprakész tudással rendelkezzenek. Ezzel hozzájárulnak a vevői igények magas szintű kielégítéséhez és a vállalat eredményességének növeléséhez.

**A tantárgy témakörei**

*Árufőcsoportok bemutatása*

Élelmiszerek és élvezeti cikkek:

Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéni- ai követelmények

Az élelmiszerek összetétele

Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége

Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás)

Rendszertani csoportosítás

Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések

A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények

Élvezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai

Vegyiáruk:

A vegyiáruk fogalma, jellemzői, minőségi követelményei

A vegyiáruk kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása

A vegyiáruk forgalmazására, szállítására tárolására, raktározására vonatkozó követelmények

Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések

Vegyiáruk rendszertani csoportosítása

Ruházati cikkek:

Rendszertani csoportosítása

A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése

A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények

Kapcsolódó szolgáltatások Vegyes iparcikkek:

A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása

A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok

Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok

Műszaki cikkek:

Műszaki és elektromos alapismeretek

Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jó- tállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények

Minőségi és biztonsági követelmények

*Termékkihelyezés*

A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai

Polckép

Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai

*Specifikus termékismeret*

A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések

A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai:

Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai

Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése

Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés

*Fogyasztói trendek*

Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban

Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek

Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek

Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben A digitális világ, okoseszközök

Felelős fogyasztás

Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem

**Termékismeret és -forgalmazás elmélet tantárgy 31 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A termékismeret és -forgalmazás tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók elsajátítsák az általános áruismereti alapokat, megismerkedjenek a főbb árucsoportokkal, azok forgalmazásának, tárolásának szabályaival. Cél továbbá, hogy a tanulók alkalmassá váljanak az önálló ismeretszerzésre, és a szakterületük folyamatosan változó és bővülő termékkínálatával kapcsolatban naprakész tudással rendelkezzenek. Ezzel hozzájárulnak a vevői igények magas szintű kielégítéséhez és a vállalat eredményességének növeléséhez.

**A tantárgy témakörei**

*Árufőcsoportok bemutatása*

Élelmiszerek és élvezeti cikkek:

Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéni- ai követelmények

Az élelmiszerek összetétele

Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége

Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás)

Rendszertani csoportosítás

Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések

A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények

Élvezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai

Vegyiáruk:

A vegyiáruk fogalma, jellemzői, minőségi követelményei

A vegyiáruk kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása

A vegyiáruk forgalmazására, szállítására tárolására, raktározására vonatkozó követelmények

Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések

Vegyiáruk rendszertani csoportosítása

Ruházati cikkek:

Rendszertani csoportosítása

A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése

A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények

Kapcsolódó szolgáltatások Vegyes iparcikkek:

A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása

A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok

Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok

Műszaki cikkek:

Műszaki és elektromos alapismeretek

Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jó- tállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények

Minőségi és biztonsági követelmények

*Termékkihelyezés*

A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai

Polckép

Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai

*Specifikus termékismeret*

A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések

A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai:

Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai

Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése

Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés

*Fogyasztói trendek*

Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban

Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek

Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek

Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben A digitális világ, okoseszközök

Felelős fogyasztás

Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem

**Üzleti kommunikáció gyakorlat tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Az üzleti kommunikáció tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje és alkalmazni tudja a kommunikációs technikákat, a vásárlók befolyásolásának eszközeit, amelyeket fel- használva hatékonyabban tudja értékesíteni a termékeket.

**A tantárgy témakörei**

*Az értékesítő szerepe*

A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre

A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban

Munkahelyi együttműködés

*Értékesítési technikák és eladásösztönzés*

A marketingkommunikáció területei:

Reklám

Személyes eladás

Vásárlásösztönzés,

PR BTL-eszközök a kereskedelemben:

Vásárlásösztönzés

Vásárláshelyi reklám

A személyes eladás technikája

*Digitális kommunikáció*

Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyv készítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat

**Üzleti kommunikáció elmélet tantárgy 36 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Az üzleti kommunikáció tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje és alkalmazni tudja a kommunikációs technikákat, a vásárlók befolyásolásának eszközeit, amelyeket fel- használva hatékonyabban tudja értékesíteni a termékeket.

**A tantárgy témakörei**

*Az értékesítő szerepe*

A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre

A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban

Munkahelyi együttműködés

*Értékesítési technikák és eladásösztönzés*

A marketingkommunikáció területei:

Reklám

Személyes eladás

Vásárlásösztönzés,

PR BTL-eszközök a kereskedelemben:

Vásárlásösztönzés

Vásárláshelyi reklám

A személyes eladás technikája

*Digitális kommunikáció*

Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyv készítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat

### 3.2.10. Cukrász 2017. 09. 01.

Iskolatípus: Szakképző iskola

Képzés/szakképesítés megnevezése és azonosító száma: 34 811 01, cukrász

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás - Idegenforgalom

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVIII. Vendéglátás

Bemeneti követelmény: alapfokú iskolai végzettség

Képzés kezdete és időtartama: 3 év

Kerettanterv érvényessége: folyamatos

Elméleti képzés aránya: 30%

Gyakorlati képzés aránya: 70%

Továbblépés lehetősége: szakképző iskola érettségire felkészítő évfolyamai (KK/12, KK/13)

A szakképzésbe történő belépés előfeltételei: alapfokú iskolai végzettség

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| tantárgy neve | a tantárgy óra száma évfolyamonként | | |
| 1/9. | 2/10. | 3/11. |
| Foglalkoztatás II. |  |  | 0,5 |
| Foglalkoztatás I. |  |  | 2 |
| Vendéglátó gazdálkodás | 2 | 2,5 | 2 |
| Általános élelmiszerismeret | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Élelmiszerbiztonságról általában | 0,5 |  |  |
| Vendéglátás higiéniája |  | 0,5 |  |
| Cukrász szakmai idegen nyelv | 1 | 1 |  |
| Cukrász szakmai ismeretek | 4 | 2 | 2 |
| Szakrajz | 1 |  |  |
| Cukrász szakmai gyakorlat | 7 | 3,5 | 3,5 |
| Cukrász szakmai üzemi gyakorlat |  | 14 | 14 |
| összesen | 17 | 25 | 25,5 |

#### 3.2.5.1. A magasabb évfolyamba lépés feltételei

A tanuló magasabb évfolyamra lép, ha az évfolyam követelményeit minden tantárgyból – legalább elégséges osztályzattal –a szorgalmi időszakban rendesen, osztályozóvizsgán, javítóvizsgán vagy különbözeti vizsgán teljesítette. Valamennyi tantárgy értékelése érdemjeggyel történik.

#### 3.2.5.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltételei

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Szakképző iskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | | **Szakképző iskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | | |
| 1/9. évfolyam | | | 2/10. évfolyam | | | 3/11. évfolyam | | Összesen | 1. évfolyam | | | 2. évfolyam | | Összesen |
| e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy | e | gy | ögy | e | gy |
| : | Összesen | **342** | **180** | **140** | **198** | **630** | **140** | **173** | **542** | **2345** | **332** | **792** | **160** | **341** | **636** | **2261** |
| Összesen | **522** | | **828** | | **715** | | **1124** | | **977** | |
| Elméleti óraszámok (arány ögy-vel) | 713 óra (30,4%) | | | | | | | | 673 óra (29,8%) | | | | |
| Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel) | 1352 óra (69,6%) | | | | | | | | 1428 óra (70,2%) | | | | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **15** | **18** | **0** |  | **0** | **0** | **16** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  |  |  | 3 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Álláskeresés |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Munkanélküliség |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** | **64** | **0** |  | **0** | **0** | **64** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 8 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  |  |  | 24 |  | 24 | 24 |  |  |  |  | 24 |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  |  |  | 20 |  | 20 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| 11561-16  Gazdálkodási ismeretek | **Vendéglátó gazdálkodás** | **72** | **0** |  | **36** | **0** |  | **31** | **0** | **139** | **72** | **0** |  | **62** | **0** | **134** |
| A gazdálkodás elemei, a piac | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| Vendéglátó alapismeretek | 28 |  |  | 8 |  |  |  |  | 36 | 28 |  |  | 8 |  | 36 |
| Adózási ismeretek |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| Ügyvitel a vendéglátásban |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 |  |  |  | 14 |  | 14 |
| Alap, tömeg-és veszteségszámítás | 16 |  |  |  |  |  |  |  | 16 | 16 |  |  |  |  | 16 |
| Viszonyszámok | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Árképzés | 10 |  |  | 8 |  |  |  |  | 18 | 10 |  |  | 6 |  | 16 |
| Jövedelmezőség |  |  |  | 8 |  |  |  |  | 8 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Készletgazdálkodás |  |  |  | 2 |  |  | 8 |  | 10 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Elszámoltatás |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 8 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| 11518-16  Élelmiszerismeret | **Általános élelmiszerismeret** | **54** | **0** |  | **36** | **0** |  | **31** | **0** | **121** | **54** | **0** |  | **62** | **0** | **116** |
| Táplálkozás ismeret | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 | 12 |  |  |  |  | 12 |
| Környezetvédelmi ismeretek | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  | 2 |
| Fogyasztóvédelem | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Élelmiszerek csoportjai I. | 36 |  |  | 4 |  |  |  |  | 40 | 36 |  |  | 2 |  | 38 |
| Élelmiszerek csoportjai II. |  |  |  | 19 |  |  |  |  | 19 |  |  |  | 19 |  | 19 |
| Élelmiszerek csoportjai III. |  |  |  | 13 |  |  | 3 |  | 16 |  |  |  | 13 |  | 13 |
| Élelmiszerek csoportjai IV, |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  |  | 12 |  | 12 |
| Élelmiszerek csoportjai V. |  |  |  |  |  |  | 16 |  | 16 |  |  |  | 16 |  | 16 |
| 11519-16  Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | **Élelmiszerbiztonságról általában** | **18** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **18** | **0** | **0** |  | **16** | **0** | **16** |
| Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak | 3 |  |  |  |  |  |  |  | 3 |  |  |  | 3 |  | 3 |
| Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 5 |  | 5 |
| Kémia toxikológiai élelmiszerbiztonság | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| **Vendéglátás higiéniája** | **0** | **0** |  | **18** | **0** |  | **0** | **0** | **18** | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **15** |
| Vendéglátó üzletek kialakításának feltételei |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Személyi higiénia |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 2 |  |  |  | 2 |  | 2 |
| Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 5 |  | 5 |
| 11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv | **Cukrász szakmai idegen nyelv** | **36** | **0** |  | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Cukrászati anyagok mennyiségi egységek anyaghányadok | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| Cukrászati kéziszerszámok, gépek, berendezések, műveletek | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| Cukrászati termékek készítése I. | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  | 12 |  | 12 |
| Cukrászati termékek készítése II. |  |  |  | 24 |  |  |  |  | 24 |  |  |  | 22 |  | 22 |
| Munkamegosztás, munkaszervezés, kommunikáció |  |  |  | 9 |  |  |  |  | 9 |  |  |  | 6 |  | 6 |
| Szakmai önéletrajz |  |  |  | 3 |  |  |  |  | 3 |  |  |  | 2 |  | 2 |
| 11522-16  Cukrász szakmai feladatok | **Cukrász szakmai ismeretek** | **144** | **0** |  | **72** | **0** |  | **31** | **0** | **247** | **126** | **0** |  | **109** | **0** | **235** |
| Cukrászati alapozó ismeretek | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Cukrászati félkész termékek | 54 |  |  |  |  |  |  |  | 54 | 50 |  |  |  |  | 50 |
| Uzsonnasütemények | 20 |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 16 |  |  |  |  | 16 |
| Kikészített sütemények I. | 60 |  |  |  |  |  |  |  | 60 | 50 |  |  | 10 |  | 60 |
| Kikészített sütemények II |  |  |  | 40 |  |  |  |  | 40 |  |  |  | 40 |  | 40 |
| Teasütemények |  |  |  | 20 |  |  |  |  | 20 |  |  |  | 16 |  | 16 |
| Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek |  |  |  | 12 |  |  | 12 |  | 24 |  |  |  | 24 |  | 24 |
| Díszítés |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 8 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Munkaszervezési feladatok ellátása |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 6 |  |  |  | 6 |  | 6 |
| Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala |  |  |  |  |  |  | 5 |  | 5 |  |  |  | 5 |  | 5 |
| **Szakrajz** | **18** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **18** | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **15** |
| Szegélydíszek | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| Feliratok | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| Sablonok | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 3 |  | 3 |
| Sütemény és dísztorta rajzok | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| **Cukrász szakmai gyakorlat** | **0** | **180** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **180** | **0** | **162** |  | **0** | **0** | **162** |
| Cukrászati alapozó ismeretek |  | 10 |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 9 |  |  |  | 9 |
| Cukrászati félkész termékek |  | 65 |  |  |  |  |  |  | 65 |  | 54 |  |  |  | 54 |
| Uzsonnasütemények |  | 40 |  |  |  |  |  |  | 40 |  | 36 |  |  |  | 36 |
| Kikészített sütemények I. |  | 65 |  |  |  |  |  |  | 65 |  | 63 |  |  |  | 63 |
| **Cukrász szakmai üzemi gyakorlat** | **0** | **0** |  | **0** | **630** |  | **0** | **542** | **1172** | **0** | **630** |  | **0** | **636** | **1266** |
| Cukrászati alapozó ismeretek |  |  |  |  | 14 |  |  |  | 14 |  | 16 |  |  |  | 16 |
| Cukrászati félkész termékek |  |  |  |  | 175 |  |  |  | 175 |  | 176 |  |  | 16 | 192 |
| Uzsonnasütemények |  |  |  |  | 105 |  |  | 84 | 189 |  | 104 |  |  | 80 | 184 |
| Kikészített sütemények I. |  |  |  |  | 182 |  |  | 98 | 280 |  | 184 |  |  | 112 | 296 |
| Kikészített sütemények II. |  |  |  |  | 154 |  |  | 84 | 238 |  | 150 |  |  | 112 | 262 |
| Teasütemények |  |  |  |  |  |  |  | 91 | 91 |  |  |  |  | 112 | 112 |
| Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek |  |  |  |  |  |  |  | 112 | 112 |  |  |  |  | 112 | 112 |
| Díszítés |  |  |  |  |  |  |  | 45 | 45 |  |  |  |  | 56 | 56 |
| Munkaszervezési feladatok ellátása |  |  |  |  |  |  |  | 14 | 14 |  |  |  |  | 20 | 20 |
| Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala |  |  |  |  |  |  |  | 14 | 14 |  |  |  |  | 16 | 16 |

#### 3.2.5.3. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

54. § (1) A oktató - a (3) bekezdésben meghatározott kivétellel - a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. A tanuló magatartásának és szorgalmának értékelését és minősítését az osztályfőnök - az osztályban tanító oktatók véleményének kikérésével - végzi. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az évközi érdemjegyeket és az év végi osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli szöveges értékelés kíséri. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

### 3.2.11. Cukrász 2021. 09. 01

A képzés óraszámai:

10. évfolyam:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tantárgy neve | heti óraszám | ciklus óraszám |
| Előkészítés elmélet | 0,5 |  |
| Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése elmélet | 0,5 |  |
| Cukrászati termékek készítése elmélet | 2,5 |  |
| Cukrászati termékek befejezése, díszítése elmélet | 1 |  |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás elmélet | 0,5 |  |
| Előkészítés gyakorlat | 2,5 |  |
| Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése gyakorlat | 2,5 |  |
| Cukrászati termékek készítése | 11,5 |  |
| Cukrászati termékek befejezése, díszítése gyakorlat | 1 |  |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás gyakorlat | 2,5 |  |

11. évfolyam:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tantárgy neve | heti óraszám | ciklus óraszám |
| Előkészítés elmélet | 0 | 0 |
| Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése elmélet | 1 | 2 |
| Cukrászati termékek készítése elmélet | 0 | 0 |
| Cukrászati termékek befejezése, díszítése elmélet | 0 | 0 |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás elmélet | 1 | 2 |
| Előkészítés gyakorlat | 2 | 4 |
| Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése gyakorlat | 2 | 4 |
| Cukrászati termékek készítése | 13 | 26 |
| Cukrászati termékek befejezése, díszítése gyakorlat | 2 | 4 |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás gyakorlat | 2 | 4 |
| Munkavállalói idegennyelv | 2 | 4 |

Tantárgyak tananyag tartalma

**10. évfolyam**

**Előkészítés külső gyakorlat tantárgy 90 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszü ségletének megállapítását.

**A tantárgy témakörei**

*Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása*

1. A munkafeladat megismerése
2. Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre
3. Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása
4. Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján
5. Anyagok mérése

**Előkészítés belső gyakorlat tantárgy 18 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszü kségletének megállapítását.

**A tantárgy témakörei**

*Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása*

1. A munkafeladat megismerése
2. Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre
3. Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása
4. Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján
5. Anyagok mérése

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása külső gyakorlat tantárgy 90 óra

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

**A tantárgy témakörei**

*Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése*

1. Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisz títási műveletek
2. Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
3. Berendezések, gépek és készülékek előkészítése
4. Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása
5. Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása belső gyakorlat tantárgy 18 óra

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

**A tantárgy témakörei**

*Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése*

1. Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisz títási műveletek
2. Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
3. Berendezések, gépek és készülékek előkészítése
4. Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása

Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

**Cukrászati termékek készítése külső gyakorlat tantárgy 414 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

**A tantárgy témakörei**

*Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása*

1. Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
3. Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósí- tás, alkoholban tartósítás
4. Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
5. Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
6. Túrótöltelékek készítése
7. Sós töltelékek, készítése
8. Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
9. Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése
10. Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel ké- szülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése
11. Tejszínkrémek készítése, ízesítése
12. Puncstöltelék készítése

*Tészták és uzsonnasütemények készítése*

1. Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása
2. Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése
3. Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése
4. Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése
5. Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta fel- dolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése
6. Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése
7. Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése
8. Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

*Tészták és sós teasütemények készítése*

1. Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése
3. Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából
4. Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából
5. Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

*Krémes készítmények előállítása*

1. Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia- krémes készítése
3. Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sár gakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

*Édes teasütemények, mézesek készítése*

1. Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése
3. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése
4. Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

*Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése*

1. Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése
3. Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése
4. Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése
5. Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával
6. Szeletek, tejszínes szeletek készítése
   * Torták töltése szögletes alakban
   * Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
   * Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése
7. Felvert lapokból készült tekercsek készítése
8. Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.
9. Omlós tésztából készült desszertek készítése

**Cukrászati termékek készítése belső gyakorlat tantárgy 90 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

**A tantárgy témakörei**

*Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása*

1. Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
3. Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósí- tás, alkoholban tartósítás
4. Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
5. Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
6. Túrótöltelékek készítése
7. Sós töltelékek, készítése
8. Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
9. Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése
10. Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel ké- szülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése
11. Tejszínkrémek készítése, ízesítése
12. Puncstöltelék készítése

*Tészták és uzsonnasütemények készítése*

1. Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása
2. Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése
3. Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése
4. Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése
5. Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta fel- dolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése
6. Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése
7. Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése
8. Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

*Tészták és sós teasütemények készítése*

1. Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése
3. Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából
4. Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából
5. Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

*Krémes készítmények előállítása*

1. Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia- krémes készítése
3. Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sár gakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

*Édes teasütemények, mézesek készítése*

1. Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése
3. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése
4. Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

*Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése*

1. Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése
3. Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése
4. Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése
5. Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával
6. Szeletek, tejszínes szeletek készítése
   * Torták töltése szögletes alakban
   * Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
   * Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése
7. Felvert lapokból készült tekercsek készítése
8. Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.
9. Omlós tésztából készült desszertek készítése

**Cukrászati termékek befejezése, díszítése külső gyakorlat tantárgy 36 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

**A tantárgy témakörei**

*Bevonatok készítése, alkalmazása*

1. Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
3. Fondán melegítése, hígítása
4. Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
5. Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése

*Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása*

1. Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével
2. Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő- elemekkel
3. Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval
4. Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval
5. Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)
6. Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, cso koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után
7. Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal
8. Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompreszszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása
9. Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése

h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után

1. Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése
2. Cukrászati termékek tálalása

**Cukrászati termékek befejezése, díszítése belső gyakorlat tantárgy 36 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

**A tantárgy témakörei**

*Bevonatok készítése, alkalmazása*

1. Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
3. Fondán melegítése, hígítása
4. Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
5. Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése

*Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása*

1. Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével
2. Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő- elemekkel
3. Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval
4. Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval
5. Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)
6. Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, cso koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után
7. Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal
8. Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompreszszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása
9. Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése

h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után

1. Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése
2. Cukrászati termékek tálalása

**Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás külső gyakorlat tantárgy 90 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

**A tantárgy témakörei**

*Anyaggazdálkodás*

1. Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
2. A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
3. A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése
4. A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
5. Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi- szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.
6. Árufelhasználás megállapítása
7. Áruszükséglet megállapítása
8. Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

*Cukrászati termékek kalkulációja*

1. Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
2. Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
3. Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
4. Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

**Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás belső gyakorlat tantárgy 18 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

**A tantárgy témakörei**

*Anyaggazdálkodás*

1. Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
2. A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
3. A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése
4. A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
5. Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi- szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.
6. Árufelhasználás megállapítása
7. Áruszükséglet megállapítása
8. Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

*Cukrászati termékek kalkulációja*

1. Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
2. Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
3. Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
4. Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

**11. osztály**

**Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62/62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés- re jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

**A tantárgy témakörei**

*Az álláskeresés lépései, álláshirdetések*

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer- ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (íráskészség).

*Önéletrajz és motivációs levél*

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

*„Small talk” – általános társalgás*

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

*Állásinterjú*

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

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

**Előkészítés külső gyakorlat tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszü kségletének megállapítását.

**A tantárgy témakörei**

*Munkafolyamatok előkészítése*

1. Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján
2. Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján
3. Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása külső gyakorlat tantárgy 62 óra

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

**A tantárgy témakörei**

*Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése*

1. Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisz títási műveletek
2. Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
3. Berendezések, gépek és készülékek előkészítése
4. Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása
5. Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása belső gyakorlat tantárgy 31 óra

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

**A tantárgy témakörei**

*Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése*

1. Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisz títási műveletek
2. Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
3. Berendezések, gépek és készülékek előkészítése
4. Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása
5. Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

**Cukrászati termékek készítése külső gyakorlat tantárgy 403 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

**A tantárgy témakörei**

*Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása*

1. Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
3. Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósí- tás, alkoholban tartósítás
4. Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
5. Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
6. Túrótöltelékek készítése
7. Sós töltelékek, készítése
8. Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
9. Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése
10. Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel ké- szülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése
11. Tejszínkrémek készítése, ízesítése
12. Puncstöltelék készítése

*Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése*

1. Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése
3. Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése
4. Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése
5. Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával
6. Szeletek, tejszínes szeletek készítése
   * Torták töltése szögletes alakban
   * Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
   * Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése
7. Felvert lapokból készült tekercsek készítése
8. Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.
9. Omlós tésztából készült desszertek készítése

*Nemzetközi cukrászati termékek készítése*

1. Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sor- rendjének meghatározása
3. Tészták készítése:
   * Felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfel- vert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése
   * Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése
   * Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése
4. Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal

* Roppanós rétegek készítése

1. Krémek készítése
   * Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével
   * Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kike- vert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal
   * Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval
   * Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése
2. Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése
   * Rétegelt vágott monodesszertek készítése
   * Formában dermesztett monodesszertek készítése
   * Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése
3. Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése
4. Minidesszertek készítése
   * Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése
   * Macaron készítése
5. Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

*Bonbonok készítése*

1. Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Csokoládé temperálása
3. Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs- bonbonok készítése

*Hidegcukrászati termékek készítése*

1. Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása
3. Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése
4. Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

*Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása*

1. A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei
2. Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése
3. Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése
4. Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése
5. Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

**Cukrászati termékek befejezése, díszítése külső gyakorlat tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

**A tantárgy témakörei**

*Bevonatok készítése, alkalmazása*

1. Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
2. Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
3. Fondán melegítése, hígítása
4. Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
5. Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése

*Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása*

1. Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével
2. Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő- elemekkel
3. Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval
4. Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval
5. Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)
6. Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, cso koládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után
7. Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal
8. Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompreszszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása
9. Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése

h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után

1. Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése
2. Cukrászati termékek tálalása

*Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése*

1. Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálá sának figyelembevételével
2. Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése
3. Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása
4. Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján
5. Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása
6. Ünnepi, egyedi formájú torták készítése
7. Díszmunkák tálalása

**Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás külső gyakorlat tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

**A tantárgy témakörei**

*Anyaggazdálkodás*

1. Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
2. A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
3. A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése
4. A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
5. Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi- szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.
6. Árufelhasználás megállapítása
7. Áruszükséglet megállapítása
8. Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

*Cukrászati termékek kalkulációja*

1. Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
2. Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
3. Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
4. Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

*Elszámoltatás*

1. Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben
2. Cukrászüzem és raktár leltározása
3. A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása
4. Megengedett anyagfelhasználás megállapítása
5. Leltáreredmény megállapítása

**Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás belső gyakorlat tantárgy 31 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

**A tantárgy témakörei**

*Anyaggazdálkodás*

1. Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
2. A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
3. A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése
4. A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
5. Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi- szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.
6. Árufelhasználás megállapítása
7. Áruszükséglet megállapítása
8. Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

*Cukrászati termékek kalkulációja*

1. Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
2. Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
3. Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
4. Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

*Elszámoltatás*

1. Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben
2. Cukrászüzem és raktár leltározása
3. A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása
4. Megengedett anyagfelhasználás megállapítása
5. Leltáreredmény megállapítása

### 3.2.12. pincér 2017. 09. 01.

Iskolatípus: Szakképző iskola

Képzés/szakképesítés megnevezése és azonosító száma: 34 811 03, pincér

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás - Idegenforgalom

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVIII. Vendéglátás

Bemeneti követelmény: alapfokú iskolai végzettség

Képzés kezdete és időtartama: 3 év

Kerettanterv érvényessége: folyamatos

Elméleti képzés aránya: 30%

Gyakorlati képzés aránya: 70%

Továbblépés lehetősége: szakképző iskola érettségire felkészítő évfolyamai (KK/12, KK/13)

A szakképzésbe történő belépés előfeltételei: alapfokú iskolai végzettség

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| tantárgy neve | a tantárgy óra száma évfolyamonként | | |
| 1/9. | 2/10. | 3/11. |
| Foglalkoztatás II. |  |  | 0,5 |
| Foglalkoztatás I. |  |  | 2 |
| Vendéglátó gazdálkodás | 2 | 2,5 | 2 |
| Általános élelmiszerismeret | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Élelmiszerbiztonságról általában | 0,5 |  |  |
| Vendéglátás higiénéje |  | 0,5 |  |
| Pincér szakmai idegen nyelv | 1 | 1 |  |
| Felszolgálási alapok | 6 |  |  |
| Felszolgálási alapok gyakorlat | 6 |  |  |
| Felszolgálás |  | 2 | 2 |
| Felszolgálás üzemi gyakorlat |  | 17,5 | 17,5 |
| összesen | 17 | 25 | 25,5 |

#### 3.2.8.1. A magasabb évfolyamba lépés feltételei

A tanuló magasabb évfolyamra lép, ha az évfolyam követelményeit minden tantárgyból – legalább elégséges osztályzattal –a szorgalmi időszakban rendesen, osztályozóvizsgán, javítóvizsgán vagy különbözeti vizsgán teljesítette. Valamennyi tantárgy értékelése érdemjeggyel történik.

#### 3.2.8.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltételei

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Szakképző iskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | | **Szakképző iskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | | |
| 1/9. évfolyam | | | 2/10. évfolyam | | | 3/11. évfolyam | | Összesen | 1. évfolyam | | | 2. évfolyam | | Összesen |
| e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy | e | gy | ögy | e | gy |
| A szakképe-sítésre vonatkozó: | Összesen | **342** | **180** | **140** | **198** | **630** | **140** | **173** | **542** | **2065** | **332** | **792** | **160** | **341** | **636** | **2101** |
| Összesen | **522** | | **828** | | **715** | | **1124** | | **977** | |
| Elméleti óraszámok (arány ögy-vel) | 713 óra (30,4%) | | | | | | | | 673 óra (29,8%) | | | | |
| Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel) | 1352 óra (69,6%) | | | | | | | | 1428 óra (70,2%) | | | | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **15** | **16** | **0** |  | **0** | **0** | **16** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  |  |  | 3 |  | 3 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Álláskeresés |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Munkanélküliség |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** | **64** | **0** |  | **0** | **0** | **64** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 8 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  |  |  | 24 |  | 24 | 24 |  |  |  |  | 24 |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  |  |  | 20 |  | 20 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| 11561-16 Gazdálkodási ismeretek | **Vendéglátó gazdálkodás** | **72** | **0** |  | **36** | **0** |  | **31** | **0** | **139** | **72** | **0** |  | **62** | **0** | **134** |
| A gazdálkodás elemei, a piac | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| Vendéglátó alapismeretek | 28 |  |  | 8 |  |  |  |  | 36 | 28 |  |  | 8 |  | 36 |
| Adózási ismeretek |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| Ügyvitel a vendéglátásban |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 |  |  |  | 14 |  | 14 |
| Alap, tömeg-és veszteségszámítás | 16 |  |  |  |  |  |  |  | 16 | 16 |  |  |  |  | 16 |
| Viszonyszámok | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Árképzés | 10 |  |  | 8 |  |  |  |  | 18 | 10 |  |  | 6 |  | 16 |
| Jövedelmezőség |  |  |  | 8 |  |  |  |  | 8 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Készletgazdálkodás |  |  |  | 2 |  |  | 8 |  | 10 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Elszámoltatás |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 8 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| 11518-16 Élelmiszerismeret | **Általános élelmiszerismeret** | **54** | **0** |  | **36** | **0** |  | **31** | **0** | **121** | **54** | **0** |  | **62** | **0** | **116** |
| Táplálkozás ismeret | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 | 12 |  |  |  |  | 12 |
| Környezetvédelmi ismeretek | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  | 2 |
| Fogyasztóvédelem | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Élelmiszerek csoportjai I. | 36 |  |  | 4 |  |  |  |  | 40 | 36 |  |  | 2 |  | 38 |
| Élelmiszerek csoportjai II. |  |  |  | 19 |  |  |  |  | 19 |  |  |  | 19 |  | 19 |
| Élelmiszerek csoportjai III. |  |  |  | 13 |  |  | 3 |  | 16 |  |  |  | 13 |  | 13 |
| Élelmiszerek csoportjai IV. |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  |  | 12 |  | 12 |
| Élelmiszerek csoportjai V. |  |  |  |  |  |  | 16 |  | 16 |  |  |  | 16 |  | 16 |
| 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | **Élelmiszerbiztonságról általában** | **18** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **18** | **0** | **0** |  | **16** | **0** | **16** |
| Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak | 3 |  |  |  |  |  |  |  | 3 |  |  |  | 3 |  | 3 |
| Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 5 |  | 5 |
| Kémia toxikológiai élelmiszerbiztonság | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| **Vendéglátás higiénéje** | **0** | **0** |  | **18** | **0** |  | **0** | **0** | **18** | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **15** |
| Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Személyi higiénia |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 2 |  |  |  | 2 |  | 2 |
| Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 5 |  | 5 |
| 11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv | **Pincér szakmai idegen nyelv** | **36** | **0** |  | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Szakmai kifejezések | 14 |  |  | 10 |  |  |  |  | 24 |  |  |  | 22 |  | 22 |
| Szakmai technológiák | 14 |  |  | 10 |  |  |  |  | 24 |  |  |  | 20 |  | 20 |
| Szakmai szituációk | 8 |  |  | 16 |  |  |  |  | 24 |  |  |  | 20 |  | 20 |
| 11524-16 Felszolgálási alapok | **Felszolgálási alapok** | **162** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **162** | **126** | **0** |  | **31** | **0** | **157** |
| Higiénia, HACCP, munkavédelem | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Kommunikáció, viselkedéskultúra | 14 |  |  |  |  |  |  |  | 14 | 14 |  |  |  |  | 14 |
| Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Eszközismeret | 32 |  |  |  |  |  |  |  | 32 | 31 |  |  |  |  | 31 |
| Értékesítési ismeret 1. | 50 |  |  |  |  |  |  |  | 50 | 48 |  |  |  |  | 48 |
| Étel- és italismeret 1. | 50 |  |  |  |  |  |  |  | 50 | 17 |  |  | 31 |  | 48 |
| **Felszolgálási alapok gyakorlat** | **0** | **180** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **180** | **0** | **162** |  | **0** | **0** | **162** |
| Helyiség- és eszközismeret |  | 10 |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 9 |  |  |  | 9 |
| Eszközhasználat |  | 20 |  |  |  |  |  |  | 20 |  | 20 |  |  |  | 20 |
| Értékesítés alapjai |  | 50 |  |  |  |  |  |  | 50 |  | 40 |  |  |  | 40 |
| Italfelszolgálás |  | 30 |  |  |  |  |  |  | 30 |  | 30 |  |  |  | 30 |
| Különböző felszolgálási módok 1. |  | 70 |  |  |  |  |  |  | 70 |  | 63 |  |  |  | 63 |
| 11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek | **Felszolgálás** | **0** | **0** |  | **72** | **0** |  | **31** | **0** | **103** | **0** | **0** |  | **93** | **0** | **93** |
| Étel- és italismeret 2. |  |  |  | 40 |  |  |  |  | 40 |  |  |  | 36 |  | 36 |
| Értékesítési ismeret 2. |  |  |  | 32 |  |  |  |  | 32 |  |  |  | 30 |  | 30 |
| Étlapszerkesztés, étrend összeállítás |  |  |  |  |  |  | 18 |  | 18 |  |  |  | 14 |  | 14 |
| Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 6 |  |  |  | 6 |  | 6 |
| Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek |  |  |  |  |  |  | 7 |  | 7 |  |  |  | 7 |  | 7 |
| **Felszolgálás üzemi gyakorlat** | **0** | **0** |  | **0** | **630** |  | **0** | **542** | **1172** | **0** | **630** |  | **0** | **636** | **1266** |
| Nyitás előtti teendők |  |  |  |  | 145 |  |  | 120 | 265 |  | 145 |  |  | 130 | 275 |
| Különböző felszolgálási módok 1. |  |  |  |  | 150 |  |  | 115 | 265 |  | 150 |  |  | 140 | 290 |
| Különböző felszolgálási módok 2. |  |  |  |  | 150 |  |  | 115 | 265 |  | 150 |  |  | 140 | 290 |
| Különleges éttermi munka |  |  |  |  | 150 |  |  | 115 | 265 |  | 150 |  |  | 140 | 290 |
| Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban |  |  |  |  | 35 |  |  | 77 | 112 |  | 35 |  |  | 86 | 121 |

#### 3.2.8.3. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

54. § (1) A oktató - a (3) bekezdésben meghatározott kivétellel - a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. A tanuló magatartásának és szorgalmának értékelését és minősítését az osztályfőnök - az osztályban tanító oktatóok véleményének kikérésével - végzi. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az évközi érdemjegyeket és az év végi osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli szöveges értékelés kíséri. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

### 3.2.13. pincér – vendégtériszakember 2021. 09. 01

A képzés óraszámai:

10. évfolyam:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tantárgy neve | heti óraszám | ciklus óraszám |
| Rendezvényszervezési ismeretek elmélet | 0,5 | 1 |
| Vendégtéri ismeretek elmélet | 0,5 | 1 |
| Étel- és italismeretet elmélet | 2,5 | 5 |
| Értékesítési ismeretek elmélet | 1 | 2 |
| Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek elmélet | 0,5 | 1 |
| Rendezvényszervezési ismeretek gyakorlat | 2,5 | 5 |
| Vendégtéri ismeretek gyakorlat | 2,5 | 5 |
| Étel- és italismeretet gyakorlat | 11,5 | 23 |
| Értékesítési ismeretek gyakorlat | 1 | 2 |
| Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek gyakorlat | 2,5 | 5 |

11. évfolyam:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tantárgy neve | heti óraszám | ciklus óraszám |
| Rendezvényszervezési ismeretek elmélet | 0 | 0 |
| Vendégtéri ismeretek elmélet | 1 | 2 |
| Étel- és italismeretet elmélet | 0 | 0 |
| Értékesítési ismeretek elmélet | 0 | 0 |
| Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek elmélet | 1 | 2 |
| Rendezvényszervezési ismeretek gyakorlat | 2 | 4 |
| Vendégtéri ismeretek gyakorlat | 2 | 4 |
| Étel- és italismeretet gyakorlat | 13 | 26 |
| Értékesítési ismeretek gyakorlat | 2 | 4 |
| Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek gyakorlat | 2 | 4 |
| Munkavállalói idegennyelv | 2 | 4 |

A tantárgyak tanagyag tartalma:

**10. évfolyam**

**Rendezvényszervezési ismeretek külső gyakorlat tantárgy 90 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

**A tantárgy témakörei**

*A rendezvények típusai, fajtái*

A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál- lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények

Rendezvények protokollja

*Az értékesítés folyamata*

Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok

Zárás utáni teendők

Standolás, standív elkészítése, elszámolás

*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

*Rendezvénylogisztika*

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál- ló/ültetett fogadás)

Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

*A rendezvény lebonyolítása*

Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése

Gépek üzembe helyezése

Rendezvénykönyv ellenőrzése

Vételezés raktárból, készletek feltöltése

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

**Rendezvényszervezési ismeretek belső gyakorlat tantárgy 18 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

**A tantárgy témakörei**

*A rendezvények típusai, fajtái*

A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál- lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények

Rendezvények protokollja

*Az értékesítés folyamata*

Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok

Zárás utáni teendők

Standolás, standív elkészítése, elszámolás

*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

*Rendezvénylogisztika*

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál- ló/ültetett fogadás)

Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

*A rendezvény lebonyolítása*

Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése

Gépek üzembe helyezése

Rendezvénykönyv ellenőrzése

Vételezés raktárból, készletek feltöltése

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

**Vendégtéri ismeretek külső gyakorlat tantárgy 90 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

**A tantárgy témakörei**

*Felszolgálási ismeretek*

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

*A felszolgálás lebonyolítása*

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Alkalmi rendezvényekre való terítés

Rendezvényen való felszolgálás

Szobaszerviz feladatok ellátása

**Vendégtéri ismeretek belső gyakorlat tantárgy 18 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

**A tantárgy témakörei**

*Felszolgálási ismeretek*

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

*A felszolgálás lebonyolítása*

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Alkalmi rendezvényekre való terítés

Rendezvényen való felszolgálás

Szobaszerviz feladatok ellátása

**Étel- és italismeret külső gyakorlat tantárgy 414 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

**A tantárgy témakörei**

*Konyhatechnológiai alapismeretek*

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások

A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

*Ételkészítési ismeretek*

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszin- gek, főételek, befejező fogások

*Italok ismerete és felszolgálásuk 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

**Étel- és italismeret belső gyakorlat tantárgy 90 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

**A tantárgy témakörei**

*Konyhatechnológiai alapismeretek*

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások

A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

*Ételkészítési ismeretek*

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszin- gek, főételek, befejező fogások

*Italok ismerete és felszolgálásuk 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

**Értékesítési ismeretek külső gyakorlat tantárgy 36 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamáció- kezelést.

**A tantárgy témakörei**

*Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai*

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

*A bankettkínálat kialakításának szempontjai*

Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

**Értékesítési ismeretek belső gyakorlat tantárgy 36 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamáció- kezelést.

**A tantárgy témakörei**

*Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai*

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

*A bankettkínálat kialakításának szempontjai*

Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

**Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek külső gyakorlat tantárgy 90 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

**A tantárgy témakörei**

*Beszerzés*

Árurendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei

*Raktározás*

Az áruátvétel szempontjai és eszközei

Raktárak típusai, kialakításának szabályai

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

A selejtezés szabályai

*Termelés*

Vételezések szabályai

Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított elő- készítés

Termelés helyiségei

*Százalékszámítás, mértékegység-átváltások*

Megoszlások számítása, kerekítési szabályok

*Árképzés*

Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

*Vállalkozási formák*

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

*Alapvető munkajogi és adózási formák*

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei

Munkaköri leírás célja, tartalma

Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereség- adó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

**Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek belső gyakorlat tantárgy 18 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

**A tantárgy témakörei**

*Beszerzés*

Árurendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei

*Raktározás*

Az áruátvétel szempontjai és eszközei

Raktárak típusai, kialakításának szabályai

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

A selejtezés szabályai

*Termelés*

Vételezések szabályai

Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított elő- készítés

Termelés helyiségei

*Százalékszámítás, mértékegység-átváltások*

Megoszlások számítása, kerekítési szabályok

*Árképzés*

Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

*Vállalkozási formák*

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

*Alapvető munkajogi és adózási formák*

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei

Munkaköri leírás célja, tartalma

Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereség- adó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

**11. osztály**

**Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés- re jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

**A tantárgy témakörei**

*Az álláskeresés lépései, álláshirdetések*

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer- ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (íráskészség).

*Önéletrajz és motivációs levél*

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

*„Small talk” – általános társalgás*

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

*Állásinterjú*

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

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

**Rendezvényszervezési ismeretekkülső gyakorlat tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

**A tantárgy témakörei**

*A rendezvény lebonyolítása*

Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése

Gépek üzembe helyezése

Rendezvénykönyv ellenőrzése

Vételezés raktárból, készletek feltöltése

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

*Elszámolás, fizettetés*

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt- bér, lemondási feltételek, lemondás stb.

**Vendégtéri ismeretek külső gyakorlat tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

**A tantárgy témakörei**

*Felszolgálási ismeretek*

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

*A felszolgálás lebonyolítása*

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Alkalmi rendezvényekre való terítés

Rendezvényen való felszolgálás

Szobaszerviz feladatok ellátása

*Fizetési módok*

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, elszámolás a munkáltató felé

**Vendégtéri ismeretek külső gyakorlat tantárgy 31 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

**A tantárgy témakörei**

*Felszolgálási ismeretek*

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

*A felszolgálás lebonyolítása*

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Alkalmi rendezvényekre való terítés

Rendezvényen való felszolgálás

Szobaszerviz feladatok ellátása

*Fizetési módok*

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, elszámolás a munkáltató felé

**Étel- és italismeret külső gyakorlat tantárgy 403 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

**A tantárgy témakörei**

*Ételkészítési ismeretek*

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

*Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”*

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

*Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban*

Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

*Italok ismerete és felszolgálásuk 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

*Az italok készítésének szabályai*

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

*Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás*

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

*Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák*

A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

**Értékesítési ismeretek külső gyakorlat tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamáció- kezelést.

**A tantárgy témakörei**

*A bankettkínálat kialakításának szempontjai*

Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

*A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai*

Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

*Sommelier feladatának marketingvonatkozásai*

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

*Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése*

Étterem megjelenése az online térben

Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

*Gasztroesemények az online térben*

Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

*Hírlevelek szerkesztése és marketingvonatkozásai*

A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes meg- választása az online protokoll szerint

**Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek külső gyakorlat tantárgy 62 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

**A tantárgy témakörei**

*Ügyvitel a vendéglátásban*

Bizonylatok, számlák, leltározás

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban

*Árképzés*

Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

*Jövedelmezőség*

A költség fogalma, az eredmény fogalma

Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

*Elszámoltatás*

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

**Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek belső gyakorlat tantárgy 31 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

**A tantárgy témakörei**

*Ügyvitel a vendéglátásban*

Bizonylatok, számlák, leltározás

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban

*Árképzés*

Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

*Jövedelmezőség*

A költség fogalma, az eredmény fogalma

Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

*Elszámoltatás*

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

### 3.2.14. szakács 2017. 09. 01.

Iskolatípus: Szakképző iskola

Képzés/szakképesítés megnevezése és azonosító száma: 34 811 04, szakács

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás - Idegenforgalom

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVIII. Vendéglátás

Bemeneti követelmény: alapfokú iskolai végzettség

Képzés kezdete és időtartama: 3 év

Kerettanterv érvényessége: folyamatos

Elméleti képzés aránya: 30%

Gyakorlati képzés aránya: 70%

Továbblépés lehetősége: szakképző iskola érettségire felkészítő évfolyamai (KK/12, KK/13)

A szakképzésbe történő belépés előfeltételei: alapfokú iskolai végzettség

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| tantárgy neve | a tantárgy óra száma évfolyamonként | | |
| 1/9. | 2/10. | 3/11. |
| Foglalkoztatás II. |  |  | 0,5 |
| Foglalkoztatás I. |  |  | 2 |
| Vendéglátó gazdálkodás | 2 | 2,5 | 2 |
| Általános élelmiszerismeret | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Élelmiszerbiztonságról általában | 0,5 |  |  |
| Vendéglátás higiénéje |  | 0,5 |  |
| Pincér szakmai idegen nyelv | 1 | 1 |  |
| Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet | 6 |  |  |
| Ételkészítési ismeretek alapjai gyak. I. | 6 |  |  |
| Ételkészítési ismeretek alapjai gyak. II. |  | 15.5 |  |
| Ételkészítési ismeretek elmélet |  | 2 | 2 |
| Ételkészítési ismeretek gyak. |  | 2 | 17,5 |
| összesen | 17 | 25 | 25,5 |

#### 3.2.10.1. A magasabb évfolyamba lépés feltételei

A tanuló magasabb évfolyamra lép, ha az évfolyam követelményeit minden tantárgyból – legalább elégséges osztályzattal –a szorgalmi időszakban rendesen, osztályozóvizsgán, javítóvizsgán vagy különbözeti vizsgán teljesítette. Valamennyi tantárgy értékelése érdemjeggyel történik.

#### 3.2.10.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltételei

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Szakképző iskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | | **Szakképző iskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | | |
| 1/9. évfolyam | | | 2/10. évfolyam | | | 3/11. évfolyam | | Összesen | 1. évfolyam | | | 2. évfolyam | | Összesen |
| e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy | e | gy | ögy | e | gy |
| A fő szakképe-sítésre vonatkozó: | Összesen | **342** | **180** | **140** | **198** | **630** | **140** | **173** | **542** | **2345** | **332** | **792** | **160** | **341** | **635** | **2260** |
| Összesen | **522** | | **828** | | **715** | | **1124** | | **976** | |
| Elméleti óraszámok (arány ögy-vel) | 713 óra (30,4%) | | | | | | | | 673 óra (29,8%) | | | | |
| Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel) | 1352 óra (69,6%) | | | | | | | | 1427 óra (70,2%) | | | | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **15** | **18** | **0** |  | **0** | **0** | **18** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  |  |  | 3 |  | 3 | 6 |  |  |  |  | 6 |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Álláskeresés |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Munkanélküliség |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 8 | 14 |  |  |  |  | 14 |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 | 14 |  |  |  |  | 14 |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  |  |  | 24 |  | 24 | 24 |  |  |  |  | 24 |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  |  |  | 20 |  | 20 | 20 |  |  |  |  | 20 |
| 11561-16 Gazdálkodási ismeretek | **Vendéglátó gazdálkodás** | **72** | **0** |  | **36** | **0** |  | **31** | **0** | **139** | **72** | **0** |  | **62** | **0** | **134** |
| A gazdálkodás elemei, a piac | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| Vendéglátó alapismeretek | 28 |  |  | 8 |  |  |  |  | 36 | 28 |  |  | 8 |  | 36 |
| Adózási ismeretek |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| Ügyvitel a vendéglátásban |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 |  |  |  | 14 |  | 14 |
| Alap, tömeg-és veszteségszámítás | 16 |  |  |  |  |  |  |  | 16 | 16 |  |  |  |  | 16 |
| Viszonyszámok | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Árképzés | 10 |  |  | 8 |  |  |  |  | 18 | 10 |  |  | 6 |  | 16 |
| Jövedelmezőség |  |  |  | 8 |  |  |  |  | 8 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Készletgazdálkodás |  |  |  | 2 |  |  | 8 |  | 10 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Elszámoltatás |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 8 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| 11518-16 Élelmiszerismeret | **Általános élelmiszerismeret** | **54** | **0** |  | **36** | **0** |  | **31** | **0** | **121** | **54** | **0** |  | **62** | **0** | **116** |
| Táplálkozás ismeret | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 | 12 |  |  |  |  | 12 |
| Környezetvédelmi ismeretek | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  | 2 |
| Fogyasztóvédelem | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Élelmiszerek csoportjai I. | 36 |  |  | 4 |  |  |  |  | 40 | 36 |  |  | 2 |  | 38 |
| Élelmiszerek csoportjai II. |  |  |  | 19 |  |  |  |  | 19 |  |  |  | 19 |  | 19 |
| Élelmiszerek csoportjai III. |  |  |  | 13 |  |  | 3 |  | 16 |  |  |  | 13 |  | 13 |
| Élelmiszerek csoportjai IV, |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  |  | 12 |  | 12 |
| Élelmiszerek csoportjai V. |  |  |  |  |  |  | 16 |  | 16 |  |  |  | 16 |  | 16 |
| 11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | **Élelmiszerbiztonságról általában** | **18** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **18** | **0** | **0** |  | **16** | **0** | **16** |
| Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak | 3 |  |  |  |  |  |  |  | 3 |  |  |  | 3 |  | 3 |
| Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 5 |  | 5 |
| Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  | 4 |  | 4 |
| **Vendéglátás higiéniája** | **0** | **0** |  | **18** | **0** |  | **0** | **0** | **18** | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **15** |
| Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Személyi higiénia |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 2 |  |  |  | 2 |  | 2 |
| Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 5 |  | 5 |
| 12096-16 Szakács szakmai idegen nyelv | **Szakmai idegen nyelv** | **36** | **0** |  | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Konyhai helyiségek, gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| Mértékegységek idegen nyelven | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  | 2 |  | 2 |
| Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven | 14 |  |  |  |  |  |  |  | 14 |  |  |  | 12 |  | 12 |
| Szakmai technológiák | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 8 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Receptek fordítása |  |  |  | 22 |  |  |  |  | 22 |  |  |  | 18 |  | 18 |
| Konyhai kommunikáció |  |  |  | 14 |  |  |  |  | 14 |  |  |  | 12 |  | 12 |
| 12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai | **Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet** | **162** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **162** | **126** | **0** |  | **0** | **0** | **126** |
| A szakács szakma alapozó ismeretei | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| Technológiai ismeretek | 16 |  |  |  |  |  |  |  | 16 | 14 |  |  |  |  | 14 |
| Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások) | 34 |  |  |  |  |  |  |  | 34 | 26 |  |  |  |  | 26 |
| Levesek, levesbetétek | 20 |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 16 |  |  |  |  | 16 |
| Meleg előételek | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| Sós tésztaételek | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 4 |  |  |  |  | 4 |
| Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsából (kecske, nyúl) készíthető ételek | 48 |  |  |  |  |  |  |  | 48 | 36 |  |  |  |  | 36 |
| Háziszárnyasokból készíthető ételek | 14 |  |  |  |  |  |  |  | 14 | 12 |  |  |  |  | 12 |
| **Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.** | **0** | **180** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **180** | **0** | **162** |  | **0** | **0** | **162** |
| A szakács szakma alapozó ismeretei |  | 10 |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 9 |  |  |  | 9 |
| Technológiai ismeretek |  | 15 |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 13 |  |  |  | 13 |
| Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások) |  | 35 |  |  |  |  |  |  | 35 |  | 32 |  |  |  | 32 |
| Levesek, levesbetétek |  | 25 |  |  |  |  |  |  | 25 |  | 22 |  |  |  | 22 |
| Meleg előételek |  | 15 |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 14 |  |  |  | 14 |
| Sós tésztaételek |  | 10 |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 9 |  |  |  | 9 |
| Vágóállatokból (sertés-húsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb házi-állatok húsából (kecske, nyúl) készíthető ételek |  | 50 |  |  |  |  |  |  | 50 |  | 45 |  |  |  | 45 |
| Háziszárnyasokból készíthető ételek |  | 20 |  |  |  |  |  |  | 20 |  | 18 |  |  |  | 18 |
| **Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.** | **0** | **0** |  | **0** | **558** |  | **0** | **0** | **558** | **0** | **630** |  | **0** | **0** | **630** |
| Ismerkedés a munkahellyel és (Balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonsági alapoktatások) |  |  |  |  | 18 |  |  |  | 18 |  | 35 |  |  |  | 35 |
| Előkészítő és kiegészítő műveletek |  |  |  |  | 100 |  |  |  | 100 |  | 105 |  |  |  | 105 |
| Köretek, saláták, főzelékek, mártások készítése |  |  |  |  | 110 |  |  |  | 110 |  | 140 |  |  |  | 140 |
| Levesek, levesbetétek készítése |  |  |  |  | 100 |  |  |  | 100 |  | 100 |  |  |  | 100 |
| Meleg előételek, sós tésztaétezlek |  |  |  |  | 50 |  |  |  | 50 |  | 50 |  |  |  | 50 |
| Házi állatok húsából készíthető ételek |  |  |  |  | 180 |  |  |  | 180 |  | 200 |  |  |  | 200 |
| 12095-16 Ételkészítési ismeretek | **Ételkészítési ismeretek elmélet** | **0** | **0** |  | **72** | **0** |  | **31** | **0** | **103** | **0** | **0** |  | **124** | **0** | **124** |
| Vadon élő állatok húsából, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek |  |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 |  |  |  | 20 |  | 20 |
| Vegetáriánus ételek |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Éttermi tészták és egyéb befejező fogások |  |  |  | 26 |  |  |  |  | 26 |  |  |  | 28 |  | 28 |
| Hidegkonyhai készítmények (ismeretek) |  |  |  | 16 |  |  |  |  | 16 |  |  |  | 16 |  | 16 |
| Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 9 |  | 9 |
| Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 6 |  |  |  | 12 |  | 12 |
| A nemzetközi gasztro-kultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 8 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 6 |  |  |  | 8 |  | 8 |
| Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében |  |  |  |  |  |  | 3 |  | 3 |  |  |  | 5 |  | 5 |
| A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 8 |  |  |  | 10 |  | 10 |
| **Ételkészítési ismeretek gyakorlat** | **0** | **0** |  | **0** | **72** |  | **0** | **542** | **614** | **0** | **0** |  | **0** | **635** | **635** |
| Vadon élő állatok húsából, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek |  |  |  |  | 72 |  |  | 35 | 107 |  |  |  |  | 115 | 115 |
| Vegetáriánus ételek |  |  |  |  |  |  |  | 50 | 50 |  |  |  |  | 50 | 50 |
| Éttermi tészták és egyéb befejező fogások |  |  |  |  |  |  |  | 195 | 195 |  |  |  |  | 190 | 190 |
| Hidegkonyhai készítmények (ismeretek) |  |  |  |  |  |  |  | 90 | 90 |  |  |  |  | 85 | 85 |
| Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre. |  |  |  |  |  |  |  | 95 | 95 |  |  |  |  | 90 | 90 |
| Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok |  |  |  |  |  |  |  | 77 | 77 |  |  |  |  | 105 | 105 |

### 3.2.15. Turizmus – vendéglátás 2020. 09. 01. (ágazati alapoktatás)

Az ágazati alapoktatás óraterve:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| Munkavállalói ismeretek | 18 |  | 1 |
| A munka világa | 54 |  | 3 |
| IKT a vendéglátásban | 72 | 100 | 4 |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (A cukrászati termelés alapjai) | 108 | 50 | 6 |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (Az ételkészítés alapjai) | 108 | 6 |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (A vendégtéri értékesítés alapjai) | 108 | 6 |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai) | 108 | 6 |
| közismeret | 612 |  | 34 |
| szabadon tervezhető órakeret | 36 |  | 2 |
|  | 1224 |  | 68 |

Felnőttek szakmai oktatása:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| Munkavállalói ismeretek | 9 |  | 0,5 |
| A munka világa | 27 |  | 1,5 |
| IKT a vendéglátásban | 36 | 100 | 2 |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (A cukrászati termelés alapjai) | 54 | 50 | 3 |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (Az ételkészítés alapjai) | 54 | 3 |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (A vendégtéri értékesítés alapjai) | 54 | 3 |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai) | 54 | 3 |

Az ágazati alapoktatás tananyagtartalma tantárgyanként:

Munkavállalói ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Megfogalmazza saját karriercéljait. Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait. Teljesen önállóan Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére. Szakképzési munkaviszonyt létesít. Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit. Instrukció alapján részben önállóan Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit. Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat. Teljesen önállóan Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

A tantárgy témakörei

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

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

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

Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) 7/34. oldal

Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület A tanulási terület tantárgyainak óraszáma:

A tanulási terület tartalmi összefoglalója Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el. A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat. Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

A munka világa tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival. A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait. A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek

Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Megnevezi és leírja a tanulószerződés és a munkaszerződés tartalmát. A tanulószerződés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei Irányítással Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő. Udvarias és előzékeny. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására. Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés-minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani. Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál. Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák Instrukció alapján részben önállóan Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait. A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei Instrukció alapján részben önállóan Betartja a munkabiztonsági szabályokat. Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat. Instrukció alapján részben önállóan Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat. Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket. Instrukció alapján részben önállóan

A tantárgy témakörei

Alapvető szakmai elvárások Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások. Kommunikáció és vendégkapcsolatok Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

Munkabiztonság és egészségvédelem Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

IKT a vendéglátásban tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel. További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít. Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete Teljesen önállóan Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat. Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ. Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében. Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete Irányítással Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli. Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan. Internethasználat Instrukció alapján részben önállóan Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

A tantárgy témakörei

Digitális eszközök a vendéglátásban A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai Digitális tananyagtartalmak alkalmazása Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni) Digitális eszközök a turizmusban A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak. Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat. A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait. A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete Instrukció alapján részben önállóan Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása Online katalógust használ. Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat. A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete Instrukció alapján részben önállóan A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre. Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei Instrukció alapján részben önállóan Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít. Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet Instrukció alapján részben önállóan Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket. Szárított és friss fűszernővények, ízesítők Instrukció alapján részben önállóan Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat. Ételkészítési alapműveletek Instrukció alapján részben önállóan Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri. Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás Instrukció alapján részben önállóan 16/34. oldal Cukrászati alapműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez. Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése Instrukció alapján részben önállóan Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét. Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei Instrukció alapján részben önállóan Prezentációs program használata. Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről. Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutatás Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Instrukció alapján részben önállóan

A tantárgy témakörei

A cukrászati termelés alapjai A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapműveletek gyakorlása: ‒ Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás ‒ Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás ‒ Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés ‒ Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők ‒ Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

Az ételkészítés alapjai Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef) A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok) Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei) Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

vendégtéri értékesítés alapjai Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például: ‒ Balaton – egészségturizmus = Hévíz ‒ Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál ‒ Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék ‒ Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó ‒ Budapest – hivatásturizmus A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével. A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek: ‒ Balaton 18/34. oldal ‒ Sopron-Fertő térség ‒ Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség ‒ Dunakanyar térség ‒ Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek: ‒ Budapest ‒ Világörökségi helyszínek Turisztikai termékek hazai trendjei Egészségturizmus Kulturális turizmus Bor- és gasztronómiai turizmus Hivatásturizmus Rendezvényturizmus Aktív és természeti turizmus A szálláshelyek csoportosítása és minősítése A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás) A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

3.2.10.3. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

54. § (1) A oktató - a (3) bekezdésben meghatározott kivétellel - a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. A tanuló magatartásának és szorgalmának értékelését és minősítését az osztályfőnök - az osztályban tanító oktatók véleményének kikérésével - végzi. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az évközi érdemjegyeket és az év végi osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli szöveges értékelés kíséri. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

### 3.2.16. szakács 2021. 09. 01.

A képzés óraszámai:

10. évfolyam:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tantárgy neve | heti óraszám | ciklus óraszám |
| Előkészítés és élelmiszer feldolgozás belső gyakorlat | 0,5 | 1 |
| Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása belső gyakorlat | 0,5 | 1 |
| Ételkészítés-technológiai ismeretek belső gyakorlat | 2,5 | 5 |
| Ételek tálalása belső gyakorlat | 1 | 2 |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás belső gyakorlat | 0,5 | 1 |
| Előkészítés és élelmiszer feldolgozás külső gyakorlat | 2,5 | 5 |
| Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása külső gyakorlat | 2,5 | 5 |
| Ételkészítés-technológiai ismeretek külső gyakorlat | 11,5 | 23 |
| Ételek tálalása külső gyakorlat | 1 | 2 |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás gyakorlat | 2,5 | 5 |

11. évfolyam:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tantárgy neve | heti óraszám | ciklus óraszám |
| Előkészítés és élelmiszer feldolgozás belső gyakorlat | 0 | 0 |
| Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása belső gyakorlat | 1 | 2 |
| Ételkészítés-technológiai ismeretek belső gyakorlat | 0 | 0 |
| Ételek tálalása belső gyakorlat | 0 | 0 |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás belső gyakorlat | 1 | 2 |
| Előkészítés és élelmiszer feldolgozás külső gyakorlat | 2 | 4 |
| Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása külső gyakorlat | 2 | 4 |
| Ételkészítés-technológiai ismeretek külső gyakorlat | 13 | 26 |
| Ételek tálalása külső gyakorlat | 2 | 4 |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás gyakorlat | 2 | 4 |
| Munkavállalói idegennyelv | 2 | 4 |

Tantárgyak tananyag tartalma

**10. évfolyam**

**Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás külső gyakorlat tantárgy 90 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

**A tantárgy témakörei**

*Előkészítés*

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

*Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés*

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

*Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek*

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentrálás) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

*Alapkészítmények*

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak

farce-ok: máj- és húsfarce-ok

páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz

marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos hú sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak.

egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítésé- hez

duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható

muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható

*Sűrítési eljárások*

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával

keményítők használata

egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait

az étel sűrítése saját anyagával

sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)

sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel

burgonyával történő sűrítés

*Bundázási eljárások*

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

*Mártások*

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése

az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása

hideg mártásokelőállítása

egyéb meleg mártások készítése

**Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás belső gyakorlat tantárgy 18 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

**A tantárgy témakörei**

*Előkészítés*

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

*Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés*

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

*Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek*

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentrálás) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

*Alapkészítmények*

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak

farce-ok: máj- és húsfarce-ok

páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz

marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos hú sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak.

egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítésé- hez

duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható

muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható

*Sűrítési eljárások*

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával

keményítők használata

egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait

az étel sűrítése saját anyagával

sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)

sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel

burgonyával történő sűrítés

*Bundázási eljárások*

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

*Mártások*

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése

az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása

hideg mártásokelőállítása

egyéb meleg mártások készítése

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása külső gyakorlat tantárgy 90 óra

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

**A tantárgy témakörei**

*Kéziszerszámok*

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

*Hűtő- és fagyasztóberendezések*

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

*Főző- és sütőberendezések*

Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipá- rolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz- helyek).

*Egyéb berendezések és gépek*

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító kony hai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.

Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.

Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkenté- sére alkalmas berendezést.

VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berende- zést is képesek beállítani és használni.

Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása belső gyakorlat tantárgy 18 óra

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

**A tantárgy témakörei**

*Kéziszerszámok*

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

*Hűtő- és fagyasztóberendezések*

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

*Főző- és sütőberendezések*

Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipá- rolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz- helyek).

*Egyéb berendezések és gépek*

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító kony hai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.

Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.

Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkenté- sére alkalmas berendezést.

VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berende- zést is képesek beállítani és használni.

Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

**Ételkészítés-technológiai ismeretek külső gyakorlat tantárgy 414 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

**A tantárgy témakörei**

*Főzés*

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

Forralás: tészták, levesbetétek, köretek

Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek

Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek

Posírozás: bevert tojás

Beforralás: fűszerkivonatok

Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása

Blansírozás: zöldségek előfőzése

Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

*Gőzölés*

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad- ja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek

Közvetett gőzölés: felfújtak

*Párolás*

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló- lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

* Halak (rövid lében)
* Gyümölcsök Összetett párolások:
* Hússzeletek
* Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
* Apró húsok, pörköltek

*Sütés I.*

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légtérű sütések:

Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa- szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése

Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté- lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése

Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése

Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával

Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze- lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés

Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

**Ételkészítés-technológiai ismeretek belső gyakorlat tantárgy 90 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

**A tantárgy témakörei**

*Főzés*

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

Forralás: tészták, levesbetétek, köretek

Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek

Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek

Posírozás: bevert tojás

Beforralás: fűszerkivonatok

Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása

Blansírozás: zöldségek előfőzése

Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

*Gőzölés*

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad- ja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek

Közvetett gőzölés: felfújtak

*Párolás*

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló- lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

* Halak (rövid lében)
* Gyümölcsök Összetett párolások:
* Hússzeletek
* Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
* Apró húsok, pörköltek

*Sütés I.*

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légtérű sütések:

Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa- szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése

Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté- lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése

Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése

Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával

Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze- lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés

Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

**Ételek tálalása külső gyakorlat tantárgy 36 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonalitás fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladat- hoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

**A tantárgy témakörei**

*Alapvető tálalási formák, lehetőségek*

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálat.

*Szezonális alapanyagok használata*

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfele- lő elő- és elkészítési technológiát.

*Heti menük összeállítása*

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

*Alkalmi menük összeállítása*

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonalitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

**Ételek tálalása belső gyakorlat tantárgy 36 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonalitás fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladat- hoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

**A tantárgy témakörei**

*Alapvető tálalási formák, lehetőségek*

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálat.

*Szezonális alapanyagok használata*

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfele- lő elő- és elkészítési technológiát.

*Heti menük összeállítása*

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

*Alkalmi menük összeállítása*

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonalitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

**Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás külső gyakorlat tantárgy 90 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

**A tantárgy témakörei**

*Áruátvétel*

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

*Árugazdálkodási szoftverek használata*

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

*Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése*

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok lét- számához igazítják.

*Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása*

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a rak- tárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

*Raktározás*

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő- en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

**Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás belső gyakorlat tantárgy 18 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

**A tantárgy témakörei**

*Áruátvétel*

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

*Árugazdálkodási szoftverek használata*

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

*Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése*

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok lét- számához igazítják.

*Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása*

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a rak- tárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

*Raktározás*

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő- en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

## 3.3. Technikus képzés

### 3.3.1. Fitnesz, wellnesz instruktor 2018. 09. 01.

Iskolatípus: szakgimnázium

Képzés/szakképesítés megnevezése és azonosító száma: 54 813 01, fitnesz, welness instruktor

A szakmacsoport száma és megnevezése: 3. oktatás

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVII. sport

Bemeneti követelmény: ágazati érettségi vizsga

Képzés kezdete és időtartama: 1 év

Kerettanterv érvényessége: 2018. 09. 01-től

Elméleti képzés aránya: 60%

Gyakorlati képzés aránya: 40%

Továbblépés lehetősége: felső oktatás, felsőfokú szakképzés

A szakképzésbe történő belépés előfeltételei: érettségi vizsga

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| tantárgy neve | a tantárgy óra száma évfolyamonként | | |
| 5/13 | 1/13 | 2/14 |
| Foglalkoztatás II. | 0,5 |  | 0,5 |
| Foglalkoztatás I. | 2 |  | 2 |
| Anatómiai-élettani ismeretek |  | 4 |  |
| Egészségtan |  | 2 |  |
| Elsősegélynyújtás gyakorlat |  | 3 |  |
| Funkcionális anatómia |  | 3 |  |
| Terhelésélettan |  | 2 |  |
| Edzéselmélet |  | 4 |  |
| Edzésprogramok gyakorlat |  | 6 |  |
| Gimnasztika elmélet |  | 5 |  |
| Gimnasztika gyakorlat |  | 6 |  |
| Aqua tréning elmélet | 2 |  | 2 |
| Aqua tréning gyakorlat | 4 |  | 4 |
| Csoportos fitness órák elmélet | 2 |  | 2 |
| Csoportos fitness órák gyakorlat | 8 |  | 8 |
| Fitness termi kondicionálás elmélet | 2 |  | 2 |
| Fitness termi kondicionálás gyakorlat | 3 |  | 3 |
| Ügyfélszolgálat elmélet | 2,5 |  | 2,5 |
| Ügyfélszolgálat gyakorlat | 3 |  | 3 |
| Speciális óratípusok elmélet | 2 |  | 2 |
| Speciális óratípusok gyakorlat | 4 |  | 4 |
| összesen | 35 | 35 | 35 |

#### 3.3.4.1. A magasabb évfolyamba lépés feltételei

A tanuló magasabb évfolyamra lép, ha az évfolyam követelményeit minden tantárgyból – legalább elégséges osztályzattal –a szorgalmi időszakban rendesen, osztályozóvizsgán, javítóvizsgán vagy különbözeti vizsgán teljesítette. Valamennyi tantárgy értékelése érdemjeggyel történik.

#### 3.3.4.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltételei

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | 9. | | 10. | | | 11. | | | 12. | | Szakgimnáziumi képzés  9-12. o. összes óraszáma | Nem a főszakképesítésre fordítandó órakeret | Főszakképesítés  9-12. o. összes óraszáma | 5/13. | | Főszakképesítés  9-13. o. összes óraszáma | 1/13. | | | 2/14. | | A két évfolyamos szakképzés összes óraszáma |
| e | gy | e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy | e | gy | e | gy | ögy | e | gy |
| A főszakképe-sítésre vonatkozó: | Összesen | A tantárgy kapcsolódása | **180** | **108** | **252** | **180** | **140** | **72** | **72** | **140** | **124** | **31** | **1457** | **438** | **1019** | **340** | **620** | **1979** | **648** | **396** |  | **340** | **620** | **2004** |
| Összesen | **288** | | **432** | | **144** | | **155** | | **960** | | **1044** | | **960** | |
| Elméleti óraszámok  (arány ögy-vel) | öt évfolyamos képzés egészében: 968 óra (42,9%) | | | | | | | | | |  | | 988 óra (49,3%) | | | | |
| Gyakorlati óraszámok  (arány ögy-vel) | öt évfolyamos képzés egészében: 1011 óra (57,1%) | | | | | | | | | | 1016 óra (50,7%) | | | | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** | főszakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **15** | **0** | **15** | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **15** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Álláskeresés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Munkanélküliség |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 3 |  | 3 | 0 | 0 |  | 3 | 0 | 3 |
| 11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) | **Foglalkoztatás I.** | főszakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **62** | **0** | **62** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 8 |  | 8 | 0 | 0 |  | 8 | 0 | 8 |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 8 |  | 8 | 0 | 0 |  | 8 | 0 | 8 |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 23 |  | 23 | 0 | 0 |  | 23 | 0 | 23 |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 23 |  | 23 | 0 | 0 |  | 23 | 0 | 23 |
| 10323-12 Egészségügy és elsősegély | **Anatómiai-élettani ismeretek** | főszakképesítés | **72** | **0** | **72** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **144** | **0** | **144** | **0** | **0** | **144** | **144** | **0** |  | **0** | **0** | **144** |
| Az anatómia és az élettan tárgya, módszerei | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 4 | 0 |  | 0 | 0 | 4 |
| Az emberi szervezet szövetei | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  | 12 | 12 | 0 |  | 0 | 0 | 12 |
| A mozgató szervrendszer felépítésének, nevezéktanának és működésének alapjai | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 |  |  | 8 | 8 | 0 |  | 0 | 0 | 8 |
| A vázrendszer felépítése és működése | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 |  |  | 16 | 16 | 0 |  | 0 | 0 | 16 |
| Az izomzat felépítése és működése | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 |  |  | 16 | 16 | 0 |  | 0 | 0 | 16 |
| A légzés szervrendszerének felépítése és működése | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 |  |  | 16 | 16 | 0 |  | 0 | 0 | 16 |
| A szív és a keringési rendszer felépítése és működése |  |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  | 20 |  |  | 20 | 20 | 0 |  | 0 | 0 | 20 |
| A kiválasztás szervrendszerének felépítése működése |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 10 | 0 |  | 0 | 0 | 10 |
| A szabályozás általános élettani törvényszerűségei |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 4 | 0 |  | 0 | 0 | 4 |
| A hormonrendszer működése |  |  | 16 |  |  |  |  |  |  |  | 16 |  |  | 16 | 16 | 0 |  | 0 | 0 | 16 |
| Az idegrendszer felépítése és működése |  |  | 22 |  |  |  |  |  |  |  | 22 |  |  | 22 | 22 | 0 |  | 0 | 0 | 22 |
| **Egészségtan** | főszakképesítés | **72** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **0** | **72** | **0** | **0** | **72** | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** |
| Sport és életmód | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 10 | 0 |  | 0 | 0 | 10 |
| A tápcsatorna felépítése | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 10 | 0 |  | 0 | 0 | 10 |
| Egészséges táplálkozás | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 |  |  | 16 | 16 | 0 |  | 0 | 0 | 16 |
| Az immunrendszer felépítése és működése | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 18 | 0 |  | 0 | 0 | 18 |
| Sportártalmak, sportsérülések megelőzése | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 18 | 0 |  | 0 | 0 | 18 |
| **Elsősegélynyújtás gyakorlat** | főszakképesítés | **0** | **0** | **0** | **72** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **0** | **72** | **0** | **0** | **72** | **0** | **72** |  | **0** | **0** | **72** |
| Újraélesztés |  |  |  | 18 |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 18 |  | 0 | 0 | 18 |
| Sebzések,sebellátás |  |  |  | 18 |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 18 |  | 0 | 0 | 18 |
| Traumás sérülések |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 0 | 36 |  | 0 | 0 | 36 |
| **Funkcionális anatómia** | főszakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** | **0** | **62** | **0** | **0** | **62** | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** |
| Szöveti struktúrák élettani vetületei |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  | 6 |  |  | 6 | 7 | 0 |  | 0 | 0 | 7 |
| A vázrendszer felépítése és működése |  |  |  |  |  |  |  |  | 13 |  | 13 |  |  | 13 | 15 | 0 |  | 0 | 0 | 15 |
| Izomrendszer felépítése és működése |  |  |  |  |  |  |  |  | 13 |  | 13 |  |  | 13 | 15 | 0 |  | 0 | 0 | 15 |
| Keringési rendszer részeinek szerepe az életműködések fenntartásában |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  | 10 | 12 | 0 |  | 0 | 0 | 12 |
| Légzőrendszer részeinek szerepe az életműködések fenntartásában |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 8 |  |  | 8 | 9 | 0 |  | 0 | 0 | 9 |
| Szabályzórendszer egyes elemeinek szerepe az érző és mozgató területek működésének összehangolásában |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  | 12 | 14 | 0 |  | 0 | 0 | 14 |
| **Terhelésélettan** | főszakképesítés | **0** | **0** | **72** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **0** | **72** | **0** | **0** | **72** | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** |
| Edzéselméleti alapfogalmak |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 4 | 0 |  | 0 | 0 | 4 |
| Terhelés hatására a szervezetben végbemenő változások |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 4 | 0 |  | 0 | 0 | 4 |
| Energiaszolgáltató folyamatok a szervezetben |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  | 6 | 6 | 0 |  | 0 | 0 | 6 |
| Terhelés hatása a mozgató szervrendszerre |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 10 | 0 |  | 0 | 0 | 10 |
| Terhelés hatása a légzés szervrendszerére |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  | 5 | 5 | 0 |  | 0 | 0 | 5 |
| Terhelés hatása a keringési rendszerre |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 10 | 0 |  | 0 | 0 | 10 |
| A terhelés és a szabályozó rendszer kapcsolata |  |  | 11 |  |  |  |  |  |  |  | 11 |  |  | 11 | 11 | 0 |  | 0 | 0 | 11 |
| A terhelés és a táplálkozás kapcsolata |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  | 5 | 5 | 0 |  | 0 | 0 | 5 |
| Különböző életkorok terhelés-élettani sajátosságai |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  | 5 | 5 | 0 |  | 0 | 0 | 5 |
| Fogyatékkal élők, krónikus betegek és terhesek terhelésének sajátosságai |  |  | 7 |  |  |  |  |  |  |  | 7 |  |  | 7 | 7 | 0 |  | 0 | 0 | 7 |
| A teljesítményfokozás |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  | 5 | 5 | 0 |  | 0 | 0 | 5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10324-12 Edzéselmélet és gimnasztika | **Edzéselmélet** | főszakképesítés | **0** | **0** | **72** | **0** |  | **36** | **0** |  | **31** | **0** | **139** | **0** | **139** | **0** | **0** | **139** | **144** | **0** |  | **0** | **0** | **144** |
| Edzéselméleti alapfogalmak |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  | 72 | 72 | 0 |  | 0 | 0 | 72 |
| Motoros képességek |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| Edzésmódszertan |  |  |  |  |  |  |  |  | 31 |  | 31 |  |  | 31 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| **Edzésprogramok gyakorlat** | főszakképesítés | **0** | **72** | **0** | **72** |  | **0** | **36** |  | **0** | **31** | **211** | **0** | **211** | **0** | **0** | **211** | **0** | **216** |  | **0** | **0** | **216** |
| Edzéslátogatás, dokumentálás |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  | 144 | 0 | 144 |  | 0 | 0 | 144 |
| Motoros képességfejlesztés I. |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 0 | 36 |  | 0 | 0 | 36 |
| Motoros képességfejlesztés II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 31 | 31 |  |  | 31 | 0 | 36 |  | 0 | 0 | 36 |
| **Gimnasztika elmélet** | főszakképesítés | **36** | **0** | **36** | **0** |  | **36** | **0** |  | **31** | **0** | **139** | **0** | **139** | **0** | **0** | **139** | **144** | **0** |  | **0** | **0** | **144** |
| Gimnasztika mozgásrendszere | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| A gimnasztika szaknyelve |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| Rajzírás |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| Gyakorlatelemzés és tervezés |  |  |  |  |  |  |  |  | 31 |  | 31 |  |  | 31 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| **Gimnasztika gyakorlat** | főszakképesítés | **0** | **36** | **0** | **36** |  | **0** | **36** |  | **0** | **0** | **108** | **0** | **108** | **0** | **0** | **108** | **0** | **108** |  | **0** | **0** | **108** |
| Szabadgyakorlatok I. |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 0 | 36 |  | 0 | 0 | 36 |
| Szabadgyakorlatok II. |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 0 | 36 |  | 0 | 0 | 36 |
| Eszközös gyakorlatok |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 18 |  | 0 | 0 | 18 |
| Gimnasztikai gyakorlatvezetés |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 18 |  | 0 | 0 | 18 |
| 11110-16 Egészségügyi alapismeretek | **Egészségügyi alapismeretek** | 51 726 01  Regeneráló balneoterápiás masszőr | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** | **31** | **0** | **0** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Etikai ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |  | 7 |  |  | 7 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Szakmai jogi ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  | 10 |  |  | 10 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Népegészségügyi ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |  | 7 |  |  | 7 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Egészségfejlesztés |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Kommunikáció |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |  | 7 |  |  | 7 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 12051-16 Masszázs elméleti alapjai I. | **Klinikumi alapismeretek** | 51 726 01  Regeneráló balneoterápiás masszőr | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** | **31** | **0** | **0** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Reumatológiai, ortopédiai és traumatológiai alapok |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 |  | 16 |  |  | 16 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Belgyógyászati, neurológiai és bőrgyógyászati alapok |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 |  |  | 15 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 12053-16 Fizioterápia I. | **Fizioterápia elmélet** | 51 726 01  Regeneráló balneoterápiás masszőr | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** | **0** | **0** | **36** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Fizioterápiás módszerek |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Fizioterápia gyakorlat** | 51 726 01  Regeneráló balneoterápiás masszőr | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **72** |  | **0** | **31** | **103** | **103** | **0** | **0** | **0** | **103** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Hidro- és termoterápiás kezelések |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  | 72 |  |  | 72 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Egyéb fizioterápiás kezelések |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 31 | 31 |  |  | 31 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 12055-16 Regeneráló balneoterápiás masszázs | **Masszázs elmélet** | 51 726 01  Regeneráló balneoterápiás masszőr | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** | **0** | **0** | **36** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Svédmasszázs és egyéb masszázsfajták |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Svédmasszázs gyakorlat** | 51 726 01  Regeneráló balneoterápiás masszőr | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **108** |  | **0** | **93** | **201** | **201** | **0** | **0** | **0** | **201** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| A svédmasszázs fogásai |  |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  | 108 |  |  | 108 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Testtájak kezelése |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 93 | 93 |  |  | 93 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 10334-12 Aqua tréning | **Aqua tréning elmélet** | főszakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **62** | **0** | **62** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Vízi mozgás- és foglalkozásformák |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| A vízi foglalkozások módszertana |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Aqua tréning gyakorlat** | főszakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **124** | **124** | **0** | **0** |  | **0** | **124** | **124** |
| Vízi gimnasztika |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 62 | 62 | 0 | 0 |  | 0 | 62 | 62 |
| Speciális vízi foglalkozások |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 62 | 62 | 0 | 0 |  | 0 | 62 | 62 |
| 10335-16 Csoportos fitness órák | **Csoportos fitness órák elmélet** | főszakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **31** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** |
| A csoportos órák módszertana |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| **Csoportos fitness órák gyakorlat** | főszakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **186** | **186** | **0** | **0** |  | **0** | **186** | **186** |
| Alapóra |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 62 | 62 | 0 | 0 |  | 0 | 62 | 62 |
| Speciális órák |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 124 | 124 | 0 | 0 |  | 0 | 124 | 124 |
| 10336-12 Fitness termi kondicionálás | **Fitness termi kondicionálás elmélet** | főszakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **62** | **0** | **62** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| A testformálás elmélete |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| Edzéstervezés, edzésvezetés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| **Fitness termi kondicionálás gyakorlat** | főszakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **93** | **93** | **0** | **0** |  | **0** | **93** | **93** |
| Erőfejlesztés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 62 | 62 | 0 | 0 |  | 0 | 62 | 62 |
| Kardiotréning |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 31 | 31 | 0 | 0 |  | 0 | 31 | 31 |
| 10337-16 Ügyfélszolgálat a fitness-wellness létesítményekben | **Ügyfélszolgálat elmélet** | főszakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **77** | **0** | **77** | **0** | **0** |  | **77** | **0** | **77** |
| Létesítményüzemeltetés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 15 |  | 15 | 0 | 0 |  | 15 | 0 | 15 |
| Alkalmazott kommunikáció |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| Ügyvitel, értékesítés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| **Ügyfélszolgálat gyakorlat** | főszakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **93** | **93** | **0** | **0** |  | **0** | **93** | **93** |
| Wellness szolgáltatások |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 31 | 31 | 0 | 0 |  | 0 | 31 | 31 |
| Az asszisztens munkaköre |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 62 | 62 | 0 | 0 |  | 0 | 62 | 62 |
| 10338-12 Speciális óratípusok és foglalkozásformák | **Speciális óratípusok elmélet** | főszakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **31** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** |
| Speciális fittségi programok |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| **Speciális óratípusok gyakorlat** | főszakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **124** | **124** | **0** | **0** |  | **0** | **124** | **124** |
| Gyermek és szenior foglalkozások |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 60 | 60 | 0 | 0 |  | 0 | 60 | 60 |
| Egyéb óratípusok |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 64 | 64 | 0 | 0 |  | 0 | 64 | 64 |

#### 3.3.4.3. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

54. § (1) A oktató - a (3) bekezdésben meghatározott kivétellel - a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. A tanuló magatartásának és szorgalmának értékelését és minősítését az osztályfőnök - az osztályban tanító oktatóok véleményének kikérésével - végzi. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az évközi érdemjegyeket és az év végi osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli szöveges értékelés kíséri. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

### 3.3.2. Sport 2020. 09. 01. (ágazati alapoktatás)

Az ágazati alapoktatás óraterve.

9. évfolyam

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| Munkavállalói ismeretek | 18 | 0 | 1 |
| Anatómiai-élettani ismeretek I. | 72 | 0 | 4 |
| Edzéselmélet I./I. | 36 | 0 | 2 |
| Edzésprogramok I./I. | 36 | 70 | 2 |
| Edzésprogramok I./I. gyakorlat | 36 |  | 2 |
| Gimnasztika I. | 54 | 50 | 3 |
| közismeret | 864 |  | **48** |
| szabadon tervezhető órakeret | 108 |  | **6** |
|  | 1224 |  | 68 |

10. évfolyam

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| Anatómiai-élettani ismeretek II. | 72 | 0 | 4 |
| Egészségtan | 72 | 0 | 4 |
| Edzéselmélet I./II. | 72 | 0 | 4 |
| Edzésprogramok I./II. gyakorlat | 36 | 70 | 2 |
| Gimnasztika I. gyakorlat | 72 | 50 | 4 |
| közismeret | 864 |  | **48** |
| szabadon tervezhető órakeret | 36 |  | **2** |
|  | 1224 |  | 68 |

A tantárgyak tananyagtartalma:

Munkavállalói ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

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

Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka. Munkaviszony létesítése Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

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

Sport ágazati alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója A tanítási terület megalapozza a sport ágazatban tanulók elméleti és gyakorlati ismereteit. Ismereteinek feldolgozása során elsajátítják a képzettségükhöz szükséges humánbiológiai és egészségügyi ismereteket. Felelős szakoktatóként, edzőként ismerniük kell a sportolók, a hozzájuk forduló, egészségüket megőrizni-, testkultúrájukat fejleszteni vágyó emberek képességeinek biológiai korlátait. Fel kell tudniuk mérni fizikumukat, erőnlétüket. Edzéselméleti és gimnasztikai összefüggéseket tanulnak, amelyek segítségével felkészülhetnek szakmaspecifikus tanulmányaikra és az önálló munkavégzésre.

Anatómiai-élettani ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja Alapvető célja az emberi szervezet felépítésének, működésének és szabályozásának bemutatása; ezen belül az egyes szervek működésében, azok összehangolásában, a szervezet szintű integrációban szerepet játszó folyamatok megtanítása. A tárgy kifejezetten alapozó jellegű, a legtöbb későbbi képzési egységhez alapismereteket szolgáltat.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások A tantárgyat tekintettel annak tartalmi részletességére, csak biológia szakos középiskolai tanár, vagy a tanított korosztályban megfelelő oktatói tapasztalattal rendelkező biológus, orvos, gyógytornász oktathatja

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak A biológia-egészségtan tantárgyon belül: az emberi test, a szervezet anyagforgalma, az életműködések szabályozása, az immunrendszer és a bőr tematikai egységekhez kapcsolható, azokra építhető szakmai tartalmak. A testnevelés és sport tantárgyon belül: az egészségkultúra-prevenció tematikai egységhez kapcsolható, azokra építhető szakmai tartalmak

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az anatómia és az élettan tárgya, módszere A két résztudomány különbségei, és egymást kiegészítő volta, tájékozódás az emberi testen. A test síkjai, irányai. A tantárgy szaknyelvi sajátságainak megismertetése.

Az emberi szervezet szövetei A szövet fogalma, típusai. Felépítés és működés közötti összefüggések megértése. A normális szöveti működés és az emberi egészség közti kapcsolat megfogalmazása. Az emberi testet alkotó szövetek csoportosítása a sejtek alakja és funkciója szerint. A hámszövetek (működés szerint csoportosítva), izomszövetek, kötőszövetek és idegszövet alapvető élettani folyamatai. Szövetek megjelenés alapján történő felismerése: egyrétegű lap-, köb, és hengerhám, többrétegű elszarusodott laphám, üvegporc, kollagén rostos porc, harántcsíkolt izom, simaizom, szívizom, csontszövet, emberi vér. idegszövet esetében

A mozgató szervrendszer felépítésének és működésének alapja A csont szöveti szerkezete, és élettani szerepei közötti összefüggések. A csövescsont szerkezete. A csontokat alak szerinti csoportosítása. A felépítés és a működés kapcsolatának különböző megjelenése az emberi mozgás szervrendszerében. A csontösszeköttetések típusai (varratos, porcos, kötőszövetes valamint ízületes kapcsolódás). Az ízület részei, az ízületet összetartó erők. 16/74. oldal Az ízületek csoportosítása alakjuk és tengelyeik száma szerint

A vázrendszer felépítése és működése Az emberi csontváz fő elemei. A vázrendszer felosztása (gerincoszlop, mellkas, függesztőövek, végtagok, koponya) A csontváz csontjainak a csontvázon való elhelyezkedésük alapján történő felismerése és megnevezése. Az ember mozgási szervrendszerének a két lábon járás miatt kialakult sajátosságai (Keskeny medencecsont, a gerincoszlop kettős S-alakja) A dimorfizmus: a női és férfi vázrendszer eltérései. A koponya tájai. A koponya mozgatásával összefüggő területek megnevezése. Az agy- és arckoponya csontjai, a varratok neve helye, a keletkezésük oka. A csigolya részei. A gerincoszlopi szakaszok nevei, helyzete (tájékok) alkotó csigolyáik eltérő felépítése részletesen. A csigolyák alak szerinti azonosítása. A porckorong szerkezeti felépítése. A mellkas, a függesztőövek, és a végtagok alkotó csontjainak és ízületeinek felismerése és elhelyezkedése

Az izomzat felépítése és működése A vázizom felépítése: izomsejt, izomrost, izomköteg, izompólya, inak. Az izmok alak és működés szerinti csoportosítása. Az izomeredés és a –tapadás fogalma, megnevezése konkrét izmokon. A következő izmok anatómiai helyzetének felismerése szemléltető ábrán/csontvázon: Végtagok hajlító- és feszítő, közelítő és távolító izmai közül: (két- és háromfejű felkarizom, hollócsőrkarizom, deltaizom, csípőizmok, kis- középső- és nagy farizom, két- és négyfejű combizom, hosszú- a rövid- és nagy közelítőizom, fésűs és karcsúizom, az elülső sípcsonti izom, háromfejű lábszárizom) Nyak- és hátizmok közül: fejbiccentő izom, csuklyásizom, lapockaalatti izom, nagy rombuszizom, széles- és hosszú hátizom), Mellkas izmai közül: rekeszizom bordaközi izmok, kis és nagy mellizom, elülső fűrészizom Hasfal izmai közül: egyenes-, külső ferde-, belső ferde és haránt hasizom, csípőhorpaszizom. A mozgatórendszer működését magyarázó fizikai (emelő-elv, erő, erőkar), szövettani: (vázizomszövet mikroszkópos szerkezete), biokémiai (csúszó filamentum elmélet) elméletek ismerete. Az izomműködés szakaszainak ismerete, kontrakciótípusok. A tetanuszos összehúzódás kialakulása 3.3.1.6.6 A légzés szervrendszerének felépítése és működése A légutak és a tüdő felépítése, működése és funkciói. A légzőszervi és a szövetlégzés közti kapcsolat. A légzőrendszert veszélyeztető környezeti ártalmak és káros szenvedélyek. A felépítés és a működés közötti kapcsolat értelmezése a tüdő léghólyagjainak felépítése és a külső gázcserefolyamat közötti összefüggés felismerésében. A légutak és a tüdő felépítésének, a bennük végbemenő élettani folyamatok elemzése (ábrázolás, ábraelemzés). Ismerjen légzési segédizmokat, tudja, hogy ezek részvétele a nehézlégzésben feltűnő. Értse a mellkasi és a hasi légzés különbségét. Értse a mellhártya, a rekeszizom, a bordaközi izmok szerepét a belégzés és kilégzés folyamatában. Ismerje a mellkasi és hasi légzés fogalmát, kösse össze ezeket a megfelelő izmokkal. Tudja, hogy terhelés és stressz esetén a két légzésforma preferenciája nemek szerint eltérő.

A szív és a keringési rendszer felépítése, működése A vér, a szövetnedv, a nyirok összetétele keletkezése, kapcsolata. A teljes vértérfogat mennyisége, az alakos elemek és a vérplazma aránya, a vérplazma fő alkotórészei és ezek élettani jelentősége. A vörösvérsejtek, a fehérvérsejtek és a vérlemezkék szerepe, keletkezésük helye, a normál értéktartománytól való eltérés okai és következményei. Az értípusok jellemzése, felépítésük szövettani és működési különbségei. A nyirokkeringés lényege (útvonala, funkciója), a nyirokcsomók jelentősége. A szív anatómiai felépítése, működésének alapelvei (üregek térfogat- és nyomásviszonyainak változása, a vér áramlása a szívciklus folyamán). A szív felépítésének és működésének kapcsolata. A szinuszcsomó helyzete, funkciója. A koszorúerek helye elágazásuk módja, az artériák, a vénák és a kapillárisok felépítése (átmérő, billentyű, szöveti szerkezet), és ezen ismeretek kapcsolata az adott erek funkcióival. A vérkörök szerepe a keringésben, összefüggésbe hozásuk a célterületeik gázcseréjével és a szív üregrendszerével. A fontosabb erek neve, lefutása az artériás és vénás keringésben. Az artériás-, vénás- és kapilláris-áramlást segítő tényezők. A szívfrekvencia és a vérnyomás fogalma és felnőttkori normál értékei, a lép helye és szerepe a keringésben. A miogén szív automáciájának élettani jelentősége.

A kiválasztás szervrendszerének felépítése, működése A bőr, a máj, a tüdő, a végbél és a vese szerepe a kiválasztásban. A vizeletelválasztó rendszer főbb részei. A vese kiválasztó működésének három fő részfolyamatának: szűrletképzés, visszaszívás, kiválasztás (exkréció) értelmezése. A nefron működése: vesetestecske (tok, hajszálérgomolyag), az egyes csatorna-szakaszok, a csatorna falát behálózó hajszálerek funkciói. A szűrletképzés, az aktív és passzív transzport folyamatai. A vizelet főbb összetevői, a víz, a glükóz, a sók, a karbamid visszaszívásának, valamint a gyógyszerek, ionok (pl. hidrogénion) kiválasztásának vesében zajló folyamatai. A vizeletben előforduló fehérje, glükóz vagy vér jelentősége. A folyadékbevitel mennyisége és a vesekőképződés összefüggésének ismerete.

A szabályozás élettani törvényszerűségei, a hormonrendszer működése Az irányítás alapfolyamatai: a szabályozás és a vezérlés fogalmi különbsége. A visszacsatolás szerepe a szabályozásban. Hasonlóságok és különbségek a hormonrendszer és az idegrendszer működésében (jeladó és célsejt kapcsolata) A kémiai szabályzás alapjai: különbség az autokrin, a parakrin és endokrin út között. ú A hormon és neurotranszmitter fogalma, hasonlóságok és különbségek élettani hatásukban. A hormonrendszer működésének lényege, a hormon fogalma, a hormontermelés szabályozása. A hormontermelés szabályozásának alapelvei, a negatív visszacsatolás mechanizmusa. Magyarázza, hogy ugyanaz a hormon más szervben más hatást fejthet ki (receptor - különbség). 18/74. oldal Az agyalapi mirigy regulátorfunkciója, hormonjai részletesen. Az ember belső elválasztású mirigyeinek elhelyezkedése, felépítése, az alábbi hormonok termelődési helyének és élettani hatásának ismerete: inzulin, adrenalin, glukagon, tiroxin, kalcitonin, parathormon, kortikoszteroidok tesztoszteron, ösztrogén, progeszteron, oxitocin, vazopresszin. A szervezet szénhidrát-anyagcseréjének (adrenalin, inzulin, glükokortikoidok), só- és vízháztartásának (mineralokortikoidok, vazopresszin), kalcium - anyagcseréjének (parathormon, kalcitonin, D-vitamin) részletes ismerete. A növekedési hormon, a tiroxin és az inzulin hiányából, illetve többletéből eredő rendellenességek. A cukorbetegség lényege, típusai, tünetei, okai, kockázati tényezői és kezelési módjai.

Az idegrendszer felépítése és működése Az idegsejt felépítése, típusa és funkciója. Az idegszövet felépítése. A gliasejtek és a velőshüvely főbb funkciói (táplálkozás, szigetelés) A nyugalmi- és az akciós potenciál kialakulásának elmélete. Az inger, az ingerület, az ingerküszöb fogalma. A receptor, a receptornak megfelelő (adekvát) inger fogalma, típusai (mechanikai, kémiai, fény, hő). A szinapszis fogalma, a serkentő vagy gátló hatás átvivő anyag- és receptor kölcsönhatásfüggése. A droghatás ismerete a neurotranszmitterek helyettesítési elvén. A központi, környéki idegrendszer, az ideg, dúc, pálya, mag, kéreg, fehér- és szürkeállomány fogalma, a testi (szomatikus) és a vegetatív idegrendszer jelentése. Az idegrendszer működésének fő élettani folyamatai, és az ezeket megvalósító sejttípusok (receptorsejt, érzőidegsejt, asszociációs idegsejtek, mozgatóidegsejt), valamint a reflexív fogalma. A gerincvelő anatómiai és élettani felosztása, pályarendszerei, tájékozódás a gerincvelő keresztmetszeti képén. A bőr- és izomeredetű gerincvelői reflexek reflexíveinek kiépülése és funkciója. A mozgatóműködések példáján értelmezni az idegrendszer hierarchikus felépítését, a gerincvelő főbb funkcióit (izomtónus kialakítása, védekező mechanizmusok, a bőr ereinek reflexes szabályozása stb.). Az agy részeinek részletes ismerete (agytörzs/nyúltvelő, híd, középagy/, köztiagy /talamusz, hipotalamusz/, kisagy, nagyagy), és az említett területek funkciói. A mozgatókéreg helye és kapcsolatai az idegrendszer többi területével. A bőr és a belső szervek receptorai (mechanikai-, fájdalom-, hő-, kemoreceptorok, szabad ideg-végződések). Az érzékszervek anatómiai felépítése, az érzékszervek működésének általános elveit.

Egészségtan tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja Az egészségtan célja, hogy olyan korszerű ismeretekkel ruházza fel a tanulókat, melyek segítik őket az egészségmegőrzésben. Alapvető fontosságú az életmód, a sport és az egészségi állapot közti összefüggés felismertetése, a sportoló önmagával szembeni felelősségérzetének kialakítása. A tanuló a tantárgy képzése során ismerkedjen meg a sportolók egészségét befolyásoló legfontosabb tényezőkkel.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak A biológia-egészségtan tantárgyon belül: az emberi test, a szervezet anyagforgalma, az életműködések szabályozása, az immunrendszer tematikai egységekhez kapcsolható, azokra építhető szakmai tartalmak. A testnevelés és sport tantárgyon belül: az egészségkultúra-prevenció tematikai egységhez kapcsolható, azokra építhető szakmai tartalmak.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani 3.3.2.6 A tantárgy témakörei 3.3.2.6.1 Sport és életmód Az egészség fogalmának fejlődése, egészségtani alapfogalmak. A WHO egészségdefiníciója, A homeosztázis fogalmának értelmezése, jelentősége. A szűrővizsgálatok és az önvizsgálat fontossága. A testedzés és az egészségmegőrzés kapcsolata, a helyes táplálkozás keringési rendszer egészségére gyakorolt hatásai. A sport, mint az életminőség összetevője, fitnesz-wellness alapismeretek. A mozgás szervrendszerének épségét, megóvását szolgáló alapelvek ismerete. A sportrekreáció fogalma, egészségtani vonatkozásai, a sport szerepe a stresszoldásban és egyes krónikus betegségek kezelésében. A pihenés fogalma, aktív és passzív formái. A keringési rendszer főbb betegségeinek (érelmeszesedés, visszértágulat, a trombózis, a magasvérnyomás /hipertónia betegség, szívritmuszavar és a szívinfarktus) kialakulásában szerepet játszó főbb kockázati tényezők. (rizikófaktorok). A megfelelő életvitel kialakításával csökkenthető kockázatok a krónikus betegségek (keringési betegségek, cukorbetegség) esetében. A szívinfarktus fogalma és jellemző tünetei. 21/74. oldal 3.3.2.6.2 A tápcsatorna felépítése és működése A táplálkozás részfolyamatai. A táplálkozási szervrendszer felosztása, az egyes szakaszok feladata, szerveinek ismerete, az egyes szervek, szakaszok biológiai funkciói. Az enzimtermelő szervekben termelődő emésztőenzimek, és szerepük az emésztés folyamatában. A máj szerepe az emésztőnedv-termelésben, a fehérje-, glükóz- és glikogénszintézisben, a raktározásban és a méregtelenítésben. A hasnyálmirigy kettős funkciója (hormontermelés, emésztőnedv-termelés). A bélbolyhok helye, felépítése, működésük lényege. Az éhség-, szomjúságérzet kiváltódásának szabályzása, a tápcsatorna reflexes folyamatai (nyál- és gyomornedvtermelés, hányás, nyelés)

Az egészséges táplálkozás A táplálék és tápanyag közti különbség ismerete. A testtömegindex értelmezése, az értékét befolyásoló tényezők (testösszetétel, nem, életkor). A tápanyagok csoportosítása az energiaforgalomban betöltött szerepük alapján (kalorigén, non-kalorigén) A tápanyagcsoportok részletes ismerete: fehérjék, szénhidrátok, zsírok, növényi rostok, ásványi anyagok, nyomelemek ezek természetes forrásai. Érvek hiányuk vagy túlzott fogyasztásuk ellen. A vitaminok élettani jelentősége, és hiánytüneteik. A zsírban oldódó vitaminok túladagolásának veszélye. A zsírok és olajok biológiai szerepe (energiaraktározás, hőszigetelés, mechanikai védelem), a szénhidrátok természetes előfordulásai, az élő szervezetben betöltött szerepük. A fehérjék általános szerkezete (peptidlánc), szerepük az anyagcserefolyamatokban. A minőségi és mennyiségi éhezés fogalma. Az elhízás okai és következményei. A helyes testsúlyszabályozás alapelvei, a rendszeres testmozgás testsúlyra és kalóriaigényre és az energiaforgalomra gyakorolt hatásai. A táplálékpiramis helyes értelmezése. A diéta fogalma, veszélyei, helye a testsúlyszabályozásban. A folyadékpótlás fontossága, a kiszáradás tünetei. A helytelenül alkalmazott táplálék-kiegészítők káros hatásai.

Az immunológia alapjai, egészségtani vonatkozásai Az immunitás fogalma, az immunrendszer részei, működése. A nyirokrendszer anatómiai felépítése, a nyirokcsomók és a csontvelő kitüntetett jelentősége. A fehérvérsejtek típusai, szerepük az immunválaszok kialakításában. Az antigén és az antitest fogalma. Az általános-, a sejtes- és az antitestes immunválasz kialakulása. A védettség (immunitás) kialakulásának folyamata, típusai. Az immunrendszer szerepe az egészség megőrzésében, a betegségek külső és belső okai, az autoimmun betegség fogalma. A rendszeres testmozgás szerepe a nyirokkeringés fenntartásában, a rendszeresen végzett sporttevékenység egészségmegőrző hatása.

Sportsérülések A mozgató szervrendszer épségének megóvását szolgáló alapelvek. (pl. helyes testtartás, testedzés). A bemelegítés, levezetés, pihenésre fordított idő fontossága az egészségmegőrzésben. A sportsérülés és a sportártalom közti fogalmi különbség, e traumák keletkezésének okai, időbeni lefolyásuk, tüneteik, gyógyulásuk feltételei, megelőzésük módjai. A rehabilitáció fogalma, jelentősége a sportártalmak kezelésében.

Edzéselmélet I. tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tantárgy tanításának célja, hogy alapozó tantárgyként elméleti hátteret biztosítson a sport ágazatban tanulók számára a gyakorlati feladatok elvégzéséhez. A tananyag elsajátítása során a diákok megismerik a terhelés hatásmechanizmusát, szabályozásának lehetőségeit, képet kapnak a motoros képességek rendszeréről, azok összefüggéseiről. Megismerik az elfáradás, a túledzettség sajátosságait.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak A biológia-egészségtan tantárgyon belül: az emberi test, a szervezet anyagforgalma, az életműködések szabályozása egységekhez kapcsolható, azokra építhető szakmai tartalmak. A testnevelés és sport tantárgyon belül: az egészségkultúra-prevenció tematikai egységhez kapcsolható, azokra építhető szakmai tartalmak (motoros képességek fogalma, csoportosítása). Az anatómiai-élettani ismeretek tantárgyon belül: pulzustan, homeosztázis fogalma, az egyes szervrendszerek élettana, különös tekintettel a mozgató, keringési és légzési szerv-rendszerre.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Edzéselméleti alapfogalmak A kultúra, testkultúra, testnevelés, sport összefüggései Az edzéselmélet története, kialakulásának szakaszai. Az edzés fogalma, területei, szerkezeti elemei, azok funkcionális céljai. Edzésrendszer, edzéseszköz fogalma, edzéseszközök csoportosítása, negatív és pozitív edzéseszközök. Dopping fogalma. A homeosztázis, edzésalkalmazkodás, terhelés, túlkompenzáció összefüggései. A külső terhelés fogalma, szabályozásának lehetőségei. Az edzettség fogalma, általános és speciális edzettség. Az edzettséget felmérő eljárások. A teljesítmény összetevői, a teljesítőképesség és a teljesítőkészség jellemzése. Az elfáradás sajátosságai: típusai, szakaszai, az egyes szakaszok jellemzői. A túledzettség állapotának kifejlődése (fogalma, típusai, jellemzői). Motoros képességek Motoros képességek fogalma, felosztása. Kondicionális képességek fogalma, alapképességek (erő, gyorsaság, állóképesség). A kondicionális képességek kapcsolata. A koordinációs képességek fogalma, alapképességek (mozgásalkalmazkodó és -átállító képesség, mozgásszabályozási képesség, mozgástanulási képesség). A koordinációs képességek megjelenési formái. (téri tájékozódó képesség, egyensúlyozó képesség, kinesztézis, mozgásdifferenciáló képesség stb.) Az ízületi mozgékonyság fogalma, típusai. A motoros képességek életkori sajátosságai, szenzitív fejlesztési szakaszai.

Az edzés és versenyzés összefüggései A sportverseny meghatározása, jellemzői. Versenyhelyzet elemzésének szempontjai. Versenyzési konfliktusok, motívumok, azok összefüggései a személyiségtípusokkal. Rajtállapot fogalma, típusai (rajtkészség, rajtláz, rajtapátia). A stratégia és taktika fogalma, jelentősége. Az edzésfolyamatot befolyásoló tényezők Biológiai edzéselvek. Pszichológiai edzéselvek. A formaidőzítés lehetőségei és tényezői. A sportforma fogalma, befolyásoló tényezők.

Edzésprogramok I. tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók közvetlen, életszerű tapasztalatokat szerezzenek a sportolók felkészítési- felkészülési folyamatáról, vagy a fitnesz-wellness szektor által kínált testedzési lehetőségekről. Kiemelt cél, hogy a tanulók – a meg-adott szempontok szerint - részt vegyenek az edzésprogramokban, tapasztalataikat elemzések formájában értékeljék, továbbá, hogy kondicionális és koordinációs képességeik folyamatosan fejlődjenek. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások ---

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak A testnevelés tantárgyon belül: motoros képességek jellemzői és fejlesztési módszerei, sportfoglalkozás felépítése. Az edzéselmélet tantárgyon belül: terhelés hatásmechanizmusa, motoros képességek felosztása, összefüggései, elfáradási sajátosságok, szenzitív időszakok. A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Motoros képességfejlesztés I. Rövid, közép és hosszú távú állóképesség fejlesztése. Állóképesség fejlesztése tartós módszerekkel. Állóképesség fejlesztése intervall módszerrel. Állóképesség fejlesztése ellenőrző (vagy verseny) módszerrel. Az ízületi mozgékonyság fejlesztése aktív izommozgással. Az ízületi mozgékonyság passzív fejlesztése. A mozgásérzékelés (kinesztézis) fejlesztése. Az egyensúlyozási képesség fejlesztése. A ritmusérzék fejlesztése. A reagálási képesség fejlesztése. A téri tájékozódási képesség fejlesztése. Az összekapcsolódási képesség fejlesztése. A differenciáló képesség fejlesztése. (Valamennyi fejlesztő módszer elsajátítása konkrét gyakorlatok és edzésprogramok végrehajtása útján történik.).

Edzés (foglalkozás) látogatás, dokumentálás I.

Megadott szempontok szerint folyamatos edzésdokumentációk készítése az edzéslátogatásokról. Edzésdokumentáció tartalmi összetevői: ‒ külső körülmények rögzítése (helyszín, tárgyi feltételek, edzésen használt eszközök, időjárási körülmények, edzésen résztvevők száma) ‒ edzés jellegének rögzítése (taktikai edzés, képességfejlesztés stb.) ‒ edzés tartalmi elemeinek rögzítése (bemelegítés mozgásanyaga, az edzés fő részének tartalma, edzésmódszerek alkalmazása, edzés levezető részének mozgásanyaga, gimnasztika rajzírással, szakleírással) ‒ élettani tényezők rögzítése (fáradtsági index, intenzitás index, pulzusmérés az edzésen) Az edzésdokumentációk folyamatos értékelése. Részvétel saját sportága/mozgásformája edzésprogramjában, ismert helyszínen saját edző irányításával. Saját sportágában/mozgásformájában más helyszíneken (más egyesületben, klubban, településen és más edző irányításával) tartott edzések látogatása. Saját sportágában/mozgásformájában más (fiatalabb, idősebb) korosztályoknak tartott edzések megtekintése.

Gimnasztika I. tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A gimnasztika I. tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a különböző testhelyzeteket, mozdulatokat, mozgásokat leíró helyes szakkifejezéseket és a gyakorlatok ábrázolási módját. A tanulók váljanak képessé általános és speciális hatású képességfejlesztő programok összeállítására, gyakorlatok vezetésére.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak A testnevelés tantárgyon belül: bemelegítés, gimnasztikai gyakorlatok felépítése, gyakorlatvezetési módszerek, gimnasztikai szaknyelv ismerete. Az edzéselmélet tantárgyon belül: a mozgások szerkezeti elemei, a terhelés összetevői, a külső terhelés szabályozási lehetőségei. Az anatómiai-élettani ismeretek tantárgyon belül: emberi test felépítése, izomműködés típusai antagonista-szinergista működés, ízületek felépítése, típusai.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A gimnasztika mozgásrendszere A gimnasztika története, mai értelmezése. A gimnasztika szerepe, alkalmazási területei. Gimnasztikai alapfogalmak (alapforma, kiinduló helyzet, gyakorlatlánc stb.) A mozgásszerkezet időbeli, térbeli, dinamikai jegyei, ezek változtatási lehetőségei. A test síkjai, tengelyei. A test és a szer egymáshoz viszonyított helyzete. A rajzírás alapelvei. A rajzírásban használt jelek. A kiinduló helyzetek rajzírása (állások, térdelések, ülések, fekvések, kéz- és lábtámaszok, egyéb támaszok, függések és vegyes helyzetek). Gimnasztikában használt kartartások. Fogásmódok az ujjak helyzete, a tenyér helyzete és a kezek egymástól való távolsága szerint. A gyakorlatok szakleírásának szempontjai. Mozgások rajzírása. Lendítések, lengetések. Húzások, csúsztatások. Emelések, leengedések. Emelkedések, ereszkedések. Hajlítások, nyújtások. Döntések, dőlések. Fordítás, forgatás. Fordulat, forgás. Körzések. Összetett törzsmozgások. Utánmozgások, rugózások. Helyzetcserék. Szökdelések, szökkenés, ugrások. Helyváltoztatások. Dobások. Emelések, hordások. Gyakorlatláncok tervezése, rajzírással, szakleírással. Testnevelési játékok gimnasztikai feladattal (játékok, versenyek, váltóversenyek.

Gimnasztikai gyakorlattervezés és gyakorlatvezetés A gimnasztikai gyakorlatok ismertetésének, közlésének és a gyakorlatok vezetésének a módszerei (verbális, vizuális, kevert módszerek). Rendgyakorlatok gyakorlatvezetése. Nyújtó hatású alapformák. Erősítő hatású alapformák. Antigravitációs izmok. Izomtérkép. Ernyesztést és lazítást segítő mozgások, módszerek. Az általános bemelegítés blokkjai, mozgásanyaga, gyakorlatvezetése. Mérsékelt nyújtó hatású gyakorlatláncok tervezése rajzírással, szakleírással. Keringést fokozó gyakorlatláncok tervezése rajzírása, gyakorlatvezetése. Dinamikus nyújtó gyakorlatláncok tervezése rajzírása, gyakorlatvezetése. A célgimnasztika alkalmazásának területei. 29/74. oldal Erőkifejtési módok rendszere. Dinamikus, statikus erősítő hatású gyakorlatláncok tervezése rajzírása, gyakorlatvezetése. A gimnasztikai gyakorlatok variálásának kombinálásának lehetőségei. Gyakorlatok variálása a mozgás térbeli összetevőinek változtatásával (kiinduló helyzet, mozgásirány, mozgásterjedelem stb.). Gyakorlatok variálása a mozgás időbeli összetevőivel változtatásával (időtartam, tempó stb.) Gyakorlatok variálása a terhelési összetevők változtatásával (pl. ellenállás nagysága, pihenőidő stb.) Gyakorlatok variálása különböző eszközök használatával. Kondicionális képességek fejlesztése gimnasztikával. Koordinációs képességek fejlesztése gimnasztikával. Ízületi mozgékonyság fejlesztése gimnasztikával. Izolációs gyakorlatok. Összetett gyakorlatok. 32 ütemű határozott formájú gyakorlatláncok tervezése, gyakorlatvezetése.

### 3.3.3. Közszolgálati ügyintéző 2018. 09. 01.

Iskolatípus: szakgimnázium

Képzés/szakképesítés megnevezése és azonosító száma: 54 345 01, közszolgálati ügyintéző

A szakmacsoport száma és megnevezése: 22. Rendészet, honvédelem és közszolgálat

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVIII. rendészet és közszolgálat

Bemeneti követelmény: alapfokú iskolai végzettség

Képzés kezdete és időtartama: 5 év

Kerettanterv érvényessége: 2016. 09. 01-től

Elméleti képzés aránya: 60%

Gyakorlati képzés aránya: 40%

Továbblépés lehetősége: felső oktatás, felsőfokú szakképzés

A szakképzésbe történő belépés előfeltételei: érettségi vizsga

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| tantárgy neve | a tantárgy óra száma évfolyamonként | | |
| 5/13 | 1/13 | 2/14 |
| Rendvédelmi szervek és alapfeladatok I. |  | 4 |  |
| Rendvédelmi szervek és alapfeladatok II. |  | 8 |  |
| Rendvédelmi szervek és alapfeladatok III. |  | 2 |  |
| Rendvédelmi szervek és alapfeladatok IV. |  | 1 |  |
| Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat |  | 3 |  |
| Közszolgálati ügyintézői ismeretek | 6 |  | 6 |
| Közszolgálati ügyintézői gyakorlat | 2 | 3 | 2 |
| Jogi ismeretek I. |  | 3 |  |
| Jogi Ismeretek II. |  | 2 |  |
| Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat I. |  | 4 |  |
| Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat II. |  | 3 |  |
| Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat III. |  | 1 |  |
| Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat IV. |  | 1 |  |
| Ügykezelési ismeretek I. | 4 |  | 4 |
| Ügykezelési ismeretek II. | 2,5 |  | 2,5 |
| E-közigazgatás elmélete | 4 |  | 4 |
| E-közigazgatás gyakorlata | 4 |  | 4 |
| Ügyfélszolgálati kommunikáció | 3 |  | 3 |
| Ügyfélszolgálati kommunikáció gyakorlat | 5 |  | 5 |
| Ügyfélszolgálati panaszkezelés | 2 |  | 2 |
| Ügyfélszolgálati panaszkezelés gyakorlat | 2,5 |  | 2,5 |
| összesen | 35 | 35 | 35 |

#### 3.3.11.1. A magasabb évfolyamba lépés feltételei

A tanuló magasabb évfolyamra lép, ha az évfolyam követelményeit minden tantárgyból – legalább elégséges osztályzattal –a szorgalmi időszakban rendesen, osztályozóvizsgán, javítóvizsgán vagy különbözeti vizsgán teljesítette. Valamennyi tantárgy értékelése érdemjeggyel történik.

#### 3.3.11.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltételei

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | 9. | | 10. | | | 11. | | | 12. | | Szakgimnáziumi képzés  9-12. o. összes óraszáma | Nem a főszakképesítésre fordítandó órakeret | Főszakképesítés  9-12. o. összes óraszáma | 5/13. | | Főszakképesítés  9-13. o. összes óraszáma | 1/13. | | | 2/14. | | A két évfolyamos szakképzés összes óraszáma |
| e | gy | e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy | e | gy | e | gy | ögy | e | gy |
| A fő szakképe-sítésre vonatkozó: | Összesen | A tantárgy kapcsolódása | **144** | **144** | **288** | **144** | **70** | **108** | **36** | **70** | **93** | **78** | **1488** | **453** | **1035** | **589** | **372** | **1996** | **648** | **415** | **160** | **589** | **372** | **2024** |
| Összesen | **288** | | **432** | | **144** | | **171** | | **961** | | **1063** | | **961** | |
| Elméleti óraszámok  (arány ögy-vel) | öt évfolyamos képzés egészében: 1222 óra (61,2%) | | | | | | | | | |  | | 1237 óra (56,6%) | | | | |
| Gyakorlati óraszámok  (arány ögy-vel) | öt évfolyamos képzés egészében: 774 óra (38,8%) | | | | | | | | | | 787 óra (43,4%) | | | | |
| 11655-16  Magánbiztonság közszolgálati ügykezelő számára | **Magánbiztonság és vagyonvédelem I.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **144** | **0** |  | **0** | **0** | **144** | **144** | **0** | **0** | **0** | **144** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Általános vagyonvédelmi és szolgálati ismeretek |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Személy- és vagyonvédelmi alapismeretek I. |  |  |  |  |  | 9 |  |  |  |  | 9 |  |  | 9 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Személy- és vagyonvédelmi alapismeretek II. |  |  |  |  |  | 9 |  |  |  |  | 9 |  |  | 9 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Személy- és vagyonvédelmi ismeretek: személy és gépjármű be- és kiléptetésének szabályai |  |  |  |  |  | 16 |  |  |  |  | 16 |  |  | 16 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Személy- és vagyonvédelmi ismeretek: recepciós szolgálat ellátásának szabályai |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Személy- és vagyonvédelmi ismeretek: bolti szolgálat ellátásának szabályai |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Személy- és vagyonvédelmi ismeretek: szállítmányok kísérése |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Támadáselhárító eszközök |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Közterület-felügyelői ismeretek |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Magánbiztonság és vagyonvédelem II.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** | **31** | **0** | **0** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Személy- és vagyonvédelmi ismeretek: járőrszolgálat szolgálat ellátásának szabályai |  |  |  |  |  |  |  |  | 31 |  | 31 |  |  | 31 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Személy- és vagyonőri és közterület-felügyelői ismeretek gyakorlat I.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **36** |  | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** | **0** | **0** | **36** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Támadáselhárító eszközök gyakorlat I. |  |  |  |  |  |  | 22 |  |  |  | 22 |  |  | 22 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Szállítmánykísérés gyakorlat |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  | 2 |  |  | 2 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Személyek ki- és beléptetése |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Közterület-felügyelői ismeretek gyakorlat |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Személy- és vagyonőri intézkedések gyakorlása I. |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Személy- és vagyonőri és közterület-felügyelői ismeretek gyakorlat II.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **31** | **31** | **31** | **0** | **0** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Személy- és vagyonvédelmi ismeretek: a készenléti járőrszolgálat ellátásának szabályai és a speciális őrzés védelem |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 11 | 11 |  |  | 11 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Személy- és vagyonőri intézkedések gyakorlása II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 | 16 |  |  | 16 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Járőrszolgálat gyakorlat |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  | 4 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 11553-16  Rendvédelmi szervek és alapfeladatok | **Rendvédelmi szervek és alapfeladatok I.** | fő szakképesítés | **144** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **144** | **0** | **144** | **0** | **0** | **144** | **144** | **0** |  | **0** | **0** | **144** |
| A magyarországi rendvédelmi szervek története | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| Rendvédelmi szervek alapismerete | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  | 12 | 12 | 0 |  | 0 | 0 | 12 |
| Munkavédelem és környezetvédelem | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  | 6 | 6 | 0 |  | 0 | 0 | 6 |
| Az egyes rendvédelmi szervek szervezete, feladatai, elhelyezkedésük a közigazgatási jogalkalmazás rendszerében | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 18 | 0 |  | 0 | 0 | 18 |
| A rendvédelmi szervek, személyek és egyéb rendészeti tevékenységet végző szervezetek intézkedései | 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 |  |  | 24 | 24 | 0 |  | 0 | 0 | 24 |
| Közlekedési alapismeretek | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  |  | 30 | 30 | 0 |  | 0 | 0 | 30 |
| Büntetés-végrehajtási nevelési alapismeretek | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 18 | 0 |  | 0 | 0 | 18 |
| **Rendvédelmi szervek és alapfeladatok II.** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **288** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **288** | **0** | **288** | **0** | **0** | **288** | **288** | **0** |  | **0** | **0** | **288** |
| Általános szolgálati ismeretek |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| A szolgálatellátás általános szabályai |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| Határrendészeti ismeretek |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  | 72 | 72 | 0 |  | 0 | 0 | 72 |
| Iparbiztonsági és katasztrófavédelmi alapismeretek |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| Katasztrófavédelmi műszaki alapismeretek |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| Tűzoltó és tűzmegelőzési ismeretek |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  | 72 | 72 | 0 |  | 0 | 0 | 72 |
| **Rendvédelmi szervek és alapfeladatok III.** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **0** | **72** | **0** | **0** | **72** | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** |
| Rendőri szolgálati ismeretek |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| A kényszerítő és a támadáselhárító eszközök |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| **Rendvédelmi szervek és alapfeladatok IV.** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** | **0** | **31** | **0** | **0** | **31** | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** |
| Rendszerezés, ismétlés |  |  |  |  |  |  |  |  | 31 |  | 31 |  |  | 31 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| **Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **36** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **0** | **36** | **0** | **0** | **36** | **0** | **36** |  | **0** | **0** | **36** |
| Általános szolgálati ismeretek gyakorlat |  |  |  | 16 |  |  |  |  |  |  | 16 |  |  | 16 | 0 | 16 |  | 0 | 0 | 16 |
| Tűzoltási alapismeretek gyakorlat |  |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 0 | 10 |  | 0 | 0 | 10 |
| Büntetés-végrehajtási alapismeretek gyakorlat |  |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 0 | 10 |  | 0 | 0 | 10 |
| 11556-16  Társadalomismeret és szakmai kommunikáció | **Társadalomismeret és kommunikáció** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **36** |  | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** | **0** | **0** | **36** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Pszichológiai alapismeretek |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Szociológiai és szociálpszichológiai alapismeretek |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 6 |  |  | 6 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Kriminológia |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  | 5 |  |  | 5 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| A szóbeli kommunikáció alapismeretei |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 6 |  |  | 6 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Metakommunikációs alapismeretek |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Önismeret fejlesztése |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  | 5 |  |  | 5 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 11632-16  Közszolgálati ügyintéző alapfeladatok | **Közszolgálati ügyintézői ismeretek** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **186** | **0** | **186** | **0** | **0** |  | **186** | **0** | **186** |
| Kormányablak ügyintéző ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 186 |  | 186 | 0 | 0 |  | 186 | 0 | 186 |
| **Közszolgálati ügyintézői gyakorlat** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **47** | **47** | **0** | **47** | **0** | **62** | **109** | **0** | **55** |  | **0** | **62** | **117** |
| Szakmai kommunikációt fejlesztő gyakorlatok |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 22 | 22 |  |  | 22 | 0 | 26 |  | 0 | 0 | 26 |
| Feladatellátásához nélkülözhetetlen személyes, társas és szakmai kompetenciák fejlesztésére |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 14 | 14 |  |  | 14 | 0 | 16 |  | 0 | 0 | 16 |
| Kormányablak ügyintéző gyakorlati ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 11 | 11 |  | 62 | 73 | 0 | 13 |  | 0 | 62 | 75 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Jogi ismeretek I.** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **0** | **36** | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** |
| Jogi alapismeretek |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 6 |  |  | 6 | 6 | 0 |  | 0 | 0 | 6 |
| Állam-, alkotmány-, nemzetközi jogi, és munkavédelmi alapismeretek |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 10 | 0 |  | 0 | 0 | 10 |
| Polgári jog alapjai |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 10 | 0 |  | 0 | 0 | 10 |
| Kriminalisztika |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 10 | 0 |  | 0 | 0 | 10 |
| **Jogi Ismeretek II.** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** | **0** | **62** | **0** | **0** | **62** | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** |
| Szabálysértési ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |  | 18 |  |  | 18 | 21 | 0 |  | 0 | 0 | 21 |
| Büntetőjog általános rész |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  | 12 | 14 | 0 |  | 0 | 0 | 14 |
| Büntetőjog különös rész |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  | 12 | 14 | 0 |  | 0 | 0 | 14 |
| Büntetőeljárás-jogi és büntetés-végrehajtási alapismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  | 12 | 14 | 0 |  | 0 | 0 | 14 |
| Speciális kommunikációs ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 |  | 8 |  |  | 8 | 9 | 0 |  | 0 | 0 | 9 |
| 11654-16  Rendvédelmi jog és közigazgatás | **Jogi ismeretek I.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Jogi alapismeretek |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Állam-, alkotmány-, nemzetközi jogi, és munkavédelmi alapismeretek |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Polgári jog alapjai |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Kriminalisztika |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11552-16  Önvédelem és intézkedéstaktika | **Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat I.** | fő szakképesítés | **0** | **144** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **144** | **0** | **144** | **0** | **0** | **144** | **0** | **144** |  | **0** | **0** | **144** |
| Fizikai erőnlét fejlesztése I. |  | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  | 40 |  |  | 40 | 0 | 40 |  | 0 | 0 | 40 |
| Önvédelmi alapismeretek I. |  | 26 |  |  |  |  |  |  |  |  | 26 |  |  | 26 | 0 | 26 |  | 0 | 0 | 26 |
| Önvédelmi fogások gyakorlása, rögzítése |  | 42 |  |  |  |  |  |  |  |  | 42 |  |  | 42 | 0 | 42 |  | 0 | 0 | 42 |
| Fegyvertechnikai és lövészeti alapismeretek I. |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 0 | 36 |  | 0 | 0 | 36 |
| **Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat II.** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **108** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **108** | **0** | **108** | **0** | **0** | **108** | **0** | **108** |  | **0** | **0** | **108** |
| Önvédelem és közelharc |  |  |  | 28 |  |  |  |  |  |  | 28 |  |  | 28 | 0 | 28 |  | 0 | 0 | 28 |
| Önvédelem és közelharc fogások gyakorlása |  |  |  | 30 |  |  |  |  |  |  | 30 |  |  | 30 | 0 | 30 |  | 0 | 0 | 30 |
| A fizikai alkalmassági követelményekre való felkészülés |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |  | 32 |  |  | 32 | 0 | 32 |  | 0 | 0 | 32 |
| Lövészeti alapismeretek - a kiskaliberű tűzfegyverek |  |  |  | 18 |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 18 |  | 0 | 0 | 18 |
| **Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat III.** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **36** |  | **0** | **0** | **36** | **0** | **36** | **0** | **0** | **36** | **0** | **36** |  | **0** | **0** | **36** |
| A testi kényszer alapjai |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 18 |  | 0 | 0 | 18 |
| A testi kényszer alaptechnikái |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 18 |  | 0 | 0 | 18 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat IV.** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **31** | **31** | **0** | **31** | **0** | **0** | **31** | **0** | **36** |  | **0** | **0** | **36** |
| A testi kényszer alaptechnikái és az intézkedések taktikai végrehajtása |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 31 | 31 |  |  | 31 | 0 | 36 |  | 0 | 0 | 36 |
| 10069-12  Irodai asszisztensi feladatok | **Ügyviteli ismeretek II.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **31** | **31** | **31** | **0** | **0** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Ügyviteli folyamatok |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 11 | 11 |  |  | 11 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Marketing ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  |  | 8 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Időgazdálkodás |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 |  |  | 4 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Nyomtatvány és adatbázis-kezelés |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 |  |  | 8 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 10067-12  Gépírás, dokumentum készítés, iratkezelés | **Ügyviteli ismeretek I.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **31** | **31** | **31** | **0** | **0** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Vakírás alapjai |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 25 | 25 |  |  | 25 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Dokumentumok szerkesztése, készítése |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 3 |  |  | 3 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Levelezési ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 3 |  |  | 3 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 11657-16  Rendészeti szakmai idegen nyelv | **Rendészeti szakmai idegen nyelv** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** | **31** | **0** | **0** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Nyelvi alapozás |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |  | 7 |  |  | 7 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Okmányfajták, gépjárművekhez kapcsolódó kifejezések |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  | 12 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Nyelvtani ismeretek és rendészeti szaknyelv fejlesztése |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 12 |  |  | 12 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11658-16  Rendészeti szakmai informatika | **Rendészeti szakmai informatikai gyakorlat** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **36** |  | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** | **0** | **0** | **36** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Rendészeti szövegszerkesztés alapjai |  |  |  |  |  |  | 22 |  |  |  | 22 |  |  | 22 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Rendészeti nyilvántartó és ügyintéző programok, híradástechnikai eszközök |  |  |  |  |  |  | 8 |  |  |  | 8 |  |  | 8 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Adminisztrációs tevékenység a rendészeti munkában |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  | 6 |  |  | 6 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 11555-16  Ügykezelés a közszolgálatban | **Ügykezelési ismeretek I.** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **124** | **0** | **124** | **0** | **0** |  | **124** | **0** | **124** |
| Az ügyiratkezelés szabályozása |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| Az ügyiratkezelés folyamata |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| Adatvédelem és információszabadság |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| A titkos ügykezelés alapismeretei |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| **Ügykezelési ismeretek II.** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **78** | **78** | **0** | **0** |  | **0** | **78** | **78** |
| Iratminták fajtái |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 21 | 21 | 0 | 0 |  | 0 | 21 | 21 |
| Iratminták formai, tartalmi jellemzői |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 20 | 20 | 0 | 0 |  | 0 | 20 | 20 |
| Szövegszerkesztés, ikató program kezelése, elektronikus ügyintézés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 19 | 19 | 0 | 0 |  | 0 | 19 | 19 |
| Iratminták készítése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 18 | 18 | 0 | 0 |  | 0 | 18 | 18 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11559-16  E-közigazgatási ismeretek | **E-közigazgatás elmélete** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **124** | **0** | **124** | **0** | **0** |  | **124** | **0** | **124** |
| E-közigazgatás alapjai |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 62 |  | 62 | 0 | 0 |  | 62 | 0 | 62 |
| E-ügyvitel |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| A közigazgatási hatósági eljárás szabályai az ügyek kezelés során |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| **E-közigazgatás gyakorlata** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **62** | **62** | **0** | **0** |  | **0** | **62** | **62** |
| A közigazgatás informatikai támogatása |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 21 | 21 | 0 | 0 |  | 0 | 21 | 21 |
| Elektronikus közigazgatás |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 21 | 21 | 0 | 0 |  | 0 | 21 | 21 |
| Elektronikus ügyintézés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 20 | 20 | 0 | 0 |  | 0 | 20 | 20 |
| 11560-16  Ügyfélszolgálati kommunikáció magyar és idegen nyelven | **Ügyfélszolgálati kommunikáció** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **93** | **0** | **93** | **0** | **0** |  | **93** | **0** | **93** |
| Ügyfélszolgálati kommunikáció alapjai |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| Ügyfélszolgálati kommunikáció magyar és idegen nyelven |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| Kommunikációs technikák |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 31 |  | 31 | 0 | 0 |  | 31 | 0 | 31 |
| **Ügyfélszolgálati kommunikáció gyakorlat** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **93** | **93** | **0** | **0** |  | **0** | **93** | **93** |
| Ügyfélszolgálati kompetenciák |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 31 | 31 | 0 | 0 |  | 0 | 31 | 31 |
| Ügyféltípusok, kommunikációs stílusok |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 31 | 31 | 0 | 0 |  | 0 | 31 | 31 |
| Ügyfélszolgálati kommunikációs gyakorlatok magyar és idegen nyelven |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 31 | 31 | 0 | 0 |  | 0 | 31 | 31 |
| 11385-12  Magyar- és idegen nyelvű panaszkezelés | **Ügyfélszolgálati panaszkezelés** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **62** | **0** | **62** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Az ügyfélközpontú problémakezelés szempontjai |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 22 |  | 22 | 0 | 0 |  | 22 | 0 | 22 |
| Az ügyfélszolgálati panaszügyek fajtái |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 30 |  | 30 | 0 | 0 |  | 30 | 0 | 30 |
| Reklamáció, panaszkezelés kommunikációja |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 10 |  | 10 | 0 | 0 |  | 10 | 0 | 10 |
| **Ügyfélszolgálati panaszkezelés gyakorlat** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **77** | **77** | **0** | **0** |  | **0** | **77** | **77** |
| Szóbeli panasz kezelése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 28 | 28 | 0 | 0 |  | 0 | 28 | 28 |
| Írásbeli panasz kezelése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 20 | 20 | 0 | 0 |  | 0 | 20 | 20 |
| Ügyfélszolgálati panaszkezelés gyakorlatok magyar és idegen nyelven |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 29 | 29 | 0 | 0 |  | 0 | 29 | 29 |
| 11553-16  Rendvédelmi szervek és alapfeladatok | **Rendvédelmi szervek és alapfeladatok I.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| A magyarországi rendvédelmi szervek története |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Rendvédelmi szervek és alapfeladatok II.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Általános szolgálati ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| A szolgálatellátás általános szabályai |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Határrendészeti ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Iparbiztonsági és katasztrófavédelmi alapismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Katasztrófavédelmi műszaki alapismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Tűzoltó és tűzmegelőzési ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Rendvédelmi szervek és alapfeladatok III.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Rendőri szolgálati ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| A kényszerítő és a támadáselhárító eszközök |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Rendvédelmi szervek és alapfeladatok IV.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Rendszerezés, ismétlés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Általános szolgálati ismeretek gyakorlat |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Tűzoltási alapismeretek gyakorlat |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Büntetés-végrehajtási alapismeretek gyakorlat |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Rendvédelmi szervek és alapfeladatok** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| A magyarországi rendvédelmi szervek története |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Rendvédelmi szervek alapismerete |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Munkavédelem és környezetvédelem |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 11552-16  Önvédelem és intézkedéstaktika | **Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat I.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Fizikai erőnlét fejlesztése I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Önvédelmi alapismeretek I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Önvédelmi fogások gyakorlása, rögzítése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Fegyvertechnikai és lövészeti alapismeretek I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat II.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Önvédelem és közelharc |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Önvédelem és közelharc fogások gyakorlása |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| A fizikai alkalmassági követelményekre való felkészülés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Lövészeti alapismeretek - a kiskaliberű tűzfegyverek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat III.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| A testi kényszer alapjai |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| A testi kényszer alaptechnikái |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat IV.** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| A testi kényszer alaptechnikái |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| A fizikai alkalmassági követelményekre való felkészülés III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat** | 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Fizikai erőnlét fejlesztése I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Önvédelmi alapismeretek I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Önvédelmi fogások gyakorlása, rögzítése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Ágazati szakmai kompetenciák erősítése** | | helyi tanterv szerint | **0** | **0** | **0** | **0** |  |  |  |  |  |  | **46** | **46** | **0** | **0** | **0** | **46** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |

#### 3.3.11.3. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

54. § (1) A oktató - a (3) bekezdésben meghatározott kivétellel - a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. A tanuló magatartásának és szorgalmának értékelését és minősítését az osztályfőnök - az osztályban tanító oktatóok véleményének kikérésével - végzi. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az évközi érdemjegyeket és az év végi osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli szöveges értékelés kíséri. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

### 3.3.4. Rendészet és közszolgálat 2020. 09. 01. (ágazati alapoktatás)

Az ágazati alapoktatás óraterve

9. évfolyam

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| Munkavállalói ismeretek | 18 | 0 | 1 |
| közszolgálati alapismeretek | 72 | 20 | 4 |
| kommunikációs gyakorlatok | 36 | 20 | 2 |
| Speciális testnevelés és önvédelem | 126 | 80 | 4 |
| közismeret | 864 |  | **48** |
| szabadon tervezhető órakeret | 108 |  | **6** |
|  | 1224 |  | 64 |

10. évfolyam

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| közszolgálati alapismeretek | 54 | 20 | 3 |
| Kommunikációs gyakorlatok | 36 |  | 2 |
| Kommunikációs ismeretek | 36 | 20 | 2 |
| Pszichológiai, szociológiai és kriminoló-giai alapismeretek | 72 |  | 4 |
| Speciális testnevelés és önvédelem | 126 | 80 | 4 |
| közismeret | 864 |  | **48** |
| szabadon tervezhető órakeret | 36 |  | **1** |
|  | 1224 |  | 64 |

A tantárgyak tananyagtartalma:

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója 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.

Munkavállalói ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

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

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

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

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

Közszolgálati alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tanuló ismerje meg a Magyarország államszervezetét és a közszolgálat rendszerét, a rendvédelmi szervek történetének legfontosabb eseményeit. A tanuló ismerje meg a rendőrség, feladatát, működését, szervezeti felépítését, az alapvizsgához szükséges általános szolgálati és jogi alapismereteket

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Állami felsőfokú végzettség vagy rendvédelmi szakmai felsőfokú végzettség

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

A képzés órakeretének legalább 10%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A magyar államszervezet és a közszolgálat rendszere Az állam fogalma, kialakulása, rendeltetése Magyarország államszervezete: ‒ A törvényhozás szerve ‒ Államfő ‒ Végrehajtás szervei ‒ Igazságszolgáltatás szervei ‒ Az állami vád és törvényesség szervei A helyi közügyek ellátására létesített szervek alapvető ismerete és főbb feladatai Alapvető emberi és személyiségjogok A rendvédelmi szervek helye és szerepe a társadalomban, a működésüket meghatározó jogszabályok A rendvédelem alapfogalmai A Magyarországon működő rendvédelmi szervek irányítása: a Belügyminisztérium

A rendvédelem története, szervei és feladatrendszere A magyarországi rendvédelem történetének főbb szakaszai Az államalapítástól a török kiűzéséig A török kiűzésétől 1848-ig Az 1848-1849-es forradalom és szabadságharc idején A dualizmus korában A két világháború között Az 1945-1989 közötti időszakban Az egyes rendvédelmi szervek alapvető ismerete

Jogi alapismeretek Bevezetés a jogi ismeretekbe Normák, értékek, erkölcsi szabályok, társadalmi szabályok, mint az emberi együttélés alapjai A jog kialakulása, szerkezete A jogi norma fogalma, jellemzői A jogkövetkezmény fajtái: joghatás, szankció A jogalkotás jellemzői, fajtái, szervei, szakaszai, folyamata A jogszabályok és a közjogi szervezetszabályozó eszközök A jogszabályok érvényessége és hatálya A jogalkalmazás fogalma, szakaszai, fajtái Az alkotmányjog alapfogalmai Az alkotmányosság fogalma és követelményei Magyarország Alaptörvényének célja, szerkezete, alapelvei A nemzetközi jog fogalma, alapelvei, szerepe A diplomáciai mentesség fogalma, a diplomáciai és személyes mentességet élvező személyekre vonatkozó nemzetközi jogi rendelkezések Magyarország és az Európai Unió A humanitárius jog alapvető rendelkezései A Munkavédelmi törvény alapvető szabályai

Általános szolgálati ismeretek A szolgálati viszony tartalma Egészségi, pszichikai és fizikai alkalmasság vizsgálatára vonatkozó rendelkezések Beosztási, rendfokozati előmeneteli rendszer A rendvédelmi szerv tagját megillető jogosultságok és elvárások Szolgálati elöljáró, alárendelt, feljebbvaló fogalma A rendőr magatartására vonatkozó általános szabályok: magatartási szabályok szolgálatban, szolgálaton kívül A szolgálat ellátására vonatkozó általános rendelkezések Parancs, utasítás, szolgálati út, szolgálati érintkezés, jelentési kötelezettség Közösségi médiában történő megjelenés szabályai A rendőr kötelezettségei, jogai és azok korlátozása. parancs, utasítás, végrehajtásának rendje, hivatásos állomány kötelezettségei, általános, korlátozott, speciális jogok

Kommunikációs gyakorlatok tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A kommunikációs gyakorlatok tantárgy fő célja, hogy a tanuló nyelvi alapkompetenciái és önismerete fejlődjön. Képes legyen az alapvető nyelvhelyességi és helyesírási szabályok alkalmazására. Munkája során szóban és írásban képes legyen választékos, igényes és érthető módon megnyilvánulni. Tudjon adekvát módon viselkedni a megnyilvánulás helyzetével.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Magyar nyelv és irodalom vagy kommunikáció szakos középiskolai tanár 3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Magyar nyelv és irodalom 9. osztály - Beszédképzés, kommunikációs ismeretek, viselkedéskultúra, Bevezetés az élőszóbeli megnyilatkozás világába, Kommunikáció, tömegkommunikáció, A szöveg, Helyesírási ismeretek

A képzés órakeretének legalább 20%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Szókincsfejlesztés Meglevő aktív és passzív szókincs felidézése, majd bővítése Tematikus szókincsfejlesztő gyakorlatok, játékok, társasjátékok

Beszédtechnikai gyakorlatok Alapvető nyelvhelyességi szabályok ismétlése- Nyelvművelés, nyelvhelyesség Alapvető nyelvhelyességi szabályok ismétlése Helyesírási készség fejlesztése Szófaji, mondattani alapismeretek. Leggyakoribb helyesírási hibák Helyesírási gyakorlatok az egybe-különírás, a gyakoribb tulajdonnevek gyakorlására Helyesírás-ellenőrző program használatának lehetőségei.

Személyiségfejlesztés, önismeretet fejlesztő kommunikációs gyakorlatok Önbemutató játékok. Ön- és társértékelés A reális önkép forrásai, jelentősége. A hiányos önismeret veszélyei Online, ingyenes önismereti tesztek kitöltése és kiértékelése Saját személyiségjegyek. Személyiségprofil alkotása. Erősségek és gyengeségek beazonosítása Az önbizalom forrásai, jelentősége Egyéni önfejlesztési tervek és célok kialakítása 3.3.2.6.6 A megjelenés, mint az önkifejezés eszköze Az öltözet, hajviselet, tetoválások, ékszerek és testékszerek fontossága

A nyelvi agresszió kezelési formái A verbális agresszió jelensége, fokozatai Az erőszakmentes kommunikáció Az én nyelv. Stresszkezelés, ventilláció A stressz jelensége és folyamata A krónikus stressz hatása az emberi szervekre Stresszkérdőívek Munkahelyi stresszcsökkentés Félelemkezelés, frusztrációtűrés

Kommunikációs ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A kommunikációs ismeretek tantárgy tanulásának célja képessé tenni a tanulót, hogy tudatosan, udvariasan, de határozottan reagáljon különböző kommunikációs helyzetekben. A tanuló kapjon használható ismereteket olyan kommunikációs feladatok megoldására, amelyek eltérnek a hétköznapi szituációs helyzetektől, legyen az a jövőbeli munkahelyi környezet vagy olyan személyekkel, embercsoportokkal való kommunikáció, akik valamely okból fokozott érzelmi állapotba kerültek vagy kommunikációs problémákkal küzdenek, és ezáltal az átlagosnál magasabb szintű empátiát igényel a velük való kapcsolattartás.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Magyar nyelv és irodalom vagy kommunikáció szakos középiskolai tanár.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Magyar nyelv és irodalom 9. osztály.

A képzés órakeretének legalább 20%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei:

Együttműködési elvek, udvariassági szabályok Udvariassági szabályok, köszönéstípusok Bemutatkozás Az együttműködés fejlesztését segítő gyakorlatok Személyközi kommunikáció Személyiségtipológiai ismeretek, személyiségtípusok jellemzői Kommunikáció különböző személyiségtípusú emberekkel

Kommunikáció konfliktushelyzetben A konfliktus fogalma, konfliktusok okai és típusai Kompromisszum Helyzetnek megfelelő konfliktuskezelési módszerek Metakommunikáció, testbeszéd a kommunikáció során A metakommunikáció fogalma A nemverbális jelek fajtái: mimika, vokális kommunikáció, tekintet, mozgásos kommunikáció, testtartás, térköz A testbeszéd, a térközszabályozás és az arcjáték szerepének ismerete, tudatos alkalmazása különféle kommunikációs helyzetekben; dekódolása a hétköznapi kommunikációs helyzetekben és a tömegkommunikációban

Fogyatékkal élőkkel való kommunikáció Alapvető szociológiai és pszichológiai ismeretek a fogyatékkal élőkről Mozgássérültek, látássérültek, siketek, szellemi fogyatékosok A fogyatékkal élők kommunikációját segítő programok. Kommunikáció korlátozott nyelvi kód esetén Kommunikáció más anyanyelvű turistákkal, migránsokkal, cigány etnikumhoz tartozókkal Fordítóprogramok ismerete, hatékony használata. Kommunikáció az áldozatokkal Baleseti sérült, időskorú, gyermekkorú áldozatokkal való kommunikáció Váratlan, előre nem létható helyzetek adekvát kezelése empátiával, segítőkészséggel. Kommunikáció a munkahelyen Kommunikációs stratégiák a munkahelyi alkalmazkodásban Munkahelyi konfliktusok Kollegialitás Alá- fölérendeltségi viszonyok kommunikációs kezelése a közszolgálat világában. Jelenlét a közösségi médiában A nyilvánosság és a tudás új terei: közösségi média fejlődése, típusai, szabályai A közösségi média világában való jelenlét lehetséges előnyei és hátrányai A közösségi médiajelenlét és a közszolgálat Milyen szabályok betartásával lehet a közösségi médiajelenlét veszélyeit csökkenteni. Tájékozódás a hírek, álhírek világában Az újfajta tudás és a hitelesség kérdése A fake news terjedése

Pszichológiai, szociológiai és kriminológiai alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tantárgy célja olyan átfogó pszichológiai, szociológiai és kriminológiai ismeretek elsajátítása, melyek eredményeképp a tanuló képes legyen felismerni és megérteni az egyes emberi magatartásformák mögött rejlő motívumokat, és a különböző deviáns viselkedésmódok megnyilvánulásait. Ezen ismeretek birtokában más személyekkel való kapcsolattartás során, legyen képes megválasztani a legmegfelelőbb kommunikációs technikát. Ismerje fel az előítélet megnyilvánulási formáit és az előítéletes viselkedés hátterét, annak kezelési lehetőségeit. Értse meg saját és más személyek érzelmi állapotát, az abból eredő viselkedések közötti összefüggéseket.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Állami felsőfokú végzettség vagy rendvédelmi szakmai felsőfokú végzettség

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

A képzés órakeretének legalább 20%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A pszichológia alapjai A pszichológia fogalma, területei A lelki jelenségek A pszichés függőség fogalma, kialakulása, jelei. Személyiségfejlődés A személyiség A személyiség kialakulása, fejlődése Személyiségtipológiák. Kommunikáció különböző személyiségtípusú emberekkel A személyiség és a kommunikáció összefüggései Nyelvi és nem nyelvi jegyek tudatos kiválasztása a kommunikáció során

Szociológiai ismeretek A szociológiai fogalma, tárgya, területei Jelenismeret: társadalmi sokféleség Változások és állandóság a társadalomban A migráció és hatásai Társadalmi csoportok, konfliktusok A városok és falvak szociológiai jellemzői Globalizáció A kisebbségek helyzete Magyarországon. Szociálpszichológiai alapismeretek A szociálpszichológia fogalma, tárgya, területei A szocializáció folyamata, jellemzői Elsődleges és másodlagos szocializáció Szociális szerepek. Szereptanulás Az érett személyiség kialakulása, jellemzői. Előítélet, attitűd, multikulturális ismeretek Az attitűd fogalma, pozitív és negatív attitűd Sztereotípia, előítélet Előítéletek kialakulásának okai Az előítéletes viselkedés 5 fokozata A multikulturalizmus A szegregáció

Asszertív és agresszív magatartásformák A magatartás fogalma A legtipikusabb magatartásformák Magatartási sémák: asszertív, passzív, agresszív, manipulatív Az agresszió fogalma Az agresszív magatartás jellemzői Az asszertív magatartás jellemzői Helyzetgyakorlatok. Antiszociális magatartás, deviancia Az antiszociális személyiség Antiszociális magatartásformák Szerepjáték Helyzetgyakorlatok: az antiszociális magatartásformák kezelése az asszertív kommunikáció segítségével A norma és a deviáns viselkedés. A deviancia fogalma, jelenségei Deviáns viselkedésmódok (alkoholizmus, kábítószer-fogyasztás, függőség, pszichoszexuális rendellenességek, kóros elmeállapot, értelmi fogyatékosság) Helyzetgyakorlat: kommunikáció deviáns viselkedésjegyeket mutató személlyel

A kriminológia és a bűnözés, a kriminális személyiség A bűnözés szerkezete A látens bűnözés A kriminális karrier A kriminális személyiség jellemzői, felismerése

Áldozattan Az áldozattá válás esélyei Áldozatvédelem

Speciális testnevelés és önvédelem tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tantárgy célja a tanulók állóképességének folyamatos és szisztematikus javítása az élet-kori sajátosságok figyelembe vételével. A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Állami felsőfokú végzettség vagy rendvédelmi szakmai felsőfokú végzettség

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Fizikai állóképesség fejlesztés Az életkorhoz tartozó fizikai állóképesség fejlesztéséhez szükséges ismeretek Az egészséges életmód elvei, az egészséges táplálkozás Erő és állóképesség fejlesztése saját testsúllyal és társsal, kondicionáló gépekkel és egy, illetve kétkezes súlyzókkal A rendvédelmi szerveknél és a Honvédségnél alkalmazott fizikai felmérések alapfeladatainak szabályos végrehajtási technikái: felülés, fekvőtámasz, helyből távolugrás, 4x10 m ingafutás, 2000 m futás

Alaki szabályok Alaki alapismeretek Utasítások, parancsok, vezényszavak fogadása Helyiségbe való belépés, és onnan való távozás rendje Alapvető vezényszavak végrehajtása: Vigyázz! Pihenj! Oszolj! Egyéni mozgásformák szabályszerű kivitelezése Kötelék, alakzat, igazodás Mozgásformák gyakorlása alakzata Tiszteletadás egyenruhában és polgári öltözetben

Önvédelem Az emberi test sérülékeny pontjai Gurulások, esések Esés- és dobásgyakorlatok Hajfogás, nyakfogás, csuklófogás hárítása. Alapütések és alaprúgások Ütések: egyenes ütések, köríves ütések Védések: fej, test és altest védése Rúgások: térddel, térdre, lábszárra, gyomorra Bot támadás és védése.

### 3.3.5. Vendéglátás szervező 2018. 09. 01.

Iskolatípus: szakgimnázium

Képzés/szakképesítés megnevezése és azonosító száma: 54 811 01, vendéglátás szervező-vendéglős

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás - Idegenforgalom

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVIII. Vendéglátás

Bemeneti követelmény: érettségi vizsga

Képzés kezdete és időtartama: 1 év

Kerettanterv érvényessége: 2016. 09. 01-től 2021. 08. 31.

Elméleti képzés aránya: 60%

Gyakorlati képzés aránya: 40%

Továbblépés lehetősége: felső oktatás, felsőfokú szakképzés

A szakképzésbe történő belépés előfeltételei: érettségi vizsga

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| tantárgy neve | a tantárgy óra száma évfolyamonként | | |
| 5/13 | 1/13 | 2/14 |
| Foglalkoztatás II. | 0,5 |  | 0,5 |
| Foglalkoztatás I. | 2 |  | 2 |
| Vendéglátó gazdálkodás elmélete | 2 | 2 | 2 |
| A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata | 1 | 3,5 | 1 |
| Általános élelmiszerismeret | 2 | 2 | 2 |
| Élelmiszerek a gyakorlatban |  | 2.5 |  |
| Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája |  | 1 |  |
| Értékesítés elmélete | 2,5 | 6 | 2,5 |
| Értékesítés gyakorlata | 10 | 3 | 10 |
| Marketing és kommunikáció a vendéglátásban | 1 | 2 | 1 |
| Informatika a vendéglátásban |  | 0,5 |  |
| Termelés elmélete | 1 | 5 | 1 |
| Termelés gyakorlata | 10 | 5 | 10 |
| Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata | 2 | 0,5 | 2 |
| Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban | 1 | 2 | 1 |
| összesen | 35 | 35 | 35 |

#### 3.3.15.1. A magasabb évfolyamba lépés feltételei

A tanuló magasabb évfolyamra lép, ha az évfolyam követelményeit minden tantárgyból – legalább elégséges osztályzattal –a szorgalmi időszakban rendesen, osztályozóvizsgán, javítóvizsgán vagy különbözeti vizsgán teljesítette. Valamennyi tantárgy értékelése érdemjeggyel történik.

#### 3.3.15.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltételei

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | 9. | | 10. | | | 11. | | | 12. | | Szakgimnáziumi képzés  9-12. o. összes óraszáma | Nem a főszakképesítésre fordítandó órakeret | Főszakképesítés  9-12. o. összes óraszáma | 5/13. | | Főszakképesítés  9-13. o. összes óraszáma | 1/13. | | | 2/14. | | A két évfolyamos szakképzés összes óraszáma |
| e | gy | e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy | e | gy | e | gy | ögy | e | gy |
| A fő szakképe-sítésre vonatkozó: | Összesen | A tantárgy kapcsolódása | **144** | **144** | **251** | **180** | **140** | **54** | **54** | **140** | **109** | **94** | **1483** | **453** | **1030** | **293** | **667** | **1990** | **574** | **488** | **160** | **293** | **667** | **2022** |
| Összesen | **288** | | **431** | | **108** | | **203** | | **960** | | **1062** | | **960** | |
| Elméleti óraszámok  (arány ögy-vel) | öt évfolyamos képzés egészében: 851 óra (37,5%) | | | | | | | | | |  | | 867 óra (39,7%) | | | | |
| Gyakorlati óraszámok  (arány ögy-vel) | öt évfolyamos képzés egészében: 1139 óra (62,5%) | | | | | | | | | | 1155 óra (60,3%) | | | | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **15** | **0** | **15** | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **15** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Álláskeresés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Munkanélküliség |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 3 |  | 3 | 0 | 0 |  | 3 | 0 | 3 |
| 11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) | **Foglalkoztatás I.** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **62** | **0** | **62** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 8 |  | 8 | 0 | 0 |  | 8 | 0 | 8 |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 8 |  | 8 | 0 | 0 |  | 8 | 0 | 8 |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 23 |  | 23 | 0 | 0 |  | 23 | 0 | 23 |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 23 |  | 23 | 0 | 0 |  | 23 | 0 | 23 |
| 11561-16 Gazdálkodási ismeretek | **Vendéglátó gazdálkodás elmélete** | fő szakképesítés | **36** | **0** | **35** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **71** | **0** | **71** | **31** | **0** | **102** | **71** | **0** |  | **31** | **0** | **102** |
| A gazdálkodás elemei | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 10 | 0 |  | 0 | 0 | 10 |
| A vendéglátás fogalma, főtevékenységei | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 3 |  | 21 | 18 | 0 |  | 3 | 0 | 21 |
| Ügyvitel a vendéglátásban | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 |  |  | 8 | 8 | 0 |  | 0 | 0 | 8 |
| A vendéglátás tárgyi feltételei |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| A vendéglátás személyi feltételei |  |  | 16 |  |  |  |  |  |  |  | 16 | 4 |  | 20 | 16 | 0 |  | 4 | 0 | 20 |
| A vendéglátó vállalkozások vagyona |  |  | 19 |  |  |  |  |  |  |  | 19 | 20 |  | 39 | 19 | 0 |  | 20 | 0 | 39 |
| **A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata** | fő szakképesítés | **0** | **36** | **0** | **36** |  | **0** | **18** |  | **0** | **31** | **121** | **0** | **121** | **0** | **31** | **152** | **0** | **126** |  | **0** | **31** | **157** |
| Alap-, tömeg- és veszteségszámítások |  | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 |  |  | 16 | 0 | 16 |  | 0 | 0 | 16 |
| Viszonyszámok |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 |  |  | 20 | 0 | 20 |  | 0 | 0 | 20 |
| Árképzés |  |  |  | 20 |  |  |  |  |  |  | 20 |  | 10 | 30 | 0 | 20 |  | 0 | 10 | 30 |
| Készletgazdálkodás |  |  |  | 16 |  |  |  |  |  |  | 16 |  | 8 | 24 | 0 | 16 |  | 0 | 8 | 24 |
| Leltározás és elszámoltatás |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 0 | 10 |  | 0 | 0 | 10 |
| Jövedelmezőség |  |  |  |  |  |  | 8 |  |  | 19 | 27 |  | 13 | 40 | 0 | 30 |  | 0 | 13 | 43 |
| A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  | 6 | 0 | 7 |  | 0 | 0 | 7 |
| Adózás a vendéglátásban |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  | 6 | 0 | 7 |  | 0 | 0 | 7 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11518-16 Élelmiszerismeret | **Általános élelmiszerismeret** | fő szakképesítés | **36** | **0** | **36** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **0** | **72** | **46** | **0** | **118** | **72** | **0** |  | **46** | **0** | **118** |
| Táplálkozástani ismeretek | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 14 | 10 |  | 24 | 14 | 0 |  | 10 | 0 | 24 |
| Környezetvédelmi ismeretek | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 |  |  | 3 | 3 | 0 |  | 0 | 0 | 3 |
| Fogyasztóvédelem | 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Élelmiszerek csoportjai I. elmélet | 19 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 19 | 12 |  | 31 | 19 | 0 |  | 12 | 0 | 31 |
| Élelmiszerek csoportjai II. elmélet |  |  | 26 |  |  |  |  |  |  |  | 26 | 12 |  | 38 | 26 | 0 |  | 12 | 0 | 38 |
| Élelmiszerek csoportjai III. elmélet |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 12 |  | 22 | 10 | 0 |  | 12 | 0 | 22 |
| **Élelmiszerek a gyakorlatban** | fő szakképesítés | **0** | **36** | **0** | **36** |  | **0** | **0** |  | **0** | **16** | **88** | **0** | **88** | **0** | **0** | **88** | **0** | **91** |  | **0** | **0** | **91** |
| Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 40 |  |  | 40 | 0 | 41 |  | 0 | 0 | 41 |
| Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  | 5 | 41 |  |  | 41 | 0 | 42 |  | 0 | 0 | 42 |
| Elelmiszerek csoportai III. gyakorlat |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 | 7 |  |  | 7 | 0 | 8 |  | 0 | 0 | 8 |
| 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | **Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **36** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **0** | **36** | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** |
| Élelmiszerbiztonságról általában |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 4 | 0 |  | 0 | 0 | 4 |
| Élelmiszer mikrobiológia |  |  | 7 |  |  |  |  |  |  |  | 7 |  |  | 7 | 7 | 0 |  | 0 | 0 | 7 |
| Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  | 6 | 6 | 0 |  | 0 | 0 | 6 |
| Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 4 | 0 |  | 0 | 0 | 4 |
| Higiénia a vendéglátásban |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  | 4 | 4 | 0 |  | 0 | 0 | 4 |
| Személyi higiénia |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  | 3 |  |  | 3 | 3 | 0 |  | 0 | 0 | 3 |
| HACCP, GHP |  |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  | 8 |  |  | 8 | 8 | 0 |  | 0 | 0 | 8 |
| 11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv | **Pincér szakmai idegen nyelv** | 34 811 03 Pincér | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** | **0** | **0** | **36** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Szakmai szituációk |  |  |  |  |  | 14 |  |  |  |  | 14 |  |  | 14 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Szakmai kifejezések |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  | 12 |  |  | 12 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Szakmai technológiák |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  |  | 10 |  |  | 10 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 11524-16 Felszolgálási alapok | **Felszolgálási alapok** | 34 811 03 Pincér | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** | **0** | **0** | **36** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Higiénia, HACCP, munkavédelem |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Kommunikáció, viselkedéskultúra |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Eszközismeret |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Értékesítési ismeret 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Étel és italismeret 1. |  |  |  |  |  | 20 |  |  |  |  | 20 |  |  | 20 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Étel és italismeret 2. |  |  |  |  |  | 16 |  |  |  |  | 16 |  |  | 16 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Felszolgálási alapok gyakorlata** | 34 811 03 Pincér | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **72** |  | **0** | **0** | **72** | **72** | **0** | **0** | **0** | **72** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Helyiség- és eszközismeret |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Eszközhasználat |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Értékesítés alapjai |  |  |  |  |  |  | 25 |  |  |  | 25 |  |  | 25 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Italfelszolgálás |  |  |  |  |  |  | 19 |  |  |  | 19 |  |  | 19 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Különböző felszolgálási módok 1. |  |  |  |  |  |  | 28 |  |  |  | 28 |  |  | 28 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |

#### 3.3.15.3. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

54. § (1) A oktató - a (3) bekezdésben meghatározott kivétellel - a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. A tanuló magatartásának és szorgalmának értékelését és minősítését az osztályfőnök - az osztályban tanító oktatóok véleményének kikérésével - végzi. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az évközi érdemjegyeket és az év végi osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli szöveges értékelés kíséri. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

### 3.3.6. Turizmus vendéglátás 2020. 09. 01. (ágazati alapoktatás)

Az ágazati alapoktatás óraterve a [https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt\_turizmus- vendeglatas\_agazat\_vendegteri\_szaktechnikus\_2020pdf-1592816074364.pdf](https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus-%20vendeglatas_agazat_vendegteri_szaktechnikus_2020pdf-1592816074364.pdf) linken található programterv alapján készült.

9. évfolyam

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| Munkavállalói ismeretek | 18 | 0 | 1 |
| A munka világa | 54 | 0 | 3 |
| IKT a vendéglátásban I. | 36 | 100 | 2 |
| A cukrászati termelés alapjai elmélet I. | 18 | 50 | 1 |
| A cukrászati termelés gyakorlat I. | 18 | 1 |
| Az ételkészítés alapjai elmélet I. | 18 | 1 |
| Az ételkészítés alapjai gyakorlat I. | 18 | 1 |
| A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet I. | 18 | 1 |
| A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat I. | 18 | 1 |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet I. | 18 | 1 |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet I. | 18 | 1 |
| közismeret | 864 |  | 48 |
| szabadon tervezhető órakeret | 108 |  | 6 |
|  | 1224 |  | 68 |

10. évfolyam

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| IKT a vendéglátásban II | 36 | 100 | 2 |
| A cukrászati termelés alapjai elmélet II. | 36 | 50 | 2 |
| A cukrászati termelés gyakorlat II. | 36 | 2 |
| Az ételkészítés alapjai elmélet II. | 36 | 2 |
| Az ételkészítés alapjai gyakorlat II. | 36 | 2 |
| A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet II. | 36 | 2 |
| A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat II. | 36 | 2 |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet II. | 36 | 2 |
| A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet II. | 36 | 2 |
| közismeret | 864 |  | **48** |
| szabadon tervezhető órakeret | 36 |  | **2** |
|  | 1224 |  | 68 |

Az ágazati alapoktatás tananyagtartalma tantárgyanként:

Munkavállalói ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Megfogalmazza saját karriercéljait. Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait. Teljesen önállóan Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére. Szakképzési munkaviszonyt létesít. Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit. Instrukció alapján részben önállóan Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit. Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat. Teljesen önállóan Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

A tantárgy témakörei

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

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

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

Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES) 7/34. oldal

Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület A tanulási terület tantárgyainak óraszáma:

A tanulási terület tartalmi összefoglalója Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el. A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat. Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

A munka világa tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival. A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait. A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek

Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Megnevezi és leírja a tanulószerződés és a munkaszerződés tartalmát. A tanulószerződés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei Irányítással Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő. Udvarias és előzékeny. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására. Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés-minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani. Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál. Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák Instrukció alapján részben önállóan Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait. A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei Instrukció alapján részben önállóan Betartja a munkabiztonsági szabályokat. Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat. Instrukció alapján részben önállóan Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat. Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket. Instrukció alapján részben önállóan

A tantárgy témakörei

Alapvető szakmai elvárások Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások. Kommunikáció és vendégkapcsolatok Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

Munkabiztonság és egészségvédelem Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

IKT a vendéglátásban tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel. További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít. Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete Teljesen önállóan Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat. Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ. Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében. Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete Irányítással Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli. Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan. Internethasználat Instrukció alapján részben önállóan Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

A tantárgy témakörei

Digitális eszközök a vendéglátásban A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai Digitális tananyagtartalmak alkalmazása Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni) Digitális eszközök a turizmusban A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak. Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat. A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák Készségek, képességek Ismeretek Önállóság és felelősség mértéke Elvárt viselkedésmódok, attitűdök Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait. A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete Instrukció alapján részben önállóan Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása Online katalógust használ. Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat. A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete Instrukció alapján részben önállóan A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre. Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei Instrukció alapján részben önállóan Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít. Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet Instrukció alapján részben önállóan Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket. Szárított és friss fűszernővények, ízesítők Instrukció alapján részben önállóan Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat. Ételkészítési alapműveletek Instrukció alapján részben önállóan Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri. Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás Instrukció alapján részben önállóan 16/34. oldal Cukrászati alapműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez. Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése Instrukció alapján részben önállóan Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét. Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei Instrukció alapján részben önállóan Prezentációs program használata. Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről. Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutatás Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Instrukció alapján részben önállóan

A tantárgy témakörei

A cukrászati termelés alapjai A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapműveletek gyakorlása: ‒ Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás ‒ Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás ‒ Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés ‒ Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők ‒ Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

Az ételkészítés alapjai Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef) A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok) Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei) Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

vendégtéri értékesítés alapjai Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például: ‒ Balaton – egészségturizmus = Hévíz ‒ Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál ‒ Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék ‒ Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó ‒ Budapest – hivatásturizmus A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével. A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek: ‒ Balaton 18/34. oldal ‒ Sopron-Fertő térség ‒ Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség ‒ Dunakanyar térség ‒ Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek: ‒ Budapest ‒ Világörökségi helyszínek Turisztikai termékek hazai trendjei Egészségturizmus Kulturális turizmus Bor- és gasztronómiai turizmus Hivatásturizmus Rendezvényturizmus Aktív és természeti turizmus A szálláshelyek csoportosítása és minősítése A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás) A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

### 3.3.6 Szociális ágazat 2020. 09. 01-től

Érettségire épülő két éves képzés

|  |  |
| --- | --- |
| Tantárgy neve | óraszám |
| szakmai személyiség fejlesztés | 144 |
| pszichológia | 72 |
| egészségügyi ismeretek | 72 |
| elsősegélynyújtás alapismeretei | 54 |
| társadalom ismeret | 72 |
| szociális ismeretek | 144 |

A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója 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.

Munkavállalói ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások —

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak —

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

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

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

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

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

Szociális ágazati alapoktatás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója A szociális ágazat a gyermekjóléti alapellátáshoz- beleértve a bölcsődei ellátást is-, a gyermekvédelmi szakellátáshoz, a javítóintézeti ellátáshoz és a szociális ellátáshoz tartozó szolgáltatásokat foglalja magába. Cél, az embert szerető és jogait tisztelő a szükségletekhez igazodó szolgáltatási tevékenységek elsajátítása, a testi, szellemi, szociális jólét elősegítése. Az alapképzés alatt fejlődik a tanulók önismerete, önmagukkal és másokkal szembeni felelősségérzete, kommunikációja. A képzés alatt megismerik az ágazatra jellemző értékeket, a humánum, a másik ember irányába tanúsított tisztelet és elfogadás képviseletét, továbbá a szakmaterület tanításának megalapozásához szükséges készségeket, ismereteket.

Szakmai személyiségfejlesztés tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tanulók pályaszocializációjának, szakmai identitásának elősegítése. A tantárgy tanításának célja a verbális és nonverbális kommunikációs technikák olyan szintű elsajátíttatása, melynek birtokában a tanuló képes lesz gondolatának, véleményének a közösségi normák szerinti megfogalmazására, álláspontjának megvédésére, indoklására és érvelésére. A tanulók önbizalmának, kompetenciáinak, készségeinek fejlesztése, melyek segítenek a képzésben résztvevők számára, hogy önmagukat és társaikat jobban megismerjék, az itt elsajátított gyakorlati ismereteket és készségeket a saját életükben és a segítés területén is hasznosítani tudják. A személyiségfejlesztő foglalkozások célkitűzése, hogy olyan ingereket adjon, és oly módon hasson az egyénre, aminek következtében változások induljanak el az egyénben az önreflexió fejlesztésével.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Pszichológus, viselkedéselemző, mentálhigiénés szakember, aki legalább 5 éves igazolt csoportvezetői tapasztalattal rendelkezik

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Osztályfőnöki órák tematikus tananyagai - énismeret, társismeret. A tanulóknak a családjukban, intézményekben, kortárscsoportokban, társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

A képzés órakeretének legalább 90%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Kommunikációs készségfejlesztés A kommunikáció fogalma, célja, csatornái A verbális kommunikáció A nem verbális kommunikáció. Metakommunikációs jelek Kongruencia a kommunikációban Mások kommunikációjának megfigyelése, elemzése Saját kommunikáció reális észlelése Saját szükségletekről és érzésekről szóló üzenetek közlése Társak visszajelzéseinek fogadása Kapcsolatteremtő készség fejlesztése a pozitív énkép függvényében

Viselkedéskultúra Az etikett és protokoll szabályai a mindennapi életben A mindennapi viselkedéskultúra alapnormáinak elsajátítása Az udvarias és asszertív viselkedés szabályai Bizalmi légkör kialakítása Kapcsolatteremtés szabályai Kapcsolatépítés, kapcsolattartás szabályai, elvárásai Bemutatkozás illemtana – az első benyomás jelentősége Köszönési formák Telefonálás illemtana Írásbeli, szóbeli közlések illemtana A társas kapcsolatok területén való bánásmód irányelveinek alkalmazása szituációs gyakorlatok keretében A szakmai együttműködés összefüggései, etikai szabályai és dilemmái A kompetenciahatárok és a titoktartási kötelezettség helyes értelmezése A szakmai partnerkapcsolatok ápolásának módjai

A reális énkép ismerete A saját én tartalmai, tudatos identitás, a személyiség belső mozgásai, dinamizmusai Az érett, felnőtt személyiség fogalma és aspektusai A szerzett viselkedésminták, értékek és belső késztetések összehangolása A személyén belüli érzelmi-indulati ellentmondások A másik emberre adott reakcióinak sokszínű élményháttere Agresszió fogalma és kezelése A személyes kompetencia hatása a környezetre A mentálhigiénés jóllét állapotának jellemzői Rekreációs lehetőségek

Konfliktuskezelés A konfliktus fogalma, felismerése Konfliktuskezelési stratégiák Kommunikáció konfliktushelyzetekben Konfliktuskezelő stratégiák felmérése és a stratégiák összefüggései A hatékony konfliktuskezelés gyakorlata A konfliktuskezelés a családi kapcsolatokba A konfliktuskezelés a baráti kapcsolatokban A szakmai kommunikáció, a kulturált vitakészség és a konfliktuskezelés fejlesztése A meggyőzés kommunikációs eszközeinek alkalmazás

Pszichológia tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A saját-, illetve mások lelki folyamatainak ismerete, értelmezése és kezelése. A fejlődéslélektan törvényszerűségeinek, sajátosságainak megismerése és a társas kapcsolatok hatásmechanizmusának ismerete és alkalmazása.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Viselkedéselemző, pszichológus, mentálhigiénés szakember, pedagógia szakos tanár

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Szakmai tartalmak: Készség és személyiségfejlesztés: énkép, önismeret-, társismeret. Társadalomismeret: a család és a csoport alapvető fogalmi rendszere

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Általános és személyiség-lélektani ismeretek A témakör betekintést nyújt a lelki jelenségek világába, és a személyiség-lélektan alapvető ismereteivel a személyiség megértéséhez nyújt értelmezési keretet. Az alábbi témákat dolgozza fel: A pszichológia fogalma, tárgya, feladata és vizsgáló módszerei A megismerési (kognitív) folyamatok rendszere Az érzelmek világa A cselekvés lélektana A személyiség fogalma, összetevői, befolyásoló tényezői Személyiségelméletek

Fejlődés-lélektani alapok A témakör az életkori szakaszok mentén a fejlődési sajátosságokkal, a fejlődést befolyásoló tényezőkkel és a korai anya-gyermek kapcsolat jelentőségével foglalkozik. Alapvető ismere-teket nyújt a játékpedagógia-, játékpszichológia témaköréből. Az alábbi témákat dolgozza fel: A fejlődés fogalma, befolyásoló tényezői. A fejlődés zavarai. Fejlődési sajátosságok, életkori jellemzők. A korai anya-gyermek kapcsolat jelentősége, - nyereségek és veszteségek. A kötődés és szeparáció. Kötődéselméletek, kötődési mintázatok. Hospitalizmus A játék pedagógiája és pszichológiája

Szociálpszichológiai alapismeretek A témakör a társas kapcsolatok pszichológiájával, a csoportlélektannal, és a társadalomban zajló pszichológiai jelenségekkel foglalkozik. Az alábbi témákat dolgozza fel: A szociálpszichológia fogalma, tárgya, területei és funkciója Személyészlelés Társas kapcsolatokat befolyásoló jelenségek. Csoportlélektan A szerep, szereptanulás, szocializáció, nevelési stílusok Konformitás, norma, deviancia.

Családi mentálhigiéné A témakör a család szerepével, jelentőségével, fejlődési életciklusaival foglalkozik. Ismeretet nyújt a család lelki egészséget védő, illetve lelki egészséget veszélyeztető tényezőiről. Az alábbi témákat dolgozza fel: A család fejlődési életciklusai Családi szerepek, családi konfliktusok A családtagok helye és szerepe a családi rendszerben A család lelki egészségének összetevői Krízishelyzetek a családban. A család elégtelen, hibás működése Prevenciós eszközök és technikák

Egészségügyi ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja Az egészségkultúrának és a betegség-profilaktikus gondolkodásmódnak a kialakítása. Az emberi test holisztikus megismerése, a társadalomban leggyakrabban előforduló betegségek, illetve a társadalom mindenkori működésével való összefüggésük ismerete.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Okleveles egyetemi ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató, egészségügyi tanár

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Közismeret: Biológia 8. osztály, Az ember szervezete és egészsége

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az emberi test felépítése A témakör az emberi szervezet és a szervrendszerek felépítésével és működésével foglalkozik. Az alábbi témákat dolgozza fel: Síkok és irányok Sejtek és szövetek Szervek, szervrendszerek működése és élettani szerepe. Mozgás szervrendszer, keringés-, emésztés-, kiválasztás-, szaporító szervrendszer. Érzékszervek és az idegrendszer.

Népegészségtani alapismeretek A témakör a mai magyar társadalomban leggyakrabban előforduló betegségekkel, az életmód és a betegségek összefüggésével foglalkozik. Az alábbi témákat dolgozza fel: Életmód és betegség. Népbetegségek – nem fertőző betegségek Járványtani alapismeretek Fertőző betegségek Gyógyszertani alapok A témakör a gyógyszertani alapfogalmakkal, a gyógyszerek alkalmazásának legfontosabb ismereteivel foglalkozik. Az alábbi témákat dolgozza fel: A gyógyszerek fogalma, hatásmechanizmusa A gyógyszerek adagolása Gyógyszerformák Gyógyszercsoportok

Egészségkultúra A témakör a holisztikus egészségszemlélet és a betegség-profilaktikus gondolkodásmód kérdéseivel foglalkozik. Az alábbi témákat dolgozza fel: Egészségkultúra fogalmi rendszere, összetevői Az egészség megőrzését szolgáló területek Lelki egészségvédelem: technikák és eszközök A szenvedélyek világa Tudatos, biztonságos, felelős szexuális és családi élet Prevenció témakör részletes kifejtése

Környezetvédelem és fenntarthatóság Környezetvédelem Fenntartható fejlődés A környezet legfontosabb elemei: föld, víz, levegő, élővilág, épített környezet A környezetvédelem feladata, alapelvei Természetvédelem törvényi háttere Globális környezeti problémák: Légszennyezés, légszennyező anyagok káros hatásai Légkörhöz kapcsolódó globális problémák Vízszennyezés, talajszennyezés Hulladékgazdálkodás alapelvei Hulladék csoportosítása (keletkezés jellege, eredete, halmazállapota, környezeti hatása szerint) Hulladékok környezetkárosító hatásai Hulladékhierarchia / hulladékpiramis/ Hulladékhasznosítás, hulladékártalmatlanítás

Elsősegélynyújtás alapismeretei tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A segélynyújtó segítőkész, empatikus attitűdjének kialakítása. Gyakorlati képzésen keresztül ismeretet adni a váratlanul bekövetkező sérülések, egészségkárosodások felismerésére, alapszintű ellátás biztosítására, az állapot további romlásának lehetőség szerinti megakadályozására az orvosi segítség megérkezéséig.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Orvos, diplomás ápoló, okleveles ápoló, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató, mentőtiszt

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Biológia 8. osztály Az ember létfenntartó szervei, az életműködések szabályozása témakör Egészségügyi alapismeretek: Az emberi test felépítése, élettani működése, egészségkultúra

A képzés órakeretének legalább 90%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az elsősegélynyújtás alapjai A témakör az elsősegélynyújtás alapfogalmaival, szabályaival a segítés elveivel foglalkozik. Az alábbi témákat dolgozza fel: Az elsősegélynyújtás fogalma, jogszabályi környezete Motiváló és gátló tényezők Az elsősegélynyújtó kompetenciahatárai, feladata, a mentési lánc Az elsősegélynyújtás általános szabályai, az elsősegély felszerelés tartalma

Elsődleges teendők vészhelyzetben A témakör az elsősegélynyújtás első szintjével: a helyzetfelismerés, és a beavatkozás szükségességének felmérésével foglalkozik. A téma elméleti és gyakorlati képzésben kerül feldolgozásra. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel: Észlelés, a segítség szükségességének felismerése. A helyszínen való tájékozódás a veszélyforrásokról, a sérültek számának és állapotuknak elsődleges felmérése Éberség megítélése. Életfunkciók vizsgálata (légzés, szívműködés, testhőmérséklet) Sérülések felkutatásának tapintásos technikája, állapotfelmérés.

A segélyhívás folyamata, újraélesztés A témakörben gyakorlati képzés során a tanuló elsajátítja a szakszerű segélyhívás technikáját. Előzetes ismereteire alapozva megtanulja az eszköz nélküli és az eszközzel történő újraélesztést. Szituációs feldolgozás történik oktatástechnikai eszköz segítségével. Téma felosztása: A szakszerű segítségkérés Mentők hívásának folyamata az információ tartalma, helyszín előkészítése Újraélesztés menete (felnőtt/ gyerek), defibrillátor használata

Eszméletlen sérült A témakör az eszméletlen állapot felismerésével, a légutakat veszélyeztető problémák azonosításával és ellátásával foglalkozik. A téma elméleti és gyakorlati képzésben kerül feldolgozásra. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel: Az eszméletlenség okai Ájulás, tartós eszméletvesztéssel járó állapotok és ellátásuk Megfelelő fektetési módok, légútbiztosító módszerek Légúti idegentest okozta oxigénhiány tünetei, teendők felnőtt és gyermek esetében témakör részletes kifejtése

Baleseti sérülések A témakör a mechanikai sérülések formáival és ellátásukkal foglalkozik. Az elsősegélynyújtó felszerelés eszközeivel az elsősegélynyújtás gyakorlása történik. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel: A sérülések csoportosítása Sebzés fogalma, típusai Vérzések típusai Sebellátás, vérzéscsillapítás, kivérzéses sokk, sokktalanítás Törés, ficam, rándulás definiálása, ellátásának formái Égési, fagyási sérülések ellátása Gyakori gyermekkori balesetek okai és következményei

Mérgezések A témakör a mérgezések tüneteit, toxikus hatásukat és az elsősegélynyújtás lehetőségeit tárgyalja. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel: A leggyakoribb mérgezéseket okozó toxikus anyagok ismerete Mérgezésre utaló jellegzetes tünetek ABCDE algoritmus alkalmazása Specifikus ellátás

Belgyógyászati állapotok és ellátásuk A témakör az elsősegélynyújtó beavatkozását igénylő belgyógyászati állapotokat tárgyalja. A téma elméleti és gyakorlati képzésben kerül feldolgozásra. Ezen belül az alábbi témaköröket tárgyalja: Agyi vérellátási zavarok Mellkasi panaszok 26/80. oldal Nehézlégzés: Pszeudokrupp, asztma tünetei, elsődleges ellátása Rovar-, kullancscsípés ellátása Allergiás reakciók tünetei, elsősegélynyújtása Cukorbetegség jellemzői, típusai, diabeteses kóma ellátása

Társadalomismeret tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A társadalomban érvényesülő társadalmi szabályok felismerésének segítése, a társadalmi folyamatok értelmezése. Ismeretek nyújtása a mai magyar társadalom szerkezetéről, a családok működéséről, jelentőségéről. A népesedés társadalomra gyakorolt hatásának, és a társadalomban végbemenő változások összefüggéseinek értelmezése. Az emberi szükségletek rendszeréről szóló ismeretek segítő munkában történő alkalmazása.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, társadalomismeret tanár, legalább 3 évvel rendelkező a gyermekvédelem területén dolgozó felsőfokú végzettségű szociális szakember

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak A történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, társadalomföldrajzi információk, valamint demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái. Pszichológia: humanisztikus irányzat. Történelem 8. osztály, Magyarország 1945 től

A képzés órakeretének legalább 20%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A mai magyar társadalom A témakör a mai magyar társadalommal, annak változásaival és jellemzőivel foglalkozik, az alábbi tartalmi elemekkel: A társadalom fogalmi meghatározása A mai magyar társadalom felépítése - társadalom szerkezeti képek A mai magyar társadalom szerkezete (összehasonlító elemzés 1945-től napjainkig) A mai magyar társadalom térbeli jellemzői A mai magyar társadalom összehasonlító elemzése más társadalmakkal Az egyén társadalmi meghatározottsága A társadalmi egyenlőtlenségek, újra termelődésének okai, mechanizmusai. A szegénység és depriváció értelmezése és jellemzői A szegénység szubkultúrája A társadalom, a család és az iskola szerepe az egyenlőtlenségek, a szegénység mérséklésében és újra termelődésében.

Demográfia és népesedés A témakör a társadalom összetételével, a népesedéssel és annak főbb jellemzőivel foglalkozik, az alábbi tartalmi elemekkel: A társadalom összetételét mutató adatok Demográfia, korfa értelmezése A népesedés változásának hatásai a társadalomra, a gazdaságra, az egyes szektorokra Demográfiai mutatók: természetes szaporodás, születés és halálozási ráta Népesedés - népmozgalom - értelmezése Népszámlálás, mikrocenzus.

Család és háztartás A témakör a család rendszerével, a társadalomban betöltött szerepével és funkcióival foglalkozik az alábbi tartalmi elemekkel: A család fogalmi meghatározásai 28/80. oldal A család funkciói A család szerepe, jelentősége a társadalomban Család szerkezete, ábrázolása Háztartás fogalmi meghatározása Háztartás-statisztikák témakör részletes kifejtése

Az emberi szükségletek rendszere A témakör az emberi szükségletek lényeges elemeivel foglalkozik, az alábbi tartalmi elemekkel: A szükségletek értelmezése Hiány-, és növekedésalapú szükségletek Szükségletek egymásra épülésének elve A rendszer komplexitása Maslowi szükségletek érvényesülése a mai magyar társadalomban.

Kétéves képzés 1 év II. félév

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | gyakorlat | elmélet |
| A bőlcsödei ellátás szervezési feladatai | 1 | 1 |
| otthont nyújtó ellátás | 1,5 | 2 |
| szakmai személyiség fejlesztés | 2 | 0,5 |
| Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése | 1,5 | 2,5 |
| A játék tevékenység fejlődése | 4 | 1 |
| A kisgyermek gondozása | 3 | 1 |
| A kisgyermek táplálása | 2 | 2,5 |
| A beteg gyermek ápolása a bölcsödében | 2 | 1,5 |
| Kisgyermek nevelő dokumentációs feladatai | 2 | 0,5 |
| Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában | 1 | 0,5 |
| osztály főnöki |  | 1 |

Kétéves képzés 2 év

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **kisgyermekgondozó- nevelő** | **gyakorlat** | **elmélet** |
| Munkavállalói idegennyelv |  | 2 |
| A gyermekek védelmének rendszere | 2 | 1 |
| bőlcsödei ellátás szervezési feladatai | 1 | 1 |
| Segítő hivatás, segítő kapcsolatpk a nevelőmunkában | 1 | 1 |
| Az egészséges kisgyermek és csecsemő fejlődése | 1 | 1 |
| A játéktevékenység fejlődése | 1 | 1 |
| A kisgyermek gondozása | 2 | 1 |
| A beteg gyermek ápolása a bölcsödében | 1,5 | 1 |
| Gyógypedagógiai ismeretek | 1 | 1 |
| Kisgyermek nevelő dokumentációs feladatai | 3 | 0 |
| Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában | 3 | 0 |
| Pszichológiai és pedagógiai ismeretek | 1 | 1 |
| Családi mentálhigiéné | 2,5 | 0,5 |
| Családközpontú nevelés a bölcsödében | 2 | 0,5 |
| osztályfőnöki |  | 1 |

**Kisgyermekgondozó- nevelő 13. évfolyam II. félév**

# A bölcsődei ellátás szervezési feladatai elmélet tantárgy 36 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy a gyermekjóléti alapellátások közül a gyermekek napközbeni ellátását részletezi. Célja, hogy a tanulók legyenek tisztában a bölcsődei ellátás jogszabályban meghatározott működési elveivel, szakmai feladataival és az ellátások típusaival. Tudjanak párhuzamot vonni és különbséget tenni a bölcsőde intézményei és a bölcsődei szolgáltatást nyújtók között.

**A tantárgy témakörei**

*A bölcsőde működésének személyi feltételei*

A tantárgy bemutatja, hogy a kisgyermeknevelő, - gondozó végzettséggel milyen munkakörök tölthetők be és milyen jövőkép rajzolható, az alábbi témakörökben:

A bölcsőde működéséhez szükséges személyi feltételek jogszabályi előírásai

Közalkalmazotti jogviszony létesítése, tartalma, megszüntetése

A kisgyermekgondozó, - nevelő tevékenységi köre és munkaköri leírása

A kisgyermeknevelő jogszabályban előírt bérezése és juttatásai

A szakmaterület ismeretében bővülő kompetenciák

A szaktudás fejlesztésének lehetőségei

Pedagógus életpálya a bölcsődében

**A** bölcsődei ellátás tárgyi feltételei

A tantárgy bemutatja az egyes bölcsőde típusok alapvető építészeti előírásaira és tárgyi felszereltségére vonatkozó követelményeket. A tanulók monitorozással ismerjék meg és értelmezzék, milyen azonosságok és eltérések mutatkoznak az egyes ellátási formáknál. A tantárgyon belül ezt, az alábbi témákban dolgozza fel:

A bölcsőde formái, típusai

A kisgyermekellátást szolgáló helyiségek kialakításának feltételei

A csoportszoba, gyermekfürdőszoba, gyermeköltöző berendezése, egészségügyi és pedagógiai szempontjai

Egészségügyi, munkavédelmi és tűzvédelmi eszközök és előírások

Játszóudvarra, teraszra vonatkozó kialakítási feltételek

Intézménylátogatás

*A bölcsőde működésének feltételei*

A témakör a jogszabályban egységesen bölcsődének nevezett intézményi és szolgáltatást nyújtó gyermekellátási formák működésének feltételeit taglalja. A témák ennek értelmében:

A bölcsőde fogalma, funkciója

Működésének formái: bölcsőde intézményei, bölcsődei szolgáltatást nyújtók

A működés engedélyezésének feltételei a különböző formákban

A Szakmai Program tartalma Bölcsőde működésének finanszírozása

Normatív támogatások, kedvezmények rendszere

Elektronikus információs rendszer működtetése

# A bölcsődei ellátás szervezési feladatai gyakorlat tantárgy 36 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy a gyermekjóléti alapellátások közül a gyermekek napközbeni ellátását részletezi. Célja, hogy a tanulók legyenek tisztában a bölcsődei ellátás jogszabályban meghatározott működési elveivel, szakmai feladataival és az ellátások típusaival. Tudjanak párhuzamot vonni és különbséget tenni a bölcsőde intézményei és a bölcsődei szolgáltatást nyújtók között.

**A tantárgy témakörei**

*A bölcsőde működésének személyi feltételei*

A tantárgy bemutatja, hogy a kisgyermeknevelő, - gondozó végzettséggel milyen munkakörök tölthetők be és milyen jövőkép rajzolható, az alábbi témakörökben:

A bölcsőde működéséhez szükséges személyi feltételek jogszabályi előírásai

Közalkalmazotti jogviszony létesítése, tartalma, megszüntetése

A kisgyermekgondozó, - nevelő tevékenységi köre és munkaköri leírása

A kisgyermeknevelő jogszabályban előírt bérezése és juttatásai

A szakmaterület ismeretében bővülő kompetenciák

A szaktudás fejlesztésének lehetőségei

Pedagógus életpálya a bölcsődében

**A** bölcsődei ellátás tárgyi feltételei

A tantárgy bemutatja az egyes bölcsőde típusok alapvető építészeti előírásaira és tárgyi felszereltségére vonatkozó követelményeket. A tanulók monitorozással ismerjék meg és értelmezzék, milyen azonosságok és eltérések mutatkoznak az egyes ellátási formáknál. A tantárgyon belül ezt, az alábbi témákban dolgozza fel:

A bölcsőde formái, típusai

A kisgyermekellátást szolgáló helyiségek kialakításának feltételei

A csoportszoba, gyermekfürdőszoba, gyermeköltöző berendezése, egészségügyi és pedagógiai szempontjai

Egészségügyi, munkavédelmi és tűzvédelmi eszközök és előírások

Játszóudvarra, teraszra vonatkozó kialakítási feltételek

Intézménylátogatás

*A bölcsőde működésének feltételei*

A témakör a jogszabályban egységesen bölcsődének nevezett intézményi és szolgáltatást nyújtó gyermekellátási formák működésének feltételeit taglalja. A témák ennek értelmében:

A bölcsőde fogalma, funkciója

Működésének formái: bölcsőde intézményei, bölcsődei szolgáltatást nyújtók

A működés engedélyezésének feltételei a különböző formákban

A Szakmai Program tartalma Bölcsőde működésének finanszírozása

Normatív támogatások, kedvezmények rendszere

Elektronikus információs rendszer működtetése

**Otthont nyújtó ellátások elmélet tantárgy 54 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A cél, hogy a diák megismerje azokat az intézménytípusokat és feladataikat, amelyek bizonyos munkakörei kisgyermeknevelő, - gondozó képesítéssel betölthetők. Ilyen intézménytípusok a személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekjóléti alapellátások gyermekek és családok átmeneti gondozását, ill. a gyermekvédelmi szakellátások körébe tartozó ellátásokat továbbá tárgyalja a nevelőszülői hálózat működését és az örökbefogadás rendjét.

**A tantárgy témakörei**

*Átmeneti gondozás lehetőségei*

A témakör célja, hogy a tanuló ismerje meg a gyermekvédelmi törvény azon intézkedéseit, melyek az átmenetileg vagy tartósan nehéz helyzetbe került családok és gyermekek támogatását szolgálja. Ezekben a témákban tárgyalja:

A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzet fennállásának megállapítása Gyermekjóléti szolgáltatás tartalma

A gyermekvédelmi jelzőrendszer kompetenciái

A védelembevételt megelőző családsegítés módszerei

A védelembevétel elrendelésének jogszabályai, okai, az elhelyezés lehetőségei Az egyéni gondozási- nevelési terv az esetmenedzser feladatai

Gyermekek átmeneti gondozása (befogadó-, helyettes szülő, gyermekek-, családok átmeneti otthona

A teljes körű ellátás fogalma és összetevői

A családokkal való kapcsolattartás módjai és lehetőségei, a szülői felügyeleti jog kérdései

*A gyermek nevelésbe vétele*

A téma azokat a kérdésköröket tárja fel, amikor olyan okok állnak fenn, melyek a családból való kiemelést szükségessé teszik a gyermek érdekében.

Ezen belül tárgyalja:

A gyermekvédelem dilemmái a családból való kiemelésre és az ellátási típusokra vonatkozóan

Területi Gyermekvédelmi Szakszolgálat feladata

A gyermek nevelésbe vételének célja

Az otthont nyújtó ellátások formái, szabályai

A speciális otthont nyújtó ellátás értelmezése formái, és feladatai

A szülői felügyeleti jog érintettsége nevelésbe vétel esetén.

A kapcsolattartás lehetőségei, szabályai, korlátozásának feltételei

A gyermek gyámsága és törvényes képviselete a nevelésbe vétel után

Az esetmenedzser feladatai nevelésbe vétel esetén

A nevelésbe vétel felülvizsgálata, megszűnésének, ill. megszüntetésének okai és lehetőségei

Az esetmenedzser feladatai a családból kiemelt gyermek visszahelyezése, családba fogadásának elősegítése esetén.

Utógondozói ellátás

*Örökbefogadás*

A téma az örökbefogadás területét az alábbi témakörökben dolgozza fel:

Az örökbefogadás célja

Az örökbefogadás jogi lehetőségei és etikai dilemmái

Az örökbefogadás formái és jellemzői

TEGYESZ feladatai az örökbefogadás folyamatában

Az örökbefogadás előkészítésével és után követésével kapcsolatos feladatok Családi szerepek az örökbefogadó családba

*Az otthont nyújtó ellátások személyi és tárgyi feltételei*

A témakör részletesen kifejti, milyen feltételei vannak a gyermekvédelmi intézmények létrehozásának szakmai és fenntartói szempontból. Cél, hogy a tanulók ismerjék meg azt a belső életteret, mely a családjukból kiemelt gyermekek környezetét alkotja. Az alábbi témákat dolgozza fel:

Otthon létesítése, típusai, fenntartói jogviszonyok.

Működési és elhelyezési feltételek

Tárgyi feltételek, berendezések, személyes életterek kialakítása, saját tulajdonú tárgyak az otthonban

Személyi feltételek az otthonokban

Az otthonok házirendje, a gyermek személyes szabadságának korlátozása a speciális ellátásban

A kizárólag menekültként el nem ismert, kísérő nélküli kiskorúakat ellátó gyermekotthon és az ideiglenes befogadó férőhely feltételei

**Otthont nyújtó ellátások gyakorlat tantárgy 72 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A cél, hogy a diák megismerje azokat az intézménytípusokat és feladataikat, amelyek bizonyos munkakörei kisgyermeknevelő, - gondozó képesítéssel betölthetők. Ilyen intézménytípusok a személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekjóléti alapellátások gyermekek és családok átmeneti gondozását, ill. a gyermekvédelmi szakellátások körébe tartozó ellátásokat továbbá tárgyalja a nevelőszülői hálózat működését és az örökbefogadás rendjét.

**A tantárgy témakörei**

*Átmeneti gondozás lehetőségei*

A témakör célja, hogy a tanuló ismerje meg a gyermekvédelmi törvény azon intézkedéseit, melyek az átmenetileg vagy tartósan nehéz helyzetbe került családok és gyermekek támogatását szolgálja. Ezekben a témákban tárgyalja:

A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzet fennállásának megállapítása Gyermekjóléti szolgáltatás tartalma

A gyermekvédelmi jelzőrendszer kompetenciái

A védelembevételt megelőző családsegítés módszerei

A védelembevétel elrendelésének jogszabályai, okai, az elhelyezés lehetőségei Az egyéni gondozási- nevelési terv az esetmenedzser feladatai

Gyermekek átmeneti gondozása (befogadó-, helyettes szülő, gyermekek-, családok átmeneti otthona

A teljes körű ellátás fogalma és összetevői

A családokkal való kapcsolattartás módjai és lehetőségei, a szülői felügyeleti jog kérdései

*A gyermek nevelésbe vétele*

A téma azokat a kérdésköröket tárja fel, amikor olyan okok állnak fenn, melyek a családból való kiemelést szükségessé teszik a gyermek érdekében.

Ezen belül tárgyalja:

A gyermekvédelem dilemmái a családból való kiemelésre és az ellátási típusokra vonatkozóan

Területi Gyermekvédelmi Szakszolgálat feladata

A gyermek nevelésbe vételének célja

Az otthont nyújtó ellátások formái, szabályai

A speciális otthont nyújtó ellátás értelmezése formái, és feladatai

A szülői felügyeleti jog érintettsége nevelésbe vétel esetén.

A kapcsolattartás lehetőségei, szabályai, korlátozásának feltételei

A gyermek gyámsága és törvényes képviselete a nevelésbe vétel után

Az esetmenedzser feladatai nevelésbe vétel esetén

A nevelésbe vétel felülvizsgálata, megszűnésének, ill. megszüntetésének okai és lehetőségei

Az esetmenedzser feladatai a családból kiemelt gyermek visszahelyezése, családba fogadásának elősegítése esetén.

Utógondozói ellátás

*Örökbefogadás*

A téma az örökbefogadás területét az alábbi témakörökben dolgozza fel:

Az örökbefogadás célja

Az örökbefogadás jogi lehetőségei és etikai dilemmái

Az örökbefogadás formái és jellemzői

TEGYESZ feladatai az örökbefogadás folyamatában

Az örökbefogadás előkészítésével és után követésével kapcsolatos feladatok Családi szerepek az örökbefogadó családba

*Az otthont nyújtó ellátások személyi és tárgyi feltételei*

A témakör részletesen kifejti, milyen feltételei vannak a gyermekvédelmi intézmények létrehozásának szakmai és fenntartói szempontból. Cél, hogy a tanulók ismerjék meg azt a belső életteret, mely a családjukból kiemelt gyermekek környezetét alkotja. Az alábbi témákat dolgozza fel:

Otthon létesítése, típusai, fenntartói jogviszonyok.

Működési és elhelyezési feltételek

Tárgyi feltételek, berendezések, személyes életterek kialakítása, saját tulajdonú tárgyak az otthonban

Személyi feltételek az otthonokban

Az otthonok házirendje, a gyermek személyes szabadságának korlátozása a speciális ellátásban

A kizárólag menekültként el nem ismert, kísérő nélküli kiskorúakat ellátó gyermekotthon és az ideiglenes befogadó férőhely feltételei

**Szakmai készségfejlesztés és a kommunikáció gyakorlati megközelítése megnevezésű tanulási terület 72 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló megismerje az elemei tanulási módszerekre épülő hatékony tanulási technikákat, melyek megkönnyítik az ismeretszerzés folyamatát. Segítséget adnak abban, hogy a szövegértést, lényeglátást, kreativitást fejlesszék és az ismereteket komplex módon, élményalapú tanulási formában sajátítsák el.

**A tantárgy témakörei**

*A tanulást befolyásoló külső és belső tényezők*

A témakör a tanulás definíciójával, a tanulást befolyásoló tényezők pszichikus, oktatási és szociokulturális összetevőivel foglalkozik. gyermekek védelmének rendszerével foglalkozik. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

A tanulást befolyásoló biológiai és pszichikus (kognitív és affektív) tényezők Oktatási környezet, szociokulturális tényezők

Előfeltételi tudások

Általános intellektuális képességek, teljesítmények és a tanulási technikák összefüggése

A tanuláshoz való viszony, az egyén motívumrendszere

Családi és munkahelyi jellegzetességek befolyásoló hatása

*A hatékony tanulás külső és belső tényezői*

A témakör a hatékony tanulási stratégiákra teszi a hangsúlyt annak érdekében, hogy a tanulók önismeretük és képességeik birtokában saját maguk tervezhessék, szervezhessék, szabályozhassák tanulási folyamataikat.

Feldolgozandó témák:

A tanulás külső és belső optimális feltételeinek megteremtése

A tanulással kapcsolatos önértékelések, elképelések, attitűdök

A tanulás motivációja

Önállóság és felelősségérzet

Az egyéni hatékony módszerek és stratégiák

*Tanulási módszerek, eszközök szerepe a hatékony tanulásban*

A témakör olyan, széles körben elfogadott és használt eljárásokat tár fel, amelyek megkönnyítik az ismeretszerzés folyamatát. A módszerek elsajátításával együtt a tanulók a gyakorlatok során képességet is szereznek azok használatában.

Az alábbi témák feldolgozása történik:

Elemi tanulási technikák

Kozéki és Entwistle tanulási stratégiái és gyakorlata Komplex tanulási stratégiák

Tanulási orientációs kérdőívek kitöltése és értelmezése

*A mai kor tanulási módszerei*

A témakör azokat a tanulástechnikai elemeket ismerteti a tanulókkal, mely elsősorban a csoportos tanulás módszerét alkalmazza, ezzel segítve a jobb megértést, elmélyítést, közös gondolkodást és a véleményalkotást. Az alábbi témák feldolgozása és gyakorlása történik:

A MURDER módszer

A Cornell módszer

A PQ4R módszer

Az információs és kommunikációs technológiák alkalmazása

Interaktív tanulási módszerek gyakorlata

Terepmunkán alapuló helyzetelemzések

*Saját élményű tanulás, élménypedagógia*

A témakör a tapasztalati nevelés egyik formáját, az élménypedagógiát dolgozza fel, amely kivezeti a tanulókat a való világba, hogy próbára tegyék értékeiket, tudásukat, képességeiket és kreatív gondolkodásukat. Az alábbi témák feldolgozása és gyakorlása történik:

Élményalapú tanulás és formái

Optimalizációs stratégiák

Kooperatív tanulás

Tanítási dráma

Projektmódszer

Interkulturális nevelés

*Szakmai tanulás a terepen, a professzionizmus modellje*

A tanuló a téma feldolgozása során ismerje meg a szociális munkában a szakmai és munkakörrel kapcsolatos kompetenciák sajátosságait, az elmélet és gyakorlat integrációját.

Az alábbi témák feldolgozása és gyakorlása történik:

Jessup szakmai kompetenciáinak meghatározása

# A tanulási eredmények használata

Praktikus, racionális, reflektív szakértelem

Szakmai tanulás a terepen - a bizonytalanság, a tudás, az értékek szerepe

A professzionizmus modellje- a kliensekkel való kapcsolat, a szakmai fejlődés módszere, altruisztikus szakmai törekvések

Középpontban a tapasztalati tanulás

*A segítő hivatás és hatása a személyiségre*

A téma a szociális segítővel, mint személyiséggel, és más személyekre gyakorolt hatásával foglalkozik. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

A személyes hatékonyság, a hatékony segítő jellemzői, a segítő magatartás összetevői

A segítés kapcsolat külső és belső feltételei, motivációja

Az empátia és a segítés kapcsolata

A segítő magatartás társadalmi megítélése

Professzionális segítő

Segítő foglalkozások, pályaszocializáció, a szocializáció folyamata

A segítők segítése

A segítés folyamata, helyzetfelismerés és helyzetgyakorlatok a kisgyermeknevelői munkában

*A kisgyermeknevelő személyiségének meghatározó szerepe*

A bölcsődei nevelésben a korosztály életkori sajátosságaiból adódóan meghatározó a kisgyermeknevelő szerepe, aki személyiségén keresztül hat a kisgyermekre és a családra. A feladatok színvonalas megvalósítására megfelelő szakmai kompetenciával és identitással, kellő önismerettel, magas szintű társas készségekkel bíró szakember képes. A tananyag az alábbi témákat dolgozza fel:

Családközpontú szemléletű szakember

A családok támogatása, a bevonódás háttértényezői

Professzionális és felelős kommunikáció

Szülői hatékonyság támogatása

A családok bevonódása, a bölcsődei nevelésben való részvételük elősegítése

Családközpontú gyakorlat a koragyermekkori fejlődésben, nevelésben és gondozásban

**Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése elmélet tantárgy 90 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A WHO meghatározása szerint az egészség a teljes testi, lelki és szociális jóllét állapota és nem csupán a betegség vagy fogyatékosság hiánya. A tantárgy e három terület összefüggésére és megítélésének szempontjaira világít rá a fejlődés összes területének érintésével.

**A tantárgy témakörei**

*Az egészséges és átlagostól eltérő fejlődés megítélése*

A témakör az "egészség" fogalmi meghatározásával, az átlagos és eltérő fejlődésmenettel és a fejlődést befolyásoló tényezőkkel foglalkozik. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

WHO egészség fogalmának meghatározását

Az egészséges fejlődés megítélésének szempontjait

A lassú fejlődésű, a megkésett fejlődésű, a kóros fejlődésű fogalmakat

A fejlődést befolyásoló tényezőket, mint az öröklés, az érés, a személyi, a tárgyi környezet

*Méhen belüli fejlődés szakaszai és a fejlődést befolyásoló tényezők*

A témakör a magzati élet és a születés sajátosságaival foglalkozik. Ezen belül tárgyalja:

A megtermékenyítés

A magzati élet

Biológiai és környezeti tényezők

A születés folyamata

*Méhen kívüli fejlődést befolyásoló tényezők*

A témakör a megszületés pillanatától követi nyomon a testi fejlődés jellemzőit. Ezen belül tárgyalja:

Az érett újszülött jellemzői

A testtömeg fejlődése

A testhossz változása

Testarányok változásai

A csontozat (csontok, koponya, fogazat) fejlődése

A testi fejlődés nyomon követése, mérése

*A testi fejlődés nyomon követésének és mérésének gyakorlata*

A kisgyermeknevelő munka fontos összetevője a gyermek fejlődésének rögzítése. A téma ezen belül tárgyalja:

A testtömeg mérésére szolgáló eszközöket, a növekedési referencia értékeket és percentilis görbéket, a különböző életkorok testtömeg alakulását

A testmagasság mérésére szolgáló eszközöket, referencia és percentilis értékeket a különböző életkorokban

A testtömeg index referencia átlagának és percentilis értékének alakulását és számítását

A fejkörfogat mérését, referencia és percentilis átlagok alakulását különböző életkorokban

Mellkaskerület mérését és referencia és percentilis átlagok alakulását különböző életkorokban

*A csecsemő és kisgyermek mozgásfejlődése*

A beszéd és a nyelvi fejlődés szoros kapcsolatban áll a mozgásfejlődéssel, a mozgás a kommunikáció első formájaként jelenik meg. A csecsemők és kisgyermekek mozgásfejlődését egységes egésznek kell tekinteni, hiszen a mozgás az idegrendszer összetett működésének eredménye, a tanulás eszköze. A harmonikus fejlődéshez minden fázisnak fontos szerepe van, ezért a gyermekeket nevelőnek ismernie kell a fejlődés fázisait és esetleges elakadásait.

A téma felosztása:

Fogalmi meghatározások, kulcsszavak

A mozgásfejlődés menete, szakaszai

Alaphelyzetek, hely- és helyzetváltoztató mozgások

A finommozgások fejlődése az egyes szakaszokban

A mozgásfejlődés összefüggése egyéb fejlődési területekkel

Atipikus mozgásfejlődés

A mozgás és a környezet kapcsolata, tárgyi feltételek

A mozgásfejlődéshez kapcsolódó nevelési kérdések és gyakorlatok

*A csecsemő és kisgyermek kognitív fejlődése*

Az életkori sajátosságok megismerése segíti a kisgyermeknevelőt abban, hogy az elvárásokat, a kognitív képességeket igénylő feladatokat a kisgyerekek életkorából adódó fejlettségi szinthez tudja igazítani.

A témakör felosztása:

A fejlődés meghatározói és jellemzői

Fejlődési szakaszok a különböző elméletekben, kiemelten Piaget kognitív fejlődéselmélete

Beszédfejlődés; hangadás, beszédészlelés, interakció, fenológiai, szemantikai fejlődés, beszédelmaradások, beszédhibák

*A csecsemő és kisgyermek érzelmi fejlődése*

Az egészséges személyiség alapja az érzelmi kötődés, mely az idegrendszeri fejlődést, a magatartás kialakulását alapvetően meghatározza.

A témakör felosztása:

A korai anya-gyermek kapcsolat és a kötődés jelentősége

Imprinting kutatások, kötődéselméletek

Kötődési mintázatok

Az érintés fizikai kapcsolati formái

A korai anya-gyerek kapcsolat kommunikációs sémája

A szeretetkapcsolat hiánya

Az apa szerepe az érzelmi fejlődésben

A kompetens csecsemő

A család elsődleges szocializációs szerepe

A proszociális viselkedés fejlődése és fejlesztése kisgyermekkorban

A gyermek érzelmi fejlődésének modellje

Az anya-gyermek kapcsolat jelentősége a későbbi fejlődésben

**Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése gyakorlat tantárgy 54 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A WHO meghatározása szerint az egészség a teljes testi, lelki és szociális jóllét állapota és nem csupán a betegség vagy fogyatékosság hiánya. A tantárgy e három terület összefüggésére és megítélésének szempontjaira világít rá a fejlődés összes területének érintésével.

**A tantárgy témakörei**

*Az egészséges és átlagostól eltérő fejlődés megítélése*

A témakör az "egészség" fogalmi meghatározásával, az átlagos és eltérő fejlődésmenettel és a fejlődést befolyásoló tényezőkkel foglalkozik. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

WHO egészség fogalmának meghatározását

Az egészséges fejlődés megítélésének szempontjait

A lassú fejlődésű, a megkésett fejlődésű, a kóros fejlődésű fogalmakat

A fejlődést befolyásoló tényezőket, mint az öröklés, az érés, a személyi, a tárgyi környezet

*Méhen belüli fejlődés szakaszai és a fejlődést befolyásoló tényezők*

A témakör a magzati élet és a születés sajátosságaival foglalkozik. Ezen belül tárgyalja:

A megtermékenyítés

A magzati élet

Biológiai és környezeti tényezők

A születés folyamata

*Méhen kívüli fejlődést befolyásoló tényezők*

A témakör a megszületés pillanatától követi nyomon a testi fejlődés jellemzőit. Ezen belül tárgyalja:

Az érett újszülött jellemzői

A testtömeg fejlődése

A testhossz változása

Testarányok változásai

A csontozat (csontok, koponya, fogazat) fejlődése

A testi fejlődés nyomon követése, mérése

*A testi fejlődés nyomon követésének és mérésének gyakorlata*

A kisgyermeknevelő munka fontos összetevője a gyermek fejlődésének rögzítése. A téma ezen belül tárgyalja:

A testtömeg mérésére szolgáló eszközöket, a növekedési referencia értékeket és percentilis görbéket, a különböző életkorok testtömeg alakulását

A testmagasság mérésére szolgáló eszközöket, referencia és percentilis értékeket a különböző életkorokban

A testtömeg index referencia átlagának és percentilis értékének alakulását és számítását

A fejkörfogat mérését, referencia és percentilis átlagok alakulását különböző életkorokban

Mellkaskerület mérését és referencia és percentilis átlagok alakulását különböző életkorokban

*A csecsemő és kisgyermek mozgásfejlődése*

A beszéd és a nyelvi fejlődés szoros kapcsolatban áll a mozgásfejlődéssel, a mozgás a kommunikáció első formájaként jelenik meg. A csecsemők és kisgyermekek mozgásfejlődését egységes egésznek kell tekinteni, hiszen a mozgás az idegrendszer összetett működésének eredménye, a tanulás eszköze. A harmonikus fejlődéshez minden fázisnak fontos szerepe van, ezért a gyermekeket nevelőnek ismernie kell a fejlődés fázisait és esetleges elakadásait.

A téma felosztása:

Fogalmi meghatározások, kulcsszavak

A mozgásfejlődés menete, szakaszai

Alaphelyzetek, hely- és helyzetváltoztató mozgások

A finommozgások fejlődése az egyes szakaszokban

A mozgásfejlődés összefüggése egyéb fejlődési területekkel

Atipikus mozgásfejlődés

A mozgás és a környezet kapcsolata, tárgyi feltételek

A mozgásfejlődéshez kapcsolódó nevelési kérdések és gyakorlatok

*A csecsemő és kisgyermek kognitív fejlődése*

Az életkori sajátosságok megismerése segíti a kisgyermeknevelőt abban, hogy az elvárásokat, a kognitív képességeket igénylő feladatokat a kisgyerekek életkorából adódó fejlettségi szinthez tudja igazítani.

A témakör felosztása:

A fejlődés meghatározói és jellemzői

Fejlődési szakaszok a különböző elméletekben, kiemelten Piaget kognitív fejlődéselmélete

Beszédfejlődés; hangadás, beszédészlelés, interakció, fenológiai, szemantikai fejlődés, beszédelmaradások, beszédhibák

*A csecsemő és kisgyermek érzelmi fejlődése*

Az egészséges személyiség alapja az érzelmi kötődés, mely az idegrendszeri fejlődést, a magatartás kialakulását alapvetően meghatározza.

A témakör felosztása:

A korai anya-gyermek kapcsolat és a kötődés jelentősége

Imprinting kutatások, kötődéselméletek

Kötődési mintázatok

Az érintés fizikai kapcsolati formái

A korai anya-gyerek kapcsolat kommunikációs sémája

A szeretetkapcsolat hiánya

Az apa szerepe az érzelmi fejlődésben

A kompetens csecsemő

A család elsődleges szocializációs szerepe

A proszociális viselkedés fejlődése és fejlesztése kisgyermekkorban

A gyermek érzelmi fejlődésének modellje

Az anya-gyermek kapcsolat jelentősége a későbbi fejlődésben

# A játéktevékenység fejlődése elmélet tantárgy 36 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A játék a gyermekkor legfontosabb tevékenysége, mely segít a világ megismerésében és befogadásában, elősegíti a testi, értelmi, érzelmi és szociális fejlődést. A játék ad elsősorban lehetőséget a társas kapcsolatok alakulására. A kisgyermeknevelő a játék feltételeinek biztosításával és nevelői magatartásával támogatja az elmélyült, nyugodt játéktevékenységet, a kreativitást. A kisgyermeknevelővel, a többi gyermekkel való együttlét örömforrás a kisgyermek számára, a társak viselkedése mintát nyújt, segítve a szociális képességek fejlődését.

**A tantárgy témakörei**

*A játék elméleti megközelítése*

A játék jelentős mértékben támogatja a gyermek fejlődésének minden aspektusát- a játék ablak a világra A témakör részletes kifejtése:

A játék definíciója, funkciója,

A játék alapelvei

A játék alapfogalmai

A játék és "nem játék", mint a kisgyermekkori tanulás egyik legfontosabb színtere

*Játékelméletek*

A játék természetét és motivációját illetően szinte a legtöbb elmélet született. A témakör részletes kifejtése:

Usinszkij - a játék a valóság tükrözése

Leontyev a játéknak három lényeges vonása: motívum a folyamatban, elsődleges tevékenység, szabályszerűség a játék fejlődésében

Vigotszkij - a társas környezet meghatározó

Nelson forgatókönyv elmélete

Piaget -szimbólumképzés a gyermekkorban

*A játék fejlődése*

A játék fejlődése összefügg a mozgással, a kognitív, a literációs fejlődéssel és a társas kapcsolatok fejlődésével

A témakör részletes kifejtése:

Játékfejlődés életkori szakaszonként az első három évben

Manipuláció

Kezdeti konstruálás

Konstruálás, utánzás

Kezdeti szerepjáték, alkotótevékenység

Az önálló, szabad játék jelentősége

*Nehézségek a játékban*

A gyerekek, ha nem játszhatnak, jelentős fizikai és pszichés hátrányokat szenvednek

A témakör részletes kifejtése:

Fejlődésükben lemaradt gyerekek játéka

Sajátos nevelési igényű gyermekek játéka

Harcias játékok

Játékdepriváció

Játékterápia

Oktatófilmek elemzése

*A játékpedagógia elvi alapjai*

A felnőtt fejlődést támogató tevékenysége, viselkedése a késztetés- segítés tengelye mentén alakul, több tényező által befolyásoltan

A témakör részletes kifejtése

A kompetenciaalapú nevelés értelmezése

A fejlődés

A felnőtt szerepe, feladata a fejlődés támogatásában

A jóllét és a bevonódás, mint a gyermeki kompetenciák fejlődésének együttes feltétele

A játék tervezése, tervezhetősége

A kisgyermeknevelő játszókompetenciája

Kompetencia térkép rajzolása

*A kisgyermeknevelő feladata a játéktevékenységgel kapcsolatban*

A felnőttnek fontos szerepe van a feltételek megteremtésében és a tevékenység támogatásában

A témakör részletes kifejtése

A bölcsődei nevelés gondozás országos alapprogramja 10 nevelési elve és a játéktevékenység kapcsolata

A játék feltételeinek megteremtése egészségügyi, pedagógiai, kivitelezési, elrendezési szempontból

Alapjátékok, korcsoportok játékai, a játékkészlet összeválogatása

A gyermek játékának segítése: támogatás és részvétel

A kisgyermeknevelő és a gyermek együtt játszása: kezdeményezés, megerősítés, együtt játszás, segítségnyújtás, ötletadás, információadás, viselkedési szabályok, konfliktusmegoldások

Megfigyelések, elemzések a játékhoz kapcsolódóan adott szempontok alapján

*A szülők bevonása a játékba*

A szülők játékkal kapcsolatos kompetenciájának támogatásában a kisgyermeknevelő sokat tehet

A témakör részletes kifejtése

A szülő játékhoz való viszonyának feltárása

A szülők játék iránti pozitív attitűdjének, játszókedvének erősítése

Fókuszcsoportos beszélgetések a játékról

Egyéni tanácsadás a játékkal kapcsolatban

Szülőcsoportos beszélgetés szituációs gyakorlata

# A játéktevékenység fejlődése gyakorlat tantárgy 144 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A játék a gyermekkor legfontosabb tevékenysége, mely segít a világ megismerésében és befogadásában, elősegíti a testi, értelmi, érzelmi és szociális fejlődést. A játék ad elsősorban lehetőséget a társas kapcsolatok alakulására. A kisgyermeknevelő a játék feltételeinek biztosításával és nevelői magatartásával támogatja az elmélyült, nyugodt játéktevékenységet, a kreativitást. A kisgyermeknevelővel, a többi gyermekkel való együttlét örömforrás a kisgyermek számára, a társak viselkedése mintát nyújt, segítve a szociális képességek fejlődését.

**A tantárgy témakörei**

*A játék elméleti megközelítése*

A játék jelentős mértékben támogatja a gyermek fejlődésének minden aspektusát- a játék ablak a világra A témakör részletes kifejtése:

A játék definíciója, funkciója,

A játék alapelvei

A játék alapfogalmai

A játék és "nem játék", mint a kisgyermekkori tanulás egyik legfontosabb színtere

*Játékelméletek*

A játék természetét és motivációját illetően szinte a legtöbb elmélet született. A témakör részletes kifejtése:

Usinszkij - a játék a valóság tükrözése

Leontyev a játéknak három lényeges vonása: motívum a folyamatban, elsődleges tevékenység, szabályszerűség a játék fejlődésében

Vigotszkij - a társas környezet meghatározó

Nelson forgatókönyv elmélete

Piaget -szimbólumképzés a gyermekkorban

*A játék fejlődése*

A játék fejlődése összefügg a mozgással, a kognitív, a literációs fejlődéssel és a társas kapcsolatok fejlődésével

A témakör részletes kifejtése:

Játékfejlődés életkori szakaszonként az első három évben

Manipuláció

Kezdeti konstruálás

Konstruálás, utánzás

Kezdeti szerepjáték, alkotótevékenység

Az önálló, szabad játék jelentősége

*Nehézségek a játékban*

A gyerekek, ha nem játszhatnak, jelentős fizikai és pszichés hátrányokat szenvednek

A témakör részletes kifejtése:

Fejlődésükben lemaradt gyerekek játéka

Sajátos nevelési igényű gyermekek játéka

Harcias játékok

Játékdepriváció

Játékterápia

Oktatófilmek elemzése

*A játékpedagógia elvi alapjai*

A felnőtt fejlődést támogató tevékenysége, viselkedése a késztetés- segítés tengelye mentén alakul, több tényező által befolyásoltan

A témakör részletes kifejtése

A kompetenciaalapú nevelés értelmezése

A fejlődés

A felnőtt szerepe, feladata a fejlődés támogatásában

A jóllét és a bevonódás, mint a gyermeki kompetenciák fejlődésének együttes feltétele

A játék tervezése, tervezhetősége

A kisgyermeknevelő játszókompetenciája

Kompetencia térkép rajzolása

*A kisgyermeknevelő feladata a játéktevékenységgel kapcsolatban*

A felnőttnek fontos szerepe van a feltételek megteremtésében és a tevékenység támogatásában

A témakör részletes kifejtése

A bölcsődei nevelés gondozás országos alapprogramja 10 nevelési elve és a játéktevékenység kapcsolata

A játék feltételeinek megteremtése egészségügyi, pedagógiai, kivitelezési, elrendezési szempontból

Alapjátékok, korcsoportok játékai, a játékkészlet összeválogatása

A gyermek játékának segítése: támogatás és részvétel

A kisgyermeknevelő és a gyermek együtt játszása: kezdeményezés, megerősítés, együtt játszás, segítségnyújtás, ötletadás, információadás, viselkedési szabályok, konfliktusmegoldások

Megfigyelések, elemzések a játékhoz kapcsolódóan adott szempontok alapján

*A szülők bevonása a játékba*

A szülők játékkal kapcsolatos kompetenciájának támogatásában a kisgyermeknevelő sokat tehet

A témakör részletes kifejtése

A szülő játékhoz való viszonyának feltárása

A szülők játék iránti pozitív attitűdjének, játszókedvének erősítése

Fókuszcsoportos beszélgetések a játékról

Egyéni tanácsadás a játékkal kapcsolatban

Szülőcsoportos beszélgetés szituációs gyakorlata

# A kisgyermekek gondozása elmélet tantárgy 36 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermekek gondozása nem egyszerű technikai tevékenység, hanem a fizikai, érzelmi biztonság, az önállósodás, az önkifejezés, a testséma megismerésének területe. A kisgyer- meknevelői munkában többnyire az egyszemélyes bánásmód terepe, ahol bensőséges, interak- ciós helyzetekben a kapcsolat teremtés lehetőséget ad rendkívül gazdag nevelési feladatok megvalósítására is. Ezért a gondozás-nevelés elválaszthatatlan egységet alkot.

**A tantárgy témakörei**

*A gondozás fogalma, célja, feltételei*

A témakör a gondozás fogalmát és alapvető célját különböző aspektusokból járja körül, különös tekintettel a neveléssel való kapcsolatára.

Részletesen kifejti:

A gondozás fogalmának komplex megközelítése, a humán gondozás

A gondozás és gondoskodás minőségi vonatkozásai

A test jólétének biztosítása

A gondozás céljai és az alapszükségletek (Maslow piramiselméletével összevetve)

A gondozás egyéni és társadalmi céljai

A gondozás formái a hétköznapi gyakorlatban

A célok elérésének eszközei

A gondozás formái és jellemzői

A gondozás és gondoskodás minőségi vonatkozásai

*A gondozás, mint tevékenység*

A gondozás, mint tevékenység a csecsemő és kisgyermek alapvető szükségleteit elégíti ki és meghatározza a gyermek önmagához, a környezetéhez, és másokhoz való viszonyát.

Részletesen kifejti:

Gondozás a családban, gondozás az intézményben

A fürdetés módja, menete

A pelenkázás, tisztába tevés formái és folyamata a különböző életszakaszokban

A szobatisztaság folyamata, érési feltételei

A mosakodás folyamata, a szokásrendszer kialakítása

Az öltöztetés folyamata a különböző életkorokban, az önállósodás feltételeinek megteremtése

Alvással, pihenéssel kapcsolatos gondozási teendők. Szokáskialakítás, átmeneti tárgyak használata

Levegőztetés, napozás

A gondozás szerepe a mozgásfejlődésben

A csecsemő és kisgyermekápolás, gondozás korszerű eszközeinek használata

Szituációs helyzetek gyakorlása az egyes gondozási műveleteben, különös tekintettel a tapintatos gondozásra és a kommunikációra

*A gyermeki kompetenciafejlődés támogatása*

A bölcsődei alapelvek szerint a biztonságos és tevékenységre motiváló környezet megteremtése, a próbálkozásokhoz elegendő idő biztosítása, a gyermek ösztönzése, megnyilvánulásainak elismerése fokozza az önállósodás és aktivitás iránti vágyat.

A téma részletesen kifejti:

A gondozási helyzetek kiemelt jelentősége

A bölcsődei nevelés alapelvei - a gyermeki kompetenciafejlődés támogatása- értelmezése

Alapvető és magasabb rendű szükségletek (szándék, kompetenciaigény) keletkezése és kielégítése

A gondozás és a szocializáció kapcsolata

A gondozás-nevelés egységének, az egyéni bánásmód, az állandóság, az aktivitás, önállósodás segítése, a pozitívumokra támaszkodás, az egységes nevelőhatások, a rendszeresség és a fokozatosság elvének értelmezése

Nevelési feladatok a bölcsődében

A nevelés, gondozás alapkövetelményei

A gondozás és nevelés egységének megvalósítása feltételrendszere (tárgyi, személyi)

A rossz gondozás következményei

Szituációs helyzetgyakorlatok, a gondozás-nevelés egysége és a kompetenciafejlődés támogatására filmek, fényképek elemzése

*A gondozási tevékenység módszertana*

A gondozási helyzetek a kisgyermeknevelő és a kisgyermek interakciójának bensőséges, intim helyzetei. A kisgyermek ebben a védett helyzetben könnyen tanul és alkalmazkodik a családon kívüli élethelyzetekhez.

A téma részletesen tárgyalja:

A napközbeni ellátásban részesülő gyermek tárgyi környezete

Egészségvédelem, az egészséges életmód megalapozása

Az érzelmi fejlődés és a szocializáció segítése

A megismerési folyamatok fejlődésének segítése

A saját kisgyermeknevelő rendszer Gyermekcsoportok szervezése

Szerepjátékok, esetelemzések, szituációs feladatok gyakorlata

# A kisgyermekek gondozása gyakorlat tantárgy 108 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermekek gondozása nem egyszerű technikai tevékenység, hanem a fizikai, érzelmi biztonság, az önállósodás, az önkifejezés, a testséma megismerésének területe. A kisgyer- meknevelői munkában többnyire az egyszemélyes bánásmód terepe, ahol bensőséges, interak- ciós helyzetekben a kapcsolat teremtés lehetőséget ad rendkívül gazdag nevelési feladatok megvalósítására is. Ezért a gondozás-nevelés elválaszthatatlan egységet alkot.

**A tantárgy témakörei**

*A gondozás fogalma, célja, feltételei*

A témakör a gondozás fogalmát és alapvető célját különböző aspektusokból járja körül, különös tekintettel a neveléssel való kapcsolatára.

Részletesen kifejti:

A gondozás fogalmának komplex megközelítése, a humán gondozás

A gondozás és gondoskodás minőségi vonatkozásai

A test jólétének biztosítása

A gondozás céljai és az alapszükségletek (Maslow piramiselméletével összevetve)

A gondozás egyéni és társadalmi céljai

A gondozás formái a hétköznapi gyakorlatban

A célok elérésének eszközei

A gondozás formái és jellemzői

A gondozás és gondoskodás minőségi vonatkozásai

*A gondozás, mint tevékenység*

A gondozás, mint tevékenység a csecsemő és kisgyermek alapvető szükségleteit elégíti ki és meghatározza a gyermek önmagához, a környezetéhez, és másokhoz való viszonyát.

Részletesen kifejti:

Gondozás a családban, gondozás az intézményben

A fürdetés módja, menete

A pelenkázás, tisztába tevés formái és folyamata a különböző életszakaszokban

A szobatisztaság folyamata, érési feltételei

A mosakodás folyamata, a szokásrendszer kialakítása

Az öltöztetés folyamata a különböző életkorokban, az önállósodás feltételeinek megteremtése

Alvással, pihenéssel kapcsolatos gondozási teendők. Szokáskialakítás, átmeneti tárgyak használata

Levegőztetés, napozás

A gondozás szerepe a mozgásfejlődésben

A csecsemő és kisgyermekápolás, gondozás korszerű eszközeinek használata

Szituációs helyzetek gyakorlása az egyes gondozási műveleteben, különös tekintettel a tapintatos gondozásra és a kommunikációra

*A gyermeki kompetenciafejlődés támogatása*

A bölcsődei alapelvek szerint a biztonságos és tevékenységre motiváló környezet megteremtése, a próbálkozásokhoz elegendő idő biztosítása, a gyermek ösztönzése, megnyilvánulásainak elismerése fokozza az önállósodás és aktivitás iránti vágyat.

A téma részletesen kifejti:

A gondozási helyzetek kiemelt jelentősége

A bölcsődei nevelés alapelvei - a gyermeki kompetenciafejlődés támogatása- értelmezése

Alapvető és magasabb rendű szükségletek (szándék, kompetenciaigény) keletkezése és kielégítése

A gondozás és a szocializáció kapcsolata

A gondozás-nevelés egységének, az egyéni bánásmód, az állandóság, az aktivitás, önállósodás segítése, a pozitívumokra támaszkodás, az egységes nevelőhatások, a rendszeresség és a fokozatosság elvének értelmezése

Nevelési feladatok a bölcsődében

A nevelés, gondozás alapkövetelményei

A gondozás és nevelés egységének megvalósítása feltételrendszere (tárgyi, személyi)

A rossz gondozás következményei

Szituációs helyzetgyakorlatok, a gondozás-nevelés egysége és a kompetenciafejlődés támogatására filmek, fényképek elemzése

*A gondozási tevékenység módszertana*

A gondozási helyzetek a kisgyermeknevelő és a kisgyermek interakciójának bensőséges, intim helyzetei. A kisgyermek ebben a védett helyzetben könnyen tanul és alkalmazkodik a családon kívüli élethelyzetekhez.

A téma részletesen tárgyalja:

A napközbeni ellátásban részesülő gyermek tárgyi környezete

Egészségvédelem, az egészséges életmód megalapozása

Az érzelmi fejlődés és a szocializáció segítése

A megismerési folyamatok fejlődésének segítése

A saját kisgyermeknevelő rendszer Gyermekcsoportok szervezése

Szerepjátékok, esetelemzések, szituációs feladatok gyakorlata

**A kisgyermek táplálása elmélet tantárgy 90 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermekek gondozása nem egyszerű technikai tevékenység, hanem a fizikai, érzelmi biztonság, az önállósodás, az önkifejezés, a testséma megismerésének területe. A kisgyermeknevelői munkában többnyire az egyszemélyes bánásmód terepe, ahol bensőséges, interakciós helyzetekben a kapcsolat teremtés lehetőséget ad rendkívül gazdag nevelési feladatok megvalósítására is. Ezért a gondozás-nevelés elválaszthatatlan egységet alkot.

**A tantárgy témakörei**

*A táplálék útja*

Az emberi szervezet felépítése, a táplálék feldolgozása Ezen belül tárgyalja:

Az ember emésztőszerv rendszere, a táplálék haladási iránya, a tápcsatorna felépítése Rágás, emésztés, fogak és a légzés szerepe, perisztaltikus mozgások, az emésztőnedvek szerepe

Táplálék feldolgozása a szájüregben, a nyál szerepe,

Az enterális idegrendszer

A táplálékfelvétel szabályozása

Táplálkozási piramis

A helyes táplálkozás alappontjai

Táplálkozási arányok, káros hatások a szervezetre

A mai kor táplálkozásának legfőbb problémái

Prezentációk bemutatása, szituációs helyzetek (egymás táplálása),

*A táplálás metodikája, a természetes táplálás*

A természetes táplálás a táplálás olyan módja, amikor az anya újszülöttje, csecsemője számára a legideálisabb táplálékot az anyatejet biztosítja szoptatás vagy lefejt anyatej adásával.

A témakör tárgyalja:

A WHO/UNICEF állásfoglalása az anyatejes táplálással kapcsolatban, tíz lépés a sikeres szoptatás érdekében

A szoptatás kiemelt jelentősége a baba és az immunrendszer fejlődése szempontjából

Az anyatej összetétele

A szoptatás és az anyatej előnyei

A szoptatás hosszú távú hatása a baba egészségére

Az első hónapok, meddig szopjon a baba

Szopási, szoptatási akadályok, nehézségek

Higiénés szabályok a szoptatás idején

*A táplálás metodikája, a mesterséges táplálás*

Mesterséges táplálásról akkor beszélünk, ha az anya valamilyen oknál fogva nem, vagy nem tud szoptatni, és helyette a csecsemő mesterséges táplálással tápszert kap.

A témakör részletes kifejtése:

A mesterséges táplálás okai és indokai

Anyatejpótló tápszerek alkalmazása, humanizált tápszerek

A tápszerek felosztása

A tehéntejes táplálás hátrányai

*A kevert táplálás és az elválasztás folyamata*

A kevert táplálásnál a csecsemő az anyatej mellé más táplálékot is kap. Az elválasztás vagy elválasztódás az anya vagy a csecsemő döntése alapján születik.

A témakör részletes kifejtése

Az elválasztás és az elválasztódás közötti különbség és lélektani hatása az anya és a csecsemő szempontjából

Az anyatejes táplálás és a hozzátáplálás mikéntjei, folyamata az életkor függvényében Szolidok az anyatejes táplálás mellett (gyümölcsök, cereáliák, főzelékek, komplettáló anyagok)

Tápanyag összetevők, gyarapodási index számolása, értékelése a csecsemő súlyfejlődéséhez viszonyítva

*A tápanyag összetevői*

A szervezet működéséhez energiára van szükség. A felvett energia mozgásra, izommunkára, növekedésre és az alapvető életfunkciók fenntartására fordítódik.

A témakör részletes kifejtése

A legfontosabb testépítők a fehérjék

A fő energiaszállítók a zsírok

Szénhidrátból származik a leggyorsabban mozgósítható energia

Az élelmi rostok szerepe a táplálkozásban

A folyadékszükséglet

A vitaminok, ásványi anyagok szerepe

Ízesítő és fűszeranyagok

A közétkeztetésre vonatkozó előírások (37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

Gyakorlati feladatok: prezentációk a táplálékallergiás tünetekről, ételreceptek összeállítása, étlap összeállítás és elemzés (összevetése a közétkeztetésre vonatkozó rendelettel)

Az evést is tanulni kell

A bölcsődei kisgyermeknevelő feladata a különböző életkorú gyermekek táplálásában A témakör részletes kifejtése:

Táplálkozási irányelvek, alapelvek (mennyiségileg elegendő és minőségileg helyes összetételű, biztonságos, s higiénés követelményeknek megfelelő, megfelelő konyhatechnológiai eljárásokkal készült és élvezhető)

A gyermekélelmezés célja, feladata és feltételrendszere

Az élelmezés, táplálkozás jelentősége a gyermek fejlődésében

A helyes táplálkozási szokások kialakítása és segítése, példamutatás

A rágásra tanítás folyamata

A gyermek ízlésének, étkezési kultúrájának formálása és elfogadása, a színvonalas étkezés szabályai

A csecsemőtáplálás szabályai intézményes keretek között.

A tejkonyha működtetése

A korszerű, minőségi étkeztetés követelményei

Étrendtervezés a bölcsődében, az étlapkészítés szabályai

A HACCP rendszer működtetése, az étkeztetés közegészségügyi szabályai

Gyermekközösségben alkalmazható diéták, a vegetáriánus étkezés

Táplálkozási problémák, gyógyélelmezés

*A táplálási tevékenység módszertana*

A gondozási helyzetek kiemelt jelentősége a gyermekek táplálásában is meg kell, hogy mutatkozzon. A témakör részletes kifejtése:

Az egyéni bánásmód érvényesítése, a fokozatosság megvalósulása, a kisgyermeki személyiség tisztelete alapelvek és a táplálás kapcsolata

A cumisüvegből való táplálás és szabályai

Az ölben etetés módszertana

Pohárból való itatás, az ivás technikájának megtanítása Kanállal történő táplálás, a kétkanalas módszer

Asztalnál történő táplálás, az önálló étkezésre nevelés, a csoportos étkezés rendje, szabályai

Kulturhigiénés szokások kialakítása

Az étkezés tárgyi feltételei, az eszközök használata

A táplálkozással kapcsolatos problémák (válogatás, rossz evés, étvágytalanság,) és kezelése

Családokkal való kapcsolattartás az étkezés szintjén

Szituációs helyzetek, filmelemzések, bölcsődei gyakorlati tapasztalatok megvitatása, elemzése, javaslatok megfogalmazása

*A beteg gyermek táplálása*

A beteg gyermek táplálása főként a család feladata, de előfordulhat, hogy a megbetegedés az intézményben történik, ilyenkor a kisgyermeknevelő különös gondot kell, hogy fordítson a betegre. A témakör részletes kifejtése

A folyadékpótlás jelentősége és szabályai a betegségtípusok függvényében, a kiszáradás veszélyei

Speciális étrendek

Divatdiéták

Sajátos nevelési igényű gyermekek sajátos táplálása

**A kisgyermek táplálása gyakorlat tantárgy 72 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermekek gondozása nem egyszerű technikai tevékenység, hanem a fizikai, érzelmi biztonság, az önállósodás, az önkifejezés, a testséma megismerésének területe. A kisgyermeknevelői munkában többnyire az egyszemélyes bánásmód terepe, ahol bensőséges, interakciós helyzetekben a kapcsolat teremtés lehetőséget ad rendkívül gazdag nevelési feladatok megvalósítására is. Ezért a gondozás-nevelés elválaszthatatlan egységet alkot.

**A tantárgy témakörei**

*A táplálék útja*

Az emberi szervezet felépítése, a táplálék feldolgozása Ezen belül tárgyalja:

Az ember emésztőszerv rendszere, a táplálék haladási iránya, a tápcsatorna felépítése Rágás, emésztés, fogak és a légzés szerepe, perisztaltikus mozgások, az emésztőnedvek szerepe

Táplálék feldolgozása a szájüregben, a nyál szerepe,

Az enterális idegrendszer

A táplálékfelvétel szabályozása

Táplálkozási piramis

A helyes táplálkozás alappontjai

Táplálkozási arányok, káros hatások a szervezetre

A mai kor táplálkozásának legfőbb problémái

Prezentációk bemutatása, szituációs helyzetek (egymás táplálása),

*A táplálás metodikája, a természetes táplálás*

A természetes táplálás a táplálás olyan módja, amikor az anya újszülöttje, csecsemője számára a legideálisabb táplálékot az anyatejet biztosítja szoptatás vagy lefejt anyatej adásával.

A témakör tárgyalja:

A WHO/UNICEF állásfoglalása az anyatejes táplálással kapcsolatban, tíz lépés a sikeres szoptatás érdekében

A szoptatás kiemelt jelentősége a baba és az immunrendszer fejlődése szempontjából

Az anyatej összetétele

A szoptatás és az anyatej előnyei

A szoptatás hosszú távú hatása a baba egészségére

Az első hónapok, meddig szopjon a baba

Szopási, szoptatási akadályok, nehézségek

Higiénés szabályok a szoptatás idején

*A táplálás metodikája, a mesterséges táplálás*

Mesterséges táplálásról akkor beszélünk, ha az anya valamilyen oknál fogva nem, vagy nem tud szoptatni, és helyette a csecsemő mesterséges táplálással tápszert kap.

A témakör részletes kifejtése:

A mesterséges táplálás okai és indokai

Anyatejpótló tápszerek alkalmazása, humanizált tápszerek

A tápszerek felosztása

A tehéntejes táplálás hátrányai

*A kevert táplálás és az elválasztás folyamata*

A kevert táplálásnál a csecsemő az anyatej mellé más táplálékot is kap. Az elválasztás vagy elválasztódás az anya vagy a csecsemő döntése alapján születik.

A témakör részletes kifejtése

Az elválasztás és az elválasztódás közötti különbség és lélektani hatása az anya és a csecsemő szempontjából

Az anyatejes táplálás és a hozzátáplálás mikéntjei, folyamata az életkor függvényében Szolidok az anyatejes táplálás mellett (gyümölcsök, cereáliák, főzelékek, komplettáló anyagok)

Tápanyag összetevők, gyarapodási index számolása, értékelése a csecsemő súlyfejlődéséhez viszonyítva

*A tápanyag összetevői*

A szervezet működéséhez energiára van szükség. A felvett energia mozgásra, izommunkára, növekedésre és az alapvető életfunkciók fenntartására fordítódik.

A témakör részletes kifejtése

A legfontosabb testépítők a fehérjék

A fő energiaszállítók a zsírok

Szénhidrátból származik a leggyorsabban mozgósítható energia

Az élelmi rostok szerepe a táplálkozásban

A folyadékszükséglet

A vitaminok, ásványi anyagok szerepe

Ízesítő és fűszeranyagok

A közétkeztetésre vonatkozó előírások (37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

Gyakorlati feladatok: prezentációk a táplálékallergiás tünetekről, ételreceptek összeállítása, étlap összeállítás és elemzés (összevetése a közétkeztetésre vonatkozó rendelettel)

Az evést is tanulni kell

A bölcsődei kisgyermeknevelő feladata a különböző életkorú gyermekek táplálásában A témakör részletes kifejtése:

Táplálkozási irányelvek, alapelvek (mennyiségileg elegendő és minőségileg helyes összetételű, biztonságos, s higiénés követelményeknek megfelelő, megfelelő konyhatechnológiai eljárásokkal készült és élvezhető)

A gyermekélelmezés célja, feladata és feltételrendszere

Az élelmezés, táplálkozás jelentősége a gyermek fejlődésében

A helyes táplálkozási szokások kialakítása és segítése, példamutatás

A rágásra tanítás folyamata

A gyermek ízlésének, étkezési kultúrájának formálása és elfogadása, a színvonalas étkezés szabályai

A csecsemőtáplálás szabályai intézményes keretek között.

A tejkonyha működtetése

A korszerű, minőségi étkeztetés követelményei

Étrendtervezés a bölcsődében, az étlapkészítés szabályai

A HACCP rendszer működtetése, az étkeztetés közegészségügyi szabályai

Gyermekközösségben alkalmazható diéták, a vegetáriánus étkezés

Táplálkozási problémák, gyógyélelmezés

*A táplálási tevékenység módszertana*

A gondozási helyzetek kiemelt jelentősége a gyermekek táplálásában is meg kell, hogy mutatkozzon. A témakör részletes kifejtése:

Az egyéni bánásmód érvényesítése, a fokozatosság megvalósulása, a kisgyermeki személyiség tisztelete alapelvek és a táplálás kapcsolata

A cumisüvegből való táplálás és szabályai

Az ölben etetés módszertana

Pohárból való itatás, az ivás technikájának megtanítása Kanállal történő táplálás, a kétkanalas módszer

Asztalnál történő táplálás, az önálló étkezésre nevelés, a csoportos étkezés rendje, szabályai

Kulturhigiénés szokások kialakítása

Az étkezés tárgyi feltételei, az eszközök használata

A táplálkozással kapcsolatos problémák (válogatás, rossz evés, étvágytalanság,) és kezelése

Családokkal való kapcsolattartás az étkezés szintjén

Szituációs helyzetek, filmelemzések, bölcsődei gyakorlati tapasztalatok megvitatása, elemzése, javaslatok megfogalmazása

*A beteg gyermek táplálása*

A beteg gyermek táplálása főként a család feladata, de előfordulhat, hogy a megbetegedés az intézményben történik, ilyenkor a kisgyermeknevelő különös gondot kell, hogy fordítson a betegre. A témakör részletes kifejtése

A folyadékpótlás jelentősége és szabályai a betegségtípusok függvényében, a kiszáradás veszélyei

Speciális étrendek

Divatdiéták

Sajátos nevelési igényű gyermekek sajátos táplálása

# Beteg gyermek ápolása a bölcsődében elmélet tantárgy 54 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermeknevelő gondozó alapvetően egészséges gyermekeket gondoz, nevel, de adód- hatnak olyan körülmények, amikor betegek, sérült gyermek ápolására is sor kerülhet. Az egészségügyi ismeretekkel rendelkező gondozó, ha időben észleli a betegség tüneteit, segítheti a gyógyulást, illetve a szövődmények kialakulását.

**A tantárgy témakörei**

*A beteg megfigyelése*

A megfigyelés jelentősége abban áll, hogy segít a diagnózis felállításban és a gyógykezelés megítélésben. A témakör részletes kifejtése:

A megfigyelés területei

A tünet

A megfigyelés lehetőségei: általános megfigyelés, testrészenkénti megfigyelés

A fájdalom típusai és jelző értéke

Testtömeg, magatartás, testváladék megfigyelése

*Az ápolás fogalma és folyamata*

Az ápolás feladata az egészség elősegítése, megőrzése és megvédése. Az alapápolás az alapvető szükségletek kielégítésére irányuló tevékenység.

A témakör részletes kifejtése:

Az egészség és a betegség fogalma

Az ápolás fogalma, célja, folyamata

Betegvizsgálat, az ápoló személy feladatai a betegvizsgálat alatt a vizsgálatok függvényében

*Lázas beteg ellátása, lázcsillapítás*

A láz a szervezet védekezőreakciója, gyermekkorban a betegségek gyakori kísérő tünete. A témakör részletes kifejtése:

A láz szervezetre gyakorolt hatása

A hőmérőzés formái és szabályai

A lázcsillapítás formái és szabályai

A kisgyermeknevelő feladata lázas gyermek esetén, különösen lázas eclamsia esetén

A betegmegfigyelés, betegvizsgálat alatti teendők, lázcsillapítási módok és dokumentációs feladatok gyakorlata

*Balesetek gyermekintézményekben*

Gyermekintézményekben a gondozó legnagyobb körültekintése mellett is előfordulhatnak balesetek. A témakör részletes kifejtése

A baleset fogalma

Sérülések típusai, beavatkozási módok

Balesetek megelőzése

A kisgyermeknevelő feladata a megelőzésben és a baleset bekövetkeztekor Munkavédelmi feladatok a balesetek megelőzésére

Az orvos értesítése és a mentőhívás szabályai

Környezet kialakítása a balesetek megelőzése érdekében

Dokumentációs feladatok baleset esetén

Szülők értesítésének szabályai és módjai

Gyakorlatok a gyermekbalesetek ellátására, a dokumentáció kezelésre, szituációs gyakorlatok az orvos, a mentő és a család értesítésére

# Beteg gyermek ápolása a bölcsődében gyakorlat tantárgy 72 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermeknevelő gondozó alapvetően egészséges gyermekeket gondoz, nevel, de adód- hatnak olyan körülmények, amikor betegek, sérült gyermek ápolására is sor kerülhet. Az egészségügyi ismeretekkel rendelkező gondozó, ha időben észleli a betegség tüneteit, segítheti a gyógyulást, illetve a szövődmények kialakulását.

**A tantárgy témakörei**

*A beteg megfigyelése*

A megfigyelés jelentősége abban áll, hogy segít a diagnózis felállításban és a gyógykezelés megítélésben. A témakör részletes kifejtése:

A megfigyelés területei

A tünet

A megfigyelés lehetőségei: általános megfigyelés, testrészenkénti megfigyelés

A fájdalom típusai és jelző értéke

Testtömeg, magatartás, testváladék megfigyelése

*Az ápolás fogalma és folyamata*

Az ápolás feladata az egészség elősegítése, megőrzése és megvédése. Az alapápolás az alapvető szükségletek kielégítésére irányuló tevékenység.

A témakör részletes kifejtése:

Az egészség és a betegség fogalma

Az ápolás fogalma, célja, folyamata

Betegvizsgálat, az ápoló személy feladatai a betegvizsgálat alatt a vizsgálatok függvényében

*Lázas beteg ellátása, lázcsillapítás*

A láz a szervezet védekezőreakciója, gyermekkorban a betegségek gyakori kísérő tünete. A témakör részletes kifejtése:

A láz szervezetre gyakorolt hatása

A hőmérőzés formái és szabályai

A lázcsillapítás formái és szabályai

A kisgyermeknevelő feladata lázas gyermek esetén, különösen lázas eclamsia esetén

A betegmegfigyelés, betegvizsgálat alatti teendők, lázcsillapítási módok és dokumentációs feladatok gyakorlata

*Balesetek gyermekintézményekben*

Gyermekintézményekben a gondozó legnagyobb körültekintése mellett is előfordulhatnak balesetek. A témakör részletes kifejtése

A baleset fogalma

Sérülések típusai, beavatkozási módok

Balesetek megelőzése

A kisgyermeknevelő feladata a megelőzésben és a baleset bekövetkeztekor Munkavédelmi feladatok a balesetek megelőzésére

Az orvos értesítése és a mentőhívás szabályai

Környezet kialakítása a balesetek megelőzése érdekében

Dokumentációs feladatok baleset esetén

Szülők értesítésének szabályai és módjai

Gyakorlatok a gyermekbalesetek ellátására, a dokumentáció kezelésre, szituációs gyakorlatok az orvos, a mentő és a család értesítésére

# Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai elmélet tantárgy 18 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló képes legyen az intézmény működési dokumentációjának áttekintésére és vezetésére. Fontos szakmai cél, hogy formai, tartalmi szempontból a dokumentumok megfeleljenek a jogszabályi előírásoknak, és az ellátás minőségét emeljék.

A tantárgy továbbá felkészíti a tanulót, az elméletet gyakorlatban elsajátítható szakmai dokumentáció egyénre lebontott, hiteles vezetésére, digitális kompetenciáinak fejlesztésére.

**A tantárgy témakörei**

*A bölcsőde működésével kapcsolatos dokumentáció*

A témakör a bölcsőde működését meghatározó dokumentumokat mutatja be. Mintadokumentumok elemzésén keresztül megismerik a diákok a szakmai tartalmak formai és tartalmi követelményeit. A témakört az alábbi témákban tárgyalja:

Az adatvédelem jogi szabályai és alkalmazásuk a bölcsődében

Alapító okirat, Szervezeti és Működési Szabályzat, Szakmai Program

Érdekképviseleti Fórum Szabályzata

Házirend

Munkarend

Adatvédelem szabályai

Kisgyermeknevelők továbbképzési kötelezettségével kapcsolatos nyilvántartások, jelentések

Fertőző betegségekről kimutatás

Oltásokról kimutatás;

Tetvességi nyilvántartás

Munka és tűzvédelmi napló vezetése

Napi jelenlét nyilvántartásai

*A kisgyermeknevelő szakmai dokumentációs feladatai. A dokumentáció szerepe a kisgyermeknevelő munkájában*

A dokumentáció vezetésének alapelvei

A dokumentáció vezetésére vonatkozó adatvédelmi szabályok

Csoportnapló vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája

A bölcsődei gyermek fejlődési dokumentáció egységes rendszere

Bölcsődei törzslap vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája

Fejlődési napló vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája

Családi füzet vezetésének célja, tartalma, formája

Beteg, sérült gyermek állapotának írásbeli rögzítése

Jegyzőkönyv készítés formai és tartalmi szabályai.

Mintadokumentumok készítése

*A kisgyermek megfigyelése*

A témakör a bölcsődei nevelés során az egyéni bánásmódot biztosító módszerét tárgyalja. A gyermekekre lebontott egyéni szintű nevelési tervezés alapja a gyermek megfigyelése és a tények fejlődési naplójában való rögzítése. A témakört az alábbi témákban kerül feldolgozásra:

Tervezés értelmezése a bölcsődei nevelésben

Csoportra irányuló tervezés célja, szereplői, tartalma, rögzítése

Az egyénre irányuló tervezés célja, szereplői

A megfigyelés fogalma

A megfigyelő személye

A megfigyelés technikai eszközei

A megfigyelés, mint az egyéni bánásmód eszköze

A megfigyelés feltételei

A megfigyelést segítő anamnézis felállítására szolgáló módszerek

A szülővel való találkozás során a gyermek megismerését elősegítő kérdések

A család nevelési stílusát, szokásainak megismerését segítő kérdések

A gyermek és a család megismerését nehezítő körülmények

A gyermek megismerését és a kapcsolatfelvételt nehezítő és segítő körülmények

A megfigyelés területei, szempontsora a bölcsőde szakmai dokumentációjának útmutatója alapján

Fejlődési napló vezetése, elemzés, reflexió

Támogató lehetőségek a különböző fejlődési területeken

Csoportbontásokban mintadokumentum készítése egy 8-, 24-, és 36 hónapos gyermekről, amit csoportos módszertani feldolgozás követ.

# Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai gyakorlat tantárgy 72 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló képes legyen az intézmény működési dokumentációjának áttekintésére és vezetésére. Fontos szakmai cél, hogy formai, tartalmi szempontból a dokumentumok megfeleljenek a jogszabályi előírásoknak, és az ellátás minőségét emeljék.

A tantárgy továbbá felkészíti a tanulót, az elméletet gyakorlatban elsajátítható szakmai dokumentáció egyénre lebontott, hiteles vezetésére, digitális kompetenciáinak fejlesztésére.

**A tantárgy témakörei**

*A bölcsőde működésével kapcsolatos dokumentáció*

A témakör a bölcsőde működését meghatározó dokumentumokat mutatja be. Mintadokumentumok elemzésén keresztül megismerik a diákok a szakmai tartalmak formai és tartalmi követelményeit. A témakört az alábbi témákban tárgyalja:

Az adatvédelem jogi szabályai és alkalmazásuk a bölcsődében

Alapító okirat, Szervezeti és Működési Szabályzat, Szakmai Program

Érdekképviseleti Fórum Szabályzata

Házirend

Munkarend

Adatvédelem szabályai

Kisgyermeknevelők továbbképzési kötelezettségével kapcsolatos nyilvántartások, jelentések

Fertőző betegségekről kimutatás

Oltásokról kimutatás;

Tetvességi nyilvántartás

Munka és tűzvédelmi napló vezetése

Napi jelenlét nyilvántartásai

*A kisgyermeknevelő szakmai dokumentációs feladatai. A dokumentáció szerepe a kisgyermeknevelő munkájában*

A dokumentáció vezetésének alapelvei

A dokumentáció vezetésére vonatkozó adatvédelmi szabályok

Csoportnapló vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája

A bölcsődei gyermek fejlődési dokumentáció egységes rendszere

Bölcsődei törzslap vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája

Fejlődési napló vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája

Családi füzet vezetésének célja, tartalma, formája

Beteg, sérült gyermek állapotának írásbeli rögzítése

Jegyzőkönyv készítés formai és tartalmi szabályai.

Mintadokumentumok készítése

*A kisgyermek megfigyelése*

A témakör a bölcsődei nevelés során az egyéni bánásmódot biztosító módszerét tárgyalja. A gyermekekre lebontott egyéni szintű nevelési tervezés alapja a gyermek megfigyelése és a tények fejlődési naplójában való rögzítése. A témakört az alábbi témákban kerül feldolgozásra:

Tervezés értelmezése a bölcsődei nevelésben

Csoportra irányuló tervezés célja, szereplői, tartalma, rögzítése

Az egyénre irányuló tervezés célja, szereplői

A megfigyelés fogalma

A megfigyelő személye

A megfigyelés technikai eszközei

A megfigyelés, mint az egyéni bánásmód eszköze

A megfigyelés feltételei

A megfigyelést segítő anamnézis felállítására szolgáló módszerek

A szülővel való találkozás során a gyermek megismerését elősegítő kérdések

A család nevelési stílusát, szokásainak megismerését segítő kérdések

A gyermek és a család megismerését nehezítő körülmények

A gyermek megismerését és a kapcsolatfelvételt nehezítő és segítő körülmények

A megfigyelés területei, szempontsora a bölcsőde szakmai dokumentációjának útmutatója alapján

Fejlődési napló vezetése, elemzés, reflexió

Támogató lehetőségek a különböző fejlődési területeken

Csoportbontásokban mintadokumentum készítése egy 8-, 24-, és 36 hónapos gyermekről, amit csoportos módszertani feldolgozás követ.

# Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában gyakorlat tantárgy 36 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy olyan készségek elsajátítását célozza meg, amelyek birtokában a tanulók képessé válhatnak az önmenedzselésre, záródolgozatok megírására, a csoport kohézió megismerésére, az erre alkalmazott módszerek etikus alkalmazására, az eredmények tényekre alapozott elem- zésére, közlésére, továbbá az önálló adatfeldolgozásra, reflexióra.

**A tantárgy témakörei**

*A pedagógiai kutatás jellemzői*

A témakör rávilágít a tudatos objektív, tényekre alapozott kutatás jellemzőire, a téves következtetések veszélyére, az alábbi témákon keresztül:

A tudatos és rögtönzött megismerés

Tapasztalati valóság

Konszenzuális valóság

Általánosítás és sztereotípia

Fantázia és realitás szerepe a megfigyelésben

A kutatás etikai vonatkozásai

Érzelmi intelligenciát fejlesztő élménytechnikák (kártyák, filmek)

*A pedagógiai kutatás lépései*

A témakör sorra veszi a kutatás lépéseit.

A kutatás céljának meghatározása

Módszerválasztás

Hipotézis a kutatásban

Kutatási terv készítése

Mintavétel, adatvédelem

Forráskutatás

Adatok feldolgozása

Összegzés, reflexió készítésének szempontjai

IKT eszközökkel támogatott könyvtári élményalapú kutatás: A kisgyermeknevelés története témakörben

*Hogyan készítsek portfóliót*

A témakör célja megtanítani a diákokat önmaguk képviseletére, erősségeik hangsúlyozására az alábbi témákon keresztül:

A portfólió fogalma, célja

Digitális portfólió

A portfólió lehetséges képi tartalmai

Készítsünk portfóliót!

szempontjai: Önmagamról - bemutatkozás

Céljaim, vágyaim

Büszke vagyok arra…

Tanulmányaimban fontos

Reflexió

# Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában elmélet tantárgy 18 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy olyan készségek elsajátítását célozza meg, amelyek birtokában a tanulók képessé válhatnak az önmenedzselésre, záródolgozatok megírására, a csoport kohézió megismerésére, az erre alkalmazott módszerek etikus alkalmazására, az eredmények tényekre alapozott elem- zésére, közlésére, továbbá az önálló adatfeldolgozásra, reflexióra.

**A tantárgy témakörei**

*A pedagógiai kutatás jellemzői*

A témakör rávilágít a tudatos objektív, tényekre alapozott kutatás jellemzőire, a téves következtetések veszélyére, az alábbi témákon keresztül:

A tudatos és rögtönzött megismerés

Tapasztalati valóság

Konszenzuális valóság

Általánosítás és sztereotípia

Fantázia és realitás szerepe a megfigyelésben

A kutatás etikai vonatkozásai

Érzelmi intelligenciát fejlesztő élménytechnikák (kártyák, filmek)

*A pedagógiai kutatás lépései*

A témakör sorra veszi a kutatás lépéseit.

A kutatás céljának meghatározása

Módszerválasztás

Hipotézis a kutatásban

Kutatási terv készítése

Mintavétel, adatvédelem

Forráskutatás

Adatok feldolgozása

Összegzés, reflexió készítésének szempontjai

IKT eszközökkel támogatott könyvtári élményalapú kutatás: A kisgyermeknevelés története témakörben

*Hogyan készítsek portfóliót*

A témakör célja megtanítani a diákokat önmaguk képviseletére, erősségeik hangsúlyozására az alábbi témákon keresztül:

A portfólió fogalma, célja

Digitális portfólió

A portfólió lehetséges képi tartalmai

Készítsünk portfóliót!

szempontjai: Önmagamról - bemutatkozás

Céljaim, vágyaim

Büszke vagyok arra…

Tanulmányaimban fontos

Reflexió

**14. évfolyam**

# Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés- re jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, hatékonyan és eredményesen meg tudják va-lósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

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.

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 kapcso- latosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteikre, vala- mint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

**A tantárgy témakörei**

*Az álláskeresés lépései, álláshirdetések*

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és feltudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (íráskészség).

*Önéletrajz és motivációs levél*

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, 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.

*„Small talk” – általános társalgás*

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. 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.

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania.

A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

*Állásinterjú*

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 munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek.

A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

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.

# A gyermekek védelmének rendszere elmélet tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A hazai gyermekjóléti ellátások és a gyermekvédelem fejlődési tendenciáinak megismertetése. A gyermekvédelmi törvény és annak gyakorlatának elemzése. Prevenciós lehetőségek, módszerek, eljárások alkalmazása a gyermekvédelem területén. Alapvető információk nyújtása a gyermeki és szülői jogokkal, kötelezettségekkel kapcsolatban. Rendszerszemlélet tudatosítása.

**A tantárgy témakörei**

*A gyermekvédelem kezdetei*

A témakör a gyermekvédelem kialakulásával, történetiségével ismerteti meg a diákot. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

Gyermekkép a különböző korokban és napjainkban

A gyermekekről való gondoskodás meghatározó tényezői

Gyermekvédelem nemzetközi története

A hazai gyermekvédelem története az első gyermekvédelmi törvénytől napjainkig A jóléti állam felelőssége és szerepvállalása az Alaptörvény értelmezésében

*A gyermekvédelmi törvény jogi alapjai*

A témakör a gyermekvédelmi törvény alapjául szolgáló Alaptörvényben, és más törvényekben megfogalmazott, a személyiséget megillető jogok összességét dolgozza fel az alábbiak szerint.

Az állam fogalma és funkciói

A jogszabályok hierarchiája

Alapvető emberi jogok

A gyermekek jogai és védelme

A szülői jogok és kötelezettségek

A gyermekjogi képviselő feladatai

Gyermekjóléti és a gyermekvédelmi rendszerben foglalkoztatott szakemberek jogainak védelme

Az adat- és információkezelés jogi és etikai szabályai.

*A gyermekek védelmének rendszere*

A témakör a gyermekvédelmi törvény felépítését, szereplőit, a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások célját és formáit taglalja. Részletezi a gyermekek esélynövelő szolgáltatásait az alábbiak szerint:

A gyermekvédelmi rendszer célja, működtetői

Pénzbeli és természetbeni ellátások

A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekjóléti alapellátások

A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekvédelmi szakellátások

Hatósági intézkedések

*Gyermekvédelmi beavatkozást igénylő problémák*

A család helye, szerepe, szerkezete, jelentősége, működése és működési zavarai

Az alapvető szükségletek hiánya

A kielégítetlen szükségletek hatása a gyermek fejlődésére - gyermekszegénység

Elhanyagolás, veszélyeztetettség fogalma, hatása a gyermek személyiségére

Krízisek a családban

A gyermekvédelmi jelzőrendszer működése

*A gyermekvédelem gyakorlata*

A témakör célja élményeket, tapasztalatokat és ismereteket nyújtani a személyiségfejlődés szakaszairól, a különböző élethelyzetek lelki hatásairól, valamint a kommunikációs technikák alkalmazásáról, a másik emberre való figyelés, meghallgatás képességének kialakításáról.

Az alábbi témákon keresztül kerül feldolgozásra:

Az interjú, mint kutatásmódszertani eszköz

A személyiséget ért hatások befolyásoló szerepe

Az életút interjú készítésének szempontjai

Életút interjú és reflexiójának készítése

*Csoportos problémamegoldó workshop*

A probléma rendszerszemléletben történő definiálása (kinek a problémája, mi a valódi probléma)

A jelzőrendszer működése, résztvevői

A kisgyermeknevelő szerepei, felelőssége

A különböző szakemberek és intézmények együttműködése és szakmai kompetenciahatáraik ismerete

A segítés és a nevelői partnerség etikai összefüggései

Kommunikáció a folyamatban

# A gyermekek védelmének rendszere gyakorlat tantárgy 62 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A hazai gyermekjóléti ellátások és a gyermekvédelem fejlődési tendenciáinak megismertetése. A gyermekvédelmi törvény és annak gyakorlatának elemzése. Prevenciós lehetőségek, módszerek, eljárások alkalmazása a gyermekvédelem területén. Alapvető információk nyújtása a gyermeki és szülői jogokkal, kötelezettségekkel kapcsolatban. Rendszerszemlélet tudatosítása.

**A tantárgy témakörei**

*A gyermekvédelem kezdetei*

A témakör a gyermekvédelem kialakulásával, történetiségével ismerteti meg a diákot. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

Gyermekkép a különböző korokban és napjainkban

A gyermekekről való gondoskodás meghatározó tényezői

Gyermekvédelem nemzetközi története

A hazai gyermekvédelem története az első gyermekvédelmi törvénytől napjainkig A jóléti állam felelőssége és szerepvállalása az Alaptörvény értelmezésében

*A gyermekvédelmi törvény jogi alapjai*

A témakör a gyermekvédelmi törvény alapjául szolgáló Alaptörvényben, és más törvényekben megfogalmazott, a személyiséget megillető jogok összességét dolgozza fel az alábbiak szerint.

Az állam fogalma és funkciói

A jogszabályok hierarchiája

Alapvető emberi jogok

A gyermekek jogai és védelme

A szülői jogok és kötelezettségek

A gyermekjogi képviselő feladatai

Gyermekjóléti és a gyermekvédelmi rendszerben foglalkoztatott szakemberek jogainak védelme

Az adat- és információkezelés jogi és etikai szabályai.

*A gyermekek védelmének rendszere*

A témakör a gyermekvédelmi törvény felépítését, szereplőit, a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások célját és formáit taglalja. Részletezi a gyermekek esélynövelő szolgáltatásait az alábbiak szerint:

A gyermekvédelmi rendszer célja, működtetői

Pénzbeli és természetbeni ellátások

A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekjóléti alapellátások

A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekvédelmi szakellátások

Hatósági intézkedések

*Gyermekvédelmi beavatkozást igénylő problémák*

A család helye, szerepe, szerkezete, jelentősége, működése és működési zavarai

Az alapvető szükségletek hiánya

A kielégítetlen szükségletek hatása a gyermek fejlődésére - gyermekszegénység

Elhanyagolás, veszélyeztetettség fogalma, hatása a gyermek személyiségére

Krízisek a családban

A gyermekvédelmi jelzőrendszer működése

*A gyermekvédelem gyakorlata*

A témakör célja élményeket, tapasztalatokat és ismereteket nyújtani a személyiségfejlődés szakaszairól, a különböző élethelyzetek lelki hatásairól, valamint a kommunikációs technikák alkalmazásáról, a másik emberre való figyelés, meghallgatás képességének kialakításáról.

Az alábbi témákon keresztül kerül feldolgozásra:

Az interjú, mint kutatásmódszertani eszköz

A személyiséget ért hatások befolyásoló szerepe

Az életút interjú készítésének szempontjai

Életút interjú és reflexiójának készítése

*Csoportos problémamegoldó workshop*

A probléma rendszerszemléletben történő definiálása (kinek a problémája, mi a valódi probléma)

A jelzőrendszer működése, résztvevői

A kisgyermeknevelő szerepei, felelőssége

A különböző szakemberek és intézmények együttműködése és szakmai kompetenciahatáraik ismerete

A segítés és a nevelői partnerség etikai összefüggései

Kommunikáció a folyamatban

# A bölcsődei ellátás szervezési feladatai gyakorlat tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy a gyermekjóléti alapellátások közül a gyermekek napközbeni ellátását részletezi. Célja, hogy a tanulók legyenek tisztában a bölcsődei ellátás jogszabályban meghatározott működési elveivel, szakmai feladataival és az ellátások típusaival. Tudjanak párhuzamot vonni és különbséget tenni a bölcsőde intézményei és a bölcsődei szolgáltatást nyújtók között.

**A tantárgy témakörei**

*A bölcsődei szolgáltatások működésének feltételei*

Bölcsődei szolgáltatások alatt a családi bölcsődei ellátást, a munkahelyi bölcsődei ellátást, a napközbeni gyermekfelügyeletet és az alternatív napközbeni ellátást értjük. Ennek értelmében a téma foglalkozik:

a bölcsődei szolgáltatás fogalom meghatározásával, funkciójával

a bölcsődei szolgáltatás létesítés feltételeivel

fenntartói típusokkal, köztük a családi bölcsőde hálózattal

a működési engedély eljárásrendjével

a finanszírozás rendjével

a munkaadói és munkavállalói kötelezettségekkel, foglalkoztatási formákkal

a bölcsőde funkcionális egységeivel

a nevelőmunkát segítő játék- és eszközkészlettel

a felnőttek munkavégzését segítő eszközökkel

egészség és munkavédelmi eszközökkel

# A bölcsődei ellátás szervezési feladatai elmélet tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy a gyermekjóléti alapellátások közül a gyermekek napközbeni ellátását részletezi. Célja, hogy a tanulók legyenek tisztában a bölcsődei ellátás jogszabályban meghatározott működési elveivel, szakmai feladataival és az ellátások típusaival. Tudjanak párhuzamot vonni és különbséget tenni a bölcsőde intézményei és a bölcsődei szolgáltatást nyújtók között.

**A tantárgy témakörei**

*A bölcsődei szolgáltatások működésének feltételei*

Bölcsődei szolgáltatások alatt a családi bölcsődei ellátást, a munkahelyi bölcsődei ellátást, a napközbeni gyermekfelügyeletet és az alternatív napközbeni ellátást értjük. Ennek értelmében a téma foglalkozik:

a bölcsődei szolgáltatás fogalom meghatározásával, funkciójával

a bölcsődei szolgáltatás létesítés feltételeivel

fenntartói típusokkal, köztük a családi bölcsőde hálózattal

a működési engedély eljárásrendjével

a finanszírozás rendjével

a munkaadói és munkavállalói kötelezettségekkel, foglalkoztatási formákkal

a bölcsőde funkcionális egységeivel

a nevelőmunkát segítő játék- és eszközkészlettel

a felnőttek munkavégzését segítő eszközökkel

egészség és munkavédelmi eszközökkel

# A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában elmélet tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

Az alapozó képzésen megtanult önismeret, önismeretfejlesztés megszilárdítása mellett fontos a kisgyermeknevelő-gondozó szakmai énképének, hivatásának, empatikus készségének, segítő kapcsolatainak feltérképezése, a konkrét munkában történő gyakorlati alkalmazás készség szintű elsajátítása.

**A tantárgy témakörei**

*Carl Rogers humanisztikus pszichológiája*

A téma kapcsán a tanulók a személyiség humánközpontú megközelítésének értelmezéséről kapnak ismeretet. A tananyag ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

A rogersi emberkép,

Rogers személyiségelmélete

Rogers központi fogalmai: énfogalom, énideál

A humanisztikus terápiás szemlélet: a kliensközpontú terápia

A segítő kapcsolat alappillérei

A segítő beszélgetések

*A Gordon módszer alkalmazása a kisgyermeknevelő munkájában*

Valamennyi kapcsolattartási téren, de különösen a gyermekkel és családjukkal foglakozók számára rendkívül fontos az erőszakmentes kommunikációs technikák elsajátítása és alkalmazása. A tananyag az alábbi témákat dolgozza fel:

Thomas Gordon által kidolgozott módszerek

Sikeres kommunikáció, pozitív kapcsolatok

A gondolat és közlés közötti összhang

Veszteség nélküli konfliktusmegoldások, a vereségmentes kommunikáció

Az elfogadás ereje és nyelve

A hallgatás és meghallgatás művészete

*Ericson fejlődésmodellje*

Ericson modelljében a kora gyermekkori anya-gyerek kapcsolat meghatározó az identitás fejlődés szempontjából a későbbi kapcsolati rendszerekben, ezért fontos a kisgyermeknevelő számára a modell ismerete és a szülői kompetencia és a pszichoszociális krízis összevetése.

A tananyag az alábbi témákat dolgozza fel:

Bizalom vagy bizalmatlanság

Autonómia vagy szégyen, kétely

Kezdeményezés vagy bűntudat

Iparkodás vagy kisebbrendűség

Identitás vagy szerepzavar

Bensőségesség vagy elszigetelődés

Generativitás vagy megrekedés

Énteljesség vagy kétségbeesés

*A kisgyermeknevelő személyiségének meghatározó szerepe*

A bölcsődei nevelésben a korosztály életkori sajátosságaiból adódóan meghatározó a kisgyermeknevelő szerepe, aki személyiségén keresztül hat a kisgyermekre és a családra. A feladatok színvonalas megvalósítására megfelelő szakmai kompetenciával és identitással, kellő önismerettel, magas szintű társas készségekkel bíró szakember képes.

A tananyag az alábbi témákat dolgozza fel:

Családközpontú szemléletű szakember

A családok támogatása, a bevonódás háttértényezői

Professzionális és felelős kommunikáció

Szülői hatékonyság támogatása

A családok bevonódása, a bölcsődei nevelésben való részvételük elősegítése.

Családközpontú gyakorlat a koragyermekkori fejlődésben, nevelésben és gondozásban

# A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában gyakorlat tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

Az alapozó képzésen megtanult önismeret, önismeretfejlesztés megszilárdítása mellett fontos a kisgyermeknevelő-gondozó szakmai énképének, hivatásának, empatikus készségének, segítő kapcsolatainak feltérképezése, a konkrét munkában történő gyakorlati alkalmazás készség szintű elsajátítása.

**A tantárgy témakörei**

*Carl Rogers humanisztikus pszichológiája*

A téma kapcsán a tanulók a személyiség humánközpontú megközelítésének értelmezéséről kapnak ismeretet. A tananyag ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

A rogersi emberkép,

Rogers személyiségelmélete

Rogers központi fogalmai: énfogalom, énideál

A humanisztikus terápiás szemlélet: a kliensközpontú terápia

A segítő kapcsolat alappillérei

A segítő beszélgetések

*A Gordon módszer alkalmazása a kisgyermeknevelő munkájában*

Valamennyi kapcsolattartási téren, de különösen a gyermekkel és családjukkal foglakozók számára rendkívül fontos az erőszakmentes kommunikációs technikák elsajátítása és alkalmazása. A tananyag az alábbi témákat dolgozza fel:

Thomas Gordon által kidolgozott módszerek

Sikeres kommunikáció, pozitív kapcsolatok

A gondolat és közlés közötti összhang

Veszteség nélküli konfliktusmegoldások, a vereségmentes kommunikáció

Az elfogadás ereje és nyelve

A hallgatás és meghallgatás művészete

*Ericson fejlődésmodellje*

Ericson modelljében a kora gyermekkori anya-gyerek kapcsolat meghatározó az identitás fejlődés szempontjából a későbbi kapcsolati rendszerekben, ezért fontos a kisgyermeknevelő számára a modell ismerete és a szülői kompetencia és a pszichoszociális krízis összevetése.

A tananyag az alábbi témákat dolgozza fel:

Bizalom vagy bizalmatlanság

Autonómia vagy szégyen, kétely

Kezdeményezés vagy bűntudat

Iparkodás vagy kisebbrendűség

Identitás vagy szerepzavar

Bensőségesség vagy elszigetelődés

Generativitás vagy megrekedés

Énteljesség vagy kétségbeesés

*A kisgyermeknevelő személyiségének meghatározó szerepe*

A bölcsődei nevelésben a korosztály életkori sajátosságaiból adódóan meghatározó a kisgyermeknevelő szerepe, aki személyiségén keresztül hat a kisgyermekre és a családra. A feladatok színvonalas megvalósítására megfelelő szakmai kompetenciával és identitással, kellő önismerettel, magas szintű társas készségekkel bíró szakember képes.

A tananyag az alábbi témákat dolgozza fel:

Családközpontú szemléletű szakember

A családok támogatása, a bevonódás háttértényezői

Professzionális és felelős kommunikáció

Szülői hatékonyság támogatása

A családok bevonódása, a bölcsődei nevelésben való részvételük elősegítése.

Családközpontú gyakorlat a koragyermekkori fejlődésben, nevelésben és gondozásban

# Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése elmélet tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A WHO meghatározása szerint az egészség a teljes testi, lelki és szociális jóllét állapota és nem csupán a betegség vagy fogyatékosság hiánya. A tantárgy e három terület összefüggésére és megítélésének szempontjaira világít rá a fejlődés összes területének érintésével.

**A tantárgy témakörei**

*Az egészséges és átlagostól eltérő fejlődés megítélése*

A témakör az "egészség" fogalmi meghatározásával, az átlagos és eltérő fejlődésmenettel és a fejlődést befolyásoló tényezőkkel foglalkozik. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

WHO egészség fogalmának meghatározását

Az egészséges fejlődés megítélésének szempontjait

A lassú fejlődésű, a megkésett fejlődésű, a kóros fejlődésű fogalmakat

A fejlődést befolyásoló tényezőket, mint az öröklés, az érés, a személyi, a tárgyi környezet

*Méhen kívüli fejlődést befolyásoló tényezők*

A témakör a megszületés pillanatától követi nyomon a testi fejlődés jellemzőit. Ezen belül tárgyalja:

Az érett újszülött jellemzői

A testtömeg fejlődése

A testhossz változása

Testarányok változásai

A csontozat (csontok, koponya, fogazat) fejlődése

A testi fejlődés nyomon követése, mérése

*A testi fejlődés nyomon követésének és mérésének gyakorlata*

A kisgyermeknevelő munka fontos összetevője a gyermek fejlődésének rögzítése. A téma ezen belül tárgyalja:

A testtömeg mérésére szolgáló eszközöket, a növekedési referencia értékeket és percentilis görbéket, a különböző életkorok testtömeg alakulását

A testmagasság mérésére szolgáló eszközöket, referencia és percentilis értékeket a különböző életkorokban

A testtömeg index referencia átlagának és percentilis értékének alakulását és számítását

A fejkörfogat mérését, referencia és percentilis átlagok alakulását különböző életkorokban Mellkaskerület mérését és referencia és percentilis átlagok alakulását különböző életkorokban

*A csecsemő és kisgyermek mozgásfejlődése*

A beszéd és a nyelvi fejlődés szoros kapcsolatban áll a mozgásfejlődéssel, a mozgás a kommunikáció első formájaként jelenik meg. A csecsemők és kisgyermekek mozgásfejlődését egységes egésznek kell tekinteni, hiszen a mozgás az idegrendszer összetett működésének eredménye, a tanulás eszköze. A harmonikus fejlődéshez minden fázisnak fontos szerepe van, ezért a gyermekeket nevelőnek ismernie kell a fejlődés fázisait és esetleges elakadásait.

A téma felosztása:

Fogalmi meghatározások, kulcsszavak

A mozgásfejlődés menete, szakaszai

Alaphelyzetek, hely-és helyzetváltoztató mozgások

A finommozgások fejlődése az egyes szakaszokban

A mozgásfejlődés összefüggése egyéb fejlődési területekkel

Atipikus mozgásfejlődés

A mozgás és a környezet kapcsolata, tárgyi feltételek

A mozgásfejlődéshez kapcsolódó nevelési kérdések és gyakorlatok

*A csecsemő és kisgyermek kognitív fejlődése*

Az életkori sajátosságok megismerése segíti a kisgyermeknevelőt abban, hogy az elvárásokat, a kognitív képességeket igénylő feladatokat a kisgyerekek életkorából adódó fejlettségi szinthez tudja igazítani.

A témakör felosztása:

A fejlődés meghatározói és jellemzői

Fejlődési szakaszok a különböző elméletekben, kiemelten Piaget kognitív fejlődéselmélete

Beszédfejlődés; hangadás, beszédészlelés, interakció, fenológiai, szemantikai fejlődés, beszédelmaradások, beszédhibák

*A csecsemő és kisgyermek érzelmi fejlődése*

Az egészséges személyiség alapja az érzelmi kötődés, mely az idegrendszeri fejlődést, a magatartás kialakulását alapvetően meghatározza.

A témakör felosztása:

A korai anya-gyermek kapcsolat és a kötődés jelentősége

Imprinting kutatások, kötődéselméletek

Kötődési mintázatok

Az érintés fizikai kapcsolati formái

A korai anya-gyerek kapcsolat kommunikációs sémája

A szeretetkapcsolat hiánya

Az apa szerepe az érzelmi fejlődésben

A kompetens csecsemő

A család elsődleges szocializációs szerepe

A proszociális viselkedés fejlődése és fejlesztése kisgyermekkorban

A gyermek érzelmi fejlődésének modellje

Az anya-gyermek kapcsolat jelentősége a későbbi fejlődésben

# Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése gyakorlat tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A WHO meghatározása szerint az egészség a teljes testi, lelki és szociális jóllét állapota és nem csupán a betegség vagy fogyatékosság hiánya. A tantárgy e három terület összefüggésére és megítélésének szempontjaira világít rá a fejlődés összes területének érintésével.

**A tantárgy témakörei**

*Az egészséges és átlagostól eltérő fejlődés megítélése*

A témakör az "egészség" fogalmi meghatározásával, az átlagos és eltérő fejlődésmenettel és a fejlődést befolyásoló tényezőkkel foglalkozik. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

WHO egészség fogalmának meghatározását

Az egészséges fejlődés megítélésének szempontjait

A lassú fejlődésű, a megkésett fejlődésű, a kóros fejlődésű fogalmakat

A fejlődést befolyásoló tényezőket, mint az öröklés, az érés, a személyi, a tárgyi környezet

*Méhen kívüli fejlődést befolyásoló tényezők*

A témakör a megszületés pillanatától követi nyomon a testi fejlődés jellemzőit. Ezen belül tárgyalja:

Az érett újszülött jellemzői

A testtömeg fejlődése

A testhossz változása

Testarányok változásai

A csontozat (csontok, koponya, fogazat) fejlődése

A testi fejlődés nyomon követése, mérése

*A testi fejlődés nyomon követésének és mérésének gyakorlata*

A kisgyermeknevelő munka fontos összetevője a gyermek fejlődésének rögzítése. A téma ezen belül tárgyalja:

A testtömeg mérésére szolgáló eszközöket, a növekedési referencia értékeket és percentilis görbéket, a különböző életkorok testtömeg alakulását

A testmagasság mérésére szolgáló eszközöket, referencia és percentilis értékeket a különböző életkorokban

A testtömeg index referencia átlagának és percentilis értékének alakulását és számítását

A fejkörfogat mérését, referencia és percentilis átlagok alakulását különböző életkorokban Mellkaskerület mérését és referencia és percentilis átlagok alakulását különböző életkorokban

*A csecsemő és kisgyermek mozgásfejlődése*

A beszéd és a nyelvi fejlődés szoros kapcsolatban áll a mozgásfejlődéssel, a mozgás a kommunikáció első formájaként jelenik meg. A csecsemők és kisgyermekek mozgásfejlődését egységes egésznek kell tekinteni, hiszen a mozgás az idegrendszer összetett működésének eredménye, a tanulás eszköze. A harmonikus fejlődéshez minden fázisnak fontos szerepe van, ezért a gyermekeket nevelőnek ismernie kell a fejlődés fázisait és esetleges elakadásait.

A téma felosztása:

Fogalmi meghatározások, kulcsszavak

A mozgásfejlődés menete, szakaszai

Alaphelyzetek, hely-és helyzetváltoztató mozgások

A finommozgások fejlődése az egyes szakaszokban

A mozgásfejlődés összefüggése egyéb fejlődési területekkel

Atipikus mozgásfejlődés

A mozgás és a környezet kapcsolata, tárgyi feltételek

A mozgásfejlődéshez kapcsolódó nevelési kérdések és gyakorlatok

*A csecsemő és kisgyermek kognitív fejlődése*

Az életkori sajátosságok megismerése segíti a kisgyermeknevelőt abban, hogy az elvárásokat, a kognitív képességeket igénylő feladatokat a kisgyerekek életkorából adódó fejlettségi szinthez tudja igazítani.

A témakör felosztása:

A fejlődés meghatározói és jellemzői

Fejlődési szakaszok a különböző elméletekben, kiemelten Piaget kognitív fejlődéselmélete

Beszédfejlődés; hangadás, beszédészlelés, interakció, fenológiai, szemantikai fejlődés, beszédelmaradások, beszédhibák

*A csecsemő és kisgyermek érzelmi fejlődése*

Az egészséges személyiség alapja az érzelmi kötődés, mely az idegrendszeri fejlődést, a magatartás kialakulását alapvetően meghatározza.

A témakör felosztása:

A korai anya-gyermek kapcsolat és a kötődés jelentősége

Imprinting kutatások, kötődéselméletek

Kötődési mintázatok

Az érintés fizikai kapcsolati formái

A korai anya-gyerek kapcsolat kommunikációs sémája

A szeretetkapcsolat hiánya

Az apa szerepe az érzelmi fejlődésben

A kompetens csecsemő

A család elsődleges szocializációs szerepe

A proszociális viselkedés fejlődése és fejlesztése kisgyermekkorban

A gyermek érzelmi fejlődésének modellje

Az anya-gyermek kapcsolat jelentősége a későbbi fejlődésben

# A játéktevékenység fejlődése gyakorlat tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A játék a gyermekkor legfontosabb tevékenysége, mely segít a világ megismerésében és befogadásában, elősegíti a testi, értelmi, érzelmi és szociális fejlődést. A játék ad elsősorban lehetőséget a társas kapcsolatok alakulására. A kisgyermeknevelő a játék feltételeinek biztosításával és nevelői magatartásával támogatja az elmélyült, nyugodt játéktevékenységet, a kreativitást. A kisgyermeknevelővel, a többi gyermekkel való együttlét örömforrás a kisgyermek számára, a társak viselkedése mintát nyújt, segítve a szociális képességek fejlődését.

**A tantárgy témakörei**

*A játék fejlődése*

A játék fejlődése összefügg a mozgással, a kognitív, a literációs fejlődéssel és a társas kapcsolatok fejlődésével

A témakör részletes kifejtése

Játékfejlődés életkori szakaszonként az első három évben

Manipuláció

Kezdeti konstruálás

Konstruálás, utánzás

Kezdeti szerepjáték, alkotótevékenység

Az önálló, szabad játék jelentősége

*A szülők bevonása a játékba*

A szülők játékkal kapcsolatos kompetenciájának támogatásában a kisgyermeknevelő sokat tehet. A témakör részletes kifejtése

A szülő játékhoz való viszonyának feltárása

A szülők játék iránti pozitív attitűdjének, játszókedvének erősítése

Fókuszcsoportos beszélgetések a játékról

Egyéni tanácsadás a játékkal kapcsolatban Szülőcsoportos beszélgetés szituációs gyakorlata

*Első lépések a művészetek felé*

A gyermekirodalom, ének-zene, vizuális nevelés, alkotótevékenység a bölcsődéskorú kis- gyermekek mindennapjainak fejlesztő eleme

A témakör részletes kifejtése:

A bölcsődei zenei nevelés története Kodálytól Forrai Katalinig

Milyen készségek szükségesek a kisgyermekkori művészeti neveléshez

Énekhelyzetek a kisgyermeknevelő munkájában

A kisgyermeknevelő daltára - kívánatos és nemkívánatos dalok

Mondóka és daltár készítése a gyakorlatban

A kisgyermeknevelő hangszerismerete – a furulya, mint alaphangszer megismerése

A kisgyermekek személyiségfejlesztése, önkibontakoztatása énekes-zenei tevékenységeken keresztül

A mese és a képeskönyv a legkisebbek életében, fejlődésében

Kapcsolatépítés, fenntartás, információszerzés, élményszerzés, önkifejezés és képességfejlesztés a zene és vizualitás kapcsán

Irodalomközvetítés kisgyermekkorban a kortárs mondókákkal, versekkel

Élmények és tanulás határán - tudástartalmak az alkotó tevékenységekben

Egyszerű, népi gyermekjátékok és saját kreativitás alapján kitaláltak elkészítése

Alkotótevékenységek tervezése és gyakorlati kivitelezése

# A játéktevékenység fejlődése elmélet tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A játék a gyermekkor legfontosabb tevékenysége, mely segít a világ megismerésében és befogadásában, elősegíti a testi, értelmi, érzelmi és szociális fejlődést. A játék ad elsősorban lehetőséget a társas kapcsolatok alakulására. A kisgyermeknevelő a játék feltételeinek biztosításával és nevelői magatartásával támogatja az elmélyült, nyugodt játéktevékenységet, a kreativitást. A kisgyermeknevelővel, a többi gyermekkel való együttlét örömforrás a kisgyermek számára, a társak viselkedése mintát nyújt, segítve a szociális képességek fejlődését.

**A tantárgy témakörei**

*A játék fejlődése*

A játék fejlődése összefügg a mozgással, a kognitív, a literációs fejlődéssel és a társas kapcsolatok fejlődésével

A témakör részletes kifejtése

Játékfejlődés életkori szakaszonként az első három évben

Manipuláció

Kezdeti konstruálás

Konstruálás, utánzás

Kezdeti szerepjáték, alkotótevékenység

Az önálló, szabad játék jelentősége

*A szülők bevonása a játékba*

A szülők játékkal kapcsolatos kompetenciájának támogatásában a kisgyermeknevelő sokat tehet. A témakör részletes kifejtése

A szülő játékhoz való viszonyának feltárása

A szülők játék iránti pozitív attitűdjének, játszókedvének erősítése

Fókuszcsoportos beszélgetések a játékról

Egyéni tanácsadás a játékkal kapcsolatban Szülőcsoportos beszélgetés szituációs gyakorlata

*Első lépések a művészetek felé*

A gyermekirodalom, ének-zene, vizuális nevelés, alkotótevékenység a bölcsődéskorú kis- gyermekek mindennapjainak fejlesztő eleme

A témakör részletes kifejtése:

A bölcsődei zenei nevelés története Kodálytól Forrai Katalinig

Milyen készségek szükségesek a kisgyermekkori művészeti neveléshez

Énekhelyzetek a kisgyermeknevelő munkájában

A kisgyermeknevelő daltára - kívánatos és nemkívánatos dalok

Mondóka és daltár készítése a gyakorlatban

A kisgyermeknevelő hangszerismerete – a furulya, mint alaphangszer megismerése

A kisgyermekek személyiségfejlesztése, önkibontakoztatása énekes-zenei tevékenységeken keresztül

A mese és a képeskönyv a legkisebbek életében, fejlődésében

Kapcsolatépítés, fenntartás, információszerzés, élményszerzés, önkifejezés és képességfejlesztés a zene és vizualitás kapcsán

Irodalomközvetítés kisgyermekkorban a kortárs mondókákkal, versekkel

Élmények és tanulás határán - tudástartalmak az alkotó tevékenységekben

Egyszerű, népi gyermekjátékok és saját kreativitás alapján kitaláltak elkészítése

Alkotótevékenységek tervezése és gyakorlati kivitelezése

# A kisgyermekek gondozása gyakorlat tantárgy 62 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermekek gondozása nem egyszerű technikai tevékenység, hanem a fizikai, érzelmi biztonság, az önállósodás, az önkifejezés, a testséma megismerésének területe. A kisgyer- meknevelői munkában többnyire az egyszemélyes bánásmód terepe, ahol bensőséges, interak- ciós helyzetekben a kapcsolat teremtés lehetőséget ad rendkívül gazdag nevelési feladatok megvalósítására is. Ezért a gondozás-nevelés elválaszthatatlan egységet alkot.

**A tantárgy témakörei**

*A gondozás, mint tevékenység*

A gondozás, mint tevékenység a csecsemő és kisgyermek alapvető szükségleteit elégíti ki és meghatározza a gyermek önmagához, a környezetéhez, és másokhoz való viszonyát.

Részletesen kifejti:

Gondozás a családban, gondozás az intézményben

A fürdetés módja, menete

A pelenkázás, tisztába tevés formái és folyamata a különböző életszakaszokban

A szobatisztaság folyamata, érési feltételei

A mosakodás folyamata, a szokásrendszer kialakítása

Az öltöztetés folyamata a különböző életkorokban, az önállósodás feltételeinek megteremtése

Alvással, pihenéssel kapcsolatos gondozási teendők.

Szokáskialakítás, átmeneti tárgyak használata

Levegőztetés, napozás

A gondozás szerepe a mozgásfejlődésben

A csecsemő és kisgyermekápolás, gondozás korszerű eszközeinek használata

Szituációs helyzetek gyakorlása az egyes gondozási műveleteben, különös tekintettel a tapintatos gondozásra és a kommunikációra

*A gyermeki kompetenciafejlődés támogatása*

A bölcsődei alapelvek szerint a biztonságos és tevékenységre motiváló környezet megteremtése, a próbálkozásokhoz elegendő idő biztosítása, a gyermek ösztönzése, megnyilvánulásainak elismerése fokozza az önállósodás és aktivitás iránti vágyat.

A téma részletesen kifejti:

A gondozási helyzetek kiemelt jelentősége

A bölcsődei nevelés alapelvei - a gyermeki kompetenciafejlődés támogatása- értelmezése

Alapvető és magasabb rendű szükségletek (szándék, kompetenciaigény) keletkezése és kielégítése

A gondozás és a szocializáció kapcsolata

A gondozás-nevelés egységének, az egyéni bánásmód, az állandóság, az aktivitás, önállósodás segítése, a pozitívumokra támaszkodás, az egységes nevelőhatások, a rendszeresség és a fokozatosság elvének értelmezése

Nevelési feladatok a bölcsődében

A nevelés, gondozás alapkövetelményei

A gondozás és nevelés egységének megvalósítása feltételrendszere (tárgyi, személyi)

A rossz gondozás következményei

Szituációs helyzetgyakorlatok, a gondozás-nevelés egysége és a kompetenciafejlődés támogatására filmek, fényképek elemzése

*Folyamatos napirend a bölcsődében*

Az élet biológiai ritmusát követve egy-egy napon belül a szükségletek szabályos rendszerességgel lépnek fel, ezáltal alakul ki a napirend. A helyes ritmusú, szabályos napirend megkönnyíti a gyermek számára az alkalmazkodást, a megszokást, fokozza biztonságérzetét és nyugalmát. A kisgyermeknevelőnek ismernie kell a napirendszervezés szabályait és jelentőségét.

A téma részletesen tárgyalja:

A folyamatos napirend kialakításának általános elveit

A napirend összeállításának gyakorlati szempontjait

A kisgyermeknevelő és a bölcsődei dajka munkarendje és a napirend kapcsolatát

A napirend fajtáit

A folyamatos napirend megvalósítását az egyes korcsoportokban

A házirend és a napirend kapcsolatát

Különböző életkorok és évszakok napirendjének elemzése, gyakorlati összeállítása, értékelése

*A gondozási tevékenység módszertana*

A gondozási helyzetek a kisgyermeknevelő és a kisgyermek interakciójának bensőséges, intim helyzetei. A kisgyermek ebben a védett helyzetben könnyen tanul és alkalmazkodik a családon kívüli élethelyzetekhez.

A téma részletesen tárgyalja:

A napközbeni ellátásban részesülő gyermek tárgyi környezete

Egészségvédelem, az egészséges életmód megalapozása

Az érzelmi fejlődés és a szocializáció segítése

A megismerési folyamatok fejlődésének segítése

A saját kisgyermeknevelő rendszer Gyermekcsoportok szervezése

Szerepjátékok, esetelemzések, szituációs feladatok gyakorlata

# A kisgyermekek gondozása elmélet tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermekek gondozása nem egyszerű technikai tevékenység, hanem a fizikai, érzelmi biztonság, az önállósodás, az önkifejezés, a testséma megismerésének területe. A kisgyer- meknevelői munkában többnyire az egyszemélyes bánásmód terepe, ahol bensőséges, interak- ciós helyzetekben a kapcsolat teremtés lehetőséget ad rendkívül gazdag nevelési feladatok megvalósítására is. Ezért a gondozás-nevelés elválaszthatatlan egységet alkot.

**A tantárgy témakörei**

*A gondozás, mint tevékenység*

A gondozás, mint tevékenység a csecsemő és kisgyermek alapvető szükségleteit elégíti ki és meghatározza a gyermek önmagához, a környezetéhez, és másokhoz való viszonyát.

Részletesen kifejti:

Gondozás a családban, gondozás az intézményben

A fürdetés módja, menete

A pelenkázás, tisztába tevés formái és folyamata a különböző életszakaszokban

A szobatisztaság folyamata, érési feltételei

A mosakodás folyamata, a szokásrendszer kialakítása

Az öltöztetés folyamata a különböző életkorokban, az önállósodás feltételeinek megteremtése

Alvással, pihenéssel kapcsolatos gondozási teendők.

Szokáskialakítás, átmeneti tárgyak használata

Levegőztetés, napozás

A gondozás szerepe a mozgásfejlődésben

A csecsemő és kisgyermekápolás, gondozás korszerű eszközeinek használata

Szituációs helyzetek gyakorlása az egyes gondozási műveleteben, különös tekintettel a tapintatos gondozásra és a kommunikációra

*A gyermeki kompetenciafejlődés támogatása*

A bölcsődei alapelvek szerint a biztonságos és tevékenységre motiváló környezet megteremtése, a próbálkozásokhoz elegendő idő biztosítása, a gyermek ösztönzése, megnyilvánulásainak elismerése fokozza az önállósodás és aktivitás iránti vágyat.

A téma részletesen kifejti:

A gondozási helyzetek kiemelt jelentősége

A bölcsődei nevelés alapelvei - a gyermeki kompetenciafejlődés támogatása- értelmezése

Alapvető és magasabb rendű szükségletek (szándék, kompetenciaigény) keletkezése és kielégítése

A gondozás és a szocializáció kapcsolata

A gondozás-nevelés egységének, az egyéni bánásmód, az állandóság, az aktivitás, önállósodás segítése, a pozitívumokra támaszkodás, az egységes nevelőhatások, a rendszeresség és a fokozatosság elvének értelmezése

Nevelési feladatok a bölcsődében

A nevelés, gondozás alapkövetelményei

A gondozás és nevelés egységének megvalósítása feltételrendszere (tárgyi, személyi)

A rossz gondozás következményei

Szituációs helyzetgyakorlatok, a gondozás-nevelés egysége és a kompetenciafejlődés támogatására filmek, fényképek elemzése

*Folyamatos napirend a bölcsődében*

Az élet biológiai ritmusát követve egy-egy napon belül a szükségletek szabályos rendszerességgel lépnek fel, ezáltal alakul ki a napirend. A helyes ritmusú, szabályos napirend megkönnyíti a gyermek számára az alkalmazkodást, a megszokást, fokozza biztonságérzetét és nyugalmát. A kisgyermeknevelőnek ismernie kell a napirendszervezés szabályait és jelentőségét.

A téma részletesen tárgyalja:

A folyamatos napirend kialakításának általános elveit

A napirend összeállításának gyakorlati szempontjait

A kisgyermeknevelő és a bölcsődei dajka munkarendje és a napirend kapcsolatát

A napirend fajtáit

A folyamatos napirend megvalósítását az egyes korcsoportokban

A házirend és a napirend kapcsolatát

Különböző életkorok és évszakok napirendjének elemzése, gyakorlati összeállítása, értékelése

*A gondozási tevékenység módszertana*

A gondozási helyzetek a kisgyermeknevelő és a kisgyermek interakciójának bensőséges, intim helyzetei. A kisgyermek ebben a védett helyzetben könnyen tanul és alkalmazkodik a családon kívüli élethelyzetekhez.

A téma részletesen tárgyalja:

A napközbeni ellátásban részesülő gyermek tárgyi környezete

Egészségvédelem, az egészséges életmód megalapozása

Az érzelmi fejlődés és a szocializáció segítése

A megismerési folyamatok fejlődésének segítése

A saját kisgyermeknevelő rendszer Gyermekcsoportok szervezése

Szerepjátékok, esetelemzések, szituációs feladatok gyakorlata

# Beteg gyermek ápolása a bölcsődében gyakorlat tantárgy 46 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermeknevelő gondozó alapvetően egészséges gyermekeket gondoz, nevel, de adód- hatnak olyan körülmények, amikor betegek, sérült gyermek ápolására is sor kerülhet. Az egészségügyi ismeretekkel rendelkező gondozó, ha időben észleli a betegség tüneteit, segítheti a gyógyulást, illetve a szövődmények kialakulását.

**A tantárgy témakörei**

*Emésztőrendszeri és anyagcsere betegségek*

Az emésztőrendszeri és anyagcsere betegségek lehetnek veleszületett vagy szerzett rendellenességek

A téma részletes kifejtése:

A tápcsatorna vele született rendellenességei

A bélrendszer fejlődési rendellenességei

Anyagcsere betegségek - enzimopathiák, PKU, galactosaemia, pajzsmirigy hormon hiány, felszívódási zavarok, diabetes, tehéntej allergia, coeliakia, mucoviscidosis, anafilaxia

A táplálkozással kapcsolatos problémák (elhízás, alultápláltság, kóros soványság, fogszuvasodás, hasmenés, székrekedés, hányás, táplálékallergiák)

Tüneti felismerések gyakorlata, szituációs helyzetek (pl. beteg kikérdezése és diagnózis felállítása)

*Veleszületett és szerzett betegségek*

A gyermekbetegségek lehetnek örökletes és környezeti tényezők, szülési sérülések, fejlődési rendellenességek és szerzett betegségek

A témakör részletes kifejtése

Veleszületett örökletes betegségek és fejlődési rendellenességek

Az idegrendszer fejlődési rendellenességei

Szülési sérülések

Újszülött hemolitikus betegségei

Újszülöttkori fertőzések

Prezentációk, fényképek, filmek bemutatása a fenti betegségek illusztrálására

*Gyermekkori betegségek*

A kisgyermeknevelők ismerjék meg a gyermekkori kórképek tüneteit, különös tekintettel a bölcsődében gyakran előforduló felső légúti megbetegedések kísérőjeleit.

A témakör részletes kifejtése

A szív betegségei

A vérképzőrendszer betegségei

A vesék és húgyutak betegségei

Az idegrendszer gyulladásos betegségei

Görccsel járó betegségek

Bőrbetegségek - fertőzéses, nem fertőzéses

Felsőlégúti betegségek formái, tünetei, kezelésük

Alsólégúti betegségek formái, tünetei, kezelésük

Tartósan beteg ellátása a bölcsődében

*Szűrővizsgálatok és védőoltások*

Az EMMI módszertani levele minden évben megjelenteti a védőoltásokkal kapcsolatos tájékoztatóját

A témakör részletes kifejtése

Oltásokkal kapcsolatos kontraindikációk

Speciális csoportok egyedi elbírálást igénylő védőoltásai

Külföldi állampolgárságú gyermekek védőoltásai

Évi oltási naptár

Életkorhoz kötött kötelező védőoltások - folyamatos és kampányoltások

Különböző védőoltások adása között betartandó legrövidebb időközök

Életkorhoz kötött gyermekkori szűrővizsgálatok- szülészeti intézményben, alapellátásban, csecsemőkori, kisdedkori, iskoláskori

# Beteg gyermek ápolása a bölcsődében elmélet tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermeknevelő gondozó alapvetően egészséges gyermekeket gondoz, nevel, de adód- hatnak olyan körülmények, amikor betegek, sérült gyermek ápolására is sor kerülhet. Az egészségügyi ismeretekkel rendelkező gondozó, ha időben észleli a betegség tüneteit, segítheti a gyógyulást, illetve a szövődmények kialakulását.

**A tantárgy témakörei**

*Emésztőrendszeri és anyagcsere betegségek*

Az emésztőrendszeri és anyagcsere betegségek lehetnek veleszületett vagy szerzett rendellenességek

A téma részletes kifejtése:

A tápcsatorna vele született rendellenességei

A bélrendszer fejlődési rendellenességei

Anyagcsere betegségek - enzimopathiák, PKU, galactosaemia, pajzsmirigy hormon hiány, felszívódási zavarok, diabetes, tehéntej allergia, coeliakia, mucoviscidosis, anafilaxia

A táplálkozással kapcsolatos problémák (elhízás, alultápláltság, kóros soványság, fogszuvasodás, hasmenés, székrekedés, hányás, táplálékallergiák)

Tüneti felismerések gyakorlata, szituációs helyzetek (pl. beteg kikérdezése és diagnózis felállítása)

*Veleszületett és szerzett betegségek*

A gyermekbetegségek lehetnek örökletes és környezeti tényezők, szülési sérülések, fejlődési rendellenességek és szerzett betegségek

A témakör részletes kifejtése

Veleszületett örökletes betegségek és fejlődési rendellenességek

Az idegrendszer fejlődési rendellenességei

Szülési sérülések

Újszülött hemolitikus betegségei

Újszülöttkori fertőzések

Prezentációk, fényképek, filmek bemutatása a fenti betegségek illusztrálására

*Gyermekkori betegségek*

A kisgyermeknevelők ismerjék meg a gyermekkori kórképek tüneteit, különös tekintettel a bölcsődében gyakran előforduló felső légúti megbetegedések kísérőjeleit.

A témakör részletes kifejtése

A szív betegségei

A vérképzőrendszer betegségei

A vesék és húgyutak betegségei

Az idegrendszer gyulladásos betegségei

Görccsel járó betegségek

Bőrbetegségek - fertőzéses, nem fertőzéses

Felsőlégúti betegségek formái, tünetei, kezelésük

Alsólégúti betegségek formái, tünetei, kezelésük

Tartósan beteg ellátása a bölcsődében

*Szűrővizsgálatok és védőoltások*

Az EMMI módszertani levele minden évben megjelenteti a védőoltásokkal kapcsolatos tájékoztatóját

A témakör részletes kifejtése

Oltásokkal kapcsolatos kontraindikációk

Speciális csoportok egyedi elbírálást igénylő védőoltásai

Külföldi állampolgárságú gyermekek védőoltásai

Évi oltási naptár

Életkorhoz kötött kötelező védőoltások - folyamatos és kampányoltások

Különböző védőoltások adása között betartandó legrövidebb időközök

Életkorhoz kötött gyermekkori szűrővizsgálatok- szülészeti intézményben, alapellátásban, csecsemőkori, kisdedkori, iskoláskori

# Gyógypedagógiai ismeretek gyakorlat tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék meg az eltérő fejlődési ütem vagy fogyatékosság jellemzőit, az ezekre utaló jeleket. Tudják, hogy milyen tényezők befolyásolják és melyek okozzák az átlagtól eltérő fejlődést. Ismerjék meg a gyógypedagógia területeit, a fejlesztések lehetőségeit és ebben saját szerepüket. Képesek legyenek a kisgyermekek fejlesztése érdekében együttműködni a szülőkkel, szakemberekkel, intézményekkel.

**A tantárgy témakörei**

*Gyógypedagógia alapismeretek A gyógypedagógia fogalma, szakemberei*

Méhen belüli, peri-, és postnatális ártalmak és ezek hatása a magzatra

Öröklött fejlődési rendellenességek

A fejlődés tempójának zavarai

A nagymozgások és finommotorika fejlődése és fejlesztése, a lateralizáció kialakulása és jelentősége

Az SNI fogalma

A szakértői bizottságok feladata

A nevelési terv tartalma: a szakértői bizottsági vélemény ajánlásai, a diagnosztikus mérés tapasztalatai, a pedagógus megfigyelései alapján

A korai intervenciós intézményrendszer

Pedagógiai szakszolgálatok működése

A korai fejlesztés speciális helyzete az ágazaton belül

A bölcsődei korosztály sajátos jogszabályi környezete

SNI-s / tartós beteg gyermek a családban

Az eltérő fejlődésből eredő nehézségek: a gyermek énképe

Az egyéni szükségletek kielégítésének lehetőségei csoportkörülmények között

A bizalom és az elfogadás szerepe a kisgyermeknevelő munkájában

*Gyógypedagógia területei*

A témakör megismerteti a sérülések típusait, kialakulásuk okait, jellemzőit, az alábbi témakörökben: Az értelmi akadályozottság fogalma, okai, jellemzői

A látásfogyatékosság fogalma, okai, jellemzői

A hallásfogyatékosság fogalma, okai, jellemzői

A mozgáskorlátozottság fogalma, okai, jellemzői

A beszédfogyatékosság fogalma, okai, jellemzői

Az autizmus spektrumzavar fogalma, okai, jellemzői

A súlyos halmozott fogyatékosság fogalma, okai, jellemzői

Az ADHD fogalma, okai, jellemzői

A magatartászavar fogalma, okai jellemzői

Eltérő ütemben fejlődő és vegyes életkorú gyermekek a csoportban

A mozgásfejlődés és értelmi fejlődés kapcsolata, az atipikus vagy megkésett mozgásfejlődésben rejlő potenciális veszélyek, és a korrekció lehetőségei

Magatartási és beilleszkedési nehézségek és zavarok

Nevelési, szocializációs ártalom, szorongás és agresszivitás, válsághelyzetek a gyermek életében

A bántalmazott gyerek viselkedése, viselkedészavarai

*Specifikus ellátási szükségletek. A habilitáció, rehabilitáció meghatározása*

A habilitációt segítő és akadályozó tényezők

A sajátos nevelési igényű, illetve korai fejlesztésre, gondozásra jogosult gyermekek fejlesztésének lehetőségei, bölcsődében személyi, tárgyi feltételei

A sajátos nevelési igényű, illetve korai fejlesztésre, gondozásra jogosult gyermek aktivitási lehetőségei, speciális eszközei, feltételei

Integráció, inklúzió, a differenciált nevelés fogalma, tartalma

A sajátos nevelési igényű, illetve korai fejlesztésre, gondozásra jogosult gyermek ellátásához kapcsolódó, jogszabályokban előírt dokumentáció

A szociális tanulás lehetőségei

Specifikus digitális tartalmak

A külvilággal kapcsolat megteremtését lehetővé tevő infokommunikációs eszközök alkalmazása

Állatterápiák a bölcsődében

Projektfeladatban digitális forráskutatás a magyarországi állatterápia és állatasszisztált terápia témakörben

A gondozási folyamatban elvárt kisgyermeknevelői magatartás, kommunikáció

A hatékony kommunikációt gátló tényezők

Együttműködés a szülőkkel, fejlesztő szakemberekkel, munkatársakkal

# Gyógypedagógiai ismeretek elmélet tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék meg az eltérő fejlődési ütem vagy fogyatékosság jellemzőit, az ezekre utaló jeleket. Tudják, hogy milyen tényezők befolyásolják és melyek okozzák az átlagtól eltérő fejlődést. Ismerjék meg a gyógypedagógia területeit, a fejlesztések lehetőségeit és ebben saját szerepüket. Képesek legyenek a kisgyermekek fejlesztése érdekében együttműködni a szülőkkel, szakemberekkel, intézményekkel.

**A tantárgy témakörei**

*Gyógypedagógia alapismeretek A gyógypedagógia fogalma, szakemberei*

Méhen belüli, peri-, és postnatális ártalmak és ezek hatása a magzatra

Öröklött fejlődési rendellenességek

A fejlődés tempójának zavarai

A nagymozgások és finommotorika fejlődése és fejlesztése, a lateralizáció kialakulása és jelentősége

Az SNI fogalma

A szakértői bizottságok feladata

A nevelési terv tartalma: a szakértői bizottsági vélemény ajánlásai, a diagnosztikus mérés tapasztalatai, a pedagógus megfigyelései alapján

A korai intervenciós intézményrendszer

Pedagógiai szakszolgálatok működése

A korai fejlesztés speciális helyzete az ágazaton belül

A bölcsődei korosztály sajátos jogszabályi környezete

SNI-s / tartós beteg gyermek a családban

Az eltérő fejlődésből eredő nehézségek: a gyermek énképe

Az egyéni szükségletek kielégítésének lehetőségei csoportkörülmények között

A bizalom és az elfogadás szerepe a kisgyermeknevelő munkájában

*Gyógypedagógia területei*

A témakör megismerteti a sérülések típusait, kialakulásuk okait, jellemzőit, az alábbi témakörökben: Az értelmi akadályozottság fogalma, okai, jellemzői

A látásfogyatékosság fogalma, okai, jellemzői

A hallásfogyatékosság fogalma, okai, jellemzői

A mozgáskorlátozottság fogalma, okai, jellemzői

A beszédfogyatékosság fogalma, okai, jellemzői

Az autizmus spektrumzavar fogalma, okai, jellemzői

A súlyos halmozott fogyatékosság fogalma, okai, jellemzői

Az ADHD fogalma, okai, jellemzői

A magatartászavar fogalma, okai jellemzői

Eltérő ütemben fejlődő és vegyes életkorú gyermekek a csoportban

A mozgásfejlődés és értelmi fejlődés kapcsolata, az atipikus vagy megkésett mozgásfejlődésben rejlő potenciális veszélyek, és a korrekció lehetőségei

Magatartási és beilleszkedési nehézségek és zavarok

Nevelési, szocializációs ártalom, szorongás és agresszivitás, válsághelyzetek a gyermek életében

A bántalmazott gyerek viselkedése, viselkedészavarai

*Specifikus ellátási szükségletek. A habilitáció, rehabilitáció meghatározása*

A habilitációt segítő és akadályozó tényezők

A sajátos nevelési igényű, illetve korai fejlesztésre, gondozásra jogosult gyermekek fejlesztésének lehetőségei, bölcsődében személyi, tárgyi feltételei

A sajátos nevelési igényű, illetve korai fejlesztésre, gondozásra jogosult gyermek aktivitási lehetőségei, speciális eszközei, feltételei

Integráció, inklúzió, a differenciált nevelés fogalma, tartalma

A sajátos nevelési igényű, illetve korai fejlesztésre, gondozásra jogosult gyermek ellátásához kapcsolódó, jogszabályokban előírt dokumentáció

A szociális tanulás lehetőségei

Specifikus digitális tartalmak

A külvilággal kapcsolat megteremtését lehetővé tevő infokommunikációs eszközök alkalmazása

Állatterápiák a bölcsődében

Projektfeladatban digitális forráskutatás a magyarországi állatterápia és állatasszisztált terápia témakörben

A gondozási folyamatban elvárt kisgyermeknevelői magatartás, kommunikáció

A hatékony kommunikációt gátló tényezők

Együttműködés a szülőkkel, fejlesztő szakemberekkel, munkatársakkal

# Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai gyakorlat tantárgy 93 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló képes legyen az intézmény működési dokumentációjának áttekintésére és vezetésére. Fontos szakmai cél, hogy formai, tartalmi szempontból a dokumentumok megfeleljenek a jogszabályi előírásoknak, és az ellátás minőségét emeljék.

A tantárgy továbbá felkészíti a tanulót, az elméletet gyakorlatban elsajátítható szakmai dokumentáció egyénre lebontott, hiteles vezetésére, digitális kompetenciáinak fejlesztésére.

**A tantárgy témakörei**

*A bölcsőde működésével kapcsolatos dokumentáció*

A témakör a bölcsőde működését meghatározó dokumentumokat mutatja be. Mintadokumentumok elemzésén keresztül megismerik a diákok a szakmai tartalmak formai és tartalmi követelményeit. A témakört az alábbi témákban tárgyalja:

Az adatvédelem jogi szabályai és alkalmazásuk a bölcsődében

Alapító okirat, Szervezeti és Működési Szabályzat, Szakmai Program

Érdekképviseleti Fórum Szabályzata

Házirend

Munkarend

Adatvédelem szabályai

Kisgyermeknevelők továbbképzési kötelezettségével kapcsolatos nyilvántartások, jelentések

Fertőző betegségekről kimutatás

Oltásokról kimutatás;

Tetvességi nyilvántartás

Munka és tűzvédelmi napló vezetése

Napi jelenlét nyilvántartásai

*A kisgyermeknevelő szakmai dokumentációs feladatai A dokumentáció szerepe a kisgyermeknevelő munkájában*

A dokumentáció vezetésének alapelvei

A dokumentáció vezetésére vonatkozó adatvédelmi szabályok

Csoportnapló vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája

A bölcsődei gyermek fejlődési dokumentáció egységes rendszere

Bölcsődei törzslap vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája

Fejlődési napló vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája

Családi füzet vezetésének célja, tartalma, formája

Beteg, sérült gyermek állapotának írásbeli rögzítése

Jegyzőkönyv készítés formai és tartalmi szabályai.

Mintadokumentumok készítése

*Gyermekotthoni dokumentáció ismeretei A gyermekotthon alapdokumentációja, szabályzatai*

A gyermek fejlődésének dokumentálása

Információszerzési lehetőségek a gyermek előéletéből

Élettörténeti könyv vezetése

Információszerzés módjai, a hiányzó adatok pótlásának lehetőségei

Az eseménynapló vezetésének szabályai

Különleges események jelzése, dokumentálása

A kapcsolattartás dokumentációja

Pénzkezelési dokumentáció a gyermekotthonban

A gyermekvédelmi nyilvántartási dokumentációs rendszer megismerése, kitöltésének személyi és időbeli szabályai, gyakorlata

*A kisgyermek megfigyelése*

A témakör a bölcsődei nevelés során az egyéni bánásmódot biztosító módszerét tárgyalja. A gyermekekre lebontott egyéni szintű nevelési tervezés alapja a gyermek megfigyelése és a tények fejlődési naplójában való rögzítése. A témakört az alábbi témákban kerül feldolgozásra:

Tervezés értelmezése a bölcsődei nevelésben

Csoportra irányuló tervezés célja, szereplői, tartalma, rögzítése

Az egyénre irányuló tervezés célja, szereplői

A megfigyelés fogalma

A megfigyelő személye

A megfigyelés technikai eszközei

A megfigyelés, mint az egyéni bánásmód eszköze

A megfigyelés feltételei

A megfigyelést segítő anamnézis felállítására szolgáló módszerek

A szülővel való találkozás során a gyermek megismerését elősegítő kérdések

A család nevelési stílusát, szokásainak megismerését segítő kérdések

A gyermek és a család megismerését nehezítő körülmények

A gyermek megismerését és a kapcsolatfelvételt nehezítő és segítő körülmények

A megfigyelés területei, szempontsora a bölcsőde szakmai dokumentációjának útmutatója alapján

Fejlődési napló vezetése, elemzés, reflexió

Támogató lehetőségek a különböző fejlődési területeken

Csoportbontásokban mintadokumentum készítése egy 8-, 24-, és 36 hónapos gyermekről, amit csoportos módszertani feldolgozás követ.

# Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában gyakorlat tantárgy 93 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy olyan készségek elsajátítását célozza meg, amelyek birtokában a tanulók képessé válhatnak az önmenedzselésre, záródolgozatok megírására, a csoport kohézió megismerésére, az erre alkalmazott módszerek etikus alkalmazására, az eredmények tényekre alapozott elemzésére, közlésére, továbbá az önálló adatfeldolgozásra, reflexióra.

**A tantárgy témakörei**

*A pedagógiai kutatás lépései A témakör sorra veszi a kutatás lépéseit.*

A kutatás céljának meghatározása

Módszerválasztás

Hipotézis a kutatásban

Kutatási terv készítése

Mintavétel, adatvédelem

Forráskutatás

Adatok feldolgozása

Összegzés, reflexió készítésének szempontjai

IKT eszközökkel támogatott könyvtári élményalapú kutatás: A kisgyermeknevelés története témakörben

*Hogyan készítsek portfóliót*

A témakör célja megtanítani a diákokat önmaguk képviseletére, erősségeik hangsúlyozására az alábbi témákon keresztül:

A portfólió fogalma, célja

Digitális portfólió

A portfólió lehetséges képi tartalmai

Készítsünk portfóliót!

szempontjai:

Önmagamról - bemutatkozás

Céljaim, vágyaim Büszke vagyok arra…

Tanulmányaimban fontos

Reflexió

*Szociometria készítésének gyakorlata Mi a szociometria?*

Alapelvei

Nyílt és zárt kérdések

Kérdőív összeállításának szempontjai

Csoportszerkezet típusai

Szerepek a csoportban

A népszerűséget meghatározó tényezők

Bölcsődei csoportra jellemző kapcsolatok

Szociometria készítése bölcsődei csoportban

# Pszichológiai és pedagógiai ismeretek elmélet tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

Az alapképzésben tanult ismeretekre építve bővíteni a diák ismereteit az emberi pszichikumról, a személyiségről, a személyiség fejlődéséről és a társas érintkezés sajátosságairól.

**A tantárgy témakörei**

*A személyiség fejlődéséről tanult alapismeretek összefoglalása A szocializáció fogalma*

Az ember életkori fejlődésének szakaszai

Az emberi pszichikum fejlődésének, érésének folyamata

A szenzomotoros és a kognitív fejlődés menete

Az anya-gyerek kapcsolat jelentősége a gyermek érzelmi, szociális és értelmi fejlődésében

A motiváció, az érzelem és az akarat összefüggései és fejlődésmenete

A személyiség fogalma

Személyiségtípusok

A szükségletek rendszere

Az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők hatása a személyiségfejlődésre

A személyiség szerkezete, alakulása a kultúra, a család és a kortárscsoport hatására Énkép, éntudat, önértékelés, játszma, elhárító mechanizmusok

Az érett, felnőtt személyiség fogalma és aspektusai

Személyiségzavarok és a deviáns viselkedés

Személyészlelést befolyásoló tényezők: szociokulturális környezet, empátia, önértékelés, intellektuális, emocionális jellemzők

*Szociálpszichológiai ismeretek*

A szociálpszichológia témaköre a diák számára egy felismerése annak, hogy a körülményeknek és főleg a társas tényezőknek meghatározó szerepük van az ember fejlődésében, viselkedésében. Az alábbi témákon keresztül kerül feldolgozásra:

A szociálpszichológia fogalma, tárgyköre

A csoport hatása az egyénre, csoportközi viszonyok, a verbális, nonverbális és a meta- kommunikációs jelzések érvényesülése és hatása

A csoport szerepe az elsődleges és a másodlagos szocializációban

Csoportdinamikai jelenségek és folyamatok

Szociális identitás kialakulása, szociális tanulás

A sztereotípiák, stigmák, az emberi vonzalmak és taszítások, játszmák

Élménypedagógia játszmaelemzés: Eric Berne: Emberi játszmák

Az előítélet kialakulása és okai

Az előítéletek csoportfolyamatokat befolyásoló hatása

Az egyéniség elvesztése a csoportban

Társas kölcsönhatás és befolyásolás lélektani folyamatai

Az attitűd fogalma, funkciói.

A kognitív disszonancia elmélete (Festinger).

Elhárító mechanizmusok (S. Freud és Anna Freud).

Az egyéni bánásmód jelentősége a nevelésben

# Pszichológiai és pedagógiai ismeretek gyakorlat tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának fő célja

Az alapképzésben tanult ismeretekre építve bővíteni a diák ismereteit az emberi pszichikumról, a személyiségről, a személyiség fejlődéséről és a társas érintkezés sajátosságairól.

**A tantárgy témakörei**

*A személyiség fejlődéséről tanult alapismeretek összefoglalása A szocializáció fogalma*

Az ember életkori fejlődésének szakaszai

Az emberi pszichikum fejlődésének, érésének folyamata

A szenzomotoros és a kognitív fejlődés menete

Az anya-gyerek kapcsolat jelentősége a gyermek érzelmi, szociális és értelmi fejlődésében

A motiváció, az érzelem és az akarat összefüggései és fejlődésmenete

A személyiség fogalma

Személyiségtípusok

A szükségletek rendszere

Az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők hatása a személyiségfejlődésre

A személyiség szerkezete, alakulása a kultúra, a család és a kortárscsoport hatására Énkép, éntudat, önértékelés, játszma, elhárító mechanizmusok

Az érett, felnőtt személyiség fogalma és aspektusai

Személyiségzavarok és a deviáns viselkedés

Személyészlelést befolyásoló tényezők: szociokulturális környezet, empátia, önértékelés, intellektuális, emocionális jellemzők

*Szociálpszichológiai ismeretek*

A szociálpszichológia témaköre a diák számára egy felismerése annak, hogy a körülményeknek és főleg a társas tényezőknek meghatározó szerepük van az ember fejlődésében, viselkedésében. Az alábbi témákon keresztül kerül feldolgozásra:

A szociálpszichológia fogalma, tárgyköre

A csoport hatása az egyénre, csoportközi viszonyok, a verbális, nonverbális és a meta- kommunikációs jelzések érvényesülése és hatása

A csoport szerepe az elsődleges és a másodlagos szocializációban

Csoportdinamikai jelenségek és folyamatok

Szociális identitás kialakulása, szociális tanulás

A sztereotípiák, stigmák, az emberi vonzalmak és taszítások, játszmák

Élménypedagógia játszmaelemzés: Eric Berne: Emberi játszmák

Az előítélet kialakulása és okai

Az előítéletek csoportfolyamatokat befolyásoló hatása

Az egyéniség elvesztése a csoportban

Társas kölcsönhatás és befolyásolás lélektani folyamatai

Az attitűd fogalma, funkciói.

A kognitív disszonancia elmélete (Festinger).

Elhárító mechanizmusok (S. Freud és Anna Freud).

Az egyéni bánásmód jelentősége a nevelésben

# Családi mentálhigiéné gyakorlat tantárgy 77 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy megismertesse a diákot, a család lelki egészségének alapfogalmaival, megalapozza a mentálhigiénés szemléletmódot.

A család lelki egészségének feltétele, hogy valamennyi – reprodukciós, gazdasági, szocializációs, érzelmi és gondoskodási – funkcióját megfelelően ellássa és lelkileg gazdagító, biztonságos fészket biztosítson.

**A tantárgy témakörei**

*A családról szerzett alapismeretek összefoglalása A család fogalma*

Család típusok, szerepek

A család rendszere

A család reprodukciós funkciója

A család gazdasági funkciója

A család szocializációs funkciója

A család érzelmi támogató funkciója

A család idősgondozó funkciója

A család életciklusai és folyamatai

*Családi mentálhigiéné A mentálhigiéné fogalma*

Házasság, döntések, felelősség és érettség a gyermekvállalásnál

A család, mint a mentálhigiéné tárgya

A család lelki egészségének összetevői

Szülővé válás

Szeretet, összetartozás, biztonság, egymás iránti felelősség a családban

Családi kommunikáció, szabályok

A család társadalmi lelki támogatása (családi életre nevelés, várandósgondozás, gyermek nevelését segítő preventív, korrektív ellátások, kríziskezelés)

*A család elégtelen működése*

Gyermek az összeomló kapcsolatban, a család széthullása

A válás, az új házasság, új gyermekek (testvérek) hatása a személyiségre

Gyermek veszélyeztetettsége: az elhanyagolás és a bántalmazás

Az elhanyagolás fajtái, lehetséges okai, formái, pszichoszomatikus jelzések

A gyermekbántalmazás fajtái, lehetséges okai, formái, pszichológiai aspektusai, tünetei témakör részletes kifejtése

A gyermekvédelmi jelzőrendszer feladatai, működése

A beavatkozást kiváltó jelzések a gyermek családjából történő kiemelését eredményező esetek

A családból való kikerülés traumája, megnyilvánulási formái

A régi környezet és kapcsolat elvesztése, a segítségnyújtás módjai a veszteség, a gyász feldolgozásában

A megváltozott környezet elfogadása, beilleszkedése

*A kisgyermekkori nevelés gyakorlata A nevelés fogalma, célja, feladatai*

A nevelési folyamat törvényszerűségei

A nevelési folyamat résztvevői

Nevelési módszerek

Nevelési stílusok és hatásuk a gyermekre

A kettős nevelés fogalma, következménye

A kisgyermekkor hatása az egyén életének alakulására

A családi nevelés fontossága és elsődlegessége

Az erkölcs kialakulása, fejlődése.

Az erkölcsi fejlődés szakaszai (Piaget, Kohlberg).

A szabálytudat fejlődése

A szerep szociálpszichológiai elemzése.

Státusz és szerep.

Szerepelvárások és szerepkonfliktusok.

Nemi szerepek és a pszichoszexuális fejlődés

Társkapcsolatok a bölcsődében

Tudatos tervezés és rugalmasság a nevelőmunkában

A gondozás és a nevelés elválaszthatatlansága és összefüggései

A nevelési folyamat jellemzői, a kisgyermeknevelő gyermekhez való viszonya

# Családi mentálhigiéné elmélet tantárgy 16 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy megismertesse a diákot, a család lelki egészségének alapfogalmaival, megalapozza a mentálhigiénés szemléletmódot.

A család lelki egészségének feltétele, hogy valamennyi – reprodukciós, gazdasági, szocializációs, érzelmi és gondoskodási – funkcióját megfelelően ellássa és lelkileg gazdagító, biztonságos fészket biztosítson.

**A tantárgy témakörei**

*A családról szerzett alapismeretek összefoglalása A család fogalma*

Család típusok, szerepek

A család rendszere

A család reprodukciós funkciója

A család gazdasági funkciója

A család szocializációs funkciója

A család érzelmi támogató funkciója

A család idősgondozó funkciója

A család életciklusai és folyamatai

*Családi mentálhigiéné A mentálhigiéné fogalma*

Házasság, döntések, felelősség és érettség a gyermekvállalásnál

A család, mint a mentálhigiéné tárgya

A család lelki egészségének összetevői

Szülővé válás

Szeretet, összetartozás, biztonság, egymás iránti felelősség a családban

Családi kommunikáció, szabályok

A család társadalmi lelki támogatása (családi életre nevelés, várandósgondozás, gyermek nevelését segítő preventív, korrektív ellátások, kríziskezelés)

*A család elégtelen működése*

Gyermek az összeomló kapcsolatban, a család széthullása

A válás, az új házasság, új gyermekek (testvérek) hatása a személyiségre

Gyermek veszélyeztetettsége: az elhanyagolás és a bántalmazás

Az elhanyagolás fajtái, lehetséges okai, formái, pszichoszomatikus jelzések

A gyermekbántalmazás fajtái, lehetséges okai, formái, pszichológiai aspektusai, tünetei témakör részletes kifejtése

A gyermekvédelmi jelzőrendszer feladatai, működése

A beavatkozást kiváltó jelzések a gyermek családjából történő kiemelését eredményező esetek

A családból való kikerülés traumája, megnyilvánulási formái

A régi környezet és kapcsolat elvesztése, a segítségnyújtás módjai a veszteség, a gyász feldolgozásában

A megváltozott környezet elfogadása, beilleszkedése

*A kisgyermekkori nevelés gyakorlata A nevelés fogalma, célja, feladatai*

A nevelési folyamat törvényszerűségei

A nevelési folyamat résztvevői

Nevelési módszerek

Nevelési stílusok és hatásuk a gyermekre

A kettős nevelés fogalma, következménye

A kisgyermekkor hatása az egyén életének alakulására

A családi nevelés fontossága és elsődlegessége

Az erkölcs kialakulása, fejlődése.

Az erkölcsi fejlődés szakaszai (Piaget, Kohlberg).

A szabálytudat fejlődése

A szerep szociálpszichológiai elemzése.

Státusz és szerep.

Szerepelvárások és szerepkonfliktusok.

Nemi szerepek és a pszichoszexuális fejlődés

Társkapcsolatok a bölcsődében

Tudatos tervezés és rugalmasság a nevelőmunkában

A gondozás és a nevelés elválaszthatatlansága és összefüggései

A nevelési folyamat jellemzői, a kisgyermeknevelő gyermekhez való viszonya

# Családközpontú nevelés a bölcsődében gyakorlat tantárgy 62 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermeknevelő nevelői munkája csak akkor lehet eredményes, ha megismeri a családi hátteret, feltérképezi a család erősségeit, gyengeségeit. Munkájában a család erősségeire épít, szükség esetén tapintatosan korrigálja, alakítja a helytelen szokásokat, téves ismereteket. Mindezek megvalósításához ismernie kell a szülői kompetencia támogatásának módszereit, elveit.

**A tantárgy témakörei**

*A nevelés-gondozás alapelvei*

A témakör a Bölcsődei nevelés - gondozás országos alapprogramja alapján tárgyalja a 10 alapelvet és adaptálását a gyakorlatban, az alábbi témakörökben:

Az Alapprogram célja

Az Alapprogram szemlélete

A család rendszerszemléletű megközelítése

A koragyermekkori intervenciós szemlélet befogadás

A családi nevelés elsődleges tisztelete

A kisgyermeki személyiség tisztelete

A kisgyermeknevelő személyiségének meghatározó szerepe

A biztonság és a stabilitás megteremtése

Fokozatosság megvalósítása

Egyéni bánásmód érvényesítése

Gondozási helyzetek kiemelt jelentősége

A gyermeki kompetenciakésztetés támogatása

*A szülői kompetencia támogatása Partnerség a kisgyermek nevelésében*

Az intézmény arculatának, szakmai értékeinek képviselete

A szakmai tudás és az önismeret szerepe a kisgyermeknevelő hivatásában, kompetenciák A megjelenés, viselkedés, öltözet illemtana

Kapcsolattartás jelentőség

A sajátos kommunikációs jelzések értelmezése, tolerálása

A saját kommunikáció kontrolálása és hatótényezőinek felismerése

A nyílt és kongruens kommunikáció gyakorlása

A metakommunikációs jelek értelmezése

A kommunikációs zavarok és a kommunikációt zavaró körülmények felismerése

A kapcsolattartás dilemmái: együttműködés elvárása - gyermek érdekeinek képviselete

Szituációs feldolgozás: Szülők és kisgyermeknevelők csoportja érvel egymással a reggeli közben való érkezés dilemmájáról.

*Kapcsolattartási formák*

A témakör a bölcsődei módszertani levelekben és a standardban leírt szülőkkel történő kapcsolati formációkat tárgyalja, az alábbi témakörökben:

A gyermek jogai a bölcsődei nevelésben

A szülő jogai és kötelessége - az együttműködés lélektana

Első találkozás a bölcsődében

Szülői értekezlet a bölcsődében

Családlátogatás

Szülővel történő beszoktatás

Napi találkozások

Szülőcsoportos beszélgetés

Egyéni beszélgetés

Közös programok a családokkal

Családi füzet vezetése

Tájékoztatás és információ adás formái, kisgyermeknevelő kompetenciája

A gyermekek ellátásában kompetens dolgozók összehangolt munkájának jelentősége

A modern technikai eszközök használatának előnyei

IKT eszközök etikus használata a kapcsolattartásban

A szülői érdekképviseleti fórum működése

# Családközpontú nevelés a bölcsődében elmélet tantárgy 17 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermeknevelő nevelői munkája csak akkor lehet eredményes, ha megismeri a családi hátteret, feltérképezi a család erősségeit, gyengeségeit. Munkájában a család erősségeire épít, szükség esetén tapintatosan korrigálja, alakítja a helytelen szokásokat, téves ismereteket. Mindezek megvalósításához ismernie kell a szülői kompetencia támogatásának módszereit, elveit.

**A tantárgy témakörei**

*A nevelés-gondozás alapelvei*

A témakör a Bölcsődei nevelés - gondozás országos alapprogramja alapján tárgyalja a 10 alapelvet és adaptálását a gyakorlatban, az alábbi témakörökben:

Az Alapprogram célja

Az Alapprogram szemlélete

A család rendszerszemléletű megközelítése

A koragyermekkori intervenciós szemlélet befogadás

A családi nevelés elsődleges tisztelete

A kisgyermeki személyiség tisztelete

A kisgyermeknevelő személyiségének meghatározó szerepe

A biztonság és a stabilitás megteremtése

Fokozatosság megvalósítása

Egyéni bánásmód érvényesítése

Gondozási helyzetek kiemelt jelentősége

A gyermeki kompetenciakésztetés támogatása

*A szülői kompetencia támogatása Partnerség a kisgyermek nevelésében*

Az intézmény arculatának, szakmai értékeinek képviselete

A szakmai tudás és az önismeret szerepe a kisgyermeknevelő hivatásában, kompetenciák A megjelenés, viselkedés, öltözet illemtana

Kapcsolattartás jelentőség

A sajátos kommunikációs jelzések értelmezése, tolerálása

A saját kommunikáció kontrolálása és hatótényezőinek felismerése

A nyílt és kongruens kommunikáció gyakorlása

A metakommunikációs jelek értelmezése

A kommunikációs zavarok és a kommunikációt zavaró körülmények felismerése

A kapcsolattartás dilemmái: együttműködés elvárása - gyermek érdekeinek képviselete

Szituációs feldolgozás: Szülők és kisgyermeknevelők csoportja érvel egymással a reggeli közben való érkezés dilemmájáról.

*Kapcsolattartási formák*

A témakör a bölcsődei módszertani levelekben és a standardban leírt szülőkkel történő kapcsolati formációkat tárgyalja, az alábbi témakörökben:

A gyermek jogai a bölcsődei nevelésben

A szülő jogai és kötelessége - az együttműködés lélektana

Első találkozás a bölcsődében

Szülői értekezlet a bölcsődében

Családlátogatás

Szülővel történő beszoktatás

Napi találkozások

Szülőcsoportos beszélgetés

Egyéni beszélgetés

Közös programok a családokkal

Családi füzet vezetése

Tájékoztatás és információ adás formái, kisgyermeknevelő kompetenciája

A gyermekek ellátásában kompetens dolgozók összehangolt munkájának jelentősége

A modern technikai eszközök használatának előnyei

IKT eszközök etikus használata a kapcsolattartásban

A szülői érdekképviseleti fórum működése

## 3.3. Szakgimnáziumi képzés

### 3.3.5. Gyógypedagógiai segítőmunkatárs 2017. 09. 01-től

Iskolatípus: szakgimnázium

Képzés/szakképesítés megnevezése és azonosító száma: 54 140 01, gyógypedagógiai segítő munkatárs

A szakmacsoport száma és megnevezése: 3. oktatás

Ágazati besorolás száma és megnevezése: IV. pedagógia

Bemeneti követelmény: ágazati érettségi vizsga

Képzés kezdete és időtartama: 5 év

Kerettanterv érvényessége: 2018. 09. 01-től

Elméleti képzés aránya: 60%

Gyakorlati képzés aránya: 40%

Továbblépés lehetősége: felső oktatás, felsőfokú szakképzés

A szakképzésbe történő belépés előfeltételei: érettségi vizsga

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| tantárgy neve | a tantárgy óra száma évfolyamonként | | |
| 5/13 | 1/13 | 2/14 |
| Foglalkoztatás II. | 0,5 |  | 0,5 |
| Foglalkoztatás I. | 2 |  | 2 |
| Pedagógia | 4 | 4 | 4 |
| Pedagógiai gyakorlat | 5 |  | 5 |
| Bevezetés a pszichológiába | 3 | 4 | 3 |
| Gyógypedagógiai alapismeretek | 4 | 4 | 4 |
| Gyógypedagógiai gyakorlat | 8,5 |  | 8,5 |
| Gyógypedagógiai pszichológia | 2 | 2 | 2 |
| Gyógypedagógiai tantárgypedagógiák | 3 | 2 | 3 |
| Gyógypedagógiai egészségtan | 2 | 2 | 2 |
| Gondozási és egészségnevelési alapismeretek |  | 1 |  |
| Ügyvitel | 1 |  | 1 |
| összesen | 35 | 35 | 35 |

#### 3.3.5.1. A magasabb évfolyamba lépés feltételei

A tanuló magasabb évfolyamra lép, ha az évfolyam követelményeit minden tantárgyból – legalább elégséges osztályzattal –a szorgalmi időszakban rendesen, osztályozóvizsgán, javítóvizsgán vagy különbözeti vizsgán teljesítette. Valamennyi tantárgy értékelése érdemjeggyel történik.

#### 3.3.5.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltételei

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | 9. | | 10. | | | 11. | | | 12. | | Szakgimnáziumi képzés összes óraszáma | Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképe-sítéshez kapcsolódó óraszám | Fő szakképesítéshez kapcsolódó összes óraszám | 5/13. | | A szakképzés összes óraszáma | 1/13. | | | 2/14. | | A szakképzés összes óraszáma |
| e | gy | e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy | e | gy | e | gy | ögy | e | gy |
| A fő szakképe-sítésre vonatkozó: | Összesen | **252** | **144** | **252** | **180** | **140** | **252** | **108** | **140** | **186** | **124** | **1498** |  |  | **573** | **388** | **2459** | **864** | **252** | **160** | **653** | **308** | **2077** |
| Összesen | **396** | | **432** | | **360** | | **310** | | **961** | | **1116** | | **961** | |
| Elméleti óraszámok  (arány ögy-vel) | öt évfolyamos képzés egészében: 1515 óra (%) | | | | | | | | | |  | | 1517 óra (%) | | | | |
| Gyakorlati óraszámok  (arány ögy-vel) | öt évfolyamos képzés egészében: 944 óra (%) | | | | | | | | | | 560 óra (%) | | | | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **15** | **0** | **15** | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **15** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Álláskeresés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Munkanélküliség |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| 11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) | **Foglalkoztatás I.** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **62** | **0** | **62** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 8 |  | 8 | 0 | 0 |  | 8 | 0 | 8 |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 8 |  | 8 | 0 | 0 |  | 8 | 0 | 8 |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 24 |  | 24 | 0 | 0 |  | 24 | 0 | 24 |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 |  | 24 | 0 | 0 |  | 24 | 0 | 24 |
| Pedagógiai, pszichológiai feladatok | **Pedagógia** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **93** |  | **93** | **144** |  |  | **144** |  | **144** |
| Általános pedagógia |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 40 |  | 40 | 60 |  |  | 60 |  |  |
| Neveléselmélet |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  | 30 | 50 |  |  | 50 |  |  |
| Didaktika |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 23 |  | 23 | 34 |  |  | 34 |  |  |
| **Pedagógiai gyakorlat** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **155** | **155** |  | **180** |  |  | **180** | **360** |
| Gondozás |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 80 | 80 |  | 100 |  |  | 100 | 200 |
| A gyermek megismerése, tevékenységének megfigyelése, problémahelyzetek elemzése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 75 | 75 |  | 80 |  |  | 80 | 160 |
| **Bevezetés a pszichológiába** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **93** |  | **93** | **144** |  |  | **108** |  | **252** |
| Általános személyiséglélektani ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  | 30 | 45 |  |  | 34 |  | 79 |
| Fejlődéslélektani ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  | 30 | 45 |  |  | 30 |  | 75 |
| Szociálpszichológiai alapismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 |  | 20 | 30 |  |  | 24 |  | 54 |
| Pedagógiai pszichológia |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 13 |  | 13 | 24 |  |  | 20 |  | 44 |
| Általános gyógypedagógiai feladatok | **Gyógypedagógiai alapismeretek** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **93** |  | **93** | **144** |  |  | **108** |  | **252** |
| Bevezetés a gyógypedagógiába |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  | 30 | 50 |  |  | 0 |  | 50 |
| A gyógypedagógia területei |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 63 |  | 63 | 94 |  |  | 108 |  | 202 |
| **Gyógypedagógiai gyakorlat** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **232,5** | **232,5** |  | **252** |  |  | **270** | **522** |
| A gondozási tevékenységek sérülés-specifikus kérdései |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 132 | 132 |  | 152 |  |  | 170 | 322 |
| A sérült gyermek tevékenységének megfigyelése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 100,5 | 100,5 |  | 100 |  |  | 100 | 200 |
| Speciális gyógypedagógiai feladatok | **Gyógypedagógiai pszichológia** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **62** |  | **62** | **72** |  |  | **72** |  | **144** |
| A gyógypedagógiai pszichológia alapjai |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 62 |  | 62 | 72 |  |  | 72 |  | 144 |
| **Gyógypedagógiai tantárgypedagógiák** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **62** |  | **62** | **72** |  |  | **72** |  | **144** |
| A nevelés, oktatás, fejlesztés speciális kérdései |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 62 |  | 62 | 72 |  |  | 72 |  | 144 |
| **Gyógypedagógiai egészségtan** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **62** |  | **62** | **72** |  |  | **72** |  | **144** |
| Gyógypedagógiai gondozás |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 62 |  | 62 | 72 |  |  | 72 |  | 144 |
| Gondozás és egészségnevelés | **Gondozási és egészségnevelési alapismeretek** | **36** |  | **36** |  |  | **36** |  |  | **31** |  | **139** |  |  | **31** |  | **31** | **36** |  |  |  |  | **36** |
| Egészségvédelem | 18 |  | 18 |  |  | 18 |  |  | 15 |  | 69 | 15 |  | 15 | 18 |  |  |  |  | 18 |
| Személyi gondozás | 18 |  | 18 |  |  | 18 |  |  | 16 |  | 70 | 16 |  | 16 | 18 |  |  |  |  | 18 |
| Óvodai nevelési feladatok | **A nevelés elméleti alapjai** | **36** |  | **36** |  |  | **72** |  |  | **62** |  | **206** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A nevelés alapfogalmai | 36 |  | 0 |  |  | 0 |  |  | 0 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Játékpedagógia | 0 |  | 20 |  |  | 25 |  |  | 25 |  | 70 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Munkajellegű tevékenységek az óvodában | 0 |  | 16 |  |  | 25 |  |  | 25 |  | 66 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Programok az óvodában | 0 |  | 0 |  |  | 22 |  |  | 12 |  | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Nevelési gyakorlat** |  | **108** |  | **144** |  |  | **72** |  |  | **124** | **448** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Az óvodáskorú gyermek tevékenységének megfigyelése |  | 108 |  | 144 |  |  | 72 |  |  | 124 | 448 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Konyhai és udvari feladatok az óvodai dajka tevékenységében | **Konyhai és udvari feladatok** | **36** |  | **36** |  |  |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A tálalás, kiszolgálás szabályai | 36 |  | 0 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Az óvodaudvar karbantartása | 0 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Takarítási feladatok az óvodai dajka tevékenységében | **Takarítási ismeretek** | **36** |  | **36** |  |  |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Takarítási technikák | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Családpedagógiai ismeretek | **Pedagógiai szociológia** | **36** |  | **36** |  |  | **72** |  |  | **62** |  | **206** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Családtan | 36 |  | 12 |  |  | 24 |  |  | 20 |  | 92 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mentálhigiénés alapismeretek | 0 |  | 12 |  |  | 24 |  |  | 21 |  | 57 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Családi mentálhigiéné | 0 |  | 12 |  |  | 24 |  |  | 21 |  | 57 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kapcsolattartás formái családokkal | **A kapcsolattartás elmélete** | **36** |  | **36** |  |  | **36** |  |  |  |  | **108** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kapcsolatteremtés a családdal |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **A kapcsolattartás gyakorlata** |  | **36** |  | **36** |  |  | **36** |  |  |  | **108** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A családdal történő kapcsolattartás formáinak megfigyelése, elemzése |  | 36 |  | 36 |  |  | 36 |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Kommunikáció** | **36** |  | **36** |  |  | **36** |  |  | **31** |  | **139** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kommunikáció a pedagógiai folyamatban | 36 |  | 36 |  |  | 36 |  |  | 31 |  | 139 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

#### 3.3.5.3. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

54. § (1) A oktató - a (3) bekezdésben meghatározott kivétellel - a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. A tanuló magatartásának és szorgalmának értékelését és minősítését az osztályfőnök - az osztályban tanító oktatók véleményének kikérésével - végzi. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az évközi érdemjegyeket és az év végi osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli szöveges értékelés kíséri. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

### 3.3.6. Gyógypedagógiai segítőmunkatárs 2018. 09. 01-től

Iskolatípus: szakgimnázium

Képzés/szakképesítés megnevezése és azonosító száma: 54 140 01, gyógypedagógiai segítő munkatárs

A szakmacsoport száma és megnevezése: 3. oktatás

Ágazati besorolás száma és megnevezése: IV. pedagógia

Bemeneti követelmény: ágazati érettségi vizsga

Képzés kezdete és időtartama: év

Kerettanterv érvényessége: 2018. 09. 01-től

Elméleti képzés aránya: 60%

Gyakorlati képzés aránya: 40%

Továbblépés lehetősége: felső oktatás, felsőfokú szakképzés

A szakképzésbe történő belépés előfeltételei: érettségi vizsga

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| tantárgy neve | a tantárgy óra száma évfolyamonként | | |
| 5/13 | 1/13 | 2/14 |
| Foglalkoztatás II. | 0,5 |  | 0,5 |
| Foglalkoztatás I. | 2 |  | 2 |
| Pedagógia | 1 | 10 | 1 |
| Pszichológia | 1 | 10 | 1 |
| Pedagógiai gyakorlat |  | 10 |  |
| Gondozás és egészségnevelés |  | 2 |  |
| Kommunikáció |  | 2 |  |
| Gyógypedagógiai alapismeretek | 6 |  | 6 |
| Gyógypedagógiai gyakorlat | 12 |  | 12 |
| Gyógypedagógiai pszichológia | 5 |  | 5 |
| Gyógypedagógiai tantárgy-pedagógiák | 4 |  | 4 |
| Gyógypedagógiai egészségtan | 2 |  | 2 |
| Munkahelyi egészség és biztonság | 0,5 |  | 0,5 |
| Ügyvitel | 1 | 1 | 1 |
|  |  |  |  |
| összesen | 35 | 35 | 35 |

#### 3.3.6.1. A magasabb évfolyamba lépés feltételei

A tanuló magasabb évfolyamra lép, ha az évfolyam követelményeit minden tantárgyból – legalább elégséges osztályzattal –a szorgalmi időszakban rendesen, osztályozóvizsgán, javítóvizsgán vagy különbözeti vizsgán teljesítette. Valamennyi tantárgy értékelése érdemjeggyel történik.

#### 3.3.6.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltételei

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | 9. | | 10. | | | 11. | | | 12. | | Szakgimnáziumi képzés  9-12. o. összes óraszáma | Nem a főszakképesítésre fordítandó órakeret | Főszakképesítés  9-12. o. összes óraszáma | 5/13. | | Főszakképesítés  9-13. o. összes óraszáma | 1/13. | | | 2/14. | | A két évfolyamos szakképzés összes óraszáma |
| e | gy | e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy | e | gy | e | gy | ögy | e | gy |
| A fő szakképe-sítésre vonatkozó: | Összesen | A tantárgy kapcsolódása | **216** | **72** | **270** | **162** | **140** | **108** | **54** | **140** | **108** | **47** | **1488** | **451** | **1037** | **620** | **341** | **1998** | **720** | **343** | **160** | **620** | **341** | **2024** |
| Összesen | **288** | | **432** | | **162** | | **155** | | **961** | | **1063** | | **961** | |
| Elméleti óraszámok  (arány ögy-vel) | öt évfolyamos képzés egészében: 1322 óra (58%) | | | | | | | | | |  | | 1340 óra (61,4%) | | | | |
| Gyakorlati óraszámok  (arány ögy-vel) | öt évfolyamos képzés egészében: 676 óra (42%) | | | | | | | | | | 684 óra (38,6%) | | | | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **15** | **0** | **15** | **0** | **0** |  | **15** | **0** | **15** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Álláskeresés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Munkanélküliség |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 3 |  | 3 | 0 | 0 |  | 3 | 0 | 3 |
| 11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) | **Foglalkoztatás I.** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **62** | **0** | **62** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 8 |  | 8 | 0 | 0 |  | 8 | 0 | 8 |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 8 |  | 8 | 0 | 0 |  | 8 | 0 | 8 |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 23 |  | 23 | 0 | 0 |  | 23 | 0 | 23 |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 23 |  | 23 | 0 | 0 |  | 23 | 0 | 23 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11464-16 Pedagógiai, pszichológiai feladatok | **Pedagógia** | fő szakképesítés | **108** | **0** | **108** | **0** |  | **54** | **0** |  | **46** | **0** | **316** | **0** | **316** | **31** | **0** | **347** | **324** | **0** |  | **31** | **0** | **355** |
| Általános pedagógia | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 18 | 0 |  | 0 | 0 | 18 |
| A nevelési folyamat | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| A nevelés módszerei | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 5 |  | 41 | 36 | 0 |  | 5 | 0 | 41 |
| A gyermek fő tevékenységformái | 18 |  | 36 |  |  | 18 |  |  |  |  | 72 |  |  | 72 | 72 | 0 |  | 0 | 0 | 72 |
| A nevelés színterei |  |  | 36 |  |  | 18 |  |  |  |  | 54 | 6 |  | 60 | 54 | 0 |  | 6 | 0 | 60 |
| Kiemelt figyelmet igénylő gyermek, tanuló |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| Szabadidő-pedagógia |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 | 8 |  | 26 | 18 | 0 |  | 8 | 0 | 26 |
| Didaktika |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  | 30 | 12 |  | 42 | 35 | 0 |  | 12 | 0 | 47 |
| Alternatív pedagógiai irányzatok |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 |  | 16 |  |  | 16 | 19 | 0 |  | 0 | 0 | 19 |
| **Pszichológia** | fő szakképesítés | **108** | **0** | **90** | **0** |  | **54** | **0** |  | **62** | **0** | **314** | **0** | **314** | **31** | **0** | **345** | **324** | **0** |  | **31** | **0** | **355** |
| Általános pszichológia | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 6 |  | 78 | 72 | 0 |  | 6 | 0 | 78 |
| Szociálpszichológia | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 6 |  | 78 | 72 | 0 |  | 6 | 0 | 78 |
| Fejlődéslélektan |  |  | 54 |  |  | 18 |  |  | 15 |  | 87 | 7 |  | 94 | 89 | 0 |  | 7 | 0 | 96 |
| Személyiséglélektan |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 30 |  | 48 | 6 |  | 54 | 53 | 0 |  | 6 | 0 | 59 |
| Pedagógiai pszichológia |  |  |  |  |  |  |  |  | 17 |  | 17 | 6 |  | 23 | 20 | 0 |  | 6 | 0 | 26 |
| Alkalmazott pszichológia |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 18 | 0 |  | 0 | 0 | 18 |
| **Pedagógiai gyakorlat** | fő szakképesítés | **0** | **72** | **0** | **90** |  | **0** | **54** |  | **0** | **47** | **263** | **0** | **263** | **0** | **0** | **263** | **0** | **271** |  | **0** | **0** | **271** |
| A gyermek megismerésének lehetőségei |  | 9 |  |  |  |  |  |  |  |  | 9 |  |  | 9 | 0 | 9 |  | 0 | 0 | 9 |
| A gyermek tevékenységének megfigyelése, irányítása, peoblémahelyzetek elemzése |  | 36 |  | 36 |  |  | 30 |  |  | 24 | 126 |  |  | 126 | 0 | 130 |  | 0 | 0 | 130 |
| Gondozási tevékenység meegfigyelése, irányítása |  |  |  | 18 |  |  | 24 |  |  | 23 | 65 |  |  | 65 | 0 | 69 |  | 0 | 0 | 69 |
| Gyermeki tevékenységekhez kapcsolódó készségek fejlesztése |  | 27 |  | 36 |  |  |  |  |  |  | 63 |  |  | 63 | 0 | 63 |  | 0 | 0 | 63 |
| **Gondozás és egészségnevelés** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **72** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **0** | **72** | **0** | **0** | **72** | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** |
| Egészségnevelés, egészségvédelem |  |  | 24 |  |  |  |  |  |  |  | 24 |  |  | 24 | 24 | 0 |  | 0 | 0 | 24 |
| Személyi gondozás |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 | 0 |  | 0 | 0 | 36 |
| A beteg gyermek ellátása |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  | 12 | 12 | 0 |  | 0 | 0 | 12 |
| **Kommunikáció** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **72** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **0** | **72** | **0** | **0** | **72** | **0** | **72** |  | **0** | **0** | **72** |
| A kommunikáció folyamata |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 0 | 36 |  | 0 | 0 | 36 |
| A kommunikáció zavarai |  |  |  | 18 |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 18 |  | 0 | 0 | 18 |
| Kommunikáció a pedagógiai folyamatban |  |  |  | 18 |  |  |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 18 |  | 0 | 0 | 18 |
| 11688-16 Gondozás és egészségnevelés | **Gondozás és egészségnevelés** | 3214001 Óvodai dajka | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Egészségnevelés, egészségvédelem |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Személyi gondozás |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| A beteg gyermek ellátása |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11678-16 Kommunikáció és viselkedéskultúra | **Kommunikáció** | 5276101 Családsegítő asszisztens | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| A kommunikáció folyamata |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| A kommunikáció zavarai |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Kommunikáció a pedagógiai folyamatban |  |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 11465-12 Általános gyógypedagógiai feladatok | **Gyógypedagógiai alapismeretek** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **155** | **0** | **155** | **0** | **0** |  | **155** | **0** | **155** |
| Bevezetés a gyógypedagógiába |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 35 |  | 35 | 0 | 0 |  | 35 | 0 | 35 |
| A gyógypedagógia területei |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 120 |  | 120 | 0 | 0 |  | 120 | 0 | 120 |
| **Gyógypedagógiai gyakorlat** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **341** | **341** | **0** | **0** |  | **0** | **341** | **341** |
| A sérült gyermek tevékenységének megfigyelése, irányítása |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 124 | 124 | 0 | 0 |  | 0 | 124 | 124 |
| A gondozási tevékenységek sérülésspecifikus kérdései |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 |  | 217 | 217 | 0 | 0 |  | 0 | 217 | 217 |
| 11466-12 Speciális gyógypedagógiai feladatok | **Gyógypedagógiai pszichológia** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **155** | **0** | **155** | **0** | **0** |  | **155** | **0** | **155** |
| A gyógypedagógiai pszichológia alapjai |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 35 |  | 35 | 0 | 0 |  | 35 | 0 | 35 |
| Az egyes gyógypedagógiai területek pszichológiája |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 120 |  | 120 | 0 | 0 |  | 120 | 0 | 120 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Gyógypedagógiai tantárgy-pedagógiák** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **93** | **0** | **93** | **0** | **0** |  | **93** | **0** | **93** |
| A nevelés, oktatás, fejlesztés speciális kérdései |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 93 |  | 93 | 0 | 0 |  | 93 | 0 | 93 |
| **Gyógypedagógiai egészségtan** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **62** | **0** | **62** | **0** | **0** |  | **62** | **0** | **62** |
| Gyógypedagógiai gondozás |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 62 |  | 62 | 0 | 0 |  | 62 | 0 | 62 |
| 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság | **Munkahelyi egészség és biztonság** | fő szakképesítés | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **16** | **0** | **16** | **0** | **0** |  | **16** | **0** | **16** |
| Munkavédelmi alapismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Munkahelyek kialakítása |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 4 |  | 4 | 0 | 0 |  | 4 | 0 | 4 |
| Munkavégzés személyi feltételei |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 2 |  | 2 | 0 | 0 |  | 2 | 0 | 2 |
| Munkaeszközök biztonsága |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 2 |  | 2 | 0 | 0 |  | 2 | 0 | 2 |
| Munkakörnyezeti hatások |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 2 |  | 2 | 0 | 0 |  | 2 | 0 | 2 |
| Munkavédelmi jogi ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 2 |  | 2 | 0 | 0 |  | 2 | 0 | 2 |
| 11470-16 Óvodai nevelési feladatok | **Az óvodai nevelés** | 3214001 Óvodai dajka | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **54** | **0** |  | **0** | **0** | **54** | **54** | **0** | **0** | **0** | **54** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Az óvodai nevelés területei |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Az óvodai élet megszervezése |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| A dajka szerepe az óvodai nevelésben |  |  |  |  |  | 18 |  |  |  |  | 18 |  |  | 18 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Az életkorhoz kapcsolódó pedagógiai, pszichológiai ismeretek |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 11544-16 Konyhai és udvari feladatok az óvodai dajka tevékenységében | **Higiénés ismeretek** | 3214001 Óvodai dajka | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **72** | **0** |  | **0** | **0** | **72** | **72** | **0** | **0** | **0** | **72** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Konyhai feladatok |  |  |  |  |  | 28 |  |  |  |  | 28 |  |  | 28 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Udvari feladatok |  |  |  |  |  | 16 |  |  |  |  | 16 |  |  | 16 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Takarítási feladatok |  |  |  |  |  | 28 |  |  |  |  | 28 |  |  | 28 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 11676-16 Családpedagógiai alapismeretek | **Pedagógiai szociológia** | 5276101 Családsegítő asszisztens | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **72** | **0** |  | **62** | **0** | **134** | **134** | **0** | **0** | **0** | **134** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Családtani alapismeretek |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Krízishelyzetek a családban |  |  |  |  |  | 36 |  |  | 62 |  | 98 |  |  | 98 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Mentálhigiéné** | 5276101 Családsegítő asszisztens | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **77** | **0** | **77** | **77** | **0** | **0** | **0** | **77** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Mentálhigiénés alapismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  | 31 |  | 31 |  |  | 31 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Családi mentélhigiéné |  |  |  |  |  |  |  |  | 46 |  | 46 |  |  | 46 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **Családpedagógiai gyakorlat** | 5276101 Családsegítő asszisztens | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **36** |  | **0** | **0** | **36** | **36** | **0** | **0** | **0** | **36** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Prevenciós munka a köznevelési intézményekben |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11677-16 Kapcsolattartás formái a családokkal | **A kapcsolattartás elmélete** | 5276101 Családsegítő asszisztens | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** | **31** | **0** | **0** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Kapcsolatteremtés a családdal |  |  |  |  |  |  |  |  | 31 |  | 31 |  |  | 31 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| **A kapcsolattartás gyakorlata** | 5276101 Családsegítő asszisztens | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **31** | **31** | **31** | **0** | **0** | **0** | **31** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| A családdal történő kapcsolattartás formáinak megfigyelése, problémahelyzetek elemzése |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 31 | 31 |  |  | 31 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 11543-16 Takarítási feladatok az óvodai dajka tevékenységében | **Higiénés ismeretek** | 3214001 Óvodai dajka | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Konyhai feladatok |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Udvari feladatok |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Takarítási feladatok |  |  |  |  |  | 0 |  |  |  |  | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság | **Munkahelyi egészség és biztonság** | 5276101 Családsegítő asszisztens | **0** | **0** | **0** | **0** |  | **0** | **0** |  | **16** | **0** | **16** | **16** | **0** | **0** | **0** | **16** | **0** | **0** |  | **0** | **0** | **0** |
| Munkavédelmi alapismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 |  |  | 4 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Munkahelyek kialakítása |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 |  |  | 4 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Munkavégzés személyi feltételei |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  | 2 |  |  | 2 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Munkaeszközök biztonsága |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  | 2 |  |  | 2 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Munkakörnyezeti hatások |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  | 2 |  |  | 2 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |
| Munkavédelmi jogi ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  | 2 |  |  | 2 | 0 | 0 |  | 0 | 0 | 0 |

#### 3.3.6.3. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

54. § (1) A oktató - a (3) bekezdésben meghatározott kivétellel - a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. A tanuló magatartásának és szorgalmának értékelését és minősítését az osztályfőnök - az osztályban tanító oktatóok véleményének kikérésével - végzi. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az évközi érdemjegyeket és az év végi osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli szöveges értékelés kíséri. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

### 3.2.2 Pedagógia szakgimnázium 2020. 09. 01.

A kilencedik évfolyam oktatás óraterve a <https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/01194001_pedagogiai_munkatars_gyogypedagogiai_asszisztens_pkpdf-1592989617534.pdf> linken található programterv alapján készült.

9. évfolyam

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| Pedagógia I. | 108 | 0 | 6 |
| Pszichológia I. | 108 | 0 | 6 |
| Pedagógia gyakorlat I. | 72 | 100 | 4 |
| közismeret | 900 |  | **50** |
| szabadon tervezhető órakeret | 72 |  | **2** |
|  | 1260 |  | 68 |

10. évfolyam

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve** | **Tantárgy óraszáma** | **Gyakorlat** | **Ciklus óraszám** |
| Pedagógia II. | 108 | 0 | 6 |
| Pszichológia II. | 108 | 0 | 6 |
| Pedagógia gyakorlat II. | 108 | 100 | 6 |
| közismeret | 828 |  | **46** |
| szabadon tervezhető órakeret | 72 |  | **4** |
|  | 1224 |  | 68 |

## 3.4. Felnőttképzés:

A szakképző évfolyamok, valamint a szakágazati képzések óraterve a központi programok alapján készült.

**Eladó** (felnőtt oktatás esti munkarendben)

Iskolatípus: Szakképző iskola

Képzés/szakképesítés megnevezése és azonosító száma: 34 341 01, eladó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 17. Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVI. Kereskedelem

Bemeneti követelmény: alapfokú iskolai végzettség

Képzés kezdete és időtartama: 3 év

Kerettanterv érvényessége: folyamatos

Elméleti képzés aránya: 30%

Gyakorlati képzés aránya: 70%

A szakképzésbe történő belépés előfeltételei: alapfokú iskolai végzettség

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Szakképző iskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | | |
| 1. évfolyam | | | 2. évfolyam | | Összesen |
| e | gy | ögy | e | gy |  |
| A szakképe-sítésre vonatkozó: | Összesen | **198** | **443** | **96** | **171** | **382** | **1194** |
| Összesen | **641** | |  | **553** | |  |
| Elméleti óraszámok (arány ögy-vel) | 369 óra (30.9 %) | | | | |  |
| Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel) | 825 óra (69,09 %) | | | | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** | **9** | **0** |  | **0** | **0** | **9** |
| Munkajogi alapismeretek | 2 |  |  |  |  | 2 |
| Munkaviszony létesítése | 2 |  |  |  |  | 2 |
| Álláskeresés | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Munkanélküliség | 2 |  |  |  |  | 2 |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** | **36** | **0** |  | **0** | **0** | **36** |
| Nyelvtani rendszerezés 1 | 7 |  |  |  |  | 7 |
| Nyelvtani rendszerezés 2 | 7 |  |  |  |  | 7 |
| Nyelvi készségfejlesztés | 12 |  |  |  |  | 12 |
| Munkavállalói szókincs | 10 |  |  |  |  | 10 |
| 11992-16  Kereskedelmi ismeretek | **Kereskedelmi ismeretek** | **63** | **0** |  | **54** | **0** | **117** |
| Áruforgalom | 18 |  |  | 46 |  | 64 |
| Jogszabályok alkalmazása | 36 |  |  |  |  | 36 |
| Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés | 9 |  |  | 8 |  | 17 |
| **Kereskedelmi gyakorlat** | **0** | **378** |  | **0** | **326** | **704** |
| Áruforgalom gyakorlata |  | 216 |  |  | 204 | 420 |
| Jogszabályok alkalmazásának gyakorlata |  | 54 |  |  | 56 | 110 |
| Pénztár- és pénzkezelés gyakorlata |  | 54 |  |  | 12 | 66 |
| Bizonylatkitöltés gyakorlata |  | 54 |  |  | 54 | 108 |
| 10027-16  A ruházati cikkek és a vegyes iparcikkek forgalmazása | **Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret** | **0** | **0** |  | **31** | **0** | **31** |
| Ruházati áruismeret I. |  |  |  | 5 |  | 5 |
| Ruházati áruismeret II. |  |  |  | 16 |  | 16 |
| Vegyes iparcikkek áruismerete |  |  |  | 10 |  | 10 |
| 10028-16  Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazása | **Élelmiszer- és vegyi áruismeret** | **36** | **0** |  | **38** | **0** | **74** |
| Élelmiszer áruismeret I. | 17 |  |  |  |  | 17 |
| Élelmiszer áruismeret II. | 19 |  |  | 16 |  | 35 |
| Vegyi áruk ismerete |  |  |  | 22 |  | 22 |
| 10029-16  A műszaki cikkek forgalmazása | **Műszakicikk áruismeret** | **36** | **0** |  | **32** | **0** | **68** |
| Műszaki alapismeretek, ipari tömegcikkek | 16 |  |  |  |  | 16 |
| Elektromos háztartási készülékek | 20 |  |  | 16 |  | 36 |
| Híradástechnika |  |  |  | 16 |  | 16 |
| 11691-16 Eladástan | **Eladástan** | **18** | **0** |  | **16** | **0** | **34** |
| Eladási ismeretek | 18 |  |  |  |  | 18 |
| Eladás idegen nyelven |  |  |  | 16 |  | 16 |
| **Eladási gyakorlat** | **0** | **54** |  | **0** | **46** | **100** |
| Az eladó személyisége |  | 18 |  |  | 10 | 28 |
| Az eladási folyamat gyakorlása |  | 36 |  |  | 36 | 72 |

## 3.5. Érettségire épülő szakképzés

Érettségire épülő szakképzés keretében iskolánk lehetőséget biztosít a vendéglátás szervező, bányaművelő technikus szakma megszerzésére. A képzésre jelentkezés feltétele a meglévő érettségi bizonyítvány. Jelentkezését benyújthatja más iskolában érettségit tett diák is.

## 3.6. A 2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről alapján az szakmai gyakorlattal kapcsolatos rendelkezések:

**A törvény a szakmai gyakorlattal kapcsolatban az alábbiak szerint rendelkezik:**

39.§ (3) Ha a tanulónak a szorgalmi időszakban teljesítendő gyakorlati képzésről való igazolt és igazolatlan mulasztása egy tanévben meghaladja az adott tanévre vonatkozó összes gyakorlati képzési idő (óraszám) húsz százalékát, a tanuló tanulmányait csak az évfolyam megismétlésével folytathatja. Ha a gyakorlati képzést tanulószerződés keretében gyakorlati képzést folytató szervezet végzi, az évfolyam megismétléséhez a gyakorlati képzést folytató szervezet hozzájárulása is szükséges.

39.§ 4) Ha a tanuló szorgalmi időszakon kívüli összefüggő szakmai gyakorlati képzésről való igazolt és igazolatlan mulasztása meghaladja az összefüggő szakmai gyakorlati képzési idő (óraszám) húsz százalékát, a tanuló az évfolyam követelményeit nem teljesítette (magasabb évfolyamra nem léphet). Az igazolatlan mulasztás nem haladhatja meg az összefüggő szakmai gyakorlati képzési idő (óraszám) öt százalékát. Az igazolatlan mulasztást a tanuló pótolni köteles.

(5) Ha a tanuló mulasztása a (3) bekezdésben meghatározott mértéket eléri, de igazolatlan mulasztása nincs és szorgalma, elért teljesítménye alapján a mulasztását a következő tanév megkezdéséig pótolja és az előírt gyakorlati követelményeket teljesíteni tudja, mentesíthető az évfolyam megismétlésének kötelezettsége alól. Az évfolyam megismétlése alóli mentesítés kérdésében a szakképző iskola nevelőtestülete a szakképző iskola pedagógiai programja részét képező szakmai programban meghatározottak szerint dönt, gyakorlati képzést folytató szervezetnél folyó gyakorlati képzés esetén a gyakorlati képzést folytató szervezet javaslatára.

(6) Ha a tanuló igazolt és igazolatlan mulasztása az összefüggő szakmai gyakorlatról meghaladja az összefüggő szakmai gyakorlati képzési idő (óraszám) húsz százalékát, de

*a)*igazolatlan mulasztása nincs, vagy

*b)*az igazolatlan mulasztása nem haladja meg az összefüggő szakmai gyakorlati képzési idő (óraszám) öt százalékát és az igazolatlan mulasztását pótolta,

és a következő tanév megkezdéséig pótolja az előírt gyakorlati követelményeket, a tanuló magasabb évfolyamra léphet, amennyiben a gyakorlati képzés szervezője ezt igazolja. A magasabb évfolyamra lépés kérdésében a gyakorlati képzés szervezőjének javaslatára a szakképző iskola nevelőtestülete dönt.

A fentiek alapján a nevelőtestület a következő tanévet megelőző alakuló tantestületi értekezleten dönt az évfolyamismétlés mentesítéséről.

## 3.7 Ágazati alapvizsga

**ÁGAZATI ALAPVIZSGA ELJÁRÁSREND**

Az ágazati alapvizsga a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit egységes eljárás keretében méri.

A vizsga a képzési és kimeneti követelményekben (továbbiakban: KKK) meghatározott írásbeli, interaktív, gyakorlati vagy szóbeli vizsgatevékenységekből állhat.

Az ágazati alapvizsga lebonyolítására a tanulmányok alatti vizsga szabályait kell alkalmazni. (12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet Szkt. 91. §-ához 255. §)

A vizsgára bocsátás feltételei

* A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzését követően tehet ágazati alapvizsgát.
* Vizsgára jelentkezés (tanuló, kiskorú tanuló esetén tanuló és gondviselő aláírásával). A jelentkezési lapot az ágazati alapoktatás befejezését megelőző 45. napig kell leadni. Ez alól a rövid képzési ciklusú felnőttképzés kivétel, amely esetében 30 nappal az ágazati alapvizsga előtt szükséges a jelentkezés leadása.
* Jelentkezési lapon a vizsgaszervező záradéka a vizsgára bocsáthatóságról.

**A VIZSGA ELŐKÉSZÍTÉSE**

A vizsgacsoportok ágazatonként történő kialakításánál figyelembe kell venni az adott ágazathoz tartozó KKK –ban megjelölt vizsgatevékenységeket, gyakorlati vizsgarész esetén pedig az adott tanműhely befogadóképességét.

A vizsgakövetelmények teljesítéséhez szükséges feladatlapok (tételsor, feladatlap, segédanyag, javítási- értékelési útmutató) elkészítéséről azok az oktatók gondoskodnak, akiknek a tanulói érintettek a vizsgában. A feladatokra vonatkozó javaslatot a munkaközösség-vezető ellenőrzi, majd egyetértése esetén engedélyezteti az intézmény igazgatójával.

**VIZSGABEJELENTÉS AZ ILLETÉKES KAMARA FELÉ**

A vizsgabejelentést az illetékes Kamara előírása szerinti időpontig kell elküldeni az illetékes Kamarának.

A vizsgabejelentőnek tartalmaznia kell:

* az ágazat megnevezését, (felnőttképzés esetében a szakma megjelölését)
* vizsgázók, ezen belül a javító-/ pótlóvizsgázók számát,
* vizsgatevékenységek jellegét, időpontját, helyét, sorrendjét

**A JEGYZŐ FELADATAI**

* Előkészíti a vizsgadokumentumokat.
* Gondoskodik a vizsga helyszínének előkészítéséről, személyi és tárgyi feltételeinek a vizsga során történő folyamatos biztosításáról.
* Felveszi a kapcsolatot a vizsgabizottság tagjaival.
* Elkészíti a lebonyolítási rendet, jóváhagyás után elküldi a vizsga elnökének.
* A vizsgafeladatot a vizsgaszervező vezetőjének jóváhagyása után továbbítja a vizsga elnökének.
* Vizsganapokon fogadja a vizsgabizottság elnökét, elkíséri a vizsga helyszínére.
* Koordinálja a vizsgát.
* Tájékoztatja a vizsgázókat az egyes vizsgatevékenységek előtt az őket érintő döntésekről, tudnivalókról.
* Összesíti a vizsga részeredményeit.
* Elvégzi a vizsgával kapcsolatos egyéb adminisztratív teendőket.
* Vezeti a vizsgajegyzőkönyvet.
* Gondoskodik a vizsga lezárását követően a vizsga dokumentumainak a vizsgabizottság által történő hitelesítéséről.
* Kitölti és aláíratja az igazolásokat az ágazati alapvizsga teljesítéséről.
* Az osztályfőnökök /képzés felelősök felé továbbítja a vizsgaeredményeket.
* A vizsgabizottság tagjainak biztosítja:
  + osztályozó ívet (munkapéldány)
  + gyakorlati vizsga feladatlapokat, értékelőlapokat
* A vizsgarészeknek megfelelően biztosítja:
  + baleset és munkavédelmi jegyzőkönyvet
  + személyi és tárgyi feltételeket meglétét igazoló nyilatkozatokat vizsgarészenként.

**VIZSGABIZOTTSÁG**

Az intézmény által szervezett ágazati alapvizsgát az intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni.

A vizsgabizottság elnökét az intézmény székhelye szerint illetékes területi gazdasági kamara delegálja (12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet Szkt. 91. §-ához 257. §)

**Vizsgabizottság feladata**

* A vizsgaelnök és a vizsgabizottság tagjai együttesen és a külön-külön felügyelt vizsgafolyamatok tekintetében önállóan is felelősek a vizsga szabályos lefolytatásában.
* A vizsgabizottság munkáját a vizsgaelnök irányítja.
* A vizsgabizottság tagjai az egyeztetést követően jóváhagyják a lebonyolítási rendet, melynek ténye a vizsgajegyzőkönyvben rögzítésre kerül.
* Az írásbeli, az interaktív vizsgatevékenységeknél a lebonyolítási rendben rögzítetteknek megfelelően legalább egy vizsgabizottsági tagnak jelen kell lennie.
* A gyakorlati vizsgatevékenységnél és a portfólióvédésnél legalább két vizsgabizottsági tag együttesen értékel.
* Az értékelés az adott vizsgatevékenységhez kapcsolódó értékelő lap vagy javítási értékelési útmutató alapján történik.

**A vizsgaelnök feladatai**

Az ágazati alapvizsga vizsgabizottságának elnöke felel a vizsga szakszerű és jogszerű megtartásáért.

Ennek keretében

* 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,
* átvizsgálja a vizsgával kapcsolatos iratokat, a szabályzatban foglaltak szerint aláírja a vizsga iratait,
* a vizsgabizottsági elnök feladatainak ellátásába a vizsgabizottság másik két tagját is bevonhatja.
* a vizsga kezdetekor megállapítja a jelenlévők személyazonosságát, ismerteti a vizsga szabályait.
* A gyakorlati vizsgatevékenységet akkor lehet megkezdeni, ha a vizsgabizottság elnöke meggyőződött a vizsgatevékenység elvégzéséhez szükséges személyi és tárgyi feltételek meglétéről.
* Ellenőrzi a vizsgatevékenység megkezdése előtt, hogy megkapták-e a vizsgázók a gyakorlati vizsgatevékenység helyére és a munkavégzésre vonatkozó munkavédelmi, tűzvédelmi, egészségvédelmi tájékoztatót.
* A vizsgabizottság elnöke véleményével, észrevételeivel segíti az értékelő vizsgabizottsági tagok munkáját.

**A vizsgabizottsági tagok feladata**

* részt vesznek a személyi, tárgyi és szakmai feltételek,
* az egészséges és biztonságos vizsgakörülmények,
* meglététének ellenőrzésében,
* részt vesznek a vizsgáztatásban a lebonyolítási,
* rendnek megfelelően,
* részt vesznek a vizsgabizottság döntéseiben,
* értékelik a vizsgatevékenységeket, kialakítják és véglegesítik a vizsgajegyeket, szükség szerint meghallgatják a vizsgabizottság elnökének támogató véleményét is,
* aláírják a vizsgajegyzőkönyvet és a kinyomtatott dokumentumokat.

**SZAKMAI FELÜGYELŐ TANÁR FELADATA**

* A vizsgához szükséges alapanyagok igénylését, alátámasztó dokumentumokkal együtt elkészíti.
* Előkészíti a gyakorlati vizsga helyszínét.
* Előkészíti a gyakorlati vizsgafeladat elkészítéséhez szükséges eszközöket, gépeket.
* Tájékoztatja a vizsgázókat a gyakorlati vizsgatevékenység rendjéről, menetéről.
* A vizsga megkezdése előtt megtartja a munkavégzésre vonatkozó tűz-, munka- és egészségvédelmi tájékoztatást, az erről készült nyilatkozatot aláíratja vizsgán részt vevőkkel.
* Elősegíti a vizsga zavartalan lebonyolítását.
* A vizsgabizottság egyetértésével közreműködik a felmerülő problémák elhárításában.
* Felügyeli a vizsgázók balesetmentes munkavégzését.

**OSZTÁLYFŐNÖK / KÉPZÉSFELELŐS FELADATA**

Rögzíti az e-krétában, törzslapon és a bizonyítványban az ágazati alapvizsga eredményét

***Bejegyzés szövege***:

* A …………… ágazati alapvizsgán a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott feltételeknek megfelelt, az ágazati alapvizsga teljesítéséről igazolást kapott.(iktatószám:………………………………………..)

Az ágazati alapvizsgán elért eredménye:

* Sikertelen ágazati alapvizsgát tett, tanulmányait az ágazati alapoktatás megismétlésével folytathatja.
* Sikertelen ágazati alapvizsgát tett, a javítóvizsgát a tanév második félévében teheti le.

**VIZSGADOKUMENTUMOK**

**Vizsgajegyzőkönyv**

A vizsgajegyzőkönyvnek tartalmaznia kell az alábbiakat:

* értekezletek helyét, idejét, résztvevők nevét, szerepkörét,
* csoportbontásra vonatkozó információkat,
* vizsgaprogramot a vizsgafeladatok megnevezésével, sorrendjüket, a végrehajtás várható idő-tartamát, párhuzamos vizsga esetén a vizsgacsoportok vizsgafeladatainak sorrendjét, időtartamát és beosztását,
* az értekezleteken elhangzottakat, határozatokat, szavazások eredményét, különvélemények feltűntetését,
* vizsgára vonatkozó szabályokat, melyek meghatározzák az adott vizsga lebonyolítása során a bizottsági tagok között kialakított munkamegosztást és ellenőrzési felelősséget,
* a helyi sajátosságokat figyelembe véve kialakított minden olyan további rendelkezést, mely a vizsga minden tagja számára egyértelművé teszi a lebonyolítás körülményeit,
* vizsgaelnöknek a vizsgával kapcsolatos tapasztalatainak értékelését,
* A vizsga lezárását követően a vizsgaelnök, a vizsgabizottsági tagok, a jegyző és vizsgaszervező képviselője által aláírt vizsgajegyzőkönyvhöz csatolni kell az összesített osztályozóívet és a benyújtott felmentési kérelmekhez csatolt okiratok másolatát.

**Vizsgajegyzőkönyv mellékletei**

* + Lebonyolítási rend
  + Nyilatkozat a személyi és tárgyi feltételek megfelelőségről (a VB nyilatkozata)
  + Nyilatkozat a munka- tűz- és egészségvédelmi oktatáson való részvételről (gyakorlati vizsgatevékenységhez)
  + Ülésrend (írásbeli vizsgatevékenységekhez)
  + Osztályozó ív
  + Felmentés esetén a szükséges dokumentumok (vb. határozata)
  + Kijavított, elnök által jóváhagyott írásbeli/interaktív dolgozatok
  + Gyakorlati feladatok - a vizsgabizottság jóváhagyásának igazolása
  + Vizsgabizottság aláírását és értékelését tartalmazó gyakorlati vizsgatevékenységek értékelőlapjai
  + Felkészülési lapok
  + Portfóliók

**AZ ÁGAZATI VIZSGASZABÁLYZAT MELLÉKLETEI**

**Iratminták (A mellékletben találhatóak)**

* Jelentkezési lap
* Vizsgabejelentő
* Megbízólevél
  + vizsgabizottsági tagok
  + jegyző
  + szakmai felügyelő oktatók
  + írásbeli/interaktív vizsgafeladatot javító oktató
  + írásbeli/interaktív vizsgafelügyelő(k)
* Nyilatkozat személyi- tárgyi feltételekről (vizsgatevékenységenként)
* Nyilatkozat a munka-, tűz- és egészségvédelmi oktatáson való részvételről (vizsgatevékenységenként)
* Lebonyolítási rend
* Ülésrend (írásbeli vizsgatevékenységekhez)
* Osztályozó ív
* Igazolás ágazati alapvizsgáról
* Nyilatkozat ágazati alapvizsga igazolás kiadásáról