A Ceglédi SZC

Unghváry László

Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola

SZAKMAI PROGRAMJA

2026.

Tartalom

1. Az intézmény nevelési programja 9

1.1 A nevelő-oktató munka pedagógiai alapelvei, célja, feladatai, eszközei, eljárásai 9

1.2 A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok 11

1.3. A teljeskörű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok 14

1.4. A közösségfejlesztéssel, a szakképző intézmény szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok 15

1.5. Az oktatók helyi intézményi feladatainak meghatározása 16

1.5.1. Az oktatók helyi intézményi feladatai a nevelés-oktatás folyamatában 16

1.5. 2. Az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai 18

1.6. A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje 22

1.6.1. A fejlesztés célja 23

1.6.2. A beilleszkedési, magatartási nehézségekkel összefüggő pedagógiai tevékenység 25

1.6.3. A tehetség, képesség kibontakoztatását segítő tevékenység 26

1.6.4. A szociális hátrányok enyhítését segítő tevékenység, iskolánk befogadó intézmény 28

1.6.5. A tanulási kudarcnak kitett tanulók felzárkóztatását segítő program 29

1.6.6. A gyermek- és ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatok 31

1.7. A tanulóknak a szakképző intézményi döntési folyamataiban való részvételi joga gyakorlásának rendje 34

1.8. A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, a képzésben részt vevő személy, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formája 35

1.8.1. A szülő, tanuló és az oktató együttműködésének formái 35

1.8.2. A diákokkal, a képzésben részt vevő személyekkel való kapcsolattartás formái 36

1.8.3. A szülőkkel való kapcsolattartás fórumai iskolánkban a következők 37

1.8.4. Együttműködés a duális képzőhelyekkel 39

1.9. A tanulmányok alatti vizsga szabályai, valamint a szóbeli felvételi vizsga követelményei 39
1.9.1. Jogszabályi háttér 39
1.9.2. A tanulmányok alatti vizsgákkal kapcsolatos intézményi eljárásrend 40
1.9.3. Szintvizsgák helyi szabályozása 46
1.10. A felvétel és az átvétel helyi szabályai 47
1.10.1. Az iskola magasabb évfolyamára lépés feltételei 49
1.11. Az elsősegélynyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos terv 51
1.11.1. Éves terv 51
1.11.2. Foglalkozási terv 52
2. Az iskola egészségnevelési és környezeti nevelési programja 65
2.1. Egészségnevelési, egészségfejlesztési program 65
2.2. Környezeti nevelési program 70
3. Oktatási program 73
3.1. A kötelező és a nem kötelező foglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyaga, az ehhez szükséges kötelező, kötelezően választandó vagy szabadon választható foglalkozások megnevezése, száma 73
3.1.1. A kerettantervek adaptálása 73
3.2. A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai 77
3.2.1. Nevelési feladatok 77
3.2.2. Oktatási feladatok: 84
3.2.3. Egységesség és differenciálás, módszertani alapelvek 89
3.3. A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja 90
3.4. Választható tantárgyak, foglalkozások 91
3.4.1. Kötelező és választható érettségi vizsgatárgyak 91
3.4.2. Nem kötelező tanórai és tanórán kívüli foglalkozások 92
3.4.3. A nem kötelező tanórán kívüli foglalkozások 108

3.5.1. A középszintű érettségi vizsga témakörei az egyes érettségi vizsgatárgyakból 109
3.5.2. Az érettségi vizsga megszervezésére vonatkozó szabályok 109
3.6. A tanulók munkájának ellenőrzése, értékelése 110
3.6.1. Az értékelés módja, fajtái 110
3.6.2. Az értékelés szintjei 111
3.6.3. Az iskolai írásbeli beszámoltatások formái, rendje, korlátai, az értékelésben betöltött súlya 112
3.6.4. A tanuló értékelésének alapelvei 113
3.6.5. A tanulók felkészüléséhez előírt otthoni írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásának elvei 115
3.6.6. A tanulók fizikai állapotának méréséhez szükséges módszerek 115
3.7. Csoportbontások és egyéb foglalkozások szervezésének elvei 116
3.8. A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiség kultúrájának megismerését szolgáló tananyag 117
3.9. Egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek 117
3.10. A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések 117
3.11. A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok 119
3.12. Az oktatásban alkalmazható tankönyvek, tanulmányi segédletek és taneszközök kiválasztásának elvei 119
3.13. Az emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítéshez az emelt szintű oktatásban alkalmazott fejlesztési feladatok és követelmények a közismereti kerettanterv és az érettségi vizsga általános és részletes követelményei alapján 121
4. képzési program 122
4.1. Képzési rendszerünk a 2020/2021-es tanévtől 122
4.2. A szakmai tantárgyak óraterve 123
4.3. Óratervek 124
4.3.1. Kereskedő és webáruházi technikus 5 0416 13 03 124
4.3.2. Vendégtéri szaktechnikus 5 1013 23 08 134

4.3.3. Szakács szaktechnikus 5 1013 23 06 146
4.3.4. Cukrász szaktechnikus 5 1013 23 02 156
4.3.5. Turisztikai technikus 5 1015 23 07 165
4.3.6. Logisztikai technikus 5 1041 15 05 178
4.3.7. Kereskedelmi értékesítő 4 0416 13 02 188
4.3.8. Szakács 4 1013 23 05 199
4.3.9. Pincér-vendégtéri szakember 4 1013 23 04 212
4.3.10. Cukrász 4 1013 23 01 227
4.3.11. Panziós fogadós 4 1013 23 03 239
4.4. A szakmai vizsgához kapcsolódóan szervezett egybefüggő felkészítés rendje 248
5. Az elérhető pályaorientációs szolgáltatások leírása 248
6. Szakmai program felülvizsgálatának, értékelésének és módosításának módja és ideje 249
7. Mellékletek: 249
7.1. A középszintű érettségi vizsga témakörei és követelményei az egyes érettségi vizsgatárgyakból 249
7.2. A közismereti és szakmai tantárgyak helyi tanterve 249
7.3. Esélyegyenlőségi terv 249
7.4. Az intézményi minőségirányítási program 249
7.5. Az SNI, BTMN tanulók ellátása, kedvezményei 249
7.6. Szakmai vizsgára felkészítő rövidített képzés képzés óratervei 249
7.7. A portfóliókészítés szabályzata 249
7.8. A szakmai vizsgák szabályzata 249
8. Záradékok 250
8.1. A Szakmai program érvényessége 250
8.2. Nyilvánosságra hozatala 250
8.3. Érvényességi kellékek: egyetértő, jóváhagyó nyilatkozatok **Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

Az oktatói testület nyilatkozata .....**Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

A diákönkormányzat nyilatkozata .....**Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

A szülői munkaközösség nyilatkozata.....**Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

Az igazgató jóváhagyó nyilatkozata.....**Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

A főigazgató jóváhagyó nyilatkozata .....**Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

A Ceglédi SZC Unghváry László Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola oktatói testülete, szakmai tapasztalatával a háta mögött, a legjobb tudásával és meggyőződésével készítette el

az iskola múltjában gyökerező,

a jelen elvárásokra és állapotokra alapozó,

és mindannyiunk jövőjét meghatározó

szakmai programját, mely – a részét képező helyi tantervvel egységben – rögzíti az intézményben folyó nevelő- és oktatómunka legfontosabb mutatóit.

Az iskola értékrendjében emberközpontú, tanulóinak elsősorban az ember tiszteletén, megértésén és szükség szerint segítésén, a másság elfogadásán alapuló értékekkel kell rendelkezniük.

Szakmai programunk legfontosabb célkitűzésének tartjuk a korszerű szakmai ismeretek megszerzésére való felkészítést és az egész életen át tartó tanuláshoz szükséges készségek fejlesztését. Törekszünk arra, hogy az iskolánk *tartsa meg vonzerejét, jó képességű tanulókat* vegyen föl technikumi osztályaiba, *növelje az egyetemre és főiskolára bejutó* és ott sikeresen helytálló *tanítványainak és* a középfokú "C" típusú nyelvvizsgával rendelkező diákjainak a számát. Tanulóinkat a *szakma/szakképesítés megszerzésére* készítjük fel, célunk, hogy végzőseinket *versenyképes munkaerő-piaci* pozícióba hozzuk a 21. század követelményeinek megfelelően a változásokhoz rugalmasan alkalmazkodni tudó, kreatív, döntési képességgel, aktív szerepvállaló képességgel és fejlett önértékeléssel, empátiával rendelkező tanulókat kívánunk oktatni és nevelni. Oktatási és nevelési tevékenységünk gazdaság szereplőivel való konstruktív együttműködésen alapuljon, egyre inkább *feleljen meg a város és a régió polgárai (szülők, tanulók, oktatótársaink) és a munkaerőpiac elvárásainak*, ezen túl mindinkább a város és környéke kulturális-oktatási szellemi centrumává váljék. Iskolánk szakmai programját, mindennapi működését a jó gyakorlatok átvételére és átadására irányuló nyitottság jellemezze, értékeinket mobilizálva magunk is aktívan járuljunk hozzá a közoktatási jó gyakorlatok, az iskolák működésébe jól beépíthető projektoktatási formák közzétételéhez.

A szakmai programmal kapcsolatos legfontosabb *hatályos jogszabályok:*

- **20/2012. (VIII.31.) EMMI rendelet**
- **110/2012. (VI.4.) Kormányrendelet a Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról**
- **A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. törvény (Szkt.)**
- **A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.)**
- **A „SZAKKÉPZÉS 4.0 – A szakképzés és felnőttképzés megújításának középtávú szakmapo-litikai stratégiája, a szakképzési rendszer válasza a negyedik ipari forradalom kihívásaira" című stratégia elfogadásáról és a végrehajtása érdekében szükséges intézkedésekről szóló 1168/2019. (III. 28.) Korm. határozat**

  A Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012. (VI. 4.) Korm. rendelet (NAT 2020.)
  -

1. AZ INTÉZMÉNY NEVELÉSI PROGRAMJA

1.1 A nevelő-oktató munka pedagógiai alapelvei, célja, feladatai, eszközei, eljárásai

Tevékenységünk középpontjában a minőségi nevelő- oktatómunka áll, amely biztosítja tanulóink továbbhaladását a szülők, munkáltatók elvárásainak és a tanulók képességeinek megfelelően.

Arra törekszünk, hogy a diákok biztos alapkészségek birtokában korszerű, használható, alkalmazható tudásra tegyenek szert, és legyenek képesek boldogulni a szűkebb és tágabb környezetükben.

Az emelt szintű és emelt óraszámú oktatással a tehetséges, az érdeklődő tanulóink számára magasabb szintű, elmélyültebb tudást kínálunk. A tanulóbarát légkör, az egységes értékrend közvetítése tanulóink képességeinek kibontakozását, személyiségük fejlődését segíti. Hisszük és valljuk, hogy az iskolánkba járó tanulók szellemi, fizikai és lelki egyensúlyának összhangja szolgálja a versenyképes, folyamatos önfejlesztés képességének megvalósulását. *Minőségpolitikánk megvalósításával azt szeretnénk elérni, hogy tanulóink társadalmilag hasznos, biztos erkölcsi alapokon nyugvó, egyénileg sikeres emberekké váljanak.*

A Ceglédi SZC Unghváry László Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola nevelőtestületének alapelve olyan fiatalok nevelése, akik a napi következetes tanulás mellett tudatosan figyelmet fordítanak az adott időszakban kitűzhető eredmények (osztályzatok, előre hozott érettségi vizsga, nyelvvizsga, szintvizsga, gyakorlati képzés stb.) elérésére, szisztematikus és tervezett megvalósítására. Általános irányelvünk folyamatosan figyelemmel kísérni törekvéseik, céljaik megvalósulását, annak ütemét; amennyiben elmaradás mutatkozik a kívánatos haladástól, egyéni és szülői konzultációval segíteni tanítványaink megfelelő fejlődését.

Az iskolában folyó nevelő-oktató munka alapvető célja diákjaink felkészítése az ágazati alapvizsgára, majd az érettségi és technikusi vizsgára és az azt követő felsőfokú tanulmányok megkezdésére, valamint a szakmai vizsgára és a munka világában való elhelyezkedésre. A tanulási eredmény alapú megközelítés nem egyszerűen egy új pedagógiai technika, hanem egy olyan korszerű gondolkodásmód, amely a tanulást és a tanulót helyezi a középpontba, és ebben az értelemben maga a tanulási folyamat, vala-mint a tanuló által elért kompetenciafejlődés a lényeges. Olyan diákok nevelését tűzzük ki célul, akik a magas szintű tanulmányi eredményesség mellett kialakítják a maguk jól működő osztályközösségét, jól beilleszkednek az iskola közösségébe, részt vesznek az iskola hagyományainak ápolásában. Kívánatosnak

tartjuk, hogy az eredményes tanulás mellett minél több diákunk aktívan sportoljon iskolánk sportegyesületének szakosztályaiban vagy külső egyesületekben, ez úton is elsajátítva a kitartást, a küzdőképességet, a csapatszellemet, a másikért való tenni tudás képességét. Ugyanezen okokból fontosnak tartjuk tanítványaink rendszeres és folyamatos felkészítését a szaktárgyi versenyekre, az elért eredmények elismerését és a diákok további fejlődésének biztosítását. Szeretnénk, hogy a diákjaink által elért megyei és országos tanulmányi, illetve szakmai versenyeredmények további folyamatos fejlődést mutassanak.

Ennek érdekében a helyi tantervben meghatározott magas követelményrendszer szerint végezzük napi oktatómunkánkat, nevelési tevékenységünket e cél elérése érdekében formáljuk.

A fenti eredmények elérésének eszközeként az alábbi folyamatos tevékenységi formákat folytatjuk:

- következetes oktatói magatartással és követelményrendszerrel dolgozunk tanítványaink nevelése és formálása érdekében,
- folyamatos, kitartó és igényes munkára, tanulásra késztetjük diákjainkat,
- rendszeres értékeléssel és osztályozással adunk visszajelzéseket tanulmányaikról,
- az eredményekről az értékelés megszületését követően azonnal tájékoztatjuk a tanulót, a szülőt és a munkáltatót
- megismertetjük a diákokkal a tanulási technikákat, a kommunikációs technológiák korszerű eszközeit (informatikai, idegen nyelvi, média, stb.)
- gyakorlatorientált képzésünk keretében bevonjuk a gazdaság szereplőit az oktatás folyamatába, kivisszük a tanulókat a gyakorlat színtereire (vendéglátóegységek, boltok), olyan oktatási formákat is alkalmazunk, melyben a gyakorlatot képezzük le (taniroda), illetve a tankonyhán, tanétteremben, kereskedelmi kabinetekben biztosítjuk a különböző munkafolyamatok elsajátítását.

Eredményeink elérése érdekében az alábbi eljárásokat alkalmazzuk:

- minden diákot egyéniségként kezelünk, és megkeressük fejlesztésének, nevelésének optimális lehetőségét,
- lehetőség szerint csoportbontásokkal segítjük a differenciált oktatást,
- osztályfőnöki munkánkban kiemelt figyelmet fordítunk minden tanítványunkkal és családjával való folyamatos kapcsolattartásra, nevelési folyamatuk irányítására,
- a fentiek érdekében folyamatosan együttműködünk a tanulót nevelő családdal, jelzéseket adunk és veszünk tanítványunk fejlesztésének biztosítása érdekében.

- Fontosnak tartjuk annak az oktatói mentalitásnak a fejlesztését, amely minden tanítványában tehetséget lát, megindítja őt tehetségének felismerése és kiteljesítése irányába megtalálva az ehhez szükséges kapcsolódási pontokat, oktatókat, szervezeteket és lehetőségeket.
- Az intézményi minőségirányítási rendszer (továbbiakban: MIR) működtetése révén iskolánk vezetősége és összes dolgozója számára a minőség folyamatos és tudatos megfelelés céljainknak és értékeinknek, melyek összhangban állnak partnereink igényeivel, a tanulók, a szülők, az intézmény dolgozói, a fenntartó, a duális partnerek, tágabb értelemben a társadalom egészének elvárásaival.
- A MIR leírásában foglaltak szerint kétévenként átfogó önértékelést végzünk, amely során meghatározzuk erősségeinket, fejlesztendő területeinket. Az önértékelés alapján beavatkozó, korrekciós tevékenységgel biztosítjuk a szakképzési feladatellátás folyamatos fejlesztését.

1.2 A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok

Az iskolának – mint másodlagos szocializációs színtérnek – a személyiségformálásban betöltendő feladatköre az utóbbi évtizedekben jelentős változásokon ment át. Az oktatói tevékenység ismeretátadói funkciója mindinkább differenciálódott. Az átadandó ismeret megsokszorozódott.

Az iskolai személyiségformálásnak váratlanul új feladatai születtek; a társadalmi problémák a családi körben is megjelentek és az ebből adódó hiányosságokat gyakorta pótolni, korrigálni kell az iskolában. A világban zajló változások, a társadalmi értékrendben jelentkező átrendeződések, a családok egy részének működésében bekövetkező zavarok szükségessé teszik a *családi életre nevelés* beemelését a személyiségfejlesztés területére. Feladatunk a család, mint érték tudatosítása, a család funkcióinak megismertetése (gazdasági- és nevelő funkciók), különös hangsúlyt adva a felelősséggel vállalt kapcsolatoknak, mert sok tanítványunk csonka- vagy nem működő családban él. Segítjük a nemi identitás kialakítását, megismertetjük diákjainkkal a klasszikus női és férfi, illetve anya és apa szerepeket.

Az infokommunikációs eszközök széles körű felhasználásával válogatás nélkül egyre több információhoz jutnak a diákjaink, így nagy gondot kell fordítani a médiatudatosság kialakítására, az információk szelektálására, és a kapott információk kezelésére, feldolgozására.

Az értelmi nevelés terén fő feladatunk fejleszteni a tanulók alapkészségeit, megismertetni a tanulókat a hatékony tanulási módszerekkel, hogy a mechanikus sémák használatáról a problémamegoldásra, a gondolkodásra szoktassuk diákjainkat. Törekednünk kell arra, hogy kialakítsuk bennük az igényt a folyamatos tanulásra. Fő feladatunknak tekintjük

a rendszeres, pontos és igényes munkára nevelést, valamint a kötelességtudat kialakítását, fejlesztését.

Az iskola a lakosság széles rétegeinek az *egészséget megőrző magatartásra* kedvező irányú befolyással bírhat. Ezen belül az iskola legfontosabb feladatterülete az elsődleges megelőzés. Ezen a területen az iskola védőnőjének személyében képzett szakemberrel rendelkezünk.

A tanulóink szociális hátterének ismeretében szükségesnek érezzük, hogy az *érzelmi és a szociális intelligencia fejlesztése* kiemelt hangsúlyt kapjon. Elő kell segítenünk a tanuló kedvező adottságainak, szellemi, gyakorlati készségeinek kifejezésre jutását és kiművelését. Támogatnunk kell abban, hogy alakítani tudja fejlődését, sorsát és életpályáját. Hozzá kell segítenünk, hogy képessé váljék az empátiára, a kölcsönös elfogadásra. A megalapozott önismeret hozzájárul a boldog, egészséges és kulturált egyéni és közösségi élethez, mások megértéséhez és tiszteletéhez, a szeretetteljes emberi kapcsolatok kialakításához.

Az oktatói testületünknek is alapvető célja a tanulók erkölcsi érzékének fejlesztése, a cselekedeteikért és azok következményeiért viselt felelősségtudatának elmélyítése, igazságérzetük kibontakoztatása, társadalmi beilleszkedésük elősegítése. Céljaink elérése érdekében törekszünk arra, hogy pályázatanik keretében elsajátított és alkalmazott *mentori tevékenység* szemléletmódját szélesebb körben is kiterjesszük, beépítsük a mindennapi gyakorlatunkba.

A munkára nevelés terén is egyre nagyobb szerep hárul az iskolára. Oktatói testületünk fő feladatának tekinti diákjaink rendszeres, pontos és igényes munkára nevelését, valamint a kötelességtudatuk kialakítását, fejlesztését.

Arra törekszünk, hogy minden tanulónk ismerje meg és becsülje nemzeti és népi kultúránk értékeit, szűkebb-tágabb szülőföldje történelmét, hagyományait, jeles személyiségeit. Mindez alapozza meg tanulóinkban a nemzettudatot, mélyítse el a hazaszeretetet, ösztönözze őket történelmi-, kulturális-, vallási emlékek, hagyományok feltárására, ápolására, alapvető erkölcsi értékek tiszteletére.

Esztétikai, környezeti nevelésünk célja, hogy tanulóink ismerjék meg, becsüljék meg életterüket és környezetük kulturális-művészeti értékeit. Fontosnak tartjuk, hogy tanítványaink megjelenésükben, környezetük kialakításában igényesek, a szépre, ízlésesre fogékonyak legyenek. Arra törekszünk, hogy környezetkímélő, értékvédő, azaz környezettudatos magatartást alakításunk ki bennük.

A fenti területekkel szorosan összekapcsolódva segítjük a tanulók testi lelki-szociális fejlődését. Feladatunknak tekintjük **az egészséges életmódra nevelést**, rendszeres mozgásra ösztönözve tanulóinkat, és felhívni figyelmüket a helyes táplálkozás fontosságára. Támogatjuk azoknak a

szokásoknak a kialakulását, melyek az ember egészségi állapotát javítják.

A személyiségfejlesztésben, az *énkép kialakításában, a kreativitás, a problémamegoldó képesség fejlesztésében, a döntési képesség kialakításában* a csoportba való beilleszkedésben az osztálynak, mint közösségnek elsődleges szerepe van. A közösség a jellemformálásban, a veszélyeztetett helyzetben lévő tanulók védelmében az osztályfőnök és a fent említett szakember fontos szerepet kap. Ezen kívül az adott szakterületek speciális intézményeivel (Gyermekvédelmi Szakszolgálat, Gyermekjóléti Szolgálat) állandó kapcsolatot tartva a személyiségfejlesztést szem előtt tartva lehetőségeinkhez mérten mindent megteszünk a tanulók érdekében, konkrétan:

- diákcentrikus oktatói gondolkodás és magatartás,
- személyközi kommunikáció tanulócsoportokban és egyénileg; önismereti és szituációs játékok lebonyolítása
- kudarctűrő, sikerre vágyó, s ennek érdekében tenni akaró, életvidám, közösségben is gondolkodó diák és oktató eszménye érvényesüljön,
- felelősségteljes nyilvános szereplés
- a személyes pozitív példamutatás mind a munkában, mind a hétköznapi kapcsolatok területén érvényesüljön,
- önálló értékrend, világkép, világnézet kialakítását elősegítő nyitott, személyes kapcsolatokra, oktatási, ellenőrzési módszerre törekvő általános oktatói magatartás,
- a diákot egyszerre saját személyiségéhez (képességeihez) és diáktársai teljesítményéhez egyaránt viszonyító oktatói értékelés, az értékelés igazságossága, a pozitívumok kiemelése, a diákok dicsérete, hatékonyabb munkára motiválása fejlődjön ki,
- belülről motivált, érdeklődő, önálló tevékenységre (ismeretszerzés, önképzés, önellenőrzés, önértékelés) képes tanulói, oktatói személyiség érvényesülése; alkotói műhelyek: újságszerkesztés, önképzőkör, kulturális produkciók, diákszínjátszás biztosítása, tanulmányi kirándulások, szakmai napok, projektek szervezése
- a tanterem, a gyakorlati munkahely állagának megőrzése, szépítése, a tanórai, illetve gyakorlati munkához kapcsolódó szépérzék fejlesztése, ének, rajz, mozgóképkultúra tanítása
- személyi- és munkahelyei higiénia követelményeinek ismerete és alkalmazása, osztályfőnöki órákon az egészséggel, mentálhigiéniával, prevencióval kapcsolatos előadások tartása, a mozgás szeretetének, örömének, a mozgás iránti igénynek a kiépítése elsősorban testnevelési órákon, de tanórán kívüli sportfoglalkozások,

versenyek, kirándulások keretében is.

- demokráciára, hazafiasságra nevelés - ünnepélyeink, megemlékezéseink megrendezése, iskolai hagyományaink ápolása, tanulmányi kirándulások, osztálykirándulások szervezése, múzeumlátogatások, színházlátogatások

Iskolánk a 2020/2021-es tanévtől részt vesz a Jobb Veled a Világ Alapítvány által kidolgozott és finanszírozott Boldog Iskola pályázati programban, melynek során az osztályfőnöki órák keretében bizonyos osztályokban/csoportokban havonta egyszer 30 órás akreditált pedagógusképzésben kiképzett pedagógus boldogságórát tart. A program a pozitív pszichológia közel 20 éves elméletére, gyakorlati tapasztalataira és kutatási eredményeire épül. A pedagógusok és tanulók érzelmi intelligenciáját, önismeretét fejleszti, stressztűrő képességüket növeli, ezáltal a társas kapcsolatokban is minőségi változást eredményezhetnek az elsajátított ismeretek és gyakorlatok, módszerek.

1.3. A teljeskörű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok

„A teljes körű egészségfejlesztés olyan folyamat, amelynek eredményeképpen az oktatók a szakképző intézményben végzett tevékenységet és a tanuló, kiskorú tanuló törvényes képviselője részvételét a szakképző intézmény életében úgy befolyásolják, hogy az a tanuló egészségi állapotának kedvező irányú változását idézze elő.” (Szkr.102.§)

Kiemelt figyelmet fordítunk:

a) az egészséges táplálkozás, - pl. egészség és sportnap szervezése

b) a mindennapos testnevelés, testmozgás, - sportkörök működtetése

c) a testi és lelki egészség fejlesztése, a viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése,

d) a bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése, - bűnmegelőzési tanácsadás, előadások osztályfőnöki órákon

e) a baleset-megelőzés és elsősegélynyújtás,

f) a személyi higiéné területére.

Figyelembe vesszük a tanulók biológiai, társadalmi, életkori sajátosságait, a feladatok, tevékenységek beilleszthetők a szakképző intézményben megvalósuló átfogó prevenciós programokba, az egészségfejlesztési program részét képezik. Rendszeres kapcsolatot tartunk is iskolarendőrrel, a szociális segítővel és az iskolapszichológussal. Az oktatóknak és a tanulóknak folyamatosan lehetőségük van az említett szakemberek segítségét igénybe venni.

„(5) A szakképző intézmény az oktatón és az iskola-egészségügyi szolgálatot ellátó szakemberen kívül csak olyan szakembert vagy szervezet programját megvalósító személyt vonhat be kötelező foglalkozás, egyéb foglalkozás vagy egyéb egészségfejlesztési és prevenciós tevékenység megszervezésébe, aki vagy amely rendelkezik az egészségügyért felelős miniszter által kijelölt intézmény szakmai ajánlásával.

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

a) az iskolapszichológus,

b) az iskola-egészségügyi szolgálat, továbbá

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

véleményét.

(7) A szakképző intézményben megvalósuló teljes körű egészségfejlesztés módszertani útmutatóját az egészségfejlesztésért felelős országos intézet dolgozza ki.” (Szkr.102.§)

1.4. A közösségfejlesztéssel, a szakképző intézmény szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok

A közösségfejlesztés hozzájárul diákjaink egyéni képességének, tehetségének kibontakoztatásához, tanulási és továbbtanulási és a munka világában való elhelyezkedési esélyének növeléséhez. Diákjainknak azonban nem magukra hagyott egyéniségként, hanem a közösség aktív és alkotó részeiként kell kiteljesedniük a középiskolai éveik alatt. A közösség részeként az egyénnek (diáknak és oktatónak egyaránt) az alábbi nélkülözhetetlen jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- jóakarat, bizalom, őszinteség,
- a különbözőség tisztelete, elfogadása
- különböző szokások, életmódok, kultúrák iránti nyitottság
- azonosulási képesség, rugalmasság,
- türelem és mértékletesség a teljesítmény értékelésében
- a munka tudatos szervezése, fegyelmezett, kötelességtudó, szorgalmas elvégzése a képességek legkedvezőbb érvényesülése szerint,
- a másik ember iránt érzett megértés, segítőkészség, szolidaritás, közvetlenség, figyelmesség, udvariasság, a mások munkájának megbecsülése
- együttműködés képessége

- az ismereteket konkrét helyzetben alkotó módon alkalmazó tudás, intelligencia és annak tisztelete, követendő példaként, tekintélyként kezelése

Az iskolai hagyományok a diákság mindennapi életének sarokkövei, melyek révén intézményünk tényleges diákpolgárává válnak, és így alakul ki kötődésük az iskolához. A hagyományok ápolása, tisztelete, újabb eseményekkel való gyarapítása egyrészt iskolánk hírnevét javítja, másrészt azt bizonyítja, hogy diákjaink igénylik ezen események megrendezését, esetleges átalakítását, bővítését.

Iskolánkban a közösségfejlesztő tevékenység egyrészt a nevelők és a tanulók közvetlen, másrészt a tanulók személyes kapcsolatai révén valósul meg. A közösségi munkavégzés, az előrehaladás kollektív segítése mellett hagyjuk érvényesülni az egyén szuverenitását, sőt segítjük a fejlődést a közös célok elérése érdekében. Iskolánk feladata, hogy tanulóink minél több közösségi munkát vállaljanak, és ennek megteremtsük az iskolai foglalkozáson belüli és kívüli feltételeit (rendezvényekre, vetélkedőkre, sportversenyekre, szakmai versenyekre való felkészülés, tanulmányi kirándulások, szabadidős foglalkozások, osztályfőnöki munka).

Fontosnak tartjuk, hogy diákjaink tapasztalatot szerezzenek a *konfliktusok közös kezelése* és megoldása terén, melyhez vezető módszerekkel az oktatók ismertetik meg a gyerekeket. Eközben megtanulják a tanulók a vita szabályait, az önálló véleménynyilvánítás formáit. Célunk, hogy a diákok, az oktatók és az iskola minden dolgozója jól érezze magát a közösségben.

1.5. Az oktatók helyi intézményi feladatainak meghatározása

1.5.1. Az oktatók helyi intézményi feladatai a nevelés-oktatás folyamatában

Az intézményben dolgozó oktatók felelősséggel és önállóan, a tanulók tudásának, képességeinek és személyiségének fejlesztése érdekében végzik szakmai munkájukat a munkaköri leírásban foglaltak keretein belül az iskolai tantárgyfelosztáson meghatározott munkarend alapján.

Az oktató:

- tanóráira és tanórán kívüli foglalkozásaira rendszeresen felkészül, nagy gondot fordít a gyermekek életkori sajátosságainak megfelelő fejlesztő foglalkoztatásra, a módszertani innovációra, a rendelkezésre álló idő optimális kihasználására;
- tanórai munkáját a gyermekek adottságainak, haladási tempójának megfelelően differenciáltan szervezi;

- a lemaradó tanulók számára felzárkóztató foglalkozásokat szervez, egyéni segítségnyújtással biztosítja továbbhaladásukat;
- gondot fordít a tehetséges tanulók megfelelő foglalkoztatására, amit a tanórai differenciáláson kívül egyéni tehetséggondozó foglalkozás, illetve tanulmányi versenyekre való felkészítés formájában is megtehet;
- továbbtanulásra, tanulmányi versenyre, emelt szintű érettségire készít
- a gyermekek tanulmányi fejlődését egyéni foglalkoztatással, sokoldalú szemléltetéssel szolgálja, s maga gondoskodik az általa használt szemléltető és technikai eszközök helyes tárolásáról, épségének megőrzéséről;
- rendszeresen ellenőrzi és értékeli a gyermekek tanulmányi munkáját annak figyelembevételével, hogy az értékelés az életkori sajátosságoknak megfelelő, motiváló hatású legyen;
- alkalmazza a diagnosztikus, fejlesztő és szummatív értékelést
- az értékelésben törekszik az írásbeli és szóbeli formák egyensúlyának megtartására gondot fordít arra, hogy az írásbeli és szóbeli számonkérés egyensúlyban legyen;
- a kötelező írásbeli feladatokat ellenőrzi, javítja, vagy a tanulókkal együtt értékeli;
- a tanulók teljesítményéről folyamatos visszajelzést ad
- a tanulók személyiségfejlesztését a tanítás-tanulás folyamatában tervszerűen végzi, s ennek keretében feladata a gyermekek minél alaposabb megismerése, amit a tanulók állandó, tudatos megfigyelésével, változatos közös tevékenységek szervezésével, szükség szerinti családlátogatások és különböző vizsgálatok segítségével érhet el;
- fokozatosan szoktatja tanulóit az iskolai élet szabályainak betartására, megismerteti és betartatja velük az iskola házirendjét;
- biztosítja tanulói számára, hogy nyugodt légkörben, türelmes, elfogadó környezetben fejlődjenek;
- feladata a tanulás megszerettetése, a szellemi erőfeszítésekben rejlő örömforrások felfedeztetése, a gyermekek spontán érdeklődésének fenntartása, fejlesztése;
- tanórán kívüli szabadidős foglalkozásokat szervez a tanulók életkorának, igényeinek megfelelően;
- különös figyelmet fordít a mindennapos testmozgás megvalósítására a tanórai és a szabadidős foglalkozások megtartása során;
- a tanítási órákon és tanórákon kívüli foglalkozásokon különös gondot fordít a tanulók együttműködési készségeinek, önállóságának és öntevékenységének kialakítására;

- a közös iskolai tevékenység minden mozzanatában gyakoroltatja, megköveteli a kulturált emberi viselkedés szabályait;
- a kötelező házi feladatokat ellenőrzi, javítja, vagy a tanulókkal javíttatja, és velük együtt értékeli;
- megismeri az általa foglalkoztatott tanulókról szóló szakvéleményeket és szakértői véleményeket, annak ajánlásait figyelembe veszi és mérlegeli az érintett gyermekek tanításkor és osztályzásakor;
- az iskolavezetés jóváhagyásával, a tantárgyfelosztás alapján a lassúbb tempóban haladó gyerekek számára felzárkóztató foglalkozásokat szervezhet lehetőséget biztosítva a javításra;
- foglalkozásain optimálisan felhasználja a rendelkezésére álló szemléltető eszközöket;
- állandó jelleggel gyarapítja szakmai és pedagógiai tudását, a szaktárgya körébe tartozó új tudományos eredmények megismerésére törekszik és a módszertani fejlesztések körében tájékozódik
- elvégzi a pedagógiai munkával kapcsolatos ügyviteli feladatokat

1.5. 2. Az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai

Az osztályfőnök céltudatosan irányítja az osztályban folyó nevelő-oktató munkát, összehangolja az iskolai és iskolán kívüli nevelési tényezőket, pedagógiai törekvéseket.

Az osztályfőnökök kijelölése

Az osztályfőnököket az igazgató jelöli ki a beiratkozásig, a leendő osztályfőnök és az osztályfőnöki munkaközösség vezetőjével való előzetes egyeztetés alapján.

A kiválasztásnál figyelembe kell venni a következőket:

- A leendő osztályfőnök lehetőség szerint olyan szakoktató legyen, aki 4 évig tanítja valamely tárgyból az osztályt.
- Ha ez nem teljesíthető, akkor olyan szakoktató legyen, aki az első két évben tanítja az osztályt.
- Ha az előző két feltétel nem teljesíthető, akkor bármely főállású oktató felkérhető
- Óraadó oktató nem lehet osztályfőnök
- A 13. évfolyam osztályfőnöke lehetőség szerint olyan legyen, aki tanít az osztályban.

Az osztályfőnöki munka jellemzői

Az osztályfőnök elsődleges feladatai közé tartozik az osztály *közösségi életének irányítása*, valamint a tanulók *személyiségének fejlesztése*. Az osztályfőnök személyes felelőssége egy

olyan - az iskolai elvárásokhoz igazodó - *értékrend kialakítása* és elfogadtatása, amely szerint az osztályába járó tanulók egészséges lelki és testi fejlődése megvalósulhat.
Megtervezi, és tudatosan alakítja a közösségfejlesztő programokat. Tanórákon kívüli együttléteket is szervezve, évek során fokozatosan egyre több lehetőséget teremt a diákok önállóságának, öntevékenységének, önkormányzó képességének kifejlődésére. Ezeken a programokon, valamint az iskolai rendezvényeken kíséri osztályát az igazgatóság által kijelölt oktató segítségével.

Megismerve a tanulók családi és szociális hátterét folyamatosan arra törekszik, hogy a *szülőkkel együttműködve*, az osztályban tanító oktatóokkal összhangban végezze nevelő munkáját. Ennek érdekében, a *gyermekekkel egyénileg, differenciáltan is foglalkozik*, szükség esetén felveszi a kapcsolatot az iskolapszichológussal. A hátrányos helyzetű és a veszélyeztetett tanulókat segítve *együttműködik a gyermekvédelmi felelőssel, a védőnővel*, lehetőség szerint gondoskodik számukra szociális, illetve tanulmányi támogatásról.

Figyelemmel kíséri a diákok tanulmányi előmenetelét és rendkívüli teljesítményeit. Kiemelten *értékel*i azokat a tanulókat, akik az iskolai kötelezettségek mellett az önkéntes munkákban is részt vállalnak. Tájékozódik a tanulók iskolán kívüli rendszeres tevékenységeiről, és azokban elért eredményeiről is, mint például zenetanulás, sport.

A szakoktatókkal együttműködve *pályaorientációs tevékenységet végez*.

Az osztályfőnöki órákat az iskolában elfogadott tanterv szerint használja fel a pedagógiai és a nevelési kérdések megvitatására. Vendég előadókat hív. (védőnő, iskolarendőr…)

Az osztályfőnöki munka feladatkörei

- Közvetlen nevelőmunka – ismeretek szintetizálása, a mindennapi életben történő alkalmazásuk; az aktuális események feldolgozása; különböző értékrendek megismertetése; a kultúrahasználat megtanítása; a konfliktusmegoldást kialakító pedagógiai tevékenység; mentálhigiénés szemlélet alkalmazása a nevelőmunkában; törődés a gyermekek aktuális problémáival; az osztály konfliktusainak megoldása; gyermekvédelmi munka, mentorálás
- Ügyviteli (adminisztrációs) feladatok – az elektronikus napló naprakész vezetése, a haladási, értékelési és anyakönyvi rész folyamatos ellenőrzése; igazolások esetleges igazolatlan órák regisztrálása (ösztöndíjak nyomonkövetése), a digitális törzslapok,

félévi és év végi értesítők ellenőrzése a KRÉTA naplóban, illetve azok nyomtatása szülői kérés esetén. (A magasabb évfolyamos bizonyítványok megírása)

- Szervezés, koordinációs feladatok végrehajtása – kapcsolattartás az osztályban tanító kollégákkal, a nevelésben-oktatásban hatékonyan résztvevőkkel, a szülőkkel, szülők közötti felvilágosító munka; szabadidős tevékenységek, programok szervezése
- Pályaorientációs tevékenység

Tanév eleji teendők

Az osztályfőnök

- Részt vesz az új tanulók beiratkozásán,
- A magasabb évfolyamos osztályfőnök felveszi a bizonyítványt gondoskodik annak kitöltéséről. Az adatokban bekövetkezett változásokat folyamatosan vezeti. Minden tanév elején ellenőrzi, hogy történt-e változás.
- ismerteti a tanév rendjét,
- ismerteti az iskola működési rendjét (könyvtár, tantermek…), védőnő, iskolaorvos, (pszichológus) rendelési idejét,
- ismerteti és tudatosítja a házirendet,
- meghatározza a szünetekben lehetséges tartózkodási helyet,
- kitölteti az adatlapokat (igazolvány számok, születési adatok, lakcím)
- az elektronikus naplóban egyezteti a tanulók adatait a hivatalos okmányokkal,
- megbeszéli a tanulókkal az osztályterem dekorációját, tisztán tartását,
- kijelöli a felelősöket, illetve beindítja a hetesi rendszert,
- biztosítja a DÖK képviselők, sport ill. ökofelelősök megválasztását,
- Elkészíti a tanmenetet.

A tanév folyamán:

- részt vesz az osztályfőnökök értekezletén,
- szeptemberben, és a félév után szülői értekezletet tart (szükség esetén rendkívüli szülői értekezlet is tartható),
- megszervezi az osztálykirándulást,
- rendszeresen kitölti a haladási naplót,
- értesíti az osztályában tanító oktatókat a tanulók iskolai szervezésű programokon való részvételéről (orvosi vizsgálat, sportversenyek stb.)

- havonként ellenőrzi a beírt jegyeket az elektronikus naplóban
- rendszeresen igazolja a tanulók mulasztásait, késéseit, a házirendben foglaltak szerint, regisztrálja az elektronikus naplóban a kijelölt határidőig
- figelemmel kíséri a tanulói ösztöndíjak utalását, az esetleges problémát jelzi az igazgatóhelyetteseknek
- írásban tájékoztatja a szülőket, a Gyermekjóléti Szolgálatot/Gyermekvédelmi Szakszolgálatot, a Gyámhatóságot, illetve a Kormányhivatalt a tanulók igazolatlan hiányzásáról és késéseiről, (12/2020. (VIII. 31.) Kormányrendelet 163.§)
- írásban tájékoztatja a szülőket a dicséretekről, illetve a fegyelmezési eljárásokról, (a naplóban is rögzíteni kell)
- előzetesen tájékoztatja a szülőket írásban az esetleges bukás lehetőségéről, a házirendben leírt szabályok szerint.

Az osztályfőnöki munkaközösség ezeket a feladatokat minden tanév elején felülvizsgálja.

Tanulmányi kirándulások

A kirándulás célja az osztályközösség építése és az ország különböző tájainak, kulturális emlékeink megismerése. Az osztályfőnök felelőssége a kirándulás előkészítése és lebonyolítása.

Az osztályfőnök a kirándulás előtt legkésőbb 1 héttel az igazgatóhelyettesnek leadja a kirándulás útvonalát, programtervezetét, a szálláshelyek címét és telefonszámát.

A tanulókat balesetvédelmi oktatásban részesítik, majd a tanulók aláírásukkal igazolják, hogy részt vettek az oktatásban.

Nyomatékosan felhívják a tanulók figyelmét arra, hogy a kiránduláson tanúsított viselkedésükkel nemcsak magukat, hanem iskolánkat is képviselik.

Az iskola, illetve tanuló szempontjából fontos, a kiránduláson történt eseményekről az osztályfőnök tájékoztatja az igazgatóhelyettest.

Iskolai rendezvények

Az osztályfőnök tevékenységével elősegíti az iskolai rendezvényeken való aktív részvételt.

Az osztályok gazdasági kérdései

Az osztályok diákjainak szülei az év eleji szülői értekezleten dönthetnek arról, hogy az osztály költségeinek fedezésére gyűjtenek-e osztálypénzt. Az osztályfőnök nem szedhet osztálypénzt. Az osztály gazdasági felelősét a szülők választják meg. Az osztálypénzt a

gazdasági felelős kezeli (osztálykassza), folyamatos és naprakész elszámolással. Az osztályfőnök ezt folyamatosan ellenőrzi és a szülőket a szülői értekezleteken tájékoztatja.

Tanév végi teendők

- Osztálynapló lezárása.
- Statisztika, beszámolók elkészítése
- Az osztályban kiemelkedő munkát végzett tanulók a tanévzáró ünnepélyen jutalomkönyvet kapnak. A tanulók nevének leadása a könyvtárba. A jutalomkönyveket az osztályfőnök és az igazgató aláírásával látja el.
- A digitális bizonyítványok és törzslapok összeolvasása, szükség esetén javítása, majd ellenőrzés után a nyomtatása.

1.6. A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje

Kiemelt figyelmet igénylő gyermek, tanuló:

a) különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló:

- sajátos nevelési igényű gyermek, tanuló,
- beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő gyermek, tanuló,
- kiemelten tehetséges gyermek, tanuló,

b) gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvény szerint hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű gyermek, tanuló.

Sajátos nevelési igényű tanuló, illetve képzésben részt vevő kiskorú személy: az a különleges bánásmódot igénylő tanuló, illetve képzésben részt vevő kiskorú személy, aki az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakvéleménye alapján mozgásszervi, érzékszervi – látási, hallási –, értelmi vagy beszédfogyatékos, több fogyatékosság együttes előfordulása esetén halmozottan fogyatékos, autizmus spektrumzavarral vagy egyéb pszichés fejlődési zavarral – súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartás-szabályozási zavarral – küzd. (Szkt.7.§)

Beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló: az a különleges bánásmódot igénylő tanuló, aki a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény (a továbbiakban: Nkt.) szerinti szakértői bizottság szakvéleménye alapján az életkorához viszonyítottan jelentősen alulteljesít, társas kapcsolati problémákkal, tanulási, magatartás-szabályozási hiányosságokkal küzd, közösségbe való beilleszkedése, továbbá személyiségfejlődése nehezített vagy sajátos tendenciákat mutat, de nem minősül sajátos nevelési igényűnek.

(Szkt.7.§)

K*iemelten tehetséges gyermek, tanuló*: az a különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló, aki átlag feletti általános vagy speciális képességek birtokában magas fokú kreativitással rendelkezik, és felkelthető benne a feladat iránti erős motiváció, elkötelezettség"

Mindazokat a tanulókat, akik valamilyen szempontból az átlagostól eltérnek, - mind szociális, mind értelmi képességeik fejlettségi szintjét tekintve- megkülönböztetett figyelemmel kell kísérnünk. Ide soroljuk a hátrányos, halmozottan hátrányos, magatartászavaros tanulókat, illetve azokat a diákokat, akik tanulási nehézséggel küzdenek, vagy valamilyen területen tehetségígéretek. Az iskola minden oktatójának feladata, hogy ezeket a gyerekeket segítse. A feladatok nagy része az egész tanévben folyamatosan végzendő.

A fejlesztésbe bekerülők köre

- Azon tanulók, akik az intelligencia szintjük alapján elvárhatóan lényegesen alacsonyabb, vagy magasabb tanulási teljesítményt mutatnak.
- A tanulási képességeket vizsgáló szakértői és rehabilitációs bizottságok (továbbiakban: szakértői bizottságok) tanulási képességvizsgálata alapján részképesség zavarokkal, tanulási nehézséggel, illetve másodlagosan kialakuló magatartási zavarokkal küzdenek.

1.6.1. A fejlesztés célja

- Személyiségfejlesztés
    - Pozitív énkép, jó kommunikációs képesség
    - Mozgásfejlődés
    - Érzelmi élet fejlődése
- Részképesség zavarok megszüntetése
- Figyelem-, viselkedési-, tanulási zavarok csökkentése
- Ismeretek bővítése
- Iskolai szakmai, elvárásoknak való megfelelés.

Ütemterv

Feladat	**A feladat elvégzésének ideje**	**Felelős**
OKTATÁSSAL KAPCSOLATOS FELADATOK		
Bemeneti mérések szövegértésből,	szeptember	osztályfőnök, szakoktatóok

matematikából, idegen nyelvből		
Motorikus képességek, mozgáskoordináció felmérése	szeptember	testnevelők
A mérési eredmények feldolgozása, fejlesztési tervek elkészítése	szeptember vége	osztályfőnök, szakoktatóok
A felzárkóztatásra, tehetséggondozásra szánt órák kiosztása a szabad órakeretből	október 1.	igazgatóhelyettesek
Tanulási nehézségek feltárása	november eleje	osztályfőnök, szakoktatóok
Tanulási technikák megismertetése a diákokkal	november	osztályfőnök
Tanórai differenciálás	folyamatos	szakoktatóok
Folyamatos, fejlesztő értékelés	folyamatos	szakoktatóok
Szummatív értékelés, fejlődési tendencia kimutatása	a tanév végén	szakoktatóok
NEVELÉSI FELADATOK		
Szociológiai, szociometriai felmérés a felsőbb évfolyamokon	szeptember	Ifjúságvédelmi felelős, osztályfőnök
Szülői értekezlet, szülők tájékoztatása	szeptember	osztályfőnök
Szükség esetén egyéni konzultáció a szülővel, problémák feltérképezése	szükség szerint	osztályfőnök, ifjúságvédelmi felelős, igazgatóhelyettesek
Kapcsolatfelvétel a védőnővel, iskolarendőrrel felvilágosító előadás céljából	szeptember	osztályfőnök, védőnő, iskolarendőr, iskolaőr
A felvilágosító előadások beiktatása az osztályfőnöki tanmenetbe	szeptember	osztályfőnök
Kedvezményes ebéd igényének felmérése	szeptember	osztályfőnök, gazdasági iroda
Az ifjúságvédelmi felelős és az osztályfőnök konzultációja, esetmegbeszélések	havonta	Ifjúságvédelmi felelős, osztályfőnök
Kapcsolatfelvétel a Gyermekjóléti Szolgálattal, ill. a Családsegítő Szolgálattal	szükség szerint	ifjúságvédelmi felelős
Az iskola vezetésének tájékoztatása a szükséges eljárásokról	esetenként	ifjúságvédelmi felelős
A nevelőtestület tájékoztatása a lefolytatott eljárásokról	legkésőbb a félévi, és az év végi értekezleten	ifjúságvédelmi felelős, igazgatóhelyettesek
Az eljárások dokumentálása	folyamatos	ifjúságvédelmi felelős
Alapítványi és egyéb	folyamatos	ifjúságvédelmi felelős

ifjúságvédelmi pályázatok figyelemmel kísérése		
A tanulók előmenetelének, egyéni sorsának figyelemmel kísérése	folyamatos	osztályfőnök, szakoktatóok
Beszámoló a tanévben elvégzett feladatokról	év végi nevelőtestületi értekezlet	ifjúságvédelmi felelős, igazgatóhelyettesek

1.6.2. A beilleszkedési, magatartási nehézségekkel összefüggő pedagógiai tevékenység

Tanítványaink nagy része kevésbé jól szocializált társadalmi rétegek gyermekeiből származik, így sok esetben találkozunk beilleszkedési és magatartási nehézségekkel küzdő diákokkal. Ugyanakkor látjuk azt, hogy *az elmúlt években ezeknek a diákoknak az aránya a mi iskolánkban is jelentős módon emelkedik,* e változás a társadalomban végbemenő deszocializációs folyamatok egyenes következménye.

Minden oktatónak tisztában kell lennie azzal, hogy a beilleszkedési és magatartási nehézségek megjelenése biztos jelei annak, hogy tanítványunk valamiféle szociális problémával, családi bizonytalansággal, életviteli nehézséggel küzd, és ezek az események nyomják rá bélyegüket mindennapi viselkedésükre. A magatartási és beilleszkedési nehézségekkel küzdő diákok nem tudatosan akarnak nehézségeket okozni maguknak, szüleiknek és oktatóaiknak, hanem családi és szociális körülményeik, ebből gyakorta következő szülői elhanyagolásuk vezet azokhoz a személyiségükben bekövetkező változásokhoz, amelyek a jelenségeket előidézik.

Ezért a beilleszkedési és magatartási nehézségeket mutató tanítványokhoz sohasem haraggal, hanem inkább figyelemmel fordulunk. Biztosítanunk kell számukra a kapaszkodót, hogy családi, szociális problémákban, esetleg már a személyiség nem megfelelő fejlettségében, a családi és létbizonytalanságban rejlő gondok megoldási útján megindulhassanak. Ehhez az iskola minden oktatóának érzékeny odafigyelésére, előítélet-mentes oktatói személyiségére szükség van, mindenekelőtt azonban az osztályfőnökök kötelessége a problémákkal küzdő személyiség felismerése, az osztályban tanító oktatóok diszkrét informálása. Nem mellőzhető a felismert esetekben a problémák négyszemközti megbeszélése, az elvárások és az oktatói tanácsok világos megfogalmazása. Igen fontosnak tartjuk a szülőkkel való kapcsolattartást, rendkívüli esetekben a családlátogatásokat, mert így tudunk segítséget nyújtani a szülőknek nevelési gondjaik enyhítésében.

Feltétlenül igénybe vesszük ezekben az esetekben a pedagógiai munkánkat segítő iskolai védőnő szakmai segítségét, valamint – szükség esetén – az ifjúságvédelmi felelős oktató szakmai támogatását. Azokban az esetekben, ahol tanítványunk szociális létbizonytalanságban

van, kérni kell az illetékes önkormányzat segítségét. Az iskola szoros kapcsolatot tart a Családsegítő Szolgálattal.
A beilleszkedési, tanulási és magatartási nehézséggel küzdő tanulóknak az adott tanév tantárgyfelosztását figyelembe véve biztosítjuk a tantárgyi korrepetálásokat (heti 1 óra), valamint a jogszabály által meghatározott kedvezményeket. *(Szkr. 293.-297.§)*

1.6.3. A tehetség, képesség kibontakoztatását segítő tevékenység

A tehetség- és a képességek kibontakoztatása szempontjából elsődleges, hogy tanulóink versenyképes, használható, gyakorlatias tudásra tegyenek szert. Mindehhez szükséges az egyéniség, személyiség erőteljesebb fejlesztése. A magasabb szintű gondolkodási képességek erősítése, a természeti és gazdasági jelenségek értelmezése, a probléma megoldási technikák megismertetése, igazi műveltségélményhez juttatás.
Tehetségen azt a velünk született, adottságokra épülő, majd gyakorlás, céltudatos fejlesztés által kibontakoztatott képességeket értjük, amely az emberi tevékenység egy bizonyos, vagy több területén az átlagosat túlhaladó teljesítményt tud létrehozni.
A tehetség jellemzői: átlagosnál magasabb intelligencia, magas fokú kreativitás, a következtetés képessége, önálló útkeresés, szorgalom és kitartás, előítéletektől való mentesség, bizonytalanság tolerálása, becsvágy, kockázatvállalás, divergens gondolkodás, folyamatos kommunikáció.
A tehetség kibontakoztatását serkenti:

- a megfelelő légkör megteremtése,
- a motiváció, a oktató ösztönző attitűdje,
- a bizalom,
- a megfelelő szervezeti strukturáltság,
- a játékosság.

A tehetséget fel kell fedezni, alakítani, fejleszteni, ösztönözni kell. Ez a környezet, s ezen belül ez az iskola feladata. Ehhez azonban ismernünk kell a tehetség megnyilvánulási formáit:

- 1. tudományos tehetség
- 2. vezetői tehetség
- 3. pszichomotoros tehetség
- 4. művészi tehetség

Tudjuk, hogy idejekorán, a szükséges valószínűsséggel bármely társadalmi rétegben született gyermekről megállapíthatjuk a vele született vagy tanult tehetséget. Az esélyegyenlőség csak abban az esetben valósulhat meg, ha a kedvezőtlen helyzetben élő, jó adottságokkal rendelkező gyermekek minél hamarabb hozzájuthatnak adottságaik, képességeik kifejlesztésének a lehetőségeihez. A speciálisan szervezett, céltudatos munkával, speciális gondozással és feltételekkel a kiemelkedő képességek fejleszthetők. A felismert tehetség neveléséhez világosan megfogalmazott célra, mindenre kiterjedő nevelési koncepcióra és következetes, szorgalmas munkára van szükség.

A tehetséges diákok képességeinek kibontakoztatására, versenyekre való felkészítésére az oktatók egyéni konzultáció keretein belül lehetőséget, támogatást nyújtanak. Az emelt szintű oktatásban részesülő tanulók az emelt szintű oktatás folyamán, valamint az érettségi vizsgára felkészítő foglalkozások keretein belül nagyobb lehetőséget kapnak az ismereteik elmélyítésére, az emelt szintű érettségi vizsgákra való felkészítésre.
Szakiskolás/szakközépiskolás tanulóink tehetségének kibontakoztatását segíti az iskolánkban működő Cukrász Tehetségpont, mely az első ilyen jellegű Tehetségpont Magyarországon. Fontosnak tartjuk, hogy a szakmát szerető és magas fokon művelő tanulók kerüljenek ki a munka világába, ezzel is hírt, nevet szerezzenek iskolánknak.
A tehetséggondozás elszakíthatatlan részét képezi a színvonalas középfokú oktatásnak.

Céljaink:

- minden diákunk tehetségének felismerése és felkarolása,
- tehetségfejlesztés, eredményes verseny-felkészítés,
- a hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók felzárkóztatása,
- az esélyegyenlőség biztosítása valamennyi tehetséges tanuló számára társadalmi hovatartozástól függetlenül (pályázatok)

Feladataink:

- egyéni és kiscsoportos tehetséggondozó órák, verseny-felkészítő foglalkozások,
- hátrányos helyzetű diákok számára szervezett felzárkóztató foglalkozások,
- szakköri foglalkozások szervezése és megtartása.
- tömegsport, illetve sportnapok megszervezése
- emelt szintű tantárgyak tanítása

Motiváció, versenyek

A pedagógiai értékelés első visszajelentési körében a tanulókról, illetőleg a tanulás eredményeiről a tanuló felé áramlanak az információk. Az információk általában egy személy révén - az oktató révén - válhatnak *minősítő információvá.* Ezzel az oktató célja, hogy a tanulót, ha szükséges, korrekcióra szorítsa, illetve további tanulásra serkentse, így az értékelésnek fontos motiváló szerepe is van. A tanulók motiválásának másik fontos eszköze a versenyeztetés. Különböző szintű és rangú versenyeket szervezünk és veszünk részt rajtuk, így elérhető, hogy a tanulók jelentős része valamely területen sikerélményhez jusson.

- A legszélesebb tanulói réteget a *háziversenyek, illetve a térségi, iskolák közötti versenyek* érintik. Ezek a versenyek kiváló lehetőséget teremtenek arra, hogy a tanulók el tudják helyezni önmagukat egy nagyobb tanulói közösségben. Fontos feladatuk a tanulói ismeretek bővítése, esetleg a továbbjutók kijelölése.
- A legrangosabb versenyek a *szaktárgyi országos középiskolai tanulmányi versenyek,* illetve egyéb országos szervezésű versenyek. Ezek a versenyek nemcsak a tanuló, hanem az iskola presztízsét is növelik. (SZKTV, OSZTV)
- A versenyekre való felkészüléshez az iskola az SzMSz-ben rögzített módon kedvezményeket nyújt. A kiemelkedő eredményt elért tanulókat az iskola vezetése elismerésben, jutalomban részesíti.
- Az iskolából elszármazott sikeres szakemberek bemutatása, a 9-10-11. osztályban motiváló hatású.

Az iskola együttműködése külső szervekkel igen jelentős. A közös munka mind szakmai, mind egyéb vonatkozásban hozzájárul a tehetséggondozáshoz. Ez csak úgy lehetséges, ha a gazdasági szervezetek a tanulói közreműködéssel elégedettek.

1.6.4. A szociális hátrányok enyhítését segítő tevékenység, iskolánk befogadó intézmény

Az iskola jellegéből és működéséből adódóan *elég sok a hátrányos helyzetű tanuló*. Ezért folyamatosan gondot fordítunk arra, hogy lehetőségünk szerint segítsük a hátrányok enyhítését. Ennek érdekében az alábbi eljárásokat alkalmazza oktatói testületünk:

- Az osztályfőnökök ismerjék meg a tanulók szociális helyzetét még az első év elején.
- Kiemelt figyelmet fordítunk a hátrányos és a halmozottan hátrányos helyzetben lévő tanulókra.
- Egyéni elbeszélgetésekkel, a szülőkkel való találkozásokkal segítjük a tanulók beilleszkedését a közösségbe.

- A problematikus esetekben szakember (mentálhigiénés szakember, szociális segítő, pszichológus) segítségét vesszük igénybe.
- Az iskolaorvos, a védőnő és az osztályfőnök együttműködnek a problémák megoldásában. Az együttműködés módját az intézmény szervezeti és működési szabályzata tartalmazza.
- Az ifjúságvédelmi felelős figyelemmel kíséri a pályázati lehetőségeket, azokról a rászoruló tanulókat tájékoztatja, elkészítésükben segít, és a pályázatokat a meghirdető intézmények felé továbbítja. Közreműködünk a tanulók anyagi helyzetét javító pályázatok elkészítésében.

Iskolánk befogadó intézmény, mert szakmai programunkban megjelennek a differenciált és az egyéni fejlődést biztosító módszertani eljárások, mentori tevékenységek. Problematikus esetekben mikrocsoportos konzultációkkal, szükség esetén szakember bevonásával próbáljuk a tanulói hátrányokat csökkenteni, a lemorzsolódást (a végzettség nélküli iskola elhagyást) megelőzni. Az iskola vezetése és oktatói testülete felvállalja a hátrányos és a halmozottan hátrányos helyzetű tanulók oktatását. A sajátos nevelési igényű tanulók fejlesztését utazó gyógypedagógus végzi. *A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók középiskolai tanulmányainak elősegítését az Útravaló Program, a lemorzsolódás csökkentését segítő programok és más pályázatokon nyert támogatás segítségével tudjuk eredményesebbé tenni.*
Jól tanuló, nehéz szociális helyzetű tanulók támogatására hozta létre iskolánk az Iskolaszövetkezetért Alapítványt, melynek kuratóriuma segítségnyújtást ad az idegen nyelvek tanulásához, külföldi gyakorlatokhoz, s az iskolai sport támogatására. Nevelésük során az esélyegyenlőség feltétlen biztosítására fenntartónk esélyegyenlőségi intézkedési terve, illetve saját esélyegyenlőségi tervünk tartalmaz előírásokat.
Az intézményben tilos a hátrányos megkülönböztetés (bármiféle okból), továbbá minden olyan különbségtétel, kizárás, korlátozás vagy kedvezés, amelynek célja vagy következménye az egyenlő bánásmód megszüntetése vagy akadályozása.
Az esélyegyenlőség javításában előrelépést jelent a jelen szakmai programba foglalt modulrendszerű, kompetenciaalapú oktatás, mint az élethosszig tartó tanulás fontos eleme.
Második esély terv: amennyiban a tanuló lemorzsolódik, az iskola igyekszik tartani vele a kapcsolatot, és esélyt kínál arra, hogy szakmát tanuljon, esetleg a felnőttek szakmai oktatása, felnőttképzés keretében szerezzen végzettséget.

1.6.5. A tanulási kudarcnak kitett tanulók felzárkóztatását segítő program

Az iskolába járó gyermekek jelentős része szociális, műveltségi hátránnyal küzd. Felzárkóztatásukhoz a tanórán kívüli korrepetálások, speciális, egyéni foglalkozások nyújtanak segítséget, és lehetővé teszik a hátrány minimalizálását vagy lehetőség szerinti megszüntetését. Ennek leghatékonyabb eszközei a mentori tevékenység, rendszeres kapcsolattartás, beszélgetés, családlátogatások, szülői értekezletek, fogadónapok. A felzárkóztatásra szoruló tanulókkal való foglalkozást differenciáltan, egyénileg, vagy kis csoportban oldjuk meg.

Az *első évben több alkalommal osztályfőnöki órán és a tanítási órákon is* foglalkozunk a tanulási módszerekkel, hogy minél hatékonyabban alkalmazzák azokat tanulóink.

A tanulási kudarc legfontosabb oka a „tanulni tudás" hiánya vagy hiányos volta, a szétszórt figyelem, a dekoncentráltság. A nem megfelelő vagy *nem célszerű formában tanuló* diákokkal és szüleikkel a középiskolás időszak elején konzultál az osztályfőnök vagy az érintett oktatóok. A sikeres együttműködés érdekében minden körülmények között felhívjuk a szülő figyelmét a problémára.

Minden tanköteles tanulónak törvényben biztosított joga, hogy számára megfelelő oktatásban részesüljön. Ennek érvényesítéséhez iskolánknak (a fenntartóval, a családdal, gyakorlati helyekkel, szakmai szervezetekkel együttműködve) a következő elvek szerint kell biztosítania a nevelő-oktató munka feltételeit:

- a tanulók tanulási nehézségeinek feltárása, problémái megoldásának segítése az iskolai nevelés-oktatás egész folyamatában és valamennyi területén; egyénre szabott tanulási módszerek, eljárások kiépítése, célszerű rögzítési módszerek kialakítása, az önművelés igényének kibontakoztatása
- a tanulási esélyegyenlőség eredményes segítésének egyik alapvető feltétele a tanulók személyiségének megismerése, az ahhoz illeszkedő pedagógiai módszerek alkalmazása;
- a tanulók önmagukhoz és másokhoz viszonyított kiemelkedő teljesítményeinek, tehetségjegyeinek feltárása, fejlesztése a tanórákon, összevont szakmai gyakorlatokon és más iskolai foglalkozásokon és e tevékenység támogatása az iskolán kívül;
- adaptív tanulásszervezési eljárások alkalmazása; egységes, differenciált és egyénre szabott tanulási követelmények, ellenőrzési-értékelési eljárások alkalmazása.

Az alábbi tevékenységekkel segítjük a felzárkózást, az egyéni fejlődést:

- a tanulók felkészültségének mérése a tanév elején (diagnosztikus értékelés)
- az alapkészségek visszamérése a központi ütemezés szerint

- támogató, kölcsönös bizalmat nyújtó, segítő, együttműködő légkör kialakítása a tanítási órán
- gyakorlás hangsúlyozása
- folyamatos, ösztönző és előremutató értékelés (formatív értékelés)
- az egészséges önbizalom kialakulásának segítése (dicséret, a próbálkozások elismerése)
- otthoni ingerszegény környezet ellensúlyozása az iskolai környezettel
- tanórai differenciálás, csoportbontás a helyi tanterv szerint
- egyéni képességekhez igazodó munkaformák alkalmazása a tanítási órán
- órák biztosítása a felzárkóztatásra a törvény által előírt órakeretből
- egyéni foglalkozás a gyakorlaton
- a tanulási-tanítási programok, fejlesztések mérése, az eredmények ismeretében az egyes részfolyamatok korrigálása
- tantárgyi minimumkövetelmények és vizsgakövetelmények közzététele, hozzáférhetőségének biztosítása

1.6.6. A gyermek- és ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatok

A társadalmi tendenciák azt mutatják, hogy tanulóink egyre több negatív hatásnak, veszélynek vannak kitéve. Ezért *iskolánk kiemelt feladatának tartja a szociálisan hátrányos körülmények között élő tanulók problémáinak kezelését, a tanulók veszélyeztetettségének megelőzését, illetve megszüntetését*. E feladatokat az alábbiakban határozzuk meg:

- Szociológiai és szociometriai felméréseket készítünk a tanulók valódi körülményeiről a személyiségi jogok messzemenő figyelembevételével.
- A rossz anyagi helyzetben levő tanulók, a hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű diákok segítésének formái:

1. ingyenes tankönyvellátás biztosítása a jogszabályok által meghatározott módon,
2. tankönyv-vásárlási támogatás biztosítása,
3. tanulmányi kirándulások anyagi támogatása,
4. kedvezményes ebéd biztosítása,
5. javaslat tétele rendszeres gyermekvédelmi támogatás folyósítására.

- Mentálisan sérült tanulók esetén pszichológus tanácsának kikérése, munkájának igénybevétele.
- A tanulók jogainak fokozott védelme.

- Az életmód-program keretében rendszeres felvilágosító munka végzése az osztályfőnök, a szakoktatóok és a védőnő segítségével (drog, alkohol, dohányzás, szexualitás).
- Bűnmegelőzéssel kapcsolatos programok szervezése-iskolarendőr előadása.
- Törekszünk arra, hogy minél több oktató szerezzen alapos ismereteket a sikeres kábítószer-ellenes program megvalósításához. Az osztályfoglalkozásokon a drog-és alkohol témájának a feldolgozását rendszeresre tervezzük, melyeken külső előadók bevonására van lehetőségünk. Nagyon fontos a preventív védekezés, amely csak hathatós munkával biztosítható, és ehhez közre kell működni az egész oktatói testületnek. Az alkoholfogyasztás elleni küzdelem az egész iskola dolgozóinak kötelessége és elsőrendű feladata. Az ifjúságvédelmi felelős, védőnő, pszichológus mentálhigiénés konzultációkat, fogadóórákat tart. A mentálhigiénés foglalkozásokat heti rendszerességgel kell megtartani.
- Rendszeres kapcsolattartás a tanulók szüleivel, a szülők szemléletformálása, megnyerése.
- A veszélyeztetett, illetőleg hátrányos helyzetű tanulók helyzetének figyelemmel kísérése, számontartása.

Az egészséges életmódra nevelés keretében kívánjuk fejleszteni – elsősorban osztályfőnöki órákon, másrészt a szociálisan hátrányos helyzetű diákokkal való egyéni foglalkozás alkalmával – az alábbi képességeket és készségeket:

- érzelmek alkotó kezelése,
- a stresszkezelés,
- az önismeret, önbecsülés megerősítése,
- a célok megfogalmazása és kivitelezése,
- a konfliktuskezelés,
- a problémamegoldás, a döntéshozás,
- a kortárscsoport nyomásának kezelése,
- a segítségkérés és segítségnyújtás módjának megismerése,
- az elutasítási készségek fejlesztése.

A fenti feladatok összefogását az igazgató által megbízott *gyermek- és ifjúságvédelmi felelős végzi,* aki folyamatosan kapcsolatot tart a oktatóokkal, a védőnővel, a Családsegítő és

Gyermekjóléti Szolgálat szakembereivel, illetve a gyermekvédelmi rendszerhez kapcsolódó feladatokat ellátó más személyekkel, intézményekkel és hatóságokkal.

A gyermek-és ifjúságvédelmi felelős segíti az iskola oktatóainak gyermek-és ifjúságvédelmi munkáját.

Jelzésükre nyilvántartja a veszélyeztetett tanulókat, a veszélyeztető okok feltárása érdekében fontos, hogy megismerje a tanuló családi környezetét (családlátogatások) és esetenként megkeresse a területileg illetékes családsegítő szolgálatokat, a problémás gyerekek helyzetének megoldása céljából; továbbá, hogy folyamatosan tartsa a kapcsolatot ezekkel a gyerekekkel, figyelemmel kísérje sorsuk alakulását.

Az eljárás a következő lépéseket tartalmazza:

- jelzés
- kapcsolatfelvétel a gyerekekkel
- kapcsolatfelvétel a gyermekjóléti szolgálattal
- probléma-megoldási lehetőségek feltárása
- konkrét intézkedés
- nyilvántartásba vétel
- folyamatos figyelemmel kísérés

A gyermek-és ifjúságvédelmi felelős feladata továbbá a tanuló anyagi veszélyeztetettsége esetén rendszeres, vagy rendkívüli támogatás megállapítását kezdeményezni.

A gyermekvédelem szervezeti és munkaformái:

- a gyermekvédelmi felelős az osztályfőnökökkel folyamatosan konzultál a felmerülő konkrét gyermekvédelmi problémákról, egyeztet a pszichológussal, feljegyzéseket és nyilvántartást vezet a sajátos nevelési igényű, valamint a hátrányos helyzetű tanulókról
- összehangolja a hátrányos helyzetű tanulók segítésére irányuló tevékenységeket (díjfizetési kedvezmények, ösztöndíjak, tankönyvtámogatás). Kezdeményezi a sajátos nevelési igényű tanulók szakvéleményezését, a szakvélemény megújítását
- havonta esetmegbeszélésen vesz részt, ezen tájékoztatja a Gyermekjóléti Szolgálatot, szükség esetén cselekvési tervet dolgoznak ki az egyes gyermekvédelmi esetekkel kapcsolatban.
- folyamatosan tájékoztatja tevékenységéről az iskola igazgatóját, illetve helyettesét, évente nevelési értekezleten számol be az iskola gyermekvédelmi helyzetéről.

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

A diákönkormányzat a nevelőtestület véleményének kikérésével dönt

- saját működéséről,
- a diákönkormányzat működéséhez biztosított anyagi eszközök felhasználásáról,
- hatáskörei gyakorlásáról,
- egy tanítás nélküli munkanap programjáról,
- az iskolai diákönkormányzat tájékoztatási rendszerének létrehozásáról és működtetéséről.

A diákönkormányzat SZMSZ-ét a választó tanulóközösség fogadja el, és a nevelőtestület hagyja jóvá. Az SZMSZ jóváhagyása csak akkor tagadható meg, ha az jogszabálysértő vagy ellentétes az iskola SZMSZ-ével, házirendjével. Az SZMSZ jóváhagyásáról a nevelőtestületnek a jóváhagyásra történő beterjesztést követő harminc napon belül nyilatkoznia kell. Az SZMSZ-t vagy annak módosítását jóváhagyottnak kell tekinteni, ha a nevelőtestület harminc napon belül nem nyilatkozik.

A diákönkormányzat véleményt nyilváníthat, javaslattal élhet a nevelési-oktatási intézmény működésével és a tanulókkal kapcsolatos valamennyi kérdésben.

Az iskolai diákönkormányzat véleményét

- a tanulók közösségét érintő kérdések meghozatalánál,
- a tanulók helyzetét elemző, értékelő beszámolók elkészítéséhez, elfogadásához,
- a tanulói pályázatok, versenyek meghirdetéséhez, megszervezéséhez,
- az iskolai sportkör működési rendjének megállapításához,
- az egyéb foglalkozás formáinak meghatározásához,
- a könyvtár, a sportlétesítmények működési rendjének kialakításához,
- az intézményi SZMSZ-ben meghatározott ügyekben ki kell kérni.

Azokban az ügyekben, amelyekben a diákönkormányzat véleményének kikérése kötelező, a diákönkormányzat képviselőjét a tárgyalásra meg kell hívni, és az előterjesztést, valamint a meghívót – ha jogszabály másképp nem rendelkezik – a tárgyalás határnapját legalább tizenöt nappal megelőzően meg kell küldeni a diákönkormányzat részére.

A diákönkormányzat feladatainak ellátásához térítésmentesen használhatja az iskola helyiségeit, berendezéseit, ha ezzel nem akadályozza az iskola működését.

A diákközgyűlés összehívását az iskolai diákönkormányzat vezetője kezdeményezi, a tanév helyi rendjében meghatározottak szerint.

A diákközgyűlés napirendi pontjait a közgyűlés megrendezése előtt tizenöt nappal nyilvánosságra kell hozni.
A diákönkormányzatok jogosultak szövetséget létesíteni, továbbá ilyenhez csatlakozni.

1.8. A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, a képzésben részt vevő személy, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formája

A partnerekkel való kommunikáció célja, hogy bevonjuk őket az oktatás folyamatába, a folyamatos konzultáció, igényeik, véleményük megismerése és formálása. Ennek érdekében minden évben azonosítjuk külső és belső partnereinket, előre meghatározott eljárásrend szerint elvégezzük az igény- és elégedettségmérést. (MIR) A hatékony gyakorlati oktatás érdekében a gyakorlati helyekkel a tanulófelelősök révén folyamatosan tartjuk a kapcsolatot, évente rendezünk szakmai fórumot, ahol lehetőségünk nyílik a problémák megvitatására, a szakmai anyagok, dokumentumok megismerésére, megismertetésére, egyeztetésére.
Belső partnereink: dolgozóink, diákjaink, szülők
Külső partnereink: az általános iskolák, ahonnan a diákjaink érkeznek, azok a felsőoktatási intézmények, ahova a tanulóink jelentkeznek, a külső gyakorlati helyek, cégek, ahol a diákjaink a gyakorlati idejüket töltik, illetve ahol a szakképesítés megszerzése után a tanulók elhelyezkednek, a kollégium, és azok a hasonló profilú hazai és külföldi intézmények, akiket referenciaintézményként a hálózati kapcsolattartásba szeretnénk bevonni (jó gyakorlatok, tanácsadás).

1.8.1. A szülő, tanuló és az oktató együttműködésének formái

Az iskola szereplői közötti együttműködés és a kapcsolattartás szervezeti rendjét az SZMSZ az alábbi részekben szabályozza:

1. a vezetők, valamint az iskolai szülői szervezet, közösség közötti kapcsolattartás formáját, rendjét,
2. a diákönkormányzat, a diákképviselők, valamint az iskolai vezetők közötti kapcsolattartás formáját és rendjét.

A tanulói személyiség fejlesztésére irányuló nevelő-oktató munka egyrészt a nevelők és a tanulók közvetlen, személyes kapcsolata révén valósul meg, másrészt közvetett módon, a tanulói közösség ráhatásán keresztül érvényesül, melyhez elengedhetetlen a szülői közösség aktív részvétele.

Mindez az iskola szereplőinek – a tanulóknak, az oktatóknak, a szülőknek – hatékony együttműködéséhez kötött, s egyes intézményi pedagógiai feladatok megvalósítása révén érhető el. Az intézmény feladata, hogy

- kialakítsa a kapcsolattartás kommunikációs csatornáit, és gondoskodik azok hatékony működéséről
- a szakmai együttműködés lehetőségeit megteremti a külső gyakorlati helyek, az iskola nevelői, vezetősége és a szülők között
- a diákképviselet és az osztályközösségek oktatókkal való konzultációjának tereit megteremti
- az oktatók és a tanulók, valamint a szülők között a nevelési tartalmak alakítása vonatkozásában a folyamatos érintkezés lehetőségeit megteremteni (szülői fórumok, egyeztető fórumok - SZMK értekezletek)
- a szereplők igényeinek és elégedettségének mérése

1.8.2. A diákokkal, a képzésben részt vevő személyekkel való kapcsolattartás formái

A diákokkal való kapcsolattartás elsődlegesen a mindennapi érintkezés során történik a tanítási órákon, az órák közti szünetekben, a tanítás előtt és után, illetve a tanítási időn kívüli programokon. A diákok bármely oktatójukat megkereshetik javaslataikkal és egyéni gondjaikkal, személyükről és az osztályközösségről információkat kérhetnek tőlük és az iskola vezetőitől. *A diákok személyét érintő problémákkal elsődlegesen az osztályfőnök és a szakoktatóok foglalkoznak.*

A *diákönkormányzatot* a tanulók és tanulóközösségek képviseletére, valamint a tanulók szabadidős tevékenységének szervezésére hozzuk létre. A DÖK a jogszabályok adta lehetőségek szerint él döntési, egyetértési, véleményezési és javaslattételi jogával. Munkáját a küldöttekből (osztályonként két fő: osztálytitkár, helyettes) megválasztott vezetőség irányítja. A DÖK tevékenységét a küldöttek által felkért, és az iskola igazgatója által megbízott oktató segíti. Együttműködik az iskola vezetésével, a nevelőtestülettel, a gyermek-és ifjúságvédelmi felelőssel, az iskola egyéb dolgozóival. Ápolja a külső kapcsolatokat, segíti az iskola nemzetközi kapcsolatait. A továbbfejlesztés céljából fontos az osztályfőnökök, szakoktatók és a nevelőoktatóok szorosabb együttműködése.

A tanulók a DÖK munkájában való részvétel segítségével megismerik és gyakorolják a demokrácia elemeit, érvényesítik jogaikat, és kötelességeik teljesítéséhez segítséget kapnak.

A diákok többségét, vagy jelentős részét érintő információk közlésére, illetve cseréjére a következő fórumot működteti az iskola, illetve a diákönkormányzat:

Diákközgyűlés

A diákönkormányzat kezdeményezésére évente kötelezően összehívandó fórum, ahol a diákönkormányzat a tanulók jelentős részét vagy egészét érintő problémákat, panaszokat vethet fel, azokra választ kérhet. A diákközgyűlés az a legmagasabb fórum, amelyen az intézmény tanulói és diákönkormányzata minden olyan problémát fölvethetnek, amely a tanulói jogok érvényesülésével akár az intézményen belül, akár a jogi szabályozásban sérelmet, feszültséget, méltánytalanságot okoz.

A tanulókat az iskolai munkatervről, illetve az aktuális feladatokról tájékoztatni kell. A tájékoztatás lehet szóbeli (osztályfőnöki órák, DÖK gyűlések, diákközgyűlés), vagy írásbeli (ellenőrző könyv, elektronikus napló, iskolai hirdetőtáblák). Az iskola bármely tanulója, csoportja, közössége véleményt nyilváníthat az iskola nevelőinél, a DÖK-oktatónál, az iskola vezetőségénél.

A képzésben részt vevő személyekkel telefonon, elektronikus úton, illetve a konzultációk alkalmával személyesen tartja a kapcsolatot a képzés lebonyolításáért felelős kolléga.

1.8.3. A szülőkkel való kapcsolattartás fórumai iskolánkban a következők

Szülői értekezlet

A gyermek nevelésének két fő színterén, az iskolában és a családban összhangot, egységet kell teremteni a közös cél érdekében. Alapvető értéknek tartjuk a szülőkkel való harmonikus, jó kapcsolat kialakítását, ápolását. Az oktató-szülő kapcsolatnak a kölcsönös bizalmon, őszinteségen, megbecsülésen, megértésen kell alapulnia. Szakmai programunkat a szülőkkel, mint partnerekkel egyetértésben tudjuk megvalósítani. Ennek érdekében tájékoztatni kell a szülőket az iskola nevelési céljairól, feladatairól, az alkalmazott módszerekről. Ugyanakkor az iskolának mindezekről ismernie kell a szülők véleményét.

A szülők tájékoztatásának formái:

Az iskola az éves munkatervébe beütemezett szülői értekezletek feladata, hogy tájékoztassa a szülőket az országos és helyi oktatáspolitikai változásokról, a követelményekről, az iskola és a szakoktatóok értékelő munkájáról. Információt kapnak a szülők gyermekük előmeneteléről, az osztály aktuális problémáiról, az osztályban és az iskolában jelentkező feladatokról. A szülői értekezleten minden alkalommal nevelési kérdések is előkerülnek, valamint áttekintő képet ad az osztályfőnök osztálya neveltségi szintjének alakulásáról. Szülői értekezletet évente legalább két alkalommal tartunk. Ha az osztály helyzete, problémái, a csoport előtt álló feladatok azt

indokolják, az iskola igazgatója rendkívüli szülői értekezletet hívhat össze a szülők tájékoztatására, a problémák közös megoldási lehetőségének megtalálására.

Fogadóóra

Célja, hogy a szülők egyénileg információt kapjanak gyermekük előmeneteléről, magatartásáról, a szakoktató róla alkotott véleményéről, valamint az oktató tanácsokat adhasson a tanuló nevelésével kapcsolatosan. Az iskola biztosítja, hogy a fogadóórán a szülő négyszemközt beszélhessen gyermeke oktatóával személyes problémáiról. A fogadóórákat évente legalább két alkalommal, minden oktató számára egységes késő délutáni időpontban tartjuk novemberben, illetve márciusban. Igény szerint előzetes egyeztetés alapján az év bármely időszakában fogadjuk a szülőket.

A szülők írásos tájékoztatása

A szülőket folyamatosan értesítjük tanítványunk előrehaladásáról, hiányzásáról, késéseiről, valamint a személyét érintő dicsérő és elmarasztaló intézkedésekről a digitális napló révén. A tanuló félévi és év végi eredményeiről a szülő tájékoztatást kap a félévi értesítőben és az év végi bizonyítványban. Az iskola minden jelentős intézkedését írásban közli a szülőkkel a digitális naplóban, vagy egyéb szokásos írásos formában. Az osztályfőnök folyamatosan figyelemmel kíséri a diákoknak beírt osztályzatokat, a tanulói hiányzásokat és késéseket.

A szülői munkaközösség

A szülői munkaközösség célja a legaktívabb szülőkből álló közösség megalkotása, amely átfogja az iskola működésének egészét. A szülői munkaközösség annak szervezeti és működési szabályzatában foglaltak szerint épül föl és működik. Vezetőjét a szülői munkaközösség maga választja az intézménybe járó diákok szülői közül. A munka koordinálását az oktatói testület javaslatára az igazgató által megbízott oktató végzi. A szülők kérdéseiket, véleményüket, javaslataikat szóban vagy írásban egyénileg, illetve választott képviselők útján közölhetik az iskola vezetésével, vagy a Szülői Munkaközösséggel. A szülői munkaközösség véleményt nyilváníthat, információt kérhet az intézményt érintő bármely kérdésben.

A szülő, mint a tanulási-nevelési folyamat segítője hozzájárulhat (lehetőségeihez mérten):

- Az iskola eszközállományának gazdagításához,
- Az iskola esztétikai arculatának alakításához,
- Az olyan szülői kezdeményezés iránt nyitottak vagyunk, mely az intézményünkben folyó oktató-nevelő feladatok sikerességét támogatja, erősíti, színesíti.

1.8.4. Együttműködés a duális képzőhelyekkel

Iskolánkban évtizedek óta tanulószerződés keretében végzik külső munkahelyi gyakorlatukat a diákjaink, így szükségszerű volt a folyamatos kapcsolattartás és szoros együttműködés a hatékony szakmai képzés érdekében. A képzési rendszertől függetlenül a mindenkori gyakorlati oktatás vezető feladatkörébe tartozott a gyakorlati képzőhelyek nyilvántartása, a velük való kapcsolattartás, illetve az ott folyó munka ellenőrzése (bevezető látogatás, köztes ellenőrzés).

Jelenleg a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakirányú oktatásban a szakképző intézményben és szakképzési munkaszerződéssel a duális képzőhelyen vesz részt.

A duális képzőhelyi követelményeknek való megfelelés esetén a tanuló közvetlenül a vállalkozóval köt szakképzési munkaszerződést. Mivel mindkét ágazatunkra jellemző speciális üzemi méret (mikro- és kisvállalat), egységesen kezelhető. Közel azonos feltételekkel, erőforrásokkal (humán és eszközrendszer) rendelkeznek, így a szakmai órák szakmai elméleti tartalmait iskolánk egységesen saját erőforrásai felhasználásával megszervezi.

A szakmai kamarákkal és a duális képzőhelyekkel elsődlegesen a gyakorlati oktatás vezető tartja a kapcsolatot (személyes kapcsolattartás, munkahelylátogatások alkalmával, telefonos kapcsolattartás, elektronikus levelezés útján). A szakoktatók, osztályfőnökök a tanulókat érintő kérdésekben közvetlenül, vagy a gyakorlati oktatás vezetőn keresztül konzultálnak.

Az eredményesebb együttműködés érdekében a MIR leírásában foglaltak szerint igény- és elégedettségmérést bonyolítunk le a kijelölt duális partnerek körében.

1.9. A tanulmányok alatti vizsga szabályai, valamint a szóbeli felvételi vizsga követelményei

1.9.1. Jogszabályi háttér

A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a tanulmányi kötelezettségek teljesítéséről (Szkr.) 180.§-193.§

„180.§ (2) A tanuló félévi és év végi osztályzatait

a) évközi teljesítménye és érdemjegyei vagy

b) a tanulmányok alatti vizsgán nyújtott teljesítménye alapján kell megállapítani.

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

a) felmentették a foglalkozáson való részvétele alól,

b) engedélyezték, hogy egy vagy több tantárgy tanulmányi követelményének egy tanévben vagy az előírtnál rövidebb idő alatt tegyen eleget,

c) az e rendeletben meghatározott időnél többet mulasztott, és az oktatói testület döntése alapján osztályozó vizsgát tehet,

d) a tanuló a félévi, év végi osztályzatának megállapítása érdekében független vizsgabizottság előtt tesz vizsgát.

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

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

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

(7) Javítóvizsgát tehet a vizsgázó, ha

a) a tanév végén – legfeljebb három tantárgyból – elégtelen osztályzatot kapott,

b) az osztályozó vizsgáról, illetve a különbözeti vizsgáról számára felróható okból elkésik, távol marad vagy a vizsgáról engedély nélkül eltávozik.

(8) Javítóvizsga letételére az augusztus tizenötödikétől augusztus hónap utolsó napjáig terjedő időszakban az igazgató által meghatározott időpontban van lehetőség.” *(Szkr. 180.§)*

A tanulmányok alatti vizsgák (a továbbiakban: vizsga) a következők:

a) javítóvizsga
b) osztályozó vizsga
c) különbözeti vizsga
d) pótló vizsga
e) szintvizsga

1.9.2. A tanulmányok alatti vizsgákkal kapcsolatos intézményi eljárásrend

„(1) A tanulmányok alatti vizsga vizsgaidőszakát a tanulmányok alatti vizsgát megelőző három hónapon belül kell kijelölni. A tanulmányok alatti vizsga időpontjáról a vizsgázót a vizsgára történő jelentkezéskor írásban tájékoztatni kell.

(2) Tanulmányok alatti vizsgát – az e rendeletben meghatározottak szerint – független vizsgabizottság előtt vagy abban a szakképző intézményben lehet tenni, amellyel a tanuló tanulói jogviszonyban áll. A szabályosan megtartott tanulmányok alatti vizsga nem ismételhető.

(3) A szakképző intézményben tartott tanulmányok alatti vizsga esetén az igazgató, a független vizsgabizottság előtti vizsga esetén a szakképzési államigazgatási szerv a vizsgázó – kiskorú vizsgázó esetén a törvényes képviselő – írásbeli kérelmére engedélyezheti, hogy a vizsgázó az (1) bekezdés szerint előre meghatározott időponttól eltérő időben tegyen vizsgát.

(4) Tanulmányok alatti vizsgát legalább háromtagú vizsgabizottság előtt kell tenni. Ha a szakképző intézmény oktatóinak szakképzettsége alapján erre lehetőség van, a vizsgabizottságba legalább két olyan oktatót kell jelölni, aki jogosult az adott tantárgy tanítására.

(5) A tanulmányok alatti vizsga követelményeit és az értékelés szabályait a szakképző intézmény szakmai programjában kell meghatározni. A tanulmányok alatti vizsga – ha azt a szakképző intézményben szervezik – vizsgabizottságának elnökét és tagjait az igazgató, a független vizsgabizottság elnökét és tagjait a szakképzési államigazgatási szerv bízza meg.

(6) Az olyan tantárgyból, amely követelményeinek teljesítésével a szakképző intézmény szakmai programja alapján valamely vizsgatárgyból a tanuló érettségi vizsga letételére való jogosultságot szerezhet, a tanulmányok alatti vizsgán minden évfolyamon kötelező követelmény a minimum hatvanperces, az adott vizsgatárgy legfontosabb tanulmányi követelményeit magában foglaló írásbeli vizsgatevékenység és szóbeli vizsgatevékenység sikeres teljesítése.” (Szkr.182.§)

Vizsgaforma, vizsgarészek

- írásbeli vizsga
- szóbeli vizsga
- gyakorlati vizsga

A tanulmányok alatti vizsgák különös – eljárási – szabályai (Szkr.184.§ -189.§)

<u>Írásbeli vizsga:</u>

1. Az írásbeli vizsgán a vizsgateremben az ülésrendet a vizsga kezdetekor a vizsgáztató úgy köteles kialakítani, hogy a vizsgázók egymást ne zavarhassák és ne segíthessék.

2. A vizsga kezdetekor a vizsgabizottság elnöke a vizsgáztató jelenlétében megállapítja a jelenlévők személyazonosságát, ismerteti az írásbeli vizsga szabályait, majd kihirdeti az írásbeli tételeket. A vizsgázóknak a feladat elkészítéséhez segítség nem adható.

3. Az írásbeli vizsgán kizárólag a szakképző intézmény bélyegzőjével ellátott lapon, feladatlapokon, tétellapokon (a továbbiakban együtt: feladatlap) lehet dolgozni. A rajzokat ceruzával, minden egyéb írásbeli munkát tintával kell elkészíteni. A feladatlap előírhatja számológép, számítógép használatát, amelyet a vizsgaszervező intézménynek kell biztosítania.

4. Az íróeszközökről a vizsgázók, a vizsgához szükséges segédeszközökről a szakképző intézmény gondoskodik, azokat a vizsgázók egymás között nem cserélhetik.

5. A vizsgázó az írásbeli válaszok kidolgozásának megkezdése előtt mindegyik átvett feladatlapon feltünteti a nevét, a vizsganap dátumát, a tantárgy megnevezését. Vázlatot, jegyzetet csak ezeken a lapokon lehet készíteni.

6. A vizsgázó számára az írásbeli feladatok megválaszolásához rendelkezésre álló idő tantárgyanként minimum hatvan perc.

7. Ha az írásbeli vizsgát bármilyen rendkívüli esemény megzavarja, az emiatt kiesett idővel a vizsgázó számára rendelkezésre álló időt meg kell növelni.

8. Egy vizsganapon egy vizsgázó vonatkozásában legfeljebb három írásbeli vizsgát lehet megtartani. A vizsgák között a vizsgázó kérésére legalább tíz, legfeljebb harminc perc pihenőidőt kell biztosítani. A pótló vizsga – szükség esetén újabb pihenőidő beiktatásával – harmadik vizsgaként is megszervezhető.

9. Ha a vizsgáztató az írásbeli vizsgán szabálytalanságot észlel, elveszi a vizsgázó feladatlapját, ráírja, hogy milyen szabálytalanságot észlelt, továbbá az elvétel pontos idejét, aláírja és visszaadja a vizsgázónak, aki folytathatja az írásbeli vizsgát. A vizsgáztató a szabálytalanság tényét és a megtett intézkedést írásban jelenti az igazgatónak, aki az írásbeli vizsga befejezését követően haladéktalanul kivizsgálja a szabálytalanság elkövetésével kapcsolatos bejelentést. Az igazgató a megállapításait részletes jegyzőkönyvbe foglalja, amelynek tartalmaznia kell a vizsgázó és a vizsgáztató nyilatkozatát, az esemény leírását, továbbá minden olyan tényt, adatot, információt, amely lehetővé teszi a szabálytalanság elkövetésének kivizsgálását. A jegyzőkönyvet a vizsgáztató, az igazgatója és a vizsgázó írja alá. A vizsgázó különvéleményét a jegyzőkönyvre rávezetheti.

Az igazgató az írásbeli vizsga folyamán készített jegyzőkönyveket és a feladatlapokat – az üres és a piszkozatokat tartalmazó feladatlapokkal együtt – a kidolgozási idő lejártával átveszi a vizsgáztatótól. A jegyzőkönyveket aláírásával – az időpont feltüntetésével – lezárja, és a vizsgairatokhoz mellékeli.

10. Az írásbeli vizsga feladatlapjait a vizsgáztató kijavítja, a hibákat, tévedéseket a vizsgázó által használt tintától jól megkülönböztethető színű tintával megjelöli, röviden értékeli a vizsgakérdésekre adott megoldásokat.

11. Ha a vizsgáztató a feladatlapok javítása során arra a feltételezésre jut, hogy a vizsgázó meg nem engedett segédeszközt használt, segítséget vett igénybe, megállapítását rávezeti a feladatlapra, és értesíti az igazgatót.

Ha a vizsgázó a vizsga során szabálytalanságot követett el, az igazgatóból és két – a vizsgabizottság munkájában részt nem vevő – oktatóból álló háromtagú bizottság a cselekmény súlyosságát mérlegeli, és

- a vizsgakérdésre adott megoldást részben vagy egészben érvénytelennek nyilvánítja, és az érvénytelen rész figyelmen kívül hagyásával értékeli a vizsgán nyújtott teljesítményt,
- az adott tantárgyból – ha az nem javítóvizsga – a vizsgázót javítóvizsgára utasítja, vagy
- ha a vizsga javítóvizsgaként került megszervezésre, a vizsgát eredménytelennek nyilvánítja, vagy az előzőek értelmében értékeli a vizsgázó teljesítményét.

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

Szóbeli vizsga:

1. Egy vizsgázónak egy napra legfeljebb három tantárgyból szervezhető szóbeli vizsga. A vizsgateremben egyidejűleg legfeljebb hat vizsgázó tartózkodhat.

2. A vizsgázónak legalább tíz perccel korábban meg kell jelennie a vizsga helyszínén, mint amely időpontban az a vizsgacsoport megkezdi a vizsgát, amelybe beosztották.

3. A szóbeli vizsgán a vizsgázó tantárgyanként húz tételt vagy kifejtendő feladatot, és – ha szükséges – kiválasztja a tétel kifejtéséhez szükséges segédeszközt. Az egyes tantárgyak szóbeli vizsgáihoz szükséges segédeszközökről a vizsgáztató gondoskodik.

4. Minden vizsgázónak tantárgyanként legalább harminc perc felkészülési időt kell biztosítani a szóbeli feleletet megelőzően. A felkészülési idő alatt a vizsgázó jegyzetet készíthet, de gondolatait szabad előadásban kell elmondania. Egy-egy tantárgyból egy vizsgázó esetében a feleltetés időtartama tizenöt percnél nem lehet több.

5. A vizsgázók a vizsgateremben egymással nem beszélgethetnek, egymást nem segíthetik. A tételben szereplő kérdések megoldásának sorrendjét a vizsgázó határozza meg.

6. A vizsgázó segítség nélkül, önállóan felel, de ha önálló feleletét önhibájából nem tudja folytatni, vagy a vizsgatétel kifejtése során súlyos tárgyi, logikai hibát vét, a vizsgabizottságtól segítséget kaphat.

7. A vizsgabizottság a tétellel kapcsolatosan a vizsgázónak kérdéseket tehet fel, ha meggyőződött arról, hogy a vizsgázó a tétel kifejtését befejezte, a tétel kifejtése során önálló feleletét önhibájából nem tudta folytatni, vagy a vizsgatétel kifejtése során súlyos tárgyi, logikai hibát vétett. A vizsgázó a tétel kifejtése során akkor szakítható félbe, ha súlyos tárgyi, logikai hibát vétett, vagy a rendelkezésre álló idő eltelt.

8. Ha a vizsgázó a húzott tétel anyagában teljes tájékozatlanságot árul el, azaz feleletének értékelése nem éri el az elégséges szintet, az elnök egy alkalommal póttételt húzat vele. Ez esetben a szóbeli minősítést a póttételre adott felelet alapján kell kialakítani úgy, hogy az elért pontszámot meg kell felezni, és egész pontra fel kell kerekíteni, majd az osztályzatot ennek alapján kell kiszámítani.

9. Ha a vizsgázó a feleletet befejezte, a következő tantárgyból történő tételhúzás előtt legalább tizenöt perc pihenőidőt kell számára biztosítani, amely alatt a vizsgahelyiséget elhagyhatja.

10. Amikor a vizsgázó befejezte a tétel kifejtését, a vizsgabizottság elnöke rávezeti a javasolt értékelést a vizsgajegyzőkönyvre.

11. Ha a szóbeli vizsgán a vizsgázó szabálytalanságot követ el, vagy a vizsga rendjét zavarja, a vizsgabizottság elnöke figyelmezteti a vizsgázót, hogy a szóbeli vizsgát befejezheti ugyan, de ha szabálytalanság elkövetését, a vizsga rendjének megzavarását a vizsgabizottság megállapítja, az elért eredményt megsemmisítheti. A figyelmeztetést a vizsga jegyzőkönyvében fel kell tüntetni.

A szóbeli vizsgán és a gyakorlati vizsgán elkövetett szabálytalanság esetében az igazgató az írásbeli vizsga erre vonatkozó rendelkezéseit alkalmazza.

<u>Gyakorlati vizsga:</u>

1. Az írásbeli vizsgára vonatkozó rendelkezéseket kell alkalmazni a gyakorlati vizsgára, ha a vizsgatevékenység megoldását valamilyen rögzített módon, a vizsga befejezését követően a vizsgáztató oktató által értékelhetően – így különösen rajz, műszaki rajz, festmény, számítástechnikai program formájában – kell elkészíteni.

2. A gyakorlati vizsgatevékenység szabályait akkor kell alkalmazni, ha a tantárgynak a szakképző intézmény szakmai programjában meghatározott követelményei eltérő rendelkezést nem állapítanak meg.

- A gyakorlati vizsgatevékenység tartalmát az igazgató hagyja jóvá.

- A gyakorlati vizsgatevékenységet akkor lehet megkezdeni, ha a vizsgabizottság elnöke meggyőződött a vizsgatevékenység elvégzéséhez szükséges személyi és tárgyi feltételek meglétéről.

3. A gyakorlati vizsgatevékenység megkezdése előtt a vizsgázókat tájékoztatni kell a gyakorlati vizsgatevékenység rendjéről és a vizsgával kapcsolatos egyéb tudnivalókról, továbbá a gyakorlati vizsgatevékenység helyére és a munkavégzésre vonatkozó munkavédelmi, tűzvédelmi, egészségvédelmi előírásokról.

4. A gyakorlati vizsgatevékenység végrehajtásához a vizsgázónak az adott tantárgynál helyben meghatározott idő áll a rendelkezésére. Ebbe az időbe a gyakorlati vizsgatevékenység ismertetésének ideje nem számít bele. A gyakorlati vizsgatevékenység végrehajtásához rendelkezésre álló idő feladatok szerinti megosztására vonatkozóan a gyakorlati vizsgatevékenység leírása tartalmazhat rendelkezéseket. Nem számítható be a gyakorlati vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időbe a vizsgázónak fel nem róható okból kieső idő.

5. A gyakorlati vizsgatevékenységet egy érdemjeggyel kell értékelni. Az értékelésben fel kell tüntetni a vizsgázó természetes személyazonosító adatait, a tanszak megnevezését, a vizsgamunka tárgyát, a végzett munka értékelését és a javasolt osztályzatot. Az értékelést a gyakorlati oktatást végző oktató írja alá.

6. A vizsgázó gyakorlati vizsgatevékenységre kapott érdemjegyét a vizsgamunkára, a vizsga helyszínén készített önálló gyakorlati alkotásra vagy a vizsga helyszínén bemutatott gyakorlatra kapott osztályzatok alapján kell meghatározni.

1.9.3. Szintvizsgák helyi szabályozása

A szintvizsgákat a következő rend szerint tartjuk:

Szintvizsgák

- a helyi tantervben meghatározott témakörökből,
- csak az adott tantárgy tanítási óráin folynak (kivéve az idegen nyelv),
- a többi tantárgyból való felkészülés alól nem mentesítenek,
- eredményének beszámítását a tantárgy helyi tanterve szabályozza.

TECHNIKUM							
	November	**Január**	**Február**	**Március**	**Április**	**Május**	
10.				magyar nyelv			
11.	irodalom	idegen nyelv (B1)	történelem				
SZAKKÉPZŐ ISKOLA							
9.							
10.				szakmai idegen nyelv			

A közismereti tárgyakból tartandó szintvizsgák tanítási órák keretében zajlanak. A diákokat a szintvizsgák idejéről és módjáról a tanév elején az oktató tájékoztatja. Az oktatóok a vizsga előtt legalább 4 héttel ismertetik a tematikát és a vizsgakövetelményeket a diákokkal, amelyeket a helyi tanterv tartalmazza. A szintvizsgák eredményei súlyozottan számítanak az év végi eredménybe.

1.10. A felvétel és az átvétel helyi szabályai

Az általános iskolai tanulónak a szakképző intézménybe általános vagy rendkívüli felvételi eljárás keretében történő felvételére a 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet 26–44. §-át kell alkalmazni az Szkr. 149-153.§ figyelembevételével.

A szakképző iskola– jogszabályban meghatározott keretek között – állapíthatja meg a tanulói jogviszony létesítésének tanulmányi feltételeit (a továbbiakban: felvételi követelmények). A szakképző iskola a felvételi követelményeket a tanév rendjéről szóló rendelet által meghatározott időben a felvételi tájékoztatóban köteles nyilvánosságra hozni.

A szakképző intézmény a felvételi tájékoztatóban közzéteszi az általa oktatott szakmák körét és azok ágazatát. A jelentkező – az előkészítő évfolyamra történő jelentkezés kivételével – a felvételi kérelemben az általa választott szakma ágazatára jelentkezik.

Az igazgató dönt a tanuló felvételéről és átvételéről, a felnőttképzési jogviszony létrehozásáról, a szakmai munkaközösség, ennek hiányában az oktatói testület véleményének kikérésével a tanulók osztályba vagy csoportba sorolásáról, a tanulói jogviszony, illetve a felnőttképzési jogviszony megszüntetéséről.

Ha a szakképző intézményben a felvételi eljárás évét megelőző három év átlagában a jelentkezők száma adott ágazatban több mint háromszorosan meghaladja a felvehető tanulók számát, a szakképző intézmény központi írásbeli vizsgát, illetve szóbeli vizsgát tarthat. A központi írásbeli vizsgán az oktatásért felelős miniszter által kiadott egységes feladatlapokat kell használni. Központi írásbeli vizsga, illetve szóbeli vizsga esetén az igazgató a központi írásbeli vizsga eredménye, illetve a szóbeli vizsga és a tanuló általános iskolai tanulmányait igazoló bizonyítványában, illetve félévi értesítőjében szereplő értékelése, minősítése alapján dönt.

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

A tanuló részszakma megszerzésére nem iskolázható be, kivéve, ha

a) az Szkt. vagy e rendelet alapján a felkészítés kizárólag részszakma megszerzésére irányul, vagy

b) a tanuló sajátos nevelési igényének jellege kizárólag a részszakma megszerzését teszi lehetővé.

A tanuló a sikeres ágazati alapvizsgát követően a szakképző intézményben külön felvételi eljárás nélkül folytathatja tanulmányait azzal, hogy az általa választott szakmáról az ágazati alapoktatás során az igazgató által meghatározott időszakon belül kell nyilatkoznia.

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

A fenti rendeletek értelmében, intézményünkben a technikumii tagozaton a központi írásbeli felvételi eredményeit (magyar nyelv, matematika), illetve az általános iskolai tanulmányi eredményeket (7. év végi, 8. félévi) vesszük figyelembe a felvételi döntésnél.

A szaképző iskolába jelentkező diákoknak az általános iskolai 3,5-es tanulmányi eredményen (a készségtárgyak nélkül) felül az egészségügyi és pályaalkalmassági követelményeknek kell eleget tenni.

A szakképző iskola a felvételi vizsgák befejezése után, legkésőbb a tanév rendjéről szóló miniszteri rendeletben meghatározott időpontig a honlapján nyilvánosságra hozza a jelentkezők felvételi jegyzékét. A felvételi jegyzéket tanulmányi területenként kell elkészíteni, valamennyi, az adott tanulmányi területre jelentkező feltüntetésével. A jegyzék a jelentkező azonosító adata mellett tartalmazza a jelentkezőnek a felvételi eljárásban elért összesített eredményét és az iskola által meghatározott rangsorban elfoglalt helyét. A rangsorolás során az azonos összesített eredményt elérő tanulók közül előnyben kell részesíteni a hátrányos helyzetű tanulót, ezt követően azt a jelentkezőt, akinek a lakóhelye, ennek hiányában tartózkodási helye az iskola székhelye, feladatellátási helye szerinti járás területén található, vagy akinek különleges helyzete (pl. nevelőszülőknél elhelyezett tanulók lakhelyváltozása, tehetséges sportolók elhelyezése) ezt indokolja.

A Felvételi Központ a KIFIR rendszer segítségével az ideiglenes felvételi rangsorok alapján tanulmányi területenként elkészíti az egyeztetett felvételi jegyzéket. A felvételt hirdető szakképző iskola az egyeztetett felvételi jegyzék alapján, a tanév rendjéről szóló miniszteri rendeletben meghatározott határidőig megküldi a felvételről vagy az elutasításról szóló értesítést a jelentkezőnek, kiskorú jelentkező esetén a szülőnek, továbbá, ha a jelentkező tanulói jogviszonyban áll, az általános iskolának is. *(20/2012. EMMI rendelet 40-42.§)*

Korábbi tanulmányok, gyakorlat beszámítása:

A szakképző intézmény szakmai programjában meghatározottak szerint

a) a szakképző intézményben, a köznevelési intézményben és a felsőoktatási intézményben folytatott tanulmányokat az adott szakmára előírt – megegyező tartalmú – követelmények teljesítésébe be kell számítani,

b) a szakképzés megkezdése előtt foglalkoztatásra irányuló jogviszonyban eltöltött szakirányú gyakorlati időt a szakirányú oktatás idejébe be kell számítani,

c) a tanulmányi követelmények az előírtnál rövidebb idő alatt is teljesíthetők. (Szkt. 62.§)

Átvételre vonatkozó rendelkezések

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

A kizárólag szakmai vizsgára felkészítő szakmai oktatásba, felnőttképzésbe bekapcsolódhat

- technikum esetén az, aki érettségivel rendelkezik
- szakképző iskola esetén az, aki a közismereti kerettantervnek a 9. és 10. évfolyamára vonatkozóan előírt követelményeket teljesítette, vagy középfokú végzettséggel rendelkezik; kizárólag felnőttképzési jogviszonyban az, aki alapfokú végzettséggel rendelkezik.

A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy a technikum kizárólag szakmai vizsgára felkészítő szakmai oktatásába bekapcsolódhat a középiskola befejező évfolyamának elvégzését követően, ha vállalja, hogy legkésőbb az első félév utolsó tanítási napjáig érettségi végzettséget szerez. Az első félév utolsó tanítási napjával megszűnik a tanuló tanulói jogviszonya, illetve a képzésben részt vevő személy felnőttképzési jogviszonya, ha az érettségi végzettség megszerzésére e bekezdésben meghatározott határidőig a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy érettségi végzettséget nem szerez.

A kizárólag érettségi vizsgára történő felkészítésbe az kapcsolódhat be, aki szakképzésben szerzett középfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy szakképesítéssel rendelkezik. (Szkr.52/A, B.§)

A részszakma megszerzését követően a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy – a részszakmát magában foglaló szakmára vonatkozó- tanulmányait a szakképző intézményben külön felvételi eljárás nélkül a szakirányú oktatásban folytathatja. (Szkr.53.§ (6))

1.10.1. Az iskola magasabb évfolyamára lépés feltételei

A tanuló év végi osztályzatát az oktatói testület osztályozó értekezleten áttekinti, és az oktató, az osztályfőnök, illetve a duális képzőhely által megállapított osztályzatok alapján dönt a tanuló magasabb évfolyamba lépéséről.

A tanuló magasabb évfolyamba akkor léphet, ha az évfolyamra előírt tanulmányi

követelményeket sikeresen teljesítette. A tanuló az évfolyam teljesítéséről bizonyítványt kap. Az egyéni tanulmányi renddel rendelkező tanulónak az előírt tanulmányi követelményeket az egyéni tanulmányi rendben meghatározottak szerint kell teljesítenie.

A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, ha sikertelen ágazati alapvizsgát tett.

Az érettségi végzettséggel kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben, ha a képzésben részt vevő személy sikertelen ágazati alapvizsgát tett, a javítóvizsgát a tanév második félévében teheti le. A javítóvizsgán is sikertelen ágazati alapvizsgát tett képzésben részt vevő személy a tanév végén nem minősíthető, és a tanulmányait az ágazati alapoktatás megismétlésével folytatja.

Mentesül az ágazati alapoktatásban való részvétel alól az a tanuló, vagy képzésben részt vevő személy, aki részszakmát szerzett, ha az adott részszakmát magában foglaló szakma szakmai oktatásában vesz részt.

Ha a tanuló tanítási éven kívüli egybefüggő gyakorlatról való igazolt és igazolatlan mulasztása meghaladja a tanítási éven kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak húsz százalékát, a tanuló az évfolyam követelményeit nem teljesítette, és magasabb évfolyamba nem léphet. (Szkr. 226.§ (2))

A szakirányú oktatásról való mulasztás következtében történő évismétlés

„**226. §** (1) A tanuló mulasztását annál a szakirányú oktatást folytató szervezetnél igazolja, amelynél a szakirányú oktatását teljesíti. A szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel való részvétel esetén a mulasztást a keresőképtelenségről jogszabályban meghatározottak szerint kiállított igazolással kell a duális képzőhely felé igazolni és a szakképző intézménynek – a 252/B. § a)–c) pontja szerinti esetben – a duális képzőhely által a regisztrációs és tanulmányi alaprendszerben a 224. § c) pontja szerint rögzített adatok alapján figyelembe vennie.

(2) Ha a tanuló tanítási éven kívüli egybefüggő gyakorlatról való igazolt és igazolatlan mulasztása meghaladja a tanítási éven kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak húsz százalékát, a tanuló az évfolyam követelményeit nem teljesítette, és magasabb évfolyamba nem léphet.

228. § A tanuló a megismételt évfolyamon akkor is köteles teljesíteni az egybefüggő gyakorlatot, ha azt korábban már teljesítette.

228/A. § A szakképző intézményben szervezett szakirányú oktatásban a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy a tanítási évben teljesítendő képzésen és a tanítási éven kívüli egybefüggő gyakorlaton kívül – az egybefüggő gyakorlat mulasztásának pótlása kivételével –

a szakirányú oktatásban való részvételre nem kötelezhető. *(Szkr.)*

1.11. Az elsősegélynyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos terv

1.11.1. Éves terv

Szeptember- Október

- Testnevelési elsősegélynyújtási alapismeretek oktatása
- Közösségben terjedő betegségek megelőzése
- Védőoltással kapcsolatos ismeretek oktatása
- Tisztasági, személyi higiéniai vizsgálatok
- Iskolai büfé, menza iskola-egészségügyi ellenőrzése
- Elsősegélyládák felszerelésének ellenőrzése, feltöltése
- Szűrővizsgálatok végzése a 9. évfolyamon,
- Elsősegélynyújtás alapismeretek oktatása osztályfőnöki órán

November

- 12. évf. Párkapcsolat-meddőség megelőzése
- 9. évf. Lelki-életmód kérdőív kitöltetése-értékelése osztályfőnöki órákon
- 9. évf. Tájékoztatás a szűrővizsgálatokról, serdülőkorban leggyakrabban előforduló betegségek megelőzéséről
- Elsősegélynyújtási gyakorlatok testnevelő, természettudományi szakos oktatóok vezetésével
- Vérzésekkel kapcsolatos elsősegélynyújtási alapismeretek oktatása osztályfőnöki órákon

December

- Egyéni tájékoztatás a lelki-életmódi kérdőív eredményéről
- Légutakkal kapcsolatos elsősegélynyújtási alapismeretek oktatása osztályfőnöki órákon

Január

- Egyéni tájékoztatás a lelki-életmódi kérdőív eredményéről
- A kiszűrt tanulók gondozása
- 11. évf. krónikus beteg tanulók gondozása, életmód tanácsadása
- Iskolai büfé, menza iskola-egészségügyi ellenőrzése

- Beszámoló a Szülői Munkaközösségnek a tanulók egészségi állapotáról, életmódjáról
- A serdülők nevelésének speciális szempontjai
- Utcai balesetekkel kapcsolatos elsősegélynyújtási alapismeretek oktatása osztályfőnöki órákon

Február

- Egészséges táplálkozás fogápolás
- 11. évf. Daganatos betegségek megelőzése - önvizsgálatok
- Dohányzás, alkohol prevenció
- Túlsúlyos tanulók gondozása folyamatosan
- Tájékoztatás a 9. évfolyamon végzett lelki életmódi felmérés eredményeiről az oktatói testület részére
- Mozgásszervek sérüléseivel kapcsolatos elsősegélynyújtási alapismeretek oktatása osztályfőnöki órákon

Március

- 10. évf. Serdülőkor testi, lelki változásai
- 9. évf. Társas intelligencia fejlesztése konfliktuskezelés
- Mérgezésekkel kapcsolatos elsősegélynyújtási alapismeretek oktatása osztályfőnöki órákon
- Elsősegélynyújtó versenyre jelentkezők felkészítése

Április

- Elsősegélynyújtási ismeretek versenye, elmélete, gyakorlata
- Alkohol. Dohányzás prevenció

Május- Június

- A biztonság megőrzése, baleset megelőzés, elsősegélynyújtás

1.11.2. Foglalkozási terv

1. ***foglalkozás***

Tanegység: Elsősegélynyújtás

Elemek:

- elsősegélynyújtás fogalma;
- elsősegélynyújtás lényege;

Elméleti háttér:

Elsősegélynyújtáson értjük azt a cselekedetet, amikor egy megsérült, illetve hirtelen megbetegedett embernek segítünk, illetve ellátjuk. A megfelelő beavatkozáshoz mind elméleti, mind gyakorlati felkészülés szükséges. A felkészülés lehetőségei hazánkban igen rossz helyzetben vannak. Nincs iskolás korban zajló oktatás, nincs szervezett felnőttképzés, a munkahelyi oktatás hiányos.

A jó elsősegélynyújtó mindent megtesz a feltétlenül szükséges beavatkozások elvégzése érdekében, de ismervén korlátait, csak a szükséges beavatkozásokat végzi el. Nem kezd olyan ellátásba, mely az adott helyszínen felesleges, vagy nem kivitelezhető, esetleg kifejezetten káros. Az elsősegélynyújtónak tisztában kell lennie alapvető biológiai, anatómiai ismeretekkel, alapvető elsősegélynyújtási műfogásokkal, az életveszélyes, vagy ahhoz vezető állapotok felismerésével. Fontos a megfelelő kapcsolatteremtő képesség.

2. foglalkozás

Tanegység: Vérzések

Elméleti alap: Az ember keringési rendszere – középiskolai biológia tankönyvek

Elemek:

- az ember keringési rendszere;
- vérzések típusai;
- vérzések ellátása;
- speciális vérzések;

Elméleti háttér:

Az ember keringési rendszerének központja a szív, amely percenként 5 liter vért juttat a szervezetbe. A szívből kilépő ereket artériának nevezzük, a test irányába tartó artériák oxigénben dús vért szállítanak. Az artériák apró hajszálerekre ágaznak, ezek fala érintkezik a sejtekkel, így megtörténik a gáz- és anyagcsere. A testből a szén-dioxidban dús vért a vénák szállítják a szív felé.

Hajszáleres vérzés esetén a sebzés és a vérzés gyenge. Fertőtlenítés után fedőkötéssel fedjük a sérült testrészt. A vénás vérzés mélyebb sérülések esetén keletkezik, a vérzés mennyisége jelentős is lehet. Az ellátás első lépéseként a sérült testrészt emeljük a szív fölé, majd fertőtlenítés után nyomókötéssel fedjük. Az átvérzett kötést ne cseréljük le, helyezzünk rá újabb kötést.

Az artériás vérzéskor a mély sebből élénkpiros vér, lüktetve távozik. Legfontosabb teendőnk a sérült nyugalomba helyezése, a sérült testrész felemelése és az artériás nyomópont elnyomása. Felkar ütőere a felkar belső oldalán, hajlító izom alatt futó árokban nyomjuk a

csonthoz. Combütőér lágyékhajlat felett, ököllel nyomjuk a medencecsont irányába.

Az artériás nyomópont elnyomásával párhuzamosan segítőtársunk készítsen nyomókötést. A kötözéshez steril mull-lapra és mullpólyára van szükségünk. A fertőtlenítés mellőzhető, de lehetőleg ne feledkezzünk meg róla. A sebbe helyezzünk összegyúrt gézgombócot, fedjük mull-lappal, majd körkörös mozdulatokkal, a pólyatekerccsel rögzítsük. A nyomás kialakításához a gézlapra, keményre gyűrt gézgombócot vagy kibontatlan pólyatekercset helyezünk, s ezt szorosan, körkörösen rögzítjük a mullpólyával.

Belső vérzést közvetlenül nem tudjuk vizsgálni, csupán az erre utaló tüneteket kereshetjük. Ezek közé tartozik a belső sérülés lehetősége, sápadtság, verejtékezés.

Speciális vérzésként említjük az orrvérzést, amely esetében normál fejtartás mellett az orrcimpákat szükséges befogni 15 percen keresztül. Itt ismertetjük a fülvérzést - fej sérült oldalra történő billentése, fedőkötés – és a szájvérzést – fej enyhén előre hajtása, steril gézlap.

3. Foglalkozás

Tanegység: Légutak

Elméleti alap: Az ember légzése – középiskolai biológia tankönyvek;

Elemek:

- az ember légzőrendszerének felépítése;
- légutak biztosítása;
- stabil oldalfektetés;
- Eschmark-féle műfogás;
- légúti akadály eltávolítása;

Elméleti háttér:

Az ember légútja az orr-, illetve a szájüreggel kezdődik. A légvétel az orrüregen keresztül egészségesebb, mert az orrszőrök kiszűrik a szennyeződések egy részét, másrészt a gazdag hajszálérhálózat a kórokozók elleni védelemben és a levegő felmelegítésében jelentős szerepet játszik. A garat a légcső és a nyelőcső keresztezési pontja, a gége a hangképzés szerve. A légcső falát porcgyűrűk merevítik, innen a levegő a tüdőbe jut. A légutak két irányba ágazása a főhörgőknél történik, további elágazási pontok a hörgők, a gázcsere pedig a léghólyagocskák falán keresztül történik.

Eszméletlen sérültnél mindig fennáll a légutak elzáródásának lehetősége, mivel az életfontosságú reflexek működése zavart szenved. Elernyednek az izmok, ennek következtében a nyelv elveszítheti természetes izomtónusát és a nyelvgyök hátracsúszva légúti akadályt képez.

A légzés vizsgálat kezdő lépése az átjárható légutak ellenőrzése. Nézzünk be a szájába, keressünk benne olyan objektumokat (letört fog, műfogsor, rágógumi stb.), amelyek elzárhatják

a légutakat. A légzés vizsgálatának legegyszerűbb esetben, ha a sérült a hátán fekszik. Ilyenkor hátraszegve tartott fej mellett fülünket az orra elé helyezzük, hallgatjuk és érezzük arcunkon, ahogy áramlik a levegő, közben szemünkkel a mellkas mozgását figyeljük. Ún. hármas érzékelés. Ha a sérült nem a hátán fekszik és a fektetés nem ajánlott akkor is törekedjünk a hármas érzékelésre!

A kielégítő légzésű és keringésű beteg légútjait folyamatosan biztosítani kell. Általában a talált helyzetben történő ellátásra kell törekedni. Ha mozdítani kell erre a legalkalmasabb testhelyzet a stabil oldalfekvés. A sérült megmozdítása előtt azonban ki kell zárni azon sérüléseket (gerinctörés, medencetörés, nyílt hasi sérülés stb.), amelyek kizárják a beteg mozgatását. A stabil oldalfektetés lépései: 1. lábak felhúzása, 2. ellentétes oldali kar csípő alá helyezése, 3. közelebbi kézfej ellentétes vállra helyezése, 4. beteg átfordítása a kialakított lábfogás és az áthelyezett kéz, felkar részének megfogásával, 5. váll kioldása, 6. fej hátraszegése, a kéz fej alá helyezése, 7. alul lévő láb behajlítása, felül lévő láb kinyújtása, 8. alul lévő kéz behajlítása.

Abban az esetben, ha a sérült mozgatása nem lehetséges az ún. Eschmark-féle műfogást alkalmazzuk. A sérült feje mögé térdelve a felső fogsora elé emeljük az alsót és így tartjuk. Az eszméletlen beteg izmai annyira tónustalanná válnak, hogy a művelet könnyen kivitelezhető. A műfogás során a nyelv olyan helyzetet foglal el, hogy nem tudja elzárni a légutat.

A légutak elzáródásának belső és külső oka egyaránt lehet. Előfordulhat, hogy valaki félre nyel, a tápcsatorna helyett a légcsőbe kerül a táplálék. A légutak legszűkebb része a hangrés. Általában itt szorul meg az idegen anyag. A gyors és szakszerű beavatkozás életmentő lehet. Először tenyerünkkel üssük meg a beteg lapockáját kétszer, határozottan, de nem erősen. Ha nem jártunk sikerrel alkalmazzuk a Heimlich-féle műfogást. Keressük meg a szegycsontját, a szegycsontja alatt egyik kezünket ökölbe szorítva a másikat ráhelyezve, határozott mozdulattal először a gerincoszlop felé, majd felfelé gyakorlunk nyomást.

A műfogás fekvő sérülten is elvégezhető. Ebben az esetben a tenyerünket helyezzük a szegycsont alá, majd először lefelé, aztán felfelé gyakoroljunk nyomást a mellkasra.

A Heimlich-féle műfogás nem alkalmazható gyermeken! Gyermekek esetében a legcélravezetőbb, ha a sérültet hason fekve combunkra fektetjük és lapockák közötti részen ütést mérünk a hátukra, ha nem tudjuk kézzel eltávolítani.

4. foglalkozás

Tanegység: Utcai balesetek

Elméleti alap: Az ember légzése – középiskolai biológia tankönyvek;

Az ember keringése – középiskolai biológia tankönyvek;

Elemek:

- utcai balesetek helyszínbiztosítása;
- elsősegélynyújtó védelme;
- eszméletlenség vizsgálata;
- sérülések vizsgálata;
- mentők értesítése;

Elméleti háttér:

Utcai balesetek, rosszul létek esetén nagyon fontos a gyors és szakszerű segélynyújtás megszervezése. Első teendőnk a helyzet gyors felmérése, további sérülések, balesetek megelőzése, valamint saját testi épségünk megóvása. Cél: annak felmérése, milyen mélységben kellünk. Segélyhívás miatt, vagy a sérült/ek/ állapota olyan, hogy beavatkozás is szükséges.

Nyugodtan és gyorsan tájékozódjunk arról, hogy mi történt. Kérdezzük meg a szemtanúkat, vegyük szemügyre a helyszínt. Az alábbi kérdésekre keressünk választ: Van-e további veszély? Van-e valaki közvetlen életveszélyben? Tud-e valaki segíteni a jelenlévők közül? Szükséges-e szakember segítsége?

A helyszínbiztosításához lehetőleg vonjunk be másokat is, sötétben és rossz látási viszonyok között használjunk világítóeszközöket. Minden esetben törekedjünk arra, hogy a sérültet lehetőleg ne kelljen elmozdítani, ezt bízzuk szakemberre. Ha ez elkerülhetetlen használjuk a megfelelő műfogásokat!

Az elsősegélynyújtó védelme is a legfontosabb szempontok közt szerepel. Csak akkor közelítsük meg a helyszínt, ha testi épségünk nincs veszélyben. Ne kíséreljük meg a helyszín megközelítését, ha robbanásveszély áll fenn, ha csak extrém megközelítési mód adódik (pl.: szakadék). A sérültek vizsgálatához használjunk gumikesztyűt, de lehetőleg semmilyen esetben ne érjünk vérző sebhez.

Az eszméletlenség vizsgálatának első lépése, hogy megszólítjuk a sérültet. Jó napot! Mi történt? Ha válaszol eszméleténél van, próbáljuk minél alaposabban kikérdezni. Figyeljünk arra, hogy tudata ép, vagy zavart. Tudja-e mit beszél? Emlékszik-e mi történt?

Ha a sérült nem válaszol, vizsgáljuk meg a légzését és a keringését. A légzés vizsgálat kezdő lépése az átjárható légutak ellenőrzése. Nézzünk be a szájába, keressünk benne olyan objektumokat (letört fog, műfogsor, rágógumi stb.), amelyek elzárhatják a légutakat. A légzés vizsgálatának legegyszerűbb esetben, ha a sérült a hátán fekszik. Ilyenkor a fej hátraszegését követően fülünket az orra elé helyezzük, hallgatjuk és érezzük, hogy áramlik a levegő, közben szemünkkel a mellkas mozgását figyeljük. Ez az un. hármas érzékelés. Ha a sérült nem a hátán fekszik és a fektetés nem ajánlott, akkor is törekedjünk a hármas érzékelésre!

Megfelelő légzés esetén a nyaki ütőér tapintásával vizsgáljuk a pulzust. Mutató- és középsőujjunkat helyezzük a gégére (ádámcsutka), majd óvatosan csúsztassuk a gége és a fejbiccentőizom árkába. Tekintettel arra, hogy a vizsgálat bizonytalan a laikusok körében, fontos, hogy a beteget figyeljük és keressük a keringés un. Indirekt jeleit. Ezek lehetnek a mozgás észlelés, köhögés, légzés megléte, nyelés stb.

Megfelelő légzés és keringés esetén, eszméletlen sérültnél a légutak átjárhatóságát a mentők megérkezéséig biztosítani kell. Ezt stabil oldalfektetéssel, illetve Eschmark-féle műfogással érhetjük el.

Eszméletlen és eszméleténél lévő sérültnél is keressünk sérüléseket. Kisebb-nagyobb vérzéseket, ezek a ruhán keresztül is látszódnak, illetve a csontok áttapogatásával töréseket. Mindig kérdezzük meg, hogy fáj-e valahol. Fáj-e érintésre? Nyomásra? Fontos a sérülés kialakulásának érzékelése. Bizonyos baleseti mechanizmus esetén feltétlenül tekintsük a sérültet súlyos állapotban lévőnek (pl. magasból esés, járműből történt kizuhanás, gázolás, kitekeredett testhelyzet észlelése).

Ha úgy ítéljük meg, hogy mentőt kell hívni ne késlekedjünk. A 104-es szám jelentkezése után az alábbi információkat kell közölnünk: Mi történt? Hol történt? Hány sérült van? Milyen a sérülések jellege? Szükséges-e műszaki mentés?

5. foglalkozás

Tanegység: Mozgásszervek sérülései

Elméleti alap: Az ember vázrendszere – középiskolai biológia tankönyvek

Elemek:

- az ember vázrendszerének felépítése;
- az ember nagyobb csontjai;
- rándulás, ficam, törés, nyílt törés;
- mozgásszervek sérüléseinek ellátása;
- gyakoribb hibaforrások;

Elméleti háttér:

A vázrendszert ért traumás behatások súlyossága igen tág határok közt mozoghat. Kisebb-nagyobb végtagsérülést már mindenki szenvedett, ezek többsége a könnyű sérülések közé sorolandó. A fontosabb szerveinket védő csontok sérülése, így a koponya és a gerinc komoly, életveszélyes állapotot idézhetnek elő.

Az ízületeket ért ütés kimozdíthatja a csontvégek porccal borított ízületi felszínét az ízületi vápából, majd az a hatást követően visszaállhat eredeti pozíciójába. Ez esetben rándulásról beszélünk. Ha az ízület nem áll vissza eredeti helyzetébe, kórosan rögzül, ficamról

beszélünk. A csontok rugalmassága korlátozott, különösen idősebb korban, ha a csontot ért behatás meghaladja a rugalmasság felső határát, eltörik. Abban az esetben, ha a törött csont felett a bőr folytonossága megszakad nyílt törésről beszélünk.

A koponyacsontok sérülése esetén helyezzük nyugalomba a beteget, erős vérzés esetén emeljük meg a fejet óvatosan, majd hívjunk segítséget. A felső végtag függesztő öve, felső végtag sérülései esetén (rándulás, ficam, törés) a sérült testrészt könyöknél behajlítva háromszögletű kendővel rögzítsük a test előtt. Ha a sérülés jellege nem engedi az említett pozitúrában történő rögzítést (pl.: könyökficam) ne erőltessük a végtagot, rögzítsük a lehető legkényelmesebb helyzetben.

Bordatörés gyanúja alkalmával ültessük félig ülő helyzetbe a sérültet, majd hívjunk segítséget. Az alsó végtag és medencesérülés esetén ne mozgassuk a sérültet, bízzuk azt a szakemberekre. Gerinctörés gyanúja esetén teljes mozgatási tilalom érvényes. Ennek felismerésében segíthet a beteg panasza, vizsgálatunk, illetve jellegzetes baleseti mechanizmus. Ne mozgassuk a beteget, de szükség esetén takarjuk be, óvjuk környezeti ártalmaktól (szél, eső, napsütés). Hívjunk menőt.

Arcsérülés ellátása:

1. erősebb vérzés kivételével lehetőleg NE mozgassuk a sérültet;
2. ellenőrizzük a légutakat (vér, köpet, hányás);
3. hívjunk mentőt;
4. óvatosan helyezzünk hideg borogatást a sérült testrészre;

Kulcscsont, váll, felkar, könyök, alkar, kéz sérüléseinek ellátása:

1. ültessük le a sérültet;
2. kérjük meg, hogy óvatosan hajlítsa be könyökét;
3. háromszögletű kendővel rögzítsük a kart a mellkashoz;
4. juttassuk kórházba;

TILOS megpróbálni a deformált végtagot eredeti állapotába visszaállítani!

Mellkas sérülésének ellátása:

1. ültessük félig ülő helyzetbe a sérültet;
2. hívjunk segítséget;

Gerincsérülés ellátása:

1. kerüljük a sérült bármiféle mozgatását;
2. hívjunk mentőt;
3. óvjuk a sérültet a környezeti ártalmaktól (szél, eső, napfény);

Medence, comb, lábszár, lábfej sérüléseinek ellátása:

1. támasszuk meg két oldalról;
2. hívjunk segítséget;
3. kerüljük a felesleges mozgatást;
4. óvjuk a sérültet a környezeti ártalmaktól (szél, eső, napfény);

TILOS megpróbálni a deformált végtagot eredeti állapotába visszaállítani!

Nyílt törések ellátása:

1. fertőtlenítsük a sebet;
2. helyezzünk a sebre fedőkötést;
3. folytassuk az ellátást zárt törésnek megfelelően;

Gyakoribb hibaforrások:

- sérült csont felesleges mozgatása, helyreállításának megpróbálása;

6.foglalkozás

Tanegység: Égési sérülések

Elméleti alap: Az emberi kültakaró – középiskolai biológia tankönyvek

Elemek:

- az emberi kültakaró fogalma;
- az emberi kültakaró rétegei: hám, irha, bőralja;
- az egyes rétegek jellemzői, szövettani felépítés, jellegzetes alkotóik;
- égési sérülések csoportosítása mélységük szerint;
- az egyes típusok jellemzői;
- égési sérülések kiterjedése;
- égési sérülések ellátása;
- gyakori hibaforrások
- orvosi segítség szükségességének megállapítása;

Elméleti háttér:

Az égési sérülések mindennapjaink gyakori sérülései közé tartoznak, de szerencsére többségük csak enyhe, házilag is kezelhető. Az égést okozó tényezők alapján megkülönböztetünk száraz égést (láng, forró tárgyak, cigaretta, súrlódás), forrázást (gőz, forró folyadék), elektromos égést (áram, villám), vegyszer okozta égést (maróanyagok, gyomirtók), sugárzás okozta égést (napégés, UV okozta égés). Az égés elsősegélye a kiváltó októl függetlenül ugyanaz.

Az égési sérülések „diagnosztizálásakor” két szempontot kell figyelembe vennünk: a mélységüket és a kiterjedésüket.

Elsőfokú égéskor kültakarónknak csak a legfelső, ún. hámrétege szenvedett károsodást. Ezek felületes égések, bőrpír, fájdalom, kisimult bőrfelszín jellemzi őket. Ilyennel találkozhatunk

leginkább napégés és kisebb háztartási balesetek során, de szerencsére a tanórai égéseknek is ez a leggyakoribb típusa.

Másodfokú égéskor bőrünk második rétege, az ún. irharéteg is megsérül. A sérülést jellegzetes hólyagok kísérik.

Harmadfokú égésnél a bőr legalsó, bőralja rétege is égést szenved. A bőr viaszos, sápadt lesz, a hólyagok felszakadnak, az érzékelés rendszerint megszűnik.

Negyedfokú égés esetén a bőr elszenesedik, ez a legsúlyosabb égési sérülés.

Égési sérülések kiterjedése:

Az égés kiterjedését a 9-es szabállyal határozhatjuk meg. Eszerint a tenyér a testrész 1%-ának felel meg, a törzs elülső része 2x9=18%, a törzs hátulsó felszíne 2x9=18%, felső végtag 9% (2x9=18%), comb 9% (2x9=18%), lábszár 9% (2x9=18%).

Égési sérülések ellátása:

1. lehetőség szerint távolítsuk el a sérült testrészről az ékszereket, ruhadarabokat
2. hűtsük hideg vízzel minimum 15-20 percig;
3. nyugtassuk meg, szükség esetén fektessük le a sérültet;
4. ha nem mentővel szállítják orvoshoz, fedje fedőkötéssel;

TILOS az égési sérülésbe bármilyen anyagot tenni – tejföl, étolaj stb. kivétel egyes fertőtlenítőszerek!

TILOS a testrészekre égett ruhát eltávolítani!

Gyakoribb hibaforrások:

- sérült túlhűtése, különösen körültekintően járjunk el a törzs hűtésekor;
- sérült területre valamilyen anyagot juttatunk;

Kórházban kezelendő égési sérülések:

- gyermek a sérült;
- harmadfokú;
- arcot, kezet, lábat vagy nemi szervet érte;
- másodfokú égés esetén, ha a bőrfelület nagyobb, mint 1%-ra terjed ki (egy tenyérnyi);
- elsőfokú égés esetén, ha kiterjedés a bőrfelület 5%-nál nagyobb (öt tenyérnyi);
- ha nem biztos az égés súlyosságának (mélységének) megítélése;

7. foglalkozás

Tanegység: Mérgezések

Elméleti alap:

Az emberi tápcsatorna – középiskolai biológia tankönyvek;

Az ember légzőszervrendszerének felépítése – középiskolai biológia tankönyvek;

Az ember keringési szervrendszerének felépítése – középiskolai biológia tankönyvek;
Szén-monoxid, szén-dioxid, klórgáz – középiskolai kémia tankönyvek;
Alkoholok – középiskolai kémia tankönyv;
Elemek:

- az emberi tápcsatorna felépítése: szájüreg-nyelőcső, gyomor, vékonybél-vastagbél;
- az ember légzőszervrendszerének felépítése: orrüreg/szájüreg, garat, gége, légcső, főhörgők, hörgők, léghólyagocskák;
- az ember keringési szervrendszerének felépítése: szív, erek, légzési gázok szállítása, tápanyagszállítás;
- gázmérgezések;
- gyógyszermérgezések;
- alkoholmérgezés;
- gázmérgezésének ellátása;
- gyógyszermérgezések ellátása;
- alkoholmérgezés ellátása;
- gyakori hibaforrások;
- orvosi segítség szükségességének megállapítása;

Elméleti háttér:
1. Gázmérgezések
A környezetszennyezés mindennapos beszédtéma napjainkban. A gépjárművekből, üzemekből, de a háztartásban használatos vegyszerekből is szabadulhatnak fel veszélyes gázok. A gépjárművek kipufogójából kikerülő szén-monoxid színtelen, szagtalan gáz, azonban kis mennyiségben is veszélyes lehet. A zsúfolt közutakon kívül a garázsban is felhalmozódhat szén-monoxid, a hibás kipufogók a gépjármű utasterébe is bejuttathatják e veszélyes gázt, jellegzetes helyszín, ha télen az égéstermék felszaporodik rossz fűtőeszköz, vagy kéményhiba miatt. A szén-monoxid mérgezés kezdeti tünete a fejfájás, hányinger. A sérült ellátása előtt győződjünk meg saját biztonságunkról, majd vigyük szabad levegőre, hívjunk segítséget.

A szén-dioxid az égések és a légzés végterméke, de szabad térben általában nem tud felhalmozódni. A szén-dioxid mérgezések leggyakoribb helyszíne a borospincék, ahol a must erjedésekor termelődik, s mivel nehezebb az oxigénnél a pince alsóbb légrétegeiben halmozódik fel. Remélhetőleg mindenki számára ismerős az ún. gyertyapróba, amikor úgy megyünk le a pincébe, hogy légzőnyílásainktól alacsonyabban égő gyertyát tartunk. Oxigén hiányában a gyertya elalszik, ezzel jelezve a veszélyt. A szén-dioxid mérgezés tünete a szédülés, majd eszméletvesztés, mert a tömény szén-dioxid gátolja az agyi légzőközpontot.

Körültekintően siessünk a sérült segítségére, nehogy mi is eszméletünket veszítsük! A mentést szükség esetén bízzuk a tűzoltókra. Ez életveszélyes helyszín!

A szén-monoxid mérgezés esetén az elsődleges veszély, hogy a szén-monoxid jobban kötődi az oxigénszállításért felelős hemoglobinhoz (a vérben), így megakadályozza az oxigénfelvételt. Ebben az esetben mérgezésről beszélünk. A szén-dioxid esetében a rosszul létet az oxigén hiánya fogja okozni, ez esetben a fulladás veszély megakadályozása az elsődleges szempont. Beavatkozásunk egyik fő szempontja tehát a friss levegő biztosítása, ahol az eddiginél nagyobb töménységben van jelen az oxigén.

Uszodák fertőtlenítésére, illetve háztartási vegyszerek összeöntésekor felszabaduló vegyület a klórgáz. A tüdőbe kerülve az ott lévő vízpárával reakcióba lép és sav keletkezhet. A keletkező sav súlyosan károsíthatja a tüdőt, a kialakuló tüdővizenyő halálos is lehet. A klórgáz mérgezés tünetei: szédülés, hányinger, fejfájás, köhögés, fokozódó nehézlégzés, fulladás. A sérült levegőztetését és a segítséghívást mielőbb kezdjük meg.

Ellátás menete:

1. győződjünk meg saját biztonságunkról, nehogy mi is gázmérgezést szenvedjünk;
2. vigyük szabad levegőre;
3. hívjunk segítséget;
4. kísérjük figyelemmel légzését és a pulzusát;

2. Gyógyszermérgezés

Gyógyszermérgezést okozhat a gyógyszerek túladagolása, több gyógyszer kölcsönhatása, figyelmetlenség, öngyilkossági szándék. A sérült ellátása mellett fontos teendőnk kideríteni milyen gyógyszert vett be. A magánál lévő sérültet kérdezzük ki, keressünk gyógyszeres dobozokat. A gyógyszermérgezést nagyon sokféle tünet kísérheti. A leggyakoribb tünetek, amelyek együtt, de külön-külön is előfordulhatnak: hasi fájdalom, hányinger, hányás, zavartság, szédülés, letargia-hiperaktív magatartás, hallucinációk.

Ellátás menete:

1. ha a gyógyszerek beszedése 30 percen belül történt az eszméleténél lévő sérültet próbáljuk meg langyos sós vízzel hánytatni;
2. kérdezzük meg mit vett be, keressünk gyógyszeres dobozokat;
3. hívjunk segítséget;
4. kísérjük figyelemmel légzését és pulzusát;

TILOS az eszméletlen sérültet hánytatni!

3. Alkoholmérgezés

Az alkoholmérgezés a leggyakoribb mérgezések közé tartozik. Veszélyes, sőt halálos lehet az emberi fogyasztásra alkalmatlan metil-alkohol fogyasztása, de az etil-alkohol (hétköznapi értelemben vett alkohol) túladagolása is. Kevesen tudják, de a részegség is könnyen vezethet végzetes eseményhez, elzáródhatnak a „beteg" légútjai, de a kihűlés veszélye is fennáll. Különösen veszélyeztetettek a fiatalok, akik rövid idő alatt sok alkoholt fogyasztanak pl. házibuli.

Ellátás menete:

1. próbálkozzunk meg a langyos sósvizes hánytatással, ha eszméleténél van a sérült;
2. fektessük hasra, vagy oldalra, nehogy a hányadék a légútjaiba kerüljön;
3. ügyeljünk, nehogy kihűljön;
4. hívjunk segítséget;
5. kísérjük figyelemmel légzését és pulzusát;

TILOS az eszméletlen sérültet hánytatni!

Gyakoribb hibaforrások:

- gázmérgezésénél nem figyelünk eléggé saját biztonságunkra;

Kórházban kezelendő vegyszer okozat sérülések:

- valamennyi mérgezés kórházi megfigyelést igényel;

8. foglalkozás

Tanegység: Vegyszer okozta sérülések

Elméleti alap:

Az emberi kültakaró – középiskolai biológia tankönyvek;

Az emberi tápcsatorna – középiskolai biológia tankönyvek;

Az emberi szem felépítése – középiskolai biológia tankönyvek;

A kémhatás – középiskolai kémia tankönyvek;

Savak és lúgok – középiskolai kémia tankönyvek;

Elemek:

- az emberi kültakaró fogalma;
- az emberi kültakaró rétegei: hám, irha, bőralja;
- az emberi tápcsatorna felépítése: szájüreg-nyelőcső, gyomor, vékonybél-vastagbél;
- az emberi szem felépítése: szaruhártya, szivárványhártya, pupilla, szemlencse;
- vegyszer a bőrön;
- vegyszer okozta bőrsérülések ellátása;
- vegyszer a tápcsatornában;
- tápcsatorna vegyszermérgezésének ellátása;

- vegyszer a szemben;
- vegyszer okozta szemsérülések ellátása;
- gyakori hibaforrások;
- orvosi segítség szükségességének megállapítása;
- háztartási vegyszerek;

Elméleti háttér:

1. Vegyszer a bőrön

A gyenge savak (pH= 5-7 között) és a gyenge lúgok (pH= 7-9 között) általában csak bőrpírt okoznak, a közepes erősségű savak (pH= 3-5), a közepes erősségű lúgok (pH= 9-11), az erős savak (pH=1-3) és az erős lúgok (pH= 12-14) azonban komolyabb szövetkárosodást okozhatnak. Bőrmarás tünetei elszíneződés, hólyagok, hámlás, duzzadás, maró fájdalom. Az ellátás célja a bőrre került vegyszer hígítása. Első lépésként ajánlott a vegyszert száraz ruhával letörölni mivel egyes vegyszerek (pl.: kénsav) hőfejlődés mellett reagál a vízzel, így égési sérülést okozhat. Az iskolai elsősegélyszekrényben előírás, hogy legyen savmarás ellen 2%-os nátrium-hidrogénkarbonát-oldat, lúgmarás ellen 0,5%-os ecetsav-oldat. Mindkettő gyógyszertárban beszerezhető.

Ellátás menete:

1. lehetőség szerint távolítsuk el a sérült testrészről az ékszereket, ruhadarabokat;
2. töröljük le a sérült testrészt száraz ruhával;
3. öblítsük le a sérülést alaposan, bő vízzel;
4. helyezzünk a sérülésre fedőkötést;
5. jegyezzük fel milyen vegyszer okozta a sérülést;

TILOS a bőrre került vegyszert semlegesíteni, savmarásra lúgot, lúgmarásra savat önteni!

2. Vegyszer a tápcsatornában

Ha vegyszer jut a tápcsatornába az a szájüregen és a nyelőcsövön át a gyomorba kerül. A gyomornak normális esetben erősen savas (pH=1) a kémhatása. Az elsődleges veszélyt a szájüreg és a nyelőcső sérülése okozza, valamint a gyomorban lévő sav mennyiségének hirtelen emelkedése, illetve lúgossá válása. Cél a gyomorba került vegyszer hígítása vízzel. Először próbakortyolgatást végezzünk, ennek célja megállapítani, hogy a nyelő- és a légcső fala átmaródott-e, illetve nem záródott-e el a légút. Ebben az esetben a víz a légutakba kerül.

Ellátás menete:

1. nyugtassuk, meg, ültessük le a sérültet;
2. próbakortyolgatás;

3. kíséreljük meg hígítani a gyomorba került vegyszert vízzel;
4. hívjunk mentőt;
5. jegyezzük fel milyen vegyszer okozta a sérülést;

TILOS a sérültet hánytatni!

TILOS a vegyszert semlegesíteni, savmarásra lúgot, lúgmarásra savat itatni!

3. Vegyszer a szemben

A szembe került vegyszerek különösen veszélyesek, könnyen maradandó károsodást okozhatnak. Tünetek: erős fájdalom, sérült nem tudja kinyitni a szemét, pír, duzzanat, bőséges könnyezés. Cél a szem öblítése. Ha rendelkezésünkre áll a szembe került savat 2%-os bórax-oldattal semlegesítjük, a lúgot 2%-os bórsav-oldattal. Mindkettő gyógyszertárban beszerezhető. Ha nincs, vagy beszerzése bizonytalan, akkor azonnal vízzel kell kimosni a sérült szemet.

Ellátás menete:

1. nyugtassuk meg a sérültet;
2. öblítsük a sérült szemét gyengén folyó víz alatt;
3. helyezzünk fedőkötést a sérült szemre;
4. forduljunk orvoshoz;
5. jegyezzük fel milyen vegyszer okozta a sérülést;

Gyakoribb hibaforrások:

- a vegyszermarás ellátásakor nem gondoskodunk saját biztonságunkról (pl.: gumikesztyű);

Kórházban kezelendő vegyszer okozat sérülések:

- nagy kiterjedésű bőrmarások;
- tápcsatornába került vegyszer;
- szembe került vegyszer;

Háztartási vegyszerek:

Akkumulátorsav=kénsav; vízkőoldó=sósav; elemek, tisztítószerek=savak, mosogatószerek=lúgok; hypo=lúg; különböző festékoldók

2. AZ ISKOLA EGÉSZSÉGNEVELÉSI ÉS KÖRNYEZETI NEVELÉSI PROGRAMJA

2.1. Egészségnevelési, egészségfejlesztési program

Helyzetelemzés

Az iskolai egészségfejlesztés az oktató-nevelő munkát átfogó tevékenység, amellyel hozzájárulunk az egészségesebb, állóképesebb, lelki- és fizikai tartással bíró ifjúság formálásához.

„A teljes körű egészségfejlesztés olyan folyamat, amelynek eredményeképpen az oktatók a szakképző intézményben végzett tevékenységet és a tanuló, kiskorú tanuló törvényes képviselője részvételét a szakképző intézmény életében úgy befolyásolják, hogy az a tanuló egészségi állapotának kedvező irányú változását idézze elő.” (Szkr.102.§)

Az egészségnevelés a környezeti nevelés része, feladata az ember külső és belső környezete közötti egyensúly kialakítása, illetve helyreállítása.

Tanulóinkat számos negatív hatás éri a környező világból, értékrendjük kialakítása, értékítéletük formálása kiemelkedő része a nevelő munkánknak. Nem csak az egészséggel kapcsolatos információkat közvetítjük, gyakorlati tapasztalatot is szereznek tanulóink, hogy az egészséges életvitel, az „egészségtudatos” magatartás szokássá alakulhasson.

Az egészségnevelés célja

Az iskola az egészségnevelés egyik színtere, ahol az egészség érték, ezért célunk:

- hogy tanulóink mindennapjainak része legyen az egészségügyi kultúra.
- felkelteni tanulóinkban a mozgás, egészséges táplálkozás iránti igényt, és a megelőzés fontosságának tudatosítása.
- megismertetni az egészség komplex fogalmát a környezeti ártalmak és az egészségkárosodás közötti összefüggések feltárásával.
- tanulóink képesek legyenek helyesen kialakított értékrenddel szemlélni a társadalmi változásokat, a családi, munkahelyi és egyéb csoportkapcsolatokat.

Az egészségnevelés, egészségfejlesztés lehetőségei

Az egészséges életmód kialakításának, fenntartásának igénye az alábbi lényeges területek kiemelését követeli meg:

- önmagunk és egészségi állapotunk ismerete
- a test- és mozgáskultúra fejlesztése, a testedzés lehetőségének biztosítása
- egészséges táplálkozási szokások kialakítása, rokonszenvessé tétele, egészséges élelmiszerek, biotermékek iránti igény felkeltése, a közétkeztetésbe való bevezetése

- az egészséges életritmus kialakítása, az idővel való gazdálkodás szerepe
- párkapcsolatok, szexuális felvilágosítás, felelős nemi magatartás kialakítása
- fertőző betegségek megelőzése
- a szenvedélybetegségek megelőzése, elkerülése (pozitív értékrend, önértékelés kialakítása)
- döntéshozatali, konfliktuskezelői képességek fejlesztése, a személyes krízishelyzetek felismerése és kezelési stratégiák ismerete
- a bántalmazás, az iskolai erőszak megelőzése
- az egyéni rizikóvállalás és annak határai
- beteg társak elfogadása és segítése
- baleset-megelőzés és elsősegélynyújtás
- a természethez való viszony és az egészséges környezet jelentősége

Iskolánkban az egészségnevelési tevékenység megjelenik tanóra keretében, tanórán kívüli foglalkozások szervezése során és egyéb rendezvényeken is például: ökoiskolai programjainkban, szabadidősportban, versenyeken, előadásokon, véradáson, pályázatok kiírásában és megvalósításában, a védőnő és az ifjúságvédelmi felelős fogadóóráin. Az évenként elkészítendő iskolai munkatervekben és a tanmenetekben – a következő témákat jelenítjük meg:

- az egészséges táplálkozás kérdései; a táplálkozás és betegség kapcsolata
- életvitel, az egészséget befolyásoló tényezők
- a szenvedélybetegségek kérdései
- a szexuális felvilágosítás-, nevelés, a családtervezés alapjai, az AIDS prevenció
- női, férfi szerepek, családi élet
- gyermekvállalás, várandóság
- a betegség és gyógyulást segítő magatartás
- megelőzhető betegségek
- a jó egészségi állapot megőrzése, testi higiénia
- környezeti ártalmak
- fogyasztóvédelem
- személyes biztonság
- a testedzés, a mozgás, a helyes testtartás
- az egyén és az őt körülvevő közösség egészsége: felelősségük

- balesetek, baleset-megelőzés
- lelki egészség
- az idő és az egészség, bioritmus

A hatékony egészségnevelési tevékenység megköveteli, hogy az iskola szervezettsége, a oktatóok, iskolai dolgozók magatartása segítse a programban megjelölt célokat. Ezek a segítő tényezők a következők:

- tantermek, tankonyha, tanétterem, szaktantermek, tornaterem, sportpálya megfelelő kialakítása
- a szervezett keretek között megvalósuló egészségügyi szűrővizsgálat, és az ehhez kapcsolható, a tanulást is befolyásoló egészségi állapotfelmérés, a részképességi zavarok kiszűrése
- a napirend, a házirend, a munkarend tegye lehetővé a mozgásigény kielégítését
- szoros együttműködés a védőnővel
- az adott témák feldolgozása szaktárgyi órákon, ill. osztályfőnöki órákon

Személyi feltételek

Az egészségnevelési program sikeres megvalósításában oktatóaink mellett az iskolaorvos és az iskolai védőnő is részt vesz; emellett az iskola valamennyi dolgozója magatartásával, életvitelével hozzájárul az egészséges életmód kialakításához, elmélyítéséhez. Az iskola közreműködik a gyerekek veszélyeztetettségének megelőzésében és megszüntetésében, ennek során együttműködik a gyermekjóléti szolgálattal, valamint a gyermekvédelmi rendszerhez tartozó más személyekkel, intézményekkel és hatóságokkal.

A teljes körű iskolai egészségfejlesztés az alábbi részterületeken jelentkező hatások révén eredményezi a hatékonyság növekedését (indikátortényezők):

- a tanulási eredményesség javítása;
- az iskolai lemorzsolódás csökkenése;
- a társadalmi befogadás és esélyegyenlőség elősegítése;
- a dohányzás, az alkoholfogyasztás, a kábítószer-fogyasztás és egyéb szenvedélyek elsődleges megelőzése;
- bűnmegelőzés;
- a társadalmi kapcsolatok javulása a kortársakkal, szülőkkel, oktatóokkal;

- az önismeret és önbizalom javulása;
- az alkalmazkodókészség, a stresszkezelés, a problémamegoldás javulása;
- érett, autonóm személyiség kialakulása;
- a krónikus, nem fertőző megbetegedések (lelki betegségek, szív-érrendszeri, mozgásszervi és daganatos betegségek) elsődleges megelőzése;
- a társadalmi tőke növelése.

2.2. Környezeti nevelési program

Helyzetelemzés

Az emberiség jelenlegi legnagyobb kihívása a környezeti válság. A környezettudatosabb életvitel kialakítása a válsággal való megküzdés egyik fő eszköze. Iskolánk Örökös Ökoiskola címe kötelez bennünket, hogy a jövő generációinak nevelése során a környezettudatosan cselekvő állampolgár eszményképét tartsuk szem előtt.

Alapelvek

Környezeti nevelésünk alapelveit meghatározó fogalmak:

- fenntartható fejlődés
- kölcsönös függőség, ok-okozati összefüggések
- alapvető emberi szükségletek
- emberi jogok
- elővigyázatosság
- biológiai és társadalmi sokféleség
- ökológiai lábnyom

A környezeti nevelés célja

A környezeti nevelés célja a tanulók környezettudatos magatartásának, környezetért felelős életvitelének elősegítése, a természet, az épített és társadalmi környezet, az embert tisztelő szokásrendszer érzelmi, értelmi, esztétikai és erkölcsi megalapozása.

A környezeti nevelésben az alábbiakat tekintjük értékeknek:

- A természet és társadalom harmóniájának felismerése, megőrzése (a természet és társadalom törvényeinek megismerése, tiszteletben tartása, cselekedeteink során annak figyelembevétele).
- Az élet tisztelete, szeretete.
- A mindennapi döntések során a „létezni vagy birtokolni” alternatívából a létezés, a belső értékeiben gazdag élet választása.
- A gazdasági-technikai fejlődés során a természeti erőforrások kiaknázása helyett a természeti adottságok kímélete.
- Mértékletes fogyasztói magatartás, a jövő nemzedékek szükségleteinek biztosítása.

Az iskolai környezeti nevelés az a pedagógiai folyamat, melynek során fiataljainkat felkészítjük környezetük megismerésére, tapasztalataik feldolgozására, valamint az élő- és élettelen

természet érdekeit is figyelembe vevő cselekvésre. Ezért a környezeti nevelés az érzelmi és értelmi alapokra, képességekre építve kelti fel az igényt és teszi képessé a fiatalt

- a környezet változásainak, jelzéseinek felfogására
- a környezet összefüggő rendszerben történő értelmezésére
- az egyéni és közösségi döntések felelősségének megértésére
- a környezet érdekeit figyelembe vevő gondolkodásra, cselekvésre

Hosszú távú célunk, jövőképünk, hogy környezettudatos állampolgárrá váljanak tanítványaink. Ennek érdekében diákjainkban ki kell alakítani:

- a környezettudatos magatartást és életvitelt
- a személyes felelősségen alapuló, környezetkímélő magatartást és életvitelt
- a természetes és mesterséges környezet értékei iránti felelős magatartást, annak megőrzésének igényét és akaratát
- a természeti és épített környezet szeretetét, védelmét, a sokféleség megőrzését
- a rendszerszemléletet
- a helyi és globális összefüggések megértését
- az egészséges életmód igényét, elsajátíttatni az ehhez vezető technikákat, módszereket

A környezeti nevelés lehetőségei

Környezeti nevelési feladataink zömét tanórai keretek között valósítjuk meg. A környezeti nevelést beépítjük valamennyi tantárgyba, lefedve az általános és szakmai képzés teljes időtartamát. A természetre vonatkozó kultúra a környezeti nevelés egyik pillére, ebből adódik, hogy a természettudományos tárgyaknak igen nagy a felelőssége. A biológia, kémia, fizika, földrajz tantárgyak mellett a szakmai tárgyak nyújtanak lehetőséget a természet rendszerszemléletű tanulmányozására, az ok-okozati kapcsolatok feltárására. A természet és kultúra szoros kapcsolatára a művészeti és a társadalomtudományi tárgyak oktatása során hívjuk fel a figyelmet, kiemelve természeti és kulturális örökségünk megőrzésének fontosságát. Az osztályfőnöki órák, közösségi foglalkozások sajátos szerepet töltenek be a környezeti nevelés programjában, kötetlen beszélgetések, közös tevékenységek témája lehet a környezet formálása.

A tanórán kívül megvalósítható környezeti nevelés formái:

- szakkörök, önképzőkörök
- intézménylátogatás (múzeum, könyvtár, üzem stb.)

- kirándulások, természetvédelmi területek felkeresése
- tevékeny részvétel különböző környezetvédelmi programokban
- védnökség valamilyen természetvédelmi érték felett
- környezetvédelmi vetélkedők, versenyek szervezése, pályázatok kiírása
- jeles napokhoz kapcsolódó programok

Kiemelten kezeljük, hogy a környezeti nevelés ne csupán az ismeretek átadása, közlése legyen, hanem a környezet védelméhez és megőrzéséhez szükséges tudást, ismereteket és készségeket tanítványaink gyakorlat útján szerezhessék meg, diákok és oktatóok együtt vegyenek részt az iskola életét érintő környezeti problémák megoldásában.

Iskolánk Ökoiskolai Csoportja koordinálja az ökoiskolai kritériumok egyre növekvő mértékű megvalósulását:
Pedagógiai szinten: kooperatív tanulási módszerek, tantárgyközi koncentráció, aktív cselekvés közben szerzett tudás, diákok kezdeményezése.
Társas kapcsolatok szintjén: csapatmunka a diákok felelős részvételével, az ökoiskolaiság külső kapcsolatainkban is szerepet kap.
Gazdasági szinten: energiatakarékos megoldások megvalósítása, szelektív hulladékgyűjtés, az iskola külső és belső környezetének esztétikus alakítása.

3. OKTATÁSI PROGRAM

3.1. A kötelező és a nem kötelező foglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyaga, az ehhez szükséges kötelező, kötelezően választandó vagy szabadon választható foglalkozások megnevezése, száma

3.1.1. A kerettantervek adaptálása

Intézményünkben közismereti oktatás, ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás folyik. A közismereti oktatás a közismereti kerettanterv *(NAT 2020.),* az ágazati alapoktatás és a szakirányú oktatás a képzési és kimeneti követelmények (KKK) alapján elkészített programtantervi ajánlás (PTT) szerint történik.

Technikumban a gimnáziumi közismereti kerettantervek, szakképző iskolában az EMMI által meghatározott közismereti kerettantervek alapján készítettük el a közismereti tantárgyak helyi tantervét.

A technikusi osztályok tantárgyi struktúrája, óraszámai

2020. szept. 1-jétől

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	13. évf.	9-13. évf. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	4	4	3	4	0	520
Idegen nyelv	5	4	3	3	3	633
Matematika	4	4	3	3	0	520
Történelem	2	2	3	3	–	345
Állampolgári ismeretek				1	-	31
Digitális kultúra	2	2	–	–	–	144
Testnevelés	5	5	3	3	–	576
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1	175
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	–	–	–	–	108
Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy - földrajz	-	2	2	–	–	144
Érettségire felkészítő tantárgy	–	–	2	2	–	144
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	–	1	–	–	–	36

Ágazati alapoktatás	7	9	-	-	-	576
Szakirányú oktatás	-	-	14	14	24	1752
Szabadon tervezhető órakeret	1	–	–	–	6	222
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34	34	34	34	34	–
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31	–
Éves összes óraszám	1224	1224	1224	1159	1054	5926

2024. szeptember 1-jétől felmenő rendszerben

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	13. évf.	9-13. évf. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	3	4	4	4	0	520
Idegen nyelv	5	4	3	3	3	633
Matematika	4	4	3	3	0	520
Történelem	2	2	3	3	–	345
Állampolgári ismeretek				1	-	31
Digitális kultúra	2	2	–	–	–	144
Testnevelés	5	5	3	3	–	576
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1	175
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	–	–	–	–	108
Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy - földrajz	-	2	2	–	–	144
Érettségire felkészítő tantárgy	–	–	2	2	–	144
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	–	1	–	–	–	36
Honvédelem			1			36
Ágazati alapoktatás	7	9	-	-	-	576
Szakirányú oktatás	-	-	12	14	25	1641
Szabadon tervezhető órakeret	2	–	–	–	5	227
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34	34	34	34	34	–
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31	–
Éves összes óraszám	1224	1224	1224	1054/1159	1054	5780/5815

Ha a tanulót – kérelmére – felvették *a szabadon választott tanítási órára*, a tanítási év végéig, vagy, ha a tanítási év vége előtt befejeződik, az utolsó tanítási óra befejezéséig *köteles azon részt venni*. Erről a tényről – a szabadon választott tanítási órára történő jelentkezés előtt – a tanulót és a tizennyolc év alatti, továbbá a gondnokság alatt álló tanuló (a továbbiakban a tizennyolc év alatti és a gondnokság alatt álló együtt: kiskorú tanuló) *szülőjét írásban tájékoztatni kell*.

A szabadon választott tanórai foglalkozást *az értékelés és a minősítés, a mulasztás, továbbá a magasabb évfolyamra lépés tekintetében úgy kell tekinteni, mint a kötelező tanítási órát.* A tanulónak – kiskorú tanuló esetén a szülőnek – írásban nyilatkoznia kell arról, hogy a szabadon választott tanítási órákra történő jelentkezés jogkövetkezményeit tudomásul vette.

Szakképző iskolai óratervek

A közismereti és szakmai órák aránya

2023/2024. tanévtől

Területek		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Közismeret	Kötött órák	17 óra	7 óra	7 óra
	Szabadon felhasználható órakeret	1 óra	2 óra	2 óra
	Összesen	*18 óra*	*9 óra*	*9 óra*
Szakmai tantárgyak	Kötött órák	14,5 óra	25 óra	25 óra
	Szabadon felhasználható órakeret	1,5 óra	-	-
	Összesen	*16 óra*	*25 óra*	*25 óra*
Heti összes óraszám		**34 óra**	**34 óra**	**34 óra**

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Magyar - Kommunikáció	2 óra	2 óra	2
Idegen nyelv	2 óra	2 óra	1 óra
Matematika	2 óra	2 óra	1 óra
Digitális kultúra	1 óra		
Társadalomismeret	2 óra	-	1 óra
Természetismeret	3 óra	-	-
Testnevelés*	5 óra	2 óra	2 óra
Osztályközösség-építő Program	1 óra	1 óra	1 óra
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek	-	-	1 óra
Összesen:	**18 óra**	**9 óra**	**9 óra**

Érettségi vizsgára felkészítő képzés (12–13.) évfolyamai számára

Tantárgyak és óraszámok

A 2023/2024. tanévtől az érettségi vizsgára felkészítő képzést felnőttképzési jogviszonyban szervezzük.

Évfolyam/ Tantárgyak	**12. Esti tagozat**	**13. Esti tagozat**
Magyar nyelv és irodalom	6	6
Idegen nyelv	4	6
Matematika	6	6
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	4	4
Természettudomány	2	
Digitális kultúra	2	1
Összesen (közműveltségi óraszámok)	**24**	**23**

3.2. A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai

3.2.1. Nevelési feladatok

A hazánk Alaptörvényében megfogalmazott feladatokat szem előtt tartva és a szakképzésről és a köznevelésről szóló törvényben foglalt célok elérése érdekében, a törvény elveinek és szabályozásának megfelelően a Nemzeti alaptanterv (a továbbiakban: Nat) a köznevelés feladatát alapvetően a *nemzeti műveltség, a hazai nemzetiségek kultúrájának átadásában, megőrzésében, az egyetemes kultúra közvetítésében, az erkölcsi érzék és a szellemi-érzelmi fogékonyság elmélyítésében jelöli meg.* Feladata továbbá a tanuláshoz és a munkához szükséges képességek, készségek, ismeretek, attitűdök együttes fejlesztése, az egyéni és csoportos teljesítmény ösztönzése, a közjóra való törekvés megalapozása, a nemzeti, közösségi összetartozás és a hazafiság megerősítése.

Célunk, hogy a családdal együttműködve cselekvő elkötelezettségre neveljünk az igazság és az igazságosság, a jó és a szép iránt, fejlesszük a harmonikus személyiség kibontakoztatásához szükséges szellemi, érzelmi, erkölcsi, társas és testi képességeket. Ez hozzájárul ahhoz, hogy a végzett diák

- a haza felelős polgárává váljék;
- kifejlődjék benne a hazafiság érzelemvilága;
- reális önismeretre és szilárd erkölcsi ítélőképességre tegyen szert;
- megtalálja helyét a családban, a szűkebb és tágabb közösségekben, valamint a munka világában;
- törekedjék tartalmas és tartós kapcsolatok kialakítására;
- legyen képes felelős döntések meghozatalára a maga és a gondjaira bízottak sorsát illetően;
- váljék képessé az önálló tájékozódásra, véleményformálásra és cselekvésre;

- ismerje meg és értse meg a természeti, társadalmi, kulturális jelenségeket, folyamatokat;
- tartsa értéknek és feladatnak a kultúra és az élővilág változatosságának megőrzését.

Az együttműködés a *szülőkkel*, a gyermekek családi neveléséhez nyújtott pedagógiai segítség, a szülői vélemények, javaslatok befogadása és hasznosítása a hatékony intézményes nevelés-oktatás nélkülözhetetlen feltétele, ezért az iskolánk megteremti azokat a fórumokat, ahol a szülők és a oktatóok közötti tapasztalatcsere kölcsönössé, az együttműködés eredményessé válhat.(lsd. nevelési program)

Szándékunk, hogy a teljesítmény növelésére sarkalljon tanítványt és oktatót egyaránt, hogy *az elsajátított tudás értékálló és a kor igényeinek megfelelő* legyen, ennél fogva egyensúlyra törekszünk a műveltség értékhordozó hagyományai, valamint az új fejlesztési célok és tartalmak között.

Fejlesztési területek – nevelési célok

A célok elérése érdekében a pedagógiai folyamatban egyaránt jelen kell lennie az ismeretszerzés, a gyakoroltatás-cselekedtetés mellett a példák érzelmi hatásának is. Ezért fontosnak tartjuk a tantárgyak közötti koncentrációt, valamint a tevékenységekre épülő tanítási technikák, mukaformák változatos alkalmazását. Lehetőség szerint ki kell használni a tanulás társas természetéből adódó előnyöket, a differenciált egyéni munka adta lehetőségeket. Kiemelt feladatunk, hogy a diákok a megszerzett ismereteket a mindennapi életben kreatívan alkalmazni tudják. Ehhez szükséges a tananyag megfelelő szintű elsajátítása, amelyet folyamatos és következetes ellenőrzés, értékelés segíti.

Összhangban a kulcskompetenciák alapját adó képességekkel, készségekkel, az oktatás és nevelés során megszerzett ismeretekkel, és a tudásszerzést segítő attitűdökkel – egyesítjük a hagyományos értékeket és a XXI. század elején megjelent új társadalmi igényeket.

A *nevelési célok* a következőképpen érvényesülnek a tartalmi szabályozás különböző szintjein, és valósulnak meg a köznevelés folyamatában:

- beépülnek az egyes műveltségi területek, illetve tantárgyak fejlesztési követelményeibe, tartalmaiba;
- tantárgyak részterületeivé válhatnak, kiemelt jelentőségű az osztályfőnöki óra
- témákat, fejlesztési helyzeteket körvonalaznak a nem tanórai keretek között folyó, egyéb iskolai foglalkozások, programok számára.

Az aktív tanulói tevékenységek megvalósítása során lehetővé tesszük iskolán kívüli szakemberek bevonását, valamint a külső helyszínek nyújtotta pedagógiai lehetőségek felhasználását (könyvtár, múzeum, levéltár, színház, koncert, parlamenti órák). Az oktatók együttműködnek más tantárgyakat tanító kolegákkal azért, hogy a tanulóknak lehetőségük legyen a tanórákon vagy a témahetek, tematikus hetek, projektnapok, témákhoz szervezett események, tanulmányi kirándulások, alkalmával a tantárgyak szervezett, összefüggő, illetve kapcsolódó tartalmainak integrálására.

A nevelési célok tudatos követése, valamint a hozzájuk rendelt feladatok végrehajtása és végrehajtatása, ellenőrzése, értékelése a pedagógiai kultúra és a színvonalas pedagógiai munka meghatározó fokmérője, a pedagógiai-szakmai ellenőrzés egyik fontos kritériuma.

Az erkölcsi nevelés

A nevelés alapvető célja a tanulók erkölcsi érzékének fejlesztése, a cselekedeteikért és azok következményeiért viselt felelősségtudatuk elmélyítése, igazságérzetük kibontakoztatása, közösségi beilleszkedésük elősegítése, az önálló gondolkodásra és a majdani önálló, felelős életvitelre történő felkészülésük segítése. Az erkölcsi nevelés legyen életszerű: készítsen fel az elkerülhetetlen értékkonfliktusokra, segítsen választ találni a tanulók erkölcsi és életvezetési problémáira. Lehetőséget adnak erre a kommunikációs és drámajátékok, valamint az önismeret és az önfegyelem fejlesztése. Fontos, hogy az embert körülvevő világ lényegi kérdéseit különböző megközelítési módokból tárgyaljuk, és erre ösztönözzük diákjainkat is.

Az iskolai közösség élete, oktatóainak példamutatása támogatja a tanulók életében olyan nélkülözhetetlen készségek megalapozását és fejlesztését, mint a kötelességtudat, a munka megbecsülése, a mértéktartás, az együttérzés, a segítőkészség, a tisztelet és a tisztesség, a korrupció elleni fellépés, a türelem, a megértés, az elfogadás. A tanulást elősegítő beállítódások kialakítása – az önfegyelemtől a képzelőtehetségen át intellektuális érdeklődésük felkeltéséig – hatással lesz egész felnőtt életükre, és elősegíti helytállásukat a munka világában is.

Nemzeti öntudat, hazafias nevelés

Célunk, hogy a tanulók ismerjék meg nemzeti, népi kultúránk értékeit, hagyományait – vegyenek részt az iskolai és városi ünnepségeken, megemlékezéseken. Tanulmányozzák a jeles magyar történelmi személyiségek, tudósok, feltalálók, művészek, írók, költők, sportolók munkásságát a tanórákon, ill. tanórán kívüli foglalkozások keretében (tanulmányi kirándulások). Sajátítsák el azokat az ismereteket, gyakorolják azokat az egyéni és közösségi tevékenységeket, amelyek megalapozzák az otthon, a lakóhely, a szülőföld, a haza és népei megismerését, megbecsülését. Alakuljon ki bennük a közösséghez tartozás, a hazaszeretet érzése, és az a felismerés, hogy szükség esetén Magyarország védelme minden állampolgár kötelessége. Európa a magyarság tágabb hazája, ezért magyarságtudatukat megőrizve ismerjék meg történelmét, sokszínű kultúráját. Ennek érdekében Magyarországon és a határon kívül is szervezünk kirándulásokat.

Állampolgárságra, demokráciára nevelés

Az állampolgári magatartást a törvénytisztelet, az együttélés szabályainak betartása, az emberi méltóság és az emberi jogok tisztelete, az erőszakmentesség, a méltányosság jellemzi. Az iskolánk előadások szervezésével, szakköri foglalkozás keretében és a tanórán szerzett ismeretek segítségével megteremti annak lehetőségét, hogy a tanulók megismerjék a főbb állampolgári jogokat és kötelezettségeket, és ennek keretében biztosítja a honvédelmi nevelést. A kreatív, önálló kritikai gondolkodást, az elemzőképesség és a vitakultúra fejlesztését, a felelősség, az önálló cselekvés, a megbízhatóság, a kölcsönös elfogadás elsajátítását hatékonyan támogatják a tanulók tevékeny részvételére építő tanítás- és tanulásszervezési eljárások, melyeket beépítünk a tanítási órákon.

Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése

Az önismeret – mint a személyes tapasztalatok és a megszerzett ismeretek tudatosításán alapuló, fejlődő és fejleszthető képesség – a társas kapcsolati kultúra alapja, ezért fontosnak tartjuk a fejlesztését. Hozzásegítjük a tanulókat ahhoz, hogy képessé váljanak érzelmeiknek hiteles kifejezésére, hogy rendelkezzenek az empátiának, valamint a kölcsönös elfogadásnak a képességével.

Ahhoz, hogy az oktatási és nevelési folyamatban résztvevő tanulók, az elsajátított készségekre és tudásra támaszkodva énképükben is gazdagodjanak, a tanítás-tanulás egész folyamatában támogatást adunk ahhoz, hogy tudatosuljon, hogy a saját/egyéni fejlődésüket, sorsukat és életpályájukat maguk tudják alakítani. A megalapozott önismeret hozzájárul a kulturált egyéni

és közösségi élethez, mások megértéséhez és tiszteletéhez, a szeretetteljes emberi kapcsolatok kialakításához.

A családi életre nevelés

A család kiemelkedő jelentőségű a gyerekek, fiatalok erkölcsi érzékének, szeretetkapcsolatainak, önismeretének, testi és lelki egészségének alakításában. A szűkebb és tágabb környezet változásai, az értékrendben jelentkező átrendeződések, a családok egy részének működésében bekövetkező zavarok szükségessé teszik a családi életre nevelés hangsúlyozását**.** Ezért kitüntetett feladatunk a harmonikus családi minták közvetítése, a családi közösségek megbecsülése. Jó lehetőség nyílik erre irodalmi művek, filmek elemzésekor, illetve osztályfőnöki órákon történő beszélgetések során. A védőnői előadások, interaktív foglalkozások segítenek felkészülni a családi életre, segítséget nyújtanak a gyermekeknek és fiataloknak a felelős párkapcsolatok kialakításában, ismereteket közvetítenek a családi életükben felmerülő konfliktusok kezeléséről, foglalkoznak a szexuális kultúra kérdéseivel is.

A testi és lelki egészségre nevelés

Ösztönözzük a tanulókat arra, hogy legyen igényük a helyes táplálkozásra, a mozgásra, a stresszkezelés módszereinek alkalmazására. Legyenek képesek lelki egyensúlyuk megóvására, társas viselkedésük szabályozására, a konfliktusok kezelésére. Feladatunk, hogy a családdal együttműködve felkészítsük a tanulókat az önállóságra, a betegség-megelőzésre, továbbá a testi higiénében, a váratlan helyzetek kezelésében.

Motiváljuk és segítjük a tanulókat a káros függőségekhez vezető szokások kialakulásának megelőzésében.

Felelősségvállalás másokért, önkéntesség

Célul tűztük ki a hátrányos helyzetű vagy fogyatékkal élő emberek iránti szociális érzékenység, segítő magatartás kialakítását a tanulókban úgy, hogy saját élményű tanuláson keresztül ismerjék meg ezeknek a csoportoknak a sajátos igényeit, élethelyzetét. Alkalomszerűen gyűjtést szervezünk a rászorulóknak, rendezvényeket, előadást rendezünk. A segítő magatartással fejlesztjük az együttérzést, együttműködést, problémamegoldást, önkéntes feladatvállalást és –megvalósítást.

Fenntarthatóság, környezettudatosság

Meg kell tanulnia a diákoknak, hogy az erőforrásokat tudatosan, takarékosan és felelősségteljesen, megújulási képességükre tekintettel használják. Ökoiskolaként is célunk,

hogy a természet és a környezet ismeretén és szeretetén alapuló környezetkímélő, értékvédő, a fenntarthatóság mellett elkötelezett magatartás váljék meghatározóvá a tanulók számára. Fel kell készítenie őket a környezettel kapcsolatos állampolgári kötelességek és jogok gyakorlására. Törekedni kell arra, hogy a tanulók megismerjék azokat a gazdasági és társadalmi folyamatokat, amelyek változásokat, válságokat idézhetnek elő, továbbá kapcsolódjanak be közvetlen és tágabb környezetük értékeinek, sokszínűségének megőrzésébe, gyarapításába. Ezt a célt szolgálják a természetismereti tanórák és az év eleji ökoiskolai projektmunkák is.

Pályaorientáció

Az iskolának – a tanulók életkorához igazodva és a lehetőségekhez képest – átfogó képet kell nyújtania a munka világáról. Ennek érdekében szoros kapcsolatot tartunk azokkal a munkáltatókkal, akik bekapcsolódnak a gyakorlati oktatásba. Szülőknek, diákoknak, cégek képviselőinek fórumokat tartunk, ahol megfelelő információhoz jutnak a résztvevők. Segítünk abban, hogy megtalálhatják hivatásukat, kiválasszák a nekik megfelelő foglalkozást és pályát, valamint képessé váljanak arra, hogy ehhez megtegyék a szükséges erőfeszítéseket. A tanulóink pályaválasztását, továbbtanulását, munkába állását, önismeretének, önértékelésének fejlesztését az osztlyfőnökök segítik.

Gazdasági és pénzügyi nevelés

A felnövekvő nemzedéknek hasznosítható ismeretekkel kell rendelkeznie a világgazdaság, a nemzetgazdaság, a vállalkozások és a háztartások életét meghatározó gazdasági-pénzügyi intézményekről és folyamatokról. Cél, hogy a tanulók ismerjék fel saját felelősségüket az értékteremtő munka, a javakkal való ésszerű gazdálkodás, a pénz világa és a fogyasztás területén. Tudják mérlegelni döntéseik közvetlen és közvetett következményeit és kockázatát.

Lássák világosan rövid és hosszú távú céljaik, valamint az erőforrások kapcsolatát, az egyéni és közösségi érdekek összefüggését, egymásrautaltságát. Ennek érdekében a köznevelési intézmény biztosítja a pénzügyi rendszer alapismereteire vonatkozó pénzügyi szabályok, a banki tranzakciókkal kapcsolatos minimális ismeretek és a fogyasztóvédelmi jogok tanítását. Az iskolánk profiljából adódóan a diákok a szakmai tantárgyak helyi tanterveiben foglaltak szerint gazdasági képzésben vesznek részt. A fejlesztési feladatok is itt szerepelnek.

Médiatudatosságra nevelés

Cél, hogy a tanulók a mediatizált, globális nyilvánosság felelős résztvevőivé váljanak: értsék az új és a hagyományos médiumok nyelvét. A médiatudatosságra nevelés az értelmező, kritikai beállítódás kialakítása és tevékenység-központúsága révén felkészít a demokrácia részvételi

kultúrájára és a médiumoktól is befolyásolt mindennapi élet értelmes és értékelvű megszervezésére, tudatos alakítására. A tanulók tanórán megismerkednek a média működésével és hatásmechanizmusaival, a média és a társadalom közötti kölcsönös kapcsolatokkal, a valóságos és a virtuális, a nyilvános és a bizalmas érintkezés megkülönböztetésének módjával, valamint e különbségek és az említett médiajellemzők jogi és etikai jelentőségével.

A tanulás tanítása

A tanulás tanítása az iskola alapvető feladata. Teendőnk, hogy felkeltsük az érdeklődést az iránt, amit tanítunk, és útbaigazítást adjunk a tananyag elsajátításával, szerkezetével, hozzáférésével kapcsolatban. Meg kell tanítanunk, hogyan alkalmazható a megfigyelés és a tervezett kísérlet módszere; hogyan használhatók a könyvtári és más információforrások; hogyan mozgósíthatók az előzetes ismeretek és tapasztalatok; melyek az egyénre szabott tanulási módszerek; miként működhetnek együtt a tanulók csoportban; hogyan rögzíthetők és hívhatók elő pontosan, szó szerint például szövegek, meghatározások, képletek. Olyan tudást kell kialakítani, amelyet a tanulók új helyzetekben is képesek alkalmazni, a változatok sokoldalú áttekintésével és értékelésével. A tanulás tanításának elengedhetetlen része a tanulás eredményességének, a tanuló testi és szellemi teljesítményeinek lehetőség szerinti növelése és a tudás minőségének értékelése. A tanulók nagyon különböző tanulási szokásokkal érkeznek a középiskolába, ezért 9. osztályban osztályfőnöki órákon és a tantárgyi órákon is foglalkozunk evvel a problémával. A képzés ideje alatt könyvtári foglalkozásokkal segítjük a diákokat az önálló ismeretszerzés folyamatában.

3.2.2. Oktatási feladatok:

A kulcskompetenciák fejlesztése

Az iskolai műveltég tartalmát a társadalmi műveltségről alkotott közfelfogás, a gazdaság, a versenyképesség és a globalizáció kihívásai is alakítják. Az Európai Unió országaiban a kulcskompetenciák fogalmi hálójába rendezték be azokat a tudásokat, képességeket, és attitűdöket, amelyek birtoklása alkalmassá teheti az unió valamennyi polgárát egyrészt a gyors és hatékony alkalmazkodásra a változásokkal átszőtt, modern világhoz, másrészt aktív szerepvállalásra e változások irányának és a tartalmának a befolyásolásához. Ezért lett az iskolai műveltség tartalmának irányadója a kulcskompetenciák meghatározott rendszere. Az oktatásnak – mind társadalmi, mind gazdasági funkciója miatt – alapvető szerepe van abban, hogy az európai polgárok megszerezzék azokat a kulcskompetenciákat, amelyek elengedhetetlenek a változásokhoz való rugalmas alkalmazkodáshoz, a változások befolyásolásához, saját sorsuk alakításához.

A kulcskompetenciák azok a kompetenciák, amelyekre minden egyénnek szüksége van személyes boldogulásához és fejlődéséhez, az aktív állampolgári léthez, a társadalmi beilleszkedéshez és a munkához. Mindegyik egyformán fontos, mivel mindegyik hozzájárulhat a sikeres élethez egy tudás alapú társadalomban. Felértékelődik az egyén tanulási kompetenciájának fejlesztése, mert az emberi cselekvőképesség az egész életen át tartó tanulás folyamatában formálódik.

Sok kompetencia részben fedi egymást, és egymásba fonódik: az egyikhez szükséges elemek támogatják a másik terület kompetenciáit. Hasonló egymásra építettség jellemzi a kulcskompetenciák és a kiemelt fejlesztési feladatok viszonyát. A műveltségterületek fejlesztési feladatai a kulcskompetenciákat összetett rendszerben jelenítik meg. Számos olyan fejlesztési terület van, amely mindegyik kompetencia részét képzi: például a kritikus gondolkodás, a kreativitás, a kezdeményezőképesség, a problémamegoldás, a kockázatértékelés, a döntéshozatal, az érzelmek kezelése.

A NAT-ban szereplő kulcskompetenciák az alábbiak:

- ***Anyanyelvi kommunikáció*** - fogalmak, gondolatok, érzések, tények, vélemények kifejezését és értelmezését, megőrzését és közvetítését szóban és írásban.
  Célunk, hogy diákjaink képesek legyenek saját gondolataikat kifejezni, információkat kikeresni, értelmezni, megfelelő szókinccsel rendelkezzenek. Törekedjenek építő jellegű párbeszédre, legyen igényük mások megismerésére.

- ***Idegen nyelvi kommunikáció*** - fogalmak, gondolatok, érzések, tények és vélemények megértése, kifejezése és értelmezése idegen nyelven különböző tevékenységi formákban. Ilyen a hallott és olvasott szöveg értése, a szövegalkotás és az interakció szóban és írásban.

  Fontosnak tartjuk, hogy a diákok elsajátítsák az önálló tanulás stratégiáit, és az ehhez szükséges eszközök használatát. Érdeklődéssel forduljanak a különböző kultúrák, nyelvek kommunikációja felé, tartsák tiszteletben más kultúrák sajátosságait.
- ***Matematikai és gondolkodási kompetenciák*** – a mindennapi életben a matematikai ismeretek, eljárások alkalmazása.

  A tanulók ismerjék fel az alapvető matematikai elveket és törvényszerűségeket a hétköznapi helyzetekben, elősegítve a problémák megoldását a mindennapokban, otthon és a munkahelyen. E kompetencia teszi lehetővé törvényszerűségek felismerését a természetben, és alkalmassá tesz az érvek láncolatának követésére, a matematika nyelvén megfogalmazott törvények megértésére.
- ***Digitális kompetencia*** - az információs társadalom technológiáinak (információs és kommunikációs technológia, a továbbiakban IKT) és a technológiák által hozzáférhetővé tett, közvetített tartalmak magabiztos, kritikus és etikus használatát a társas kapcsolatok, a munka, a kommunikáció és a szabadidő terén. (információ felismerése (azonosítása), visszakeresése, értékelése, tárolása, előállítása, bemutatása és cseréje; digitális tartalomalkotás és - megosztás, továbbá kommunikációs együttműködés az interneten keresztül.)

  A diákok szerezzenek jártasságot a szövegszerkesztés, adattáblázatok, adatbázisok, információtárolás és - kezelés, az internet által kínált lehetőségek és az elektronikus média útján történő kommunikáció (e-mail, hálózati eszközök) terén. Legyenek képesek az információ megkeresésére, összegyűjtésére és feldolgozására, kritikus alkalmazására, a valós és a virtuális kapcsolatok megkülönböztetésére.
- ***Tanulási kompetenciák*** - az ember képes kitartóan tanulni, saját tanulását megszervezni egyénileg és csoportban egyaránt, ideértve a hatékony gazdálkodást az idővel és az információval. Felismeri szükségleteit és lehetőségeit, ismeri a tanulás folyamatát. Ez egyrészt új ismeretek szerzését, feldolgozását és beépülését, másrészt útmutatások keresését és alkalmazását jelenti.

  A tanulók ismerjék saját képességeiket, szükséges kompetenciáikat, tájékozódjanak a szakképesítésekről, a tudástartalmakról. Ismerjék, és értsék saját tanulási stratégiáikat,

készségeiknek, tudásuknak erősségeit, gyengeségeit. Képesek legyenek megtalálni a számukra elérhető oktatási és képzési lehetőségeket, útmutatásokat, támogatásokat. A tanulóknak képesnek kell lenniük a közös munkára és arra, hogy tudásukat másokkal megosszák, saját munkájukat tárgyilagosan értékeljék, és szükség esetén tanácsot, információt, támogatást kérjenek.

- ***Személyes és társas kapcsolati kompetencia***- olyan magatartásforma, amelynek révén az ember hatékony és építő módon vehet részt az egyre sokszínűbb társadalmi és szakmai életben, továbbá – ha szükséges – képes a konfliktusok megoldására.

  Ismerjék a tanulók az aktuális eseményeket, valamint a nemzeti, az európai és a világtörténelem főbb eseményeit és tendenciáit, továbbá a társadalmi és politikai mozgalmak valós célját, értékeit és törekvéseit. Idetartozik az európai integráció és az EU struktúráinak, főbb célkitűzéseinek és értékeinek az ismerete, valamint az európai sokféleség és a kulturális azonosságtudat fontosságának tudatosítása egyaránt.

  Az állampolgári kompetencia kialakítása során olyan képességekre és készségekre is támaszkodni kell, mint a közügyekben kifejtett hatékony együttműködés, a helyi és a tágabb közösségeket érintő problémák iránti érdeklődés, valamint a megoldásuk során tanúsított szolidaritás.

- ***Munkavállalói, innovációs és vállalkozói kompetenciák*** - tudást, kreativitást, újításra való törekvést és kockázatvállalást jelent, valamint azt, hogy az egyén céljai érdekében terveket készít és valósít meg.

  Az iskola arculatát tekintve ez kiemelt kompetencia. A szükséges ismeretek egyrészt az ember személyes, szakmai és/vagy üzleti tevékenységeihez illeszthető lehetőségek, kihívások felismerését, értelmezését, másrészt a gazdaság működésének átfogóbb megértését és a pénz világát érintő magabiztos tájékozódást foglalják magukban. Az egyénnek tudatában kell lennie a vállalkozások működésének pénzügyi és jogi feltételeivel is. Olyan készségek, képességek tartoznak ide, mint a tervezés, a szervezés, az irányítás, a vezetés, a feladatok megosztása, az elemzés, a kommunikáció, a jó ítélőképesség, a tapasztalatok értékelése, a kockázatfelmérés és - vállalás, a munkavégzés egyénileg és csapatban, valamint az etikus magatartás.

- ***A kreativitás, a kreatív alkotás, önkifejezés és kulturális tudatosság kompetenciái*** - az elképzelések, képzetek, élmények és érzések kreatív kifejezésének elismerése, befogadása mind a hagyományos művészetek nyelvén, mind a média segítségével, különösen az irodalomban, a zenében, a táncban, a drámában, a bábjátékban, a vizuális

művészetekben, a tárgyak, épületek, terek kultúrájában, a modern művészeti kifejezőeszközök, a fotó és a mozgókép segítségével.

A tanulók legyenek képesek a művészi önkifejezésre, a műalkotások és előadások értelmezésére és elemzésére. Saját nézőpontjukat vessék össze mások véleményével, a kulturális tevékenységben rejlő gazdasági lehetőségeket ismerjék fel.

A kulcskompetenciák kialakításánál, fejlesztésénél a következő szempontokat vesszük figyelembe:

- olyan szervezési megoldásokat kell előnyben részesíteni, amelyek előmozdítják a tanulás *belső motivációinak,* önszabályozó mechanizmusainak kialakítását, fejlesztését;
- a tanulást úgy kell megszervezni, hogy a tanulók *cselekvő módon* vegyenek részt benne, előtérbe állítva tevékenységüket, önállóságukat, kezdeményezéseiket, problémamegoldásaikat, alkotóképességüket;
- a nevelési-oktatási folyamat segítse elő a tanulók *előzetes ismereteinek,* tudásának, nézeteinek feltárását, adjon lehetőséget esetleges tévedéseik kiigazítására és tudásuk átrendezésére;
- az iskolai tanítás-tanulás különböző szervezeti formáiban (az osztálymunkában, a csoportfoglalkozásokon, a tanulók páros, részben vagy teljesen egyéni nevelésében-oktatásában) alkalmazni kell az *együttműködő* (kooperatív) tanulástechnikáit és formáit;
- váljék a tanítás egyik elvévé és teendőjévé a tanulókhoz alkalmazkodó *differenciálás* a feladatok kijelölésében, megoldásában, a szükséges oktatói segítésben, az ellenőrzésben, az értékelésben;
- a *tanulók* egyéni képességeinek fejlesztése érdekében alkalmazni kell a feladathoz illeszkedő tanulásszervezési technikákat;
- sajátos tanulásszervezési megoldásokat kell alkalmazni a *különleges bánásmódot igénylő*, tanulási és egyéb problémákkal, magatartási zavarokkal küzdő tanulók nevelési-oktatási feladatainak ellátásában;
- a tanítási-tanulási helyzetek, a tanulásszervezési módok és értékelési eljárások alkalmazkodjanak az egyes területeken *tehetséges tanulók* fejlesztési igényeihez, általában is támogassák a tehetségek felkutatását és tehetségük kibontakoztatását;

- különböző tanulásszervezési megoldásokkal az együttműködést és a *tanulási esélyek egyenlőségét* szolgáló szervezeti formákat kell kialakítani mind az iskolák közötti együttműködésben, mind az iskolán kívüli és az iskolai munkában.

A kompetenciák ismeretek, készségek, képességek, attitűdök összességei, melyek biztosítják az ismeretek gyakorlatban való hatékony alkalmazását, illetve alapfeltétele a szakmai ismeretek elsajátításának. Olyan tanítási módszereket állítunk előtérbe, melyek segítik ezt. A mechanikus tanulás helyett a problémamegoldásra ösztönözzük a gyerekeket.

Az előző évek bemeneti mérési eredményeinek tapasztalatai alapján az iskolába belépő kilencedik évfolyamos tanulók kulcskompetenciáinak fejlesztésére 4-6 hetes programot dolgoztunk ki, amelynek a megvalósítását a középiskolai oktatás kezdetére tervezzük. A tanulók ebben a pár hétben a kulcskompetenciák fejlesztését szolgáló foglalkozásokon is részt vesznek a tanítási órák keretében. Minden kilencedikes osztályba tanító oktató az általa kiválasztott kompetencia terület fejlesztési tervét beépíti a tanmenetébe. Minden osztályban ügyelünk arra, hogy a foglalkozások lefedjék az összes fent említett kompetenciát.

Felkészítés az egész életen át tartó tanulásra

Tudatosítani kell a diákokban, hogy a munkavállaláshoz, a sikeres szakmai pályafutáshoz szükség van az ismeretek, tapasztalatok folyamatos bővítésére, a szakmai és technikai újítások figyelemmel kísérésére. Fel kell ébreszteni a tanulókban a szakma iránti érdeklődést, olyan tapasztalatokkal kell őket gazdagítani, melyek megerősítik a szakmaszeretetet. Arra törekszünk, hogy minden diák megszerezze az önálló ismeretszerzéshez szükséges képességeket, a szakmai karriertervezéshez és megvalósításhoz szükséges tudást.

A kor kihívásainak és igényeinek megfelelően az általános és szakmai idegen nyelv tanítása fontos szerepet kap az iskolánkban.

A tanulóink motiváltságának javítása:

Ennek érdekében az oktatás korszerű eszközeit (média, informatika stb.), változatos módszereket, szervezeti formákat (tanulmányi kirándulás, szakmai napok, kiállítások látogatása, nemzetközi kapcsolatok, projekt módszer stb.) alkalmazunk.

Használható tudás kialakítása:

Arra törekszünk, hogy képzésünk gyakorlatorientált legyen. Bevonjuk a gazdaság szereplőit az oktatásba, kivisszük a tanulókat a gyakorlat színtereire. A gyakorlat kisebb része az iskolában (tanétterem, tankonyha, kabinet), nagyobb része munkaszerződés alapján a külső gyakorlati helyeken (duális partnerek) történik. A gyakorlóhelyekkel intézményegységeink már régóta nagyon jó munkakapcsolatban vannak, ami garancia a gyakorlati követelmények teljesítésére. Gyakorlóhelyeinken gyakorlatvezetők és szakoktatók, valamint diplomás szakemberek segítik

tanulóinkat a szakma elsajátításában az ismeretek, tapasztalatok közvetítésével. Az elméleti képzés és a gyakorlati követelmények, ill. az elméleti oktatóok és a gyakorlati oktatók munkájának összehangolására folyamatosan törekszünk.
Az egységes követelmények biztosítása érdekében a felsőbb szakképző évfolyamokon is biztosítjuk az iskolai csoportos gyakorlatokat.

3.2.3. Egységesség és differenciálás, módszertani alapelvek

A differenciált tanítás-tanulás megvalósulásához különösen a következő szempontokat ajánlatos figyelembe venni:

- olyan szervezési megoldásokat kell előnyben részesíteni, amelyek előmozdítják a tanulás belső motivációinak, önszabályozó mechanizmusainak kialakítását, fejlesztését;
- a tanulást úgy kell megszervezni, hogy a tanulók *cselekvő módon* vegyenek részt benne, előtérbe állítva tevékenységüket, önállóságukat, kezdeményezéseiket, problémamegoldásaikat, alkotóképességüket;
- a nevelési-oktatási folyamat segítse elő a tanulók *előzetes ismereteinek*, tudásának, nézeteinek feltárását, adjon lehetőséget esetleges tévedéseik kiigazítására és tudásuk átrendezésére;
- az iskolai tanítás-tanulás különböző szervezeti formáiban (az osztálymunkában, a csoportfoglalkozásokon, a tanulók páros, részben vagy teljesen egyéni nevelésében-oktatásában) alkalmazni kell az *együttműködő* (kooperatív) tanulás technikáit és formáit;
- váljék a tanítás egyik elvévé és teendőjévé a tanulókhoz alkalmazkodó *differenciálás* a feladatok kijelölésében, megoldásában, a szükséges oktatói segítésben, az ellenőrzésben, az értékelésben;
- a tanulók egyéni képességeinek fejlesztése érdekében alkalmazni kell a feladathoz illeszkedő tanulásszervezési technikákat;
- sajátos tanulásszervezési megoldásokat kell alkalmazni a *különleges bánásmódot igénylő* gyerekek esetében, a tanulási és egyéb problémákkal, magatartási zavarokkal küzdő tanulók nevelési-oktatási feladatainak ellátásában;
- a tanítási-tanulási helyzetek, a tanulásszervezési módok és értékelési eljárások alkalmazkodjanak az egyes területeken *tehetséges tanulók* fejlesztési igényeihez, általában is támogassák a tehetségek felkutatását és tehetségük kibontakoztatását;

- különböző tanulásszervezési megoldásokkal az együttműködést és a *tanulási esélyek egyenlőségét* szolgáló szervezeti formákat kell kialakítani mind az iskolák közötti együttműködésben, mind az iskolán kívüli és az iskolai munkában.

Az eredményes tanulás segítésének elvei

Minden tanköteles korú tanulónak törvényben biztosított joga, hogy a neki megfelelő nevelésben-oktatásban részesüljön. Ennek érvényesítéséhez az iskolának (az iskolafenntartóval, az iskola működtetőjével, a családdal, a gondviselővel, szakmai és civilszervezetekkel együttműködve) a következő elvek szerint kell biztosítania a nevelő-oktató munka feltételeit:

- folyamatos, egyénhez igazodó fejlesztés, a tudás bővítése, megszilárdítása
- az eredményes szocializáció akadályainak korai felismerése és kezelése pedagógiai eszközökkel;
- a tanuló tanulási nehézségeinek feltárása, problémái megoldásának segítése az iskolai nevelés-oktatás egész folyamatában és annak valamennyi területén;
- a tanulást érintő lemaradás, illetve a tanulói leszakadás megakadályozásának érdekében a tanuló személyiségének, szociokulturális hátterének megismerése, a tanulás eredményességét növelő pedagógiai módszerek alkalmazása;
- a tanuló önmagához és másokhoz viszonyított kiemelkedő teljesítményeinek, tehetségjegyeinek feltárása, fejlesztése a tanórákon, más iskolai foglalkozásokon, és e tevékenység támogatása az iskolán kívül is;
- motiváló és hatékony tanulásszervezési eljárások alkalmazása, akár játékok segítségével (pl. logikai játékok);
- egységes alapokon nyugvó tanulási követelmények, ellenőrzési-értékelési eljárások alkalmazása;
- a sajátos nevelési igényű, akadályozott, tanulási, magatartási nehézségekkel küzdők elfogadása, beilleszkedésük feltételeinek kölcsönös alkalmazkodáson alapuló megteremtése, a képességprofilhoz viszonyított haladás elismerése, a tanulásban meghatározó képességeik feltárása és fejlesztése.
- A tanuló igényeinek, képességeinek megfelelő oktatás

3.3. A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja

Mindennapos testnevelés:

A mindennapos testnevelést 2012. szeptember 1-jétől kezdődően felmenő rendszerben – kezdve az 1.,5.,9. évfolyamokon kellett megszervezni, azokon az évfolyamokon, ahol közismereti tárgy oktatása folyik, heti öt testnevelés óra keretében. Tehát a 2012/2013 tanévtől felmenő rendszerben 9. évfolyamos tanulóknak heti 5 testnevelésórája van. Ebből két tanítási óra „kiváltható" olyan esetben, ha a tanuló valamely egyesületben versenyszerűen sportol. Ezt az egyesület igazolja. Ezt az igazolást, valamint a 2 testnevelés óra alóli mentesítésre vonatkozó szülői kérelmet az iskola igazgatójához kell benyújtani.

A rendszeres testmozgást igyekszünk elősegíteni az iskolában működő sportkörökkel, edzésekkel és a tanulók versenyeztetésével.

3.4. Választható tantárgyak, foglalkozások

3.4.1. Kötelező és választható érettségi vizsgatárgyak

Minden kötelező és kötelezően választható érettségi tantárgyból biztosítjuk a közép- és emeltszintű érettségire a felkészítést. A helyi tanterveinket úgy készítettük, hogy ezeknek a követelményeknek is megfeleljünk.

Minden tanévben a 10. osztályosoknak meghirdetjük a választható tantárgyakat és jelentkeztetjük őket az emeltszintű felkészítésre, és 11. évfolyamtól kezdődően megszervezzük az igényelt emeltszintű oktatást azokból a tantárgyakból, amelyekre a jelentkezők száma a minimális csoportlétszámnak megfelelő.

A tanulók az említett tantárgyakból érdeklődésüknek megfelelően választhatnak. Az emelt szintű felkészítés azoknak a tanulóknak javasolt, akiknek az adott tantárgyból szerzett osztályzata legalább jó. Egy tanuló legfeljebb két tantárgyból jelentkezhet emelt szintű felkészítésre.

Tantárgy	Kötelező érettségi tárgy	Választható érettségi tárgy	Szint	Érettségi felkészítő emelt szinten 11-12. évf.	A választott érettségi felkészítő középszinten
Magyar nyelv és irodalom	KÉ		közép, emelt	2 óra/hét	2 óra/hét
Történelem	KÉ		közép, emelt	2 óra/hét	2 óra/hét
Idegen nyelv I. angol/német	KÉ		közép, emelt	2 óra/hét	2 óra/hét
Idegen nyelv II. angol/német **húzd alá az adott nyelvet is**		VÉ	közép		2 óra/hét
Matematika	KÉ		közép		2 óra/hét
Informatika		VÉ	közép, emelt	2 óra/hét	2 óra/hét
Testnevelés		VÉ	közép, emelt	2 óra/hét	2 óra/hét
Földrajz		VÉ	közép		2 óra/hét
Állampolgári ismeretek		VÉ	közép		

A választható tantárgyakat tanító, és az emelt szintű érettségire felkészítő oktatókat a végzettségük, ill. az adott év tantárgyfelosztása adta lehetőségek figyelembevételével választja ki az igazgató.

A tanulók akkor bocsáthatók egy adott tantárgyból érettségi vizsgára, ha a helyi tantervben megfogalmazott tantárgyi követelményeknek eleget tettek, azaz az elégséges osztályzatot megszerezték. Az emelt szintű érettségi letételének nem feltétele az emelt szintű felkészítésen való részvétel.

Ha a tanuló valamely tantárgyból előrehozott érettségi vizsgát tett, azzal az adott tantárgy tanulmányi követelményeit teljesítette. A továbbhaladás során e tantárgy tanulása alól felmentést kérhet a tanuló, azzal, hogy az idegen nyelvből letett előrehozott érettségi vizsga a szakmai nyelvi foglalkozáson való további részvétel alól nem mentesít.

3.4.2. Nem kötelező tanórai és tanórán kívüli foglalkozások

Az Nkt. 6. sz. melléklete, valamint a 110/2012. Korm. rendelet a Nat kiadásáról, valamint annak módosításáról szóló 5/2020. (I. 31.) Korm. rendelet alapján számított rendelkezésre álló

időkeret terhére a csoportbontásokon kívül az alábbi foglalkozásokat szervezzük tanulóink számára:

- fakultatív tantárgyak a fenti táblázat szerint
- szakkörök tehetséggondozási céllal
- felzárkóztatás a lemaradók számára
- egyéni foglalkozások fejlesztési céllal
- sportkörök

A fakultatív tantárgyakat áprilisban hirdetjük meg az osztályok számára és megfelelő számú érdeklődő tanuló esetén beépítjük a következő tanévi tantárgyfelosztásba, és a tanulók órarendjébe. A választható tantárgyak tananyagai, követelményei a 3.4.1. –ban találhatók.

A szakkörök, érdeklődési körök iránti tanulói igényeket a tanév kezdetén mérjük fel, így minden tanév október 1-jén indítjuk azokat. A következő szakköri lehetőségeket kínáljuk:

- színjátszó szakkör 1 óra/hét
- énekkar 1 óra/hét
- Édes anyanyelvünk szakkör 1 óra/hét
- informatika felkészítő a végzős évfolyamon 2 óra/hét
- versenyfelkészítő a szakmai elméleti tantárgyakból 1 óra/hét
- rajzszakkör 1 óra/hét

A felzárkóztató, egyéni és sportköri foglalkozások a tanítás kezdetén indulnak.

A nem kötelező tanórai foglalkozások tananyaga

Színjátszó Szakkör

A színjátszó szakkör, délutáni szabad foglalkozás a szakközépiskola tanulóinak. A magyartanításhoz szorosan kapcsolódik, tehát az órák keretében elsajátított készségek és ismeretek elmélyítését és bővítését szolgálja, figyelembe véve a tanulók érdeklődését, törekedve a drámajátékokkal és a színházi neveléssel kapcsolatos tudnivalók arányos jelenlétének biztosítására.

A szakkör két alapterületet foglal magába: a drámajátékokat és a színházi nevelést.

Drámajátékok: A tanulókat mozgás improvizációk elsajátítására és gyakorlására ösztönzi; fejleszti (metakommunikatív úton) a jellemábrázolást, a dramatikus improvizációs készséget és egyéb készségeket.

Színházi nevelés: Lehetővé teszi, hogy a tanulók az irodalmi művek színházi adaptációját befogadóként is megéljék, kritikusan beszélni tudjanak róluk. A tanulók színházzal kapcsolatos foglalkozásokkal ismerkednek.

A színjátszó szakkör külön feladata a magyar nyelv, a magyar irodalom és kultúra iránti szeretet erősítése, az iskolai rendezvényeken, ünnepségeken való aktív részvétel. A tanultakat színházi produkcióval zárjuk minden félévben.

A szakkör céljai, általános célok

A tanulók pozitív viszonyt alakítanak ki a drámairodalom és a színházi kultúra iránt, elsajátítják a kritikus befogadáshoz szükséges ismereteket. A drámairodalom olvasása vagy színházi adaptációjának megtekintése kapcsán erősítik identitástudatukat, fejlesztik a más kultúrák iránti toleranciát. Gyakorolják a nyilvános szereplést, fejlesztik együttműködési készségüket.

Funkcionális célok

A tanulók elméleti ismereteiket, ízlésvilágukat, felvetődő kérdéseiket cselekvésben is megjelenítik. A gyakorlás során dramatikus technikákat sajátítanak el. Gondolatokat és érzelmeket fejeznek ki, valós emberi szituációkat, illetve fiktív történeteket jelenítenek meg. Mozgásos improvizációkat végeznek, a drámajátékokban megtapasztalják a szabadságélményt, élőben és felvételről színházi produkciókat tekintenek meg, így megismerik az alapvető színpadtechnikai eljárásokat, bővítik a drámával és a színházzal kapcsolatos szókincsüket.

Oktatási célok

A tanulók színház- és drámaelméleti ismereteket szereznek, elsajátítják és alkalmazzák a színház- és drámaelméleti alapfogalmakat.

A szakkör tematikája

Heti rendszerességgel kb. 1,5 óra- 2 óra foglalkozást tartunk.

Tematikáját tekintve első évben, játékos formában ismerkedünk a színjátszással, drámajátékokkal. A féléveket a gyakorlatok bemutatójával zárjuk. A következő gyakorlatok alapján folyik a színjátszó kör a II. félévben is.

A tanulók készségfejlesztő gyakorlatokkal ismerkednek. Koncentrációs és lazító gyakorlatokat, beszéd- és légzéstechnikai gyakorlatokat végeznek.
Interakciós, kapcsolatteremtő, kommunikációs és egyensúlygyakorlatokat folytatnak.
A tanulók megismerik és alkalmazzák az alapvető és a gyakrabban használt drámai konvenciókat.
Belső hang, monológ, gondolatkövetés, mímes játék, fórum színház, kellékhasználat stb.
A tanulók mozgás-improvizációkat és gyakorlatokat végeznek. Tudatosan végeznek gyakorlatokat a pontos testi-lelki harmónia érdekében. Némajátékokat, pantomimes gyakorlatokat, jellemábrázoló mozgásokat végeznek, és minden esetben elemzik társaik produkcióját.
A gyakorlatok, drámajátékok természetüknél fogva segítik a testi, térbeli biztonság kialakulását, az időérzék fejlődését, az alkotóképességnek és a rugalmasabb gondolkodásnak a kialakulását, a mozgás, a beszéd tisztaságát. A folyamatos elemző munka gazdagítja az ön- és emberismeretet, ezáltal növekszik a tanulók biztonságérzete, konfliktuskezelési technikája.

Édes anyanyelvünk szakkör Péchy Blanka-díjas, Kazinczy-díjas szakkör

A szakköri tagok alkotják az iskola Patkós Irma körét.
A szakkör célja: a kommunikációs készség fejlesztése szóban és írásban.
A szakkör feladatai:
Megoldjuk és beküldjük a „Szóról - szóval" című rádióműsor feladványait.
Gyakoroljuk a kifejező szövegmondást, a szövegértést hallás útján.
Követjük az Anyanyelvápolók Szövetségének munkáját, olvassuk az Édes Anyanyelvünk című újságot.
Fejlesztjük szókincsünket játékos nyelvi feladatok, feladványok segítségével.
A szakköri tagok részt vehetnek az iskolai ünnepségeken, megemlékezéseken, anyanyelvi versenyeken.

Tananyag

1. Beszédtechnikai gyakorlatok, a hangsúlyjelek, szünetjelek megismerése
2. Az október 23-i megemlékezés szövegeinek felolvasása
3. „Szóról-szóval" c. rádióműsor feladványának megoldása
4. Nyelvtan játékosan
5. „Szóról-szóval" c. rádióműsor feladványának megoldása
6. A magyar nyelv napja: nov. 13.
7. „Szóról-szóval" c. rádióműsor feladványának megoldása
8. Kommunikációs játékok
9. „Szóról-szóval" c. rádióműsor feladványának megoldása
10. Mondd egy levegővel!
11. „Szóról-szóval" c. rádióműsor feladványának megoldása
12. Szövegválasztás a Szép Magyar Beszéd versenyére, a szövegek értő olvasása
13. „Szóról-szóval" c. rádióműsor feladványának megoldása
14. Gyakorlás a Szép Magyar Beszéd versenyére
15. „Szóról-szóval" c. rádióműsor feladványának megoldása
16. Köznyelv – népnyelv
17. „Szóról-szóval" c. rádióműsor feladványának megoldása
18. A március 15.-i műsor szövegeinek felolvasása
19. „Szóról-szóval" c. rádióműsor feladványának megoldása
20. Gyakorló feladatok megoldása: készülünk az Édes anyanyelvünk versenyére!

21. „Szóról-szóval” c. rádióműsor feladványának megoldása
22. Gyakorló feladatok megoldása: készülünk az Édes anyanyelvünk versenyére!
23. „Szóról-szóval” c. rádióműsor feladványának megoldása
24. Szólások, közmondások
25. „Szóról-szóval” c. rádióműsor feladványának megoldása
26. Nyelvi feladványok
27. „Szóról-szóval” c. rádióműsor feladványának megoldása
28. Szókincsfejlesztő gyakorlatok
29. „Szóról-szóval” c. rádióműsor feladványának megoldása
30. Beszédművek előadása – Mit tanultunk meg a tanév során?
31. „Szóról-szóval” c. rádióműsor feladványának megoldása
32. Értékelés

Az Énekkar tevékenysége

3 óra	Az október 23-i műsor
2 óra	Mikulás műsor
3 óra	Karácsonyi műsor
8 óra	Március 15-i műsor
8 óra	Ballagási műsor
5 óra	Évzáró műsor
3 óra	Rendkívüli műsorok

Rajz szakkör			
Témakör/órasz.	Tartalom	Tevékenység	Eszköz
1, 1ó	Vizuális kultúra: A tantárgy tanításának célja, tananyagtartalma és követelményrend-szere.	A vizuális nyelvi elemek, a környezetkultúra, a tárgykultúra és a képzőművészeti alapismeretek fejlesztése a mindennapi látványok és művészettörténeti példák segítségével. Felkészítés a gondolatok, érzelmek vizuális kifejezésére.	Szemléltetés: Képzőművészeti kiadványok, tömegkommunikációs média bemutatása.
2, 3ó	Képzőművészeti korok, ábrázolások áttekintése alkotásokon keresztül	- festészeti technikák - térábrázolás ókortól a reneszánszig - illuzionisztikus ábrázolás, érzelmek kifejezése: - barokk idején, napjaink eszközeivel ✓szín, vonal, forma, távlat szerepe ✓emberábrázolás megismerése. Festészeti műfajok típusainak, technikáinak megismerése műelemzések által. Tájkép készítés különböző technikával, monokróm színekkel	Szemléltetés: Térbeliség kifejezésére törekvő középkori és reneszánsz, barokk alkotások bemutatása
3. 3ó.	Képzőművészet, festészeti ágak: - csendélet - tájkép - portré	A különböző korokban önálló festészeti műfajként megjelenő arckép, csendélet és tájkép műfajának elemzése (ikonográfia, stílustörténet). Leírás, ítéletalkotás. Csendélet készítés, absztrakt képpé átalakítás	Szemléltetés: Római, reneszánsz és barokk portrék, barokk csendéletek és tájképek. XX.sz-i ábrázolások
4, 6ó	Érzelmek kifejezése, színekkel, foltokkal. Kifejezés: Érzelmek és lelkiállapot, hangulat kifejezése. Egy adott téma fel, illetve átdolgozása.	- Hangulat ábrázolás zenére - Kép átírás, újjá értelmezés - Természeti formák értelmezése, átírása - dekorativitás: szecessziós formák, felületkitöltés egyéni motívumokkal - csomagolóanyagok tervezése - kirakat tervezése – látványterv készítés – különböző alkalmakra	Anyagok: Rajzlap, festék, ecset. Szemléltetés: Monet: A roueni katedrális (különböző napszakokban). szecesszió,
5, 4,ó	Grafikai eljárások, sokszorosítás lehetősége	- tussal, filccel képalkotás – pont, vonal, folt – forma kialakítás - papírnyomat készítés	Grafikai tervezésekhez: Henger, linocolor festék, olló, tűfilc, grafit ceruza.
6,	Emberábrázolás – képzőművészeti	- élmények megbeszélése - kompozíciós elvek – kifejezésmódok	Szemléltetés: Tanulmányrajzok

6ó	alkotások tanulmányozása Grafika, sokszorosító grafika fogalma	- az emberi ábrázolás során az arányrendszer, mozdulat - Plakát tervezés pl. színházi előadáshoz	(Leonardo da Vinci: Virágtanulmány), rézkarcok (Rembrandt: Önarckép, Picasso: Arckép, Kondor Béla: A nagy madár), linómetszetek, könyvillusztrációk.
7, 2ó	Környezetkultúra, tárgykultúra: Kultúrtörténeti alapismeretek. Tárgyak a múltban. A test ékesítésének néprajzi-kultúrtörténeti szokásai. Testfestés, tetoválás. Testfestés, testdíszítés, tetoválás a különböző kultúrákban	- eredet, hagyomány, mai követelmények A szubkultúrában, az ifjúsági kultúrában megjelenő vizuális jelenségek (pl. testfestés, testdíszítés) elemzése. A testdíszítés, tetoválás gyökereinek, hagyományainak megismerése. Emberekről készített fotók, tárgyak, reprodukciói, illetve videofilmek segítségével a törzsi művészetben megjelenő testfestés, testpecsételés, tetoválás emlékeinek bemutatása. A japán kultúrában megjelenő tetoválás szerepének bemutatása. - A testékesítés, díszítés néprajzi- kultúrtörténeti szokásainak feldolgozása.	Szemléltetés: Guineai szobrok, maszkok, Törzsi művészet
8, 6ó	Környezetkultúra, tárgykultúra: Öltözködés-kultúra. Az öltözet stílusa és az adott kor stílusjegyeinek összefüggése. A tervezési folyamat lépései. Ruhatervezés.	Különböző korok ruháinak bemutatása segítségével a kor stílusjegyeinek felismerése az úri viseletekben. A népviselet szimbólumrendszerének (családi állapot, kor, vagyoni helyzet) megfigyelése. Az öltözék esztétikai és használati szempontja. Trendek a mai viseletben. Divatirányzatok a fiatalság viseletében. A tervezés, modellezés folyamatának megismerése. Személyes használatra ruha tervezése, modellezése.	Szemléltetés: Különböző korok főúri és paraszti viseletének bemutatása. Videofilmek segítségével divatbemutatók szemléltetése. Anyagok: Rajzlap, ceruza, anyagminták, olló, ragasztó.
9, 6ó	Szimbólumok, pl. népi eszközökön való megjelenési formáik, Tárgy és környezetkultúra: Tárgyak elemzése.	• népi elemek mai feldolgozása • ruházat, kiegészítők tervezése • egyszerű tárgyak tervezése, ötletek rajzi megformálása • újrahasznosítás – körülöttünk szemétnek, hulladéknak tartott anyagok tárggyá formálása	Szemléltetés: Használati tárgyak, munkaeszközök, azokról készült tanulmányrajzok bemutatása.

	Tárgyak, munkaeszközök ábrázolása.		

Érettségi felkészítő földrajz tantárgyból

Témakör	Óraszám
Helyünk a világegyetemben: • Galaxisunk, Naprendszerünk és bolygóink • Földünk mozgásai és alakja, Holdunk, Napunk • Tájékozódás a Földön (helymeghatározás gyakorlása) • Időszámítási feladatok • Térképészeti gyakorlatok	5
Geológia: • Föld belső szerkezete • Lemezmozgások és következményei (hegységképződés, földrengés) • Vulkanizmus, ércképződés • Kőzetek (kőzet felismerési gyakorlat) • Földtörténet	5
Légkör: • Szerkezete és anyaga, időjárás elemei (hőmérséklet, szél, légnyomás) • Csapadékképződés és csapadékfajták • Nagy földi légkörzés, monszunszelek • Ciklonok, anticiklonok, frontok, légszennyezés	4
Vízburok: • Óceánok, tengerek • Tavak, folyók • Felszín alatti vizek • Vízszennyezés	4
Felszínformálás és talaj: • Talaj keletkezése és fajtái • Szél, jég felszínformálása • Folyók, tenger felszínformálása és felszínformák	3
Éghajlat: • Forró öv • Mérsékelt öv I. (meleg mérsékelt öv, hideg mérsékelt öv) • Mérsékelt öv II. (valódi mérsékelt öv) • Hideg öv, hegyvidéki éghajlat	4
Települések és népességnövekedés: • Falvak, városok • Népességnövekedés, rasszok, korfa elemzés	2
Afrika: • Afrika természetföldrajza • Afrika társadalomföldrajza	2
Ázsia: • Ázsia természetföldrajza • Ázsia társadalomföldrajza	2
Amerika: • Amerika természetföldrajza • Amerika társadalomföldrajza	2

Európa regionális földrajza: • Észak-Európa országai (Dánia, Norvégia, Svédország, Finnország) • Dél-Európa országai (Spanyolország, Görögország, Portugália, Olaszország) • Kelet-Európa országai (Oroszország, Ukrajna, Csehország, Lengyelország) • Nyugat-Európa országai (Franciaország, Németország, Anglia) • EU kialakulása és szervezetei (magterületek és perifériák)	5
Magyarország: • Magyarország elhelyezkedése, természeti viszonyai • Magyarország tájai • Magyarország népessége, települései, régiói • Magyarország ipara • Magyarország mezőgazdasága • Magyarország turizmusa, világörökségi részek	6
Világgazdasági folyamatok: • Integráció, globalizáció, TNC-k • Gazdasági szerkezet mutatói, gazdasági rendszerek • Pénz, nemzetközi tőkeáramlások, adósságválság • Nemzetközi szervezetek	4
Globális problémák: • Népességnövekedés, éhezés, fogyatkozó természeti erőforrások • Geoszférák környezeti állapota, urbanizációs válság	2
Próba érettségi	2
Összesen	52

Informatika Érettségi felkészítés

Középszint, 11. évfolyam, heti 2 óra 36hét

	Témakör	**heti 2 óra**
1.	Információs társadalom	5
2.	Táblázatkezelés	23
3.	Adatbázis-kezelés	22
4.	Prezentatív programok	22
Összesen		**72**

1. Információs társadalom, órakeret 5 óra

Az óra témája	**Fogalmak, tevékenységek**
Az informatika fejlődés-története I.-II.	A kommunikáció kialakulás és fejlődése. Mechanikus és elektromechanikus számológépek. A Neumann-elv.
Az informatika fejlődés-története III.-IV.	Számítógép-generációk. Az Internet története.
A kommunikációs társadalom	A számítógépek forradalma, technológiai trendek. Az információs társadalom fogalma. Informatikai stratégia Magyarországon.
Intelligens eszközök	Robotok.
Jog és etika az informatikában	Adatvédelem. A szoftver, mint szellemi termék. Szerzői jog. A szoftverek csoportosítása. Az IKT veszélyei.

2. Táblázatkezelés, órakeret 23 óra

Az óra témája	Fogalmak, tevékenységek
A táblázatkezelők funkciói, a táblázatok elemei	Táblázatkezelők, munkalap, munkafüzet. Cella, aktuális cella. Cellahivatkozások. Adatok, képletek. Kijelölés, egyesítés, másolás, áthelyezés, beszúrás, törlés.
Adattípusok, formátumok, adatbevitel	Szám, szöveg, logikai, dátum és idő adattípusok. Hibajelzés. Igazítás. Kifejezések és függvények. Autószúm. Számformátumok.
Műveletek, kifejezések és képletek.	Művelettípusok. Hivatkozási, aritmetikai, összefűző és hasonlító műveletek. Prioritás.
Képletek másolása, kitöltés és beillesztés	Abszolút, relatív és vegyes hivatkozások alkalmazása. Autókitöltés. Irányított beillesztés.
Képletek áthelyezése, munkalap-műveletek	Másolás és áthelyezés. Hivatkozás a munkalapok között. Nevek használata.
Statisztikai függvények, táblaformázás	Statisztikai függvények alkalmazása. A grafikonkészítő varázsló használata.
Alap függvények	MIN, MAX, ÁTLAG, SZUM,
Egyszerű képletek	pl. Áfa, haszonkulcs
Dátum- és időértékek	Dátum- és idő kezelése. Formátumok. Dátum- és időfüggvények.
Logikai műveletek és függvények	Logikai értékek, logikai műveletek. A HA- függvény. A tábla rendezése.
Keresőfüggvények, az adatok szűrése	Az FKERES és a VKERES függvény. Autószűrő, irányított szűrés. Összetett feladatok megoldása.
Kereső függvények	INDEX cella lekérdezés, HOL.VAN keresés
Grafikonkészítés	Grafikonok készítése és formázása. Véletlen számok képzése.
Függvények ábrázolása	A pontdiagram. Különböző függvények ábrázolása.
Nyomtatás, részösszegek,	A táblázat nyomtatása. Részösszegek. A DARABTELI és

tömbfüggvények	a SZUMHA függvény. Tömbképletek, a GYAKORISÁG függvény.

3. Adatbázis-kezelés, órakeret 22 óra

Az óra témája	**Fogalmak, tevékenységek**
Az adatbázis-kezelés alapfogalmai	Adatok, adatbázisok. Az egyed fogalma. Adatbázis-modellek. Relációs adatmodell.
Adatbázis létrehozása	Adatbázis és táblák létrehozása. Az adatbázis kulcsa. Adattípusok.
Rendezés, indexelés. Az adatok érvényessége	A rekordok rendezése. A fizikai és logikai sorrend. Indexelés, indextábla. Érvényességi szabályok.
Űrlapok használata	Az űrlap fogalma. Űrlapok készítése és formázása. Az űrlap módosítása. Kombinált lista.
Interaktív adatkezelés	Adatok módosítása és törlése. Rekordok szűrése.
Egyszerű lekérdezések	A lekérdezések típusai. Választó lekérdezés létrehozása. Rendezés.
Összetett lekérdezések	Logikai műveletek a lekérdezésekben.
Operátorok a lekérdezésekben	LIKE, BETWEEN, IN, Is Null, helyettesítő karakterek.
Számított mezők. Szövegkezelő függvények	Számított mezők a lekérdezésben. A LEFT, RIGHT, MID, LEN függvény.
Dátum/Idő függvények	DATE, NOW, YEAR, MONTH, DAY.
Összesítő lekérdezések	Aggregáló függvények (SUM, AVG, MIN, MAX, COUNT).
Csoportosítás a lekérdezésekben	GROUP BY, feltételek a csoportosításnál, WHERE.
Jelentés készítése, nyomtatása	Jelentések, a jelentések típusai. Jelentés készítése és formázása. A jelentés módosítása.

Összetett adatbázis tervezése	Normálformák. Az adatbázis normalizálása.
Kapcsolatok, hivatkozások	A kapcsolatok típusai. Táblák összekapcsolása. A hivatkozási integritás. Anomáliák.
Többtáblás lekérdezések	Többtáblás lekérdezések készítése.
Összetett adatbázisok űrlapjai	Segédűrlap és csatolt űrlap készítése.
Különleges lekérdezések	Frissítő, hozzáfűző, táblakészítő, törlő lekérdezések. Kereszttáblás lekérdezés.

4. Prezentatív programok, Órakeret 22 óra

(Szövegszerkesztés, Prezentáció, Weblapszerkesztő)

Az óra témája	**Fogalmak, tevékenységek**
A szövegszerkesztés alapjai	A szerkesztőprogramok típusai. A szöveg egységei. A dokumentumkészítés lépései. Szöveg bevitele, javítása. Mentés.
Betűk formázása	Betűtípus, betűméret, betűstílus, aláhúzások, alsó és felső index. Szimbólumok beszúrása. Váltás kisbetű és nagybetű között.
Bekezdések formázása	Igazítás, behúzások, térköz, sorköz. Fattyú- és árvasorok.
Felsorolás és számozás	Felsorolás készítése különböző felsorolásjellel. Egyszintű és többszintű számozott lista készítése. Lábjegyzet és végjegyzet.
Szakaszok formázása. Nyomtatás	A szakasz fogalma, új szakasz létrehozása. Hasábszám beállítása. Élőfej és élőláb készítése. Oldalbeállítások (margó, papírméret stb.) Nyomtatási kép. Nyomtatás.
Képek, objektumok a dokumentumban	Word Art szövegek létrehozása. Képek beillesztése a Clip Art vagy egyéb állományból. Képek a rajzrétegben és a szövegrétegben. Az egyenletszerkesztő.
Gyakorlás	Képeket tartalmazó dokumentum elkészítése (és nyomtatása) minta vagy leírás alapján.
Táblázatok	Táblázat létrehozása, módosítása, formázása a szövegszerkesztőben. A táblázat adatainak rendezése.
Körlevél	A körlevél fogalma, alkalmazási területei. A körlevél

	létrehozásának lépései. Adatbázis létrehozása körlevélhez. Körlevél készítése minta vagy leírás alapján.
A bemutató elemei	A prezentáció fogalma. Diatípusok. Szöveg, kép elhelyezése a dián. Nézetek váltása.
Táblázat, diagram a prezentációban	A prezentáció elemeinek igazítása. Háttér kiválasztása. Táblázat beillesztése, formázása. Diagram készítése. Nyomtatás.
Animációk	Rajz, szöveg animálása. Diagramok animálása. Kép, hang, mozgókép animációja.
Nem lineáris prezentáció. Vetítési beállítások	Objektumokhoz rendelt akciók. Akciógombok. Áttűnések. Kísérőszöveg. Egyéb vetítési beállítások. Úti csomag készítése.
Weblap tervezése	Az Internetes oldalak felépítése, nyelvezetének sajátosságai. A HTML nyelv felépítése. A szerkesztőprogram kiválasztásának szempontjai. Weblap tervezése.
A weblap elemei	A szöveg és a táblázat tulajdonságai, formázási lehetőségei. A lap tulajdonságai.
Kép, háttérhang	Képek előkészítése, beillesztése. Képek elhelyezése táblázatban. Háttérhang alkalmazása.
Hivatkozások	Hivatkozások létrehozása. Hivatkozás ugyanazon az oldalon belül, illetve más lapra vagy más szerveren található weblapra. Könyvjelző, kezdőlap alkalmazása.
Weblap tesztelése	Elérés hivatkozással képet, mozgóképet, hangot, egyéb állományt. Weblap tesztelése, elhelyezése web szerveren.

Iskolai sportkör

Biztosítjuk a Nkt-ben meghatározott időkeret minimumát -2 óra/hét- sportágak, illetve tevékenységi formák szerinti csoportokban. *(Nkt. 27.§ (13))*

A szakmai programjavaslat elkészítéséért a testnevelést tanítók felelősek. A szakmai programjavaslat leadásának határideje V. 31. A javaslatot ezt megelőzően az elkészítőknek véleményeztetni kell a DÖK-kel.

A szakmai program az **éves munkaterv** részét képezi.

3.4.3. A nem kötelező tanórán kívüli foglalkozások

Tanulmányi kirándulások, osztálykirándulások

Tanulmányi kirándulás szorgalmi időben történő finanszírozását az intézmény nem tudja vállalni, akkor sem, ha a szakmai programmal összefügg. Kirándulást az osztályfőnök, szakoktató az igazgató engedélyével szervezhet, de ennek költségeit a szülők viselik. A szülők a költségek viseléséről írásban nyilatkoznak. A kirándulás tematikáját a szervező köteles az igazgató részére a szervezést megelőzően leadni.

A kirándulás ideje a DÖK által kiválasztott tanítás nélküli munkanap, melyet az éves munkaterv rögzít.

Tantárgyi kirándulások, múzeumlátogatások, üzemlátogatások, terepgyakorlatok segítik a tantárgyi tartalmak elmélyítését, illetve segít a tanulók motiválásában.

3.5.1. A középszintű érettségi vizsga témakörei az egyes érettségi vizsgatárgyakból

7.1. számú melléklet az érettségi vizsga részletes követelményeiről szóló 40/2002. (V. 24.) OM rendelet alapján

3.5.2. Az érettségi vizsga megszervezésére vonatkozó szabályok

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

(2) Az, aki a szakképző iskolában folytatott tanulmányokhoz kapcsolódóan szakmát szerzett és annak megszerzését követően kíván érettségi vizsgát tenni, mentesül az érettségi vizsga kötelezően választandó vizsgatárgya alól.

(3) Az érettségi vizsgán az érettségi vizsga kötelező vizsgatárgyai helyett a sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő személy – jogszabályban meghatározottak szerint – másik tantárgyat választhat.

Az Szkr. 257/A.§ szerint az érettségi vizsga megszervezésére és lebonyolítására – az e rendeletben meghatározott eltérésekkel – az érettségi vizsga vizsgaszabályzatának kiadásáról szóló 100/1997. (VI. 13.) Korm. rendeletet (a továbbiakban: érettségi vizsgaszabályzat) kell alkalmazni.

258.§ (1) alapján előrehozott érettségi vizsga – a szakmai vizsga kivételével –

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

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

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

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

A fentiek alapján a technikum 12. évfolyamán a tanulók matematika, magyar nyelv és irodalom és történelem tantárgyakból tesznek, idegen nyelvből tehetnek előrehozott érettségi vizsgát az aktuális tanév rendje szerint. A tanulóknak ezen az évfolyamon a májusi-júniusi vizsgaidőszak első napjáig tart a szorgalmi időszak (a végzős évfolyamokhoz hasonlóan), így a szóbeli vizsgáig biztosítjuk a tanulóknak az érettségi vizsgára való felkészülést. A 12-13. évfolyam szakmai tantárgyainak óraszámait, képzési programját ennek megfelelően alakítottuk ki.

3.6. A tanulók munkájának ellenőrzése, értékelése

3.6.1. Az értékelés módja, fajtái

Az oktatásunk, nevelésünk akkor lehet hatékony, ha a folyamatot folyamatos és következetes ellenőrzés és értékelés kíséri. Az értékelés a tanulók teljesítményéről adott szervezett és differenciált visszajelzés. Tanulóra irányuló tevékenység, mert a tanulók tudását, képességét mérjük, a tanulókat minősítjük, osztályozzuk, a tanulók tanulási motivációját elősegítjük. Oktatót segítő tevékenység, mert lehetőséget biztosít a hibák feltárására, javítására, segíti a tanulók tudásának feltérképezését, összehasonlíthatóvá válnak a tanulócsoportok teljesítményei.

- Az értékelés fajtái:
- diagnosztikus értékelés – az előzetes tudást méri
- fejlesztő értékelés – a hibák feltárását, javítását szolgálja
- szummatív értékelés – az elért tudást a célhoz viszonyítja

A diagnosztikus értékelés a tanítási folyamat elején méri azt a tudásszintet, amely alapján az oktató az oktatási célokat, feladatokat, módszereket meghatározza. A felvett diákok szövegértését, matematikai képességét, idegen nyelvi kompetenciáit 9. évfolyam elején mérjük, majd az eredményeknek megfelelően az oktatók elkészítik a fejlesztési terveket. A fejlesztések nem korlátozódnak a kilencedik évfolyamra, tehát a differenciált munkát mindig megelőzi a diagnosztikus értékekés. A diagnosztikus értékelés során a diákok nem kapnak osztályzatot.
Minden oktató és szakoktató a tanítási órán folyamatosan értékeli a tanulók munkáját, javítja a diákok hibáit, ösztönzi őket a munkára. Egy témakör végét szummatív értékelés zárja le. Ez legtöbbször írásbeli számonkérés, vagy projektmunka (természetismeret). Hangsúlyt kell

fektetni a szóbeli számonkérésre, javítva evvel a diákok kommunikációs készségét. A szóbeli és írásbeli számonkérés során osztályzatot kapnak a tanulók.

Az évfolyam követelményei teljesítésének feltétele az elégséges osztályzat megszerzése a két félév átlagában, illetve sikeres első félévi eredmény után a második félévben is szükséges az elégséges átlag. A tantárgyak speciális értékelési módjait, elveit, –igazodva a képzési és kimeneti követelményekhez (portfóliókészítés) - a tantárgyi tantervek tartalmazzák.

Iskolai szinten összehangoljuk, hogy mely tantárgyakból, mely évfolyamokon, mikor mérjük szintvizsgával a követelmények teljesítését. (lsd. nevelési program 1.9.3.)

A vizsgák speciális színterei a mérésnek, hiszen a szakmai vizsga, a technikusi vizsga és az érettségi vizsga egy hosszabb tanulási folyamat végső eredményéről ad átfogó képet.

A tanév rendjében foglaltak szerint szervezzük az országos kompetenciamérést.

Az intézmény vagy a fenntartó kérésére időnként standard eszközökkel végzett külső mérésekre is sor kerül.

3.6.2. Az értékelés szintjei

Az értékelés három szintre terjed ki:

- a tanulók értékelését jelenti mindazoknak az adatoknak (osztályzatok, hiányzások, dicséretek, elmarasztalások, stb.) összegyűjtése, feldolgozása és értelmezése, melynek alapján döntés születhet a tanítási-tanulási folyamat további menetéről, esetleges átalakításáról feltérképezve mind a haladást, mind a lemaradókat.
- Az Szkt. 60.§ (1) szerint a szakirányú oktatásban résztvevők értékelését az oktatók és a duális képzőhely közösen végzik. A duális képzőhely által adott osztályzatok a szakirányú ismeret tantárgy alatt kerülnek összegzésre, amennyiben a szakirányú oktatás az iskolában és a duális képzőhelyen párhuzamosan folyik.
- A szakképzési törvény végrehajtási rendeletének 180.§ (2a) bekezdése értelmében a tanuló értékelése és minősítése keretében a tanuló magatartása és szorgalma nem osztályozható.
- Csoportok, osztályok szintjén figyelemmel kísérjük
    - észlelhető-e fejlődés a csoport munkájában,
    - milyen szintű a teljesítmény a többi csoporthoz képest,
    - hány tanulónál tapasztalható fejlődés vagy visszaesés a csoport teljesítményéhez, szintjéhez képest.
- Az iskolai szintű értékelés középpontjában a nevelés és oktatás minőségének és hatékonyságának vizsgálata áll, melyet félévente végzünk osztályozó, illetve záró értekezleteinken a következő eredményességi szempontok alapján: (MIR indikátorok)

- tantárgyi-, osztály- és tagozati átlagok, bukások, lemorzsolódások, hiányzások;
- intézményi neveltségi szint mutatói
- versenyeken való részvétel, eredmények;
- szintvizsgák eredményei;
- továbbtanulási és munkaerőpiaci elhelyezkedés mutatói
- nyelvvizsga eredmények;
- emelt szinten vizsgázott tanulók száma;
- érettségi vizsga átlaga;
- szakmai vizsga átlaga.
- a kompetenciamérés és NSZFH mérés eredményei
- elégedettségi mutatók

3.6.3. Az iskolai írásbeli beszámoltatások formái, rendje, korlátai, az értékelésben betöltött súlya

Az írásbeli beszámoltatások formái:

- írásbeli felelet kisebb tanítási egység anyagának számonkérésére szolgál
- a témazáró dolgozat egy nagyobb tanulmányi egység számonkérése
- házi dolgozat: egy téma feldolgozása megadott szempontok szerint, forrásanyagok felhasználásával / önálló kutatás/

Az írásbeli beszámoltatások rendje:

Az írásbeli felelet bármely tanítási órán használható, a napi tananyag számonkérésére.

Egy témakör feldolgozása, összefoglalása után, témazáró dolgozatot írnak a diákok. A szakoktató előre jelzi a tanulóknak, és kellő időt ad a felkészülésre.

Házi dolgozatot készítenek a gyerekek, az arra alkalmas tananyag feldolgozásánál. Előnye a motiváció növelése, a könyvtár és internet használat megkedveltetése.

Az írásbeli beszámoltatások korlátai:

- írásbeli feleletek számát általában nem korlátozzuk, csak annyiban, amennyiben a tantervekben a munkaközösségek limitálják a feleletek számát
- témazáró dolgozatok számát szintén a tantárgyi tantervek tartalmazzák
- házi dolgozat: a tantárgy jellegétől függően használhatjuk, de egy tanuló félévente maximum tantárgyanként csak egyet készíthet.

Az írásbeli beszámoltatások rendjét konkrétan tanév elején az adott osztályban tanító oktatóok

közössége határozza meg, és rögzíti tanmeneteiben, majd a témazáró dolgozatok várható időpontjait, a tanulók tudomására hozza.

Általánosan be kell tartani, hogy a tanuló legfeljebb három témazáró dolgozatot írhat egy napon, amelynek időpontját a szakoktatóok egy héttel korábban bejelentik.

Az írásbeli beszámoltatások súlya a tanulók értékelésében:

- írásbeli felelet: egyszeres vagy másfeles súllyal szerepel a tanuló félévi, és év végi értékelésénél
- témazáró dolgozat: az érdemjegy két szóbeli, illetve írásbeli felelettel egyenértékű, azaz kétszeres súllyal vesszük figyelembe a félévi és év végi osztályozásnál. A témazárókat témakörönként íratjuk, tehát a témazárók száma megegyezik a témakörök számával.
- házi dolgozat: súlyát a tantárgyi tantervek tartalmazzák.

Az osztályzatok minimális száma félévenként három osztályzat.

3.6.4. A tanuló értékelésének alapelvei

Alapvető elvárás a tanulók munkájának folyamatos értékelése

- Minimum kéthavonta egy darab érdemjegy, melyet az osztályfőnök ellenőriz. A naplóban kötelező rögzíteni az értékelés típusát és témáját.
- Ha az osztályfőnök ezt követően ismét tapasztalja az érdemjegy hiányát, azt jelzi az igazgatóhelyettes felé.

A témazáró dolgozatok bejelentése az E-naplón keresztül minimum egy héttel a dolgozatírás időpontja előtt.

Az írásbeli számonkérések százalékos értékelése

Érdemjegy	**%-os határok**
5	85-100
4	70-84
3	55-69
2	40-54
1	0-39

- Az írásbeli számonkérések értékelésénél nem teszünk különbséget a szakképző és a technikumi tagozat között.
- A próbavizsgák, próbaérettségik értékelésénél az adott vizsga értékelési szabályai érvényesek.

Az írásbeli osztályozó vizsga eredményét is az írásbeli számonkérés százalékos értékelése alapján állapítjuk meg.
A javítóvizsga százalékos értékelése

Érdemjegy	**%-os határok**
5	-
4	90-100
3	70-89
2	40-69
1	0-39

- Ha a tanuló közismereti tantárgyból tett írásbeli javítóvizsgájának eredménye 25-39 % között van, akkor a vizsgabizottság a tanulót az elégséges (2) osztályzat megszerzéséért szóban felelteti.

1. A félévi és a tanév végi értékelés

Érdemjegy	**Tantárgyi átlag**
5	4,5 vagy felette
4	3,6 vagy felette
3	2,7 vagy felette
2	1,8 vagy felette
1	1,8 alatt

- Az osztályfőnök feladata, hogy a félévi és az évvégi osztályozó értekezlet előtt ellenőrizze, hogy a tantárgyi értékelés megfelel-e a táblázatban foglaltaknak.

3.6.5. A tanulók felkészüléséhez előírt otthoni írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásának elvei

- A tanulók terhelését igyekszünk elviselhetővé tenni, időt kívánunk számukra biztosítani a pihenéshez, sporthoz, szórakozáshoz.
- Írásbeli otthoni feladatot csak azokból a tantárgyakból adunk, amelyeknél nélkülözhetetlen a tananyag elsajátításához /például anyanyelv, irodalom, idegen nyelvek, matematika, számítási feladatokat tartalmazó szakmai tárgyak stb./
- A tanítási órákon nagy gondot fordítunk a gyakoroltatásra, gyakorlásra, hogy az otthoni szóbeli felkészülési időt csökkentsük.
- A hétvégékre sem adunk a napi feladatoknál többet, törekszünk arra, hogy tanulóinknak lehetősége legyen a heti regenerálódásra.

3.6.6. A tanulók fizikai állapotának méréséhez szükséges módszerek

A mérés célja

A tanulók egészségi állapota a felmérések szerint, évről évre fokozatosan romlik. Ezért minden tanévben ősszel és tavasszal számszerűen is értékelhető formában kell számot adni a tanulók fizikai állapotáról, amely megmutatja, hogy birtokában vannak-e az általános fizikai teherbíró képességeknek, vagy sem.

A testnevelés és sport célja, hogy az iskola egységes nevelő-oktató munkájának szerves részeként a testkultúra eszközeivel járuljon hozzá, hogy a tanulók az egészséget saját értékrendükben kiemelt helyen kezelő személyiséggé váljanak. A fizikai aktivitás váljon életük részévé.

A mérés módszerei

A tanulók fizikai teljesítményének mérését az Oktatási Minisztérium által elkészített „Mérési útmutató” alapján végezzük.

A mérés lebonyolítása

A mérés időpontja az aktuális tanév rendjében meghatározott. A felmérés napján hiányzó tanulónak a következő órán kell a mérési feladatokat elvégezni.

A mérés helyszíne az iskola sportudvara és tornatermei.

A mérést a mindenkori testnevelő oktató végzi.

A mérés eredményének rögzítése a tanulmányi ciklusig érvényes egyéni adatlapokon történik.

A mérési eredmények kezelése bizalmas, a mérési adatokhoz csak meghatározott személyek (osztályfőnök, szakoktató, a saját adataihoz a tanuló és a szülő, iskolaorvos) férhetnek hozzá.

A mérés eredményének felhasználása

A felmérés alapján megállapított hiányosságok gyakorlását be kell építeni a következő tanév testnevelés tanítási programjába. A diagnosztikus céllal elvégzett mérések a tanulók önmagukhoz viszonyított fejlődésének értékeléséhez biztosítanak viszonyítási alapot.

Általános felmérés mozgásanyaga:

1. 60m-es síkfutás-gyorsaság
2. 2000m-es síkfutás, vagy Cooper-teszt- állóképesség
3. Helyből távolugrás-robbanékonyság
4. Magasugrás-súlypont emelkedése
5. Ingafutás –gyorsasági állóképesség
6. Kislabda-hajítás -dobóerő
7. Távolugrás- gyorsaság, robbanékonyság
8. Felülés –erő állóképesség

3.7. Csoportbontások és egyéb foglalkozások szervezésének elvei

A csoportbontásokat az iskola különböző, tanításra, gyakorlati képzésre használt helységeinek kapacitása, a jogszabályi keretek, és a pedagógiai munka hatékonyságának foka határozza meg. Figyelembe véve a tankonyha, a cukrászműhely, az informatikatermek befogadóképességét, az osztályok összetételét, a tantárgyfelosztás elkészítésekor meghatározzuk a csoportlétszámokat és a csoportok számát.

Ügyelni kell arra, hogy a csoportbontásokkal az óraszámok ne haladják meg az osztályok számára engedélyezett időkeretet, illetve a fenntartó által, az intézmény számára biztosított óraszámot.

Mivel az iskolánk szakmai képzést is folytat, ezért a szakiskolai tagozaton az osztályaink összetétele heterogén, így szakmánkénti bontásban tanítjuk a szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyakat.

A digitális kultúra és a digitális alkalmazások órákat csak párhuzamosan két teremben tudjuk tanítani osztályonként, a termek befogadóképessége miatt.

Az idegen nyelveket is két, vagy három csoportban tanítjuk attól függően, hogy a tanulók milyen arányban tanulnak német, ill. angol nyelvet. A nyelvi csoportokat a bemeneti mérések alapján alakítjuk ki, hogy az azonos tudásszintű tanulókat az igényeiknek megfelelő tanulási módszerekkel fejleszthessük.

A matematika csoportbontást a munka hatékonyságának emelése céljából az adott tanév oktatói kapacitása figyelembevételével szervezzük meg. Az alacsony osztálylétszámú, hasonló tudásszintű osztályokat nem bontjuk ezeken az órákon.

3.8. A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiség kultúrájának megismerését szolgáló tananyag

A különböző nemzetiségek kultúrájának megismerését szolgáló tananyagot a magyar nyelv és irodalom, a történelem, valamint a társadalomismeret tananyagába építettük be, melyet az adott tantárgy helyi tanterve tartalmaz. A következő témakörökben tervezzük a nemzetiségi kérdések tárgyalását:

- Magyar nyelv: 12. évfolyam
    - Nemzetiségi nyelvhasználat
- Történelem: 10. és 12. évfolyam
    - Az ország újjászületése a XVIII. században,
    - Mária Terézia rendeletei
    - Reformkor
    - Dualizmus
    - II. világháború – holokauszt, társadalmi helyzet változása a II. vh. után Magyarországon
- Társadalomismeret: 9. és 11. évfolyam
    - Társadalmi kérdések - nemzetiség
    - A cigányok helyzete Magyarországon

3.9. Egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek

lsd. az 1.3. és a 2. fejezetben leírtakat

3.10. A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések

A képesség-kibontakoztató és az integrációs felkészítés szabályai:

A középfokú iskola a tanuló szociális helyzetéből és fejlettségéből eredő hátrányának ellensúlyozása céljából képesség-kibontakoztató vagy integrációs felkészítést szervez, amelynek keretei között a tanuló egyéni képességének, tehetségének kibontakoztatása, fejlődésének elősegítése, a tanuló tanulási, továbbtanulási esélyének kiegyenlítése folyik. Integrációs felkészítésben vesznek részt azok a képesség-kibontakoztató felkészítésben részt vevő tanulók, akik egy osztályba, osztálybontás esetén egy csoportba járnak azokkal a

tanulókkal, akik nem vesznek részt a képesség-kibontakoztató felkészítésben. A képesség-kibontakoztató és az integrációs felkészítés (a továbbiakban: képesség-kibontakoztató felkészítés) megszervezése nem járhat együtt a halmozottan hátrányos helyzetű tanulók elkülönítésével.

A képesség-kibontakoztató felkészítés keretében – a tanuló egyedi helyzetéhez igazodva – biztosítja az iskola

- a személyiségfejlesztéssel, közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatokat,
- a tanulási kudarcnak kitett tanulók fejlesztését segítő programot,
- a szociális hátrányok enyhítését segítő pedagógiai tevékenységet.

A képesség-kibontakoztató felkészítésben részt vevő tanulók nevelése-oktatása a többi tanulóval együtt, azonos osztályban, csoportban folyik.

A képesség-kibontakoztató felkészítésben részt vevő tanulók nevelése-oktatása, tudásának értékelése az oktatásért felelős miniszter által kiadott program alkalmazásával történik.

A képesség-kibontakoztató felkészítésben az a tanuló vesz részt, aki a közoktatási törvény bekezdésének 14. pontja alapján halmozottan hátrányos helyzetűnek minősül. A halmozottan hátrányos helyzetű tanulók számának megállapításánál a sajátos nevelési igényű halmozottan hátrányos helyzetű tanulókat csak akkor kell figyelembe venni, ha iskolai nevelésük, oktatásuk a többi tanulóval együtt, azonos iskolai osztályban, csoportban történik. Azokat a sajátos nevelési igényű tanulókat, akik a fogyatékosság típusának megfelelően létrehozott iskolai tagozaton, osztályban, csoportban teljesítik tankötelezettségüket, és akikről a szakértői bizottság által kiadott szakvélemény megállapította, hogy kizárólag a többi tanulótól elkülönítetten oktathatóak, a halmozottan hátrányos helyzetű tanulók számának, arányának meghatározására irányuló valamennyi számításnál figyelmen kívül kell hagyni. A halmozottan hátrányos helyzetű tanulók e rendelet alapján meghatározott száma, aránya az adott tanév során az adott tanév októberi létszámstatisztikában megállapított létszámhoz, arányhoz igazodik.

Az iskola igazgatója felveheti a képesség-kibontakoztató felkészítésbe azt a tanulót is, aki nem halmozottan hátrányos helyzetű, feltéve, hogy a tanuló hátrányos helyzetűnek minősül. Az így felvehető tanulók létszáma azonban nem haladhatja meg az adott osztályba felvett, képesség-kibontakoztató felkészítésben részt vevő tanulók létszámának harminc százalékát, tört létszám esetén felfelé kerekítve.

A képesség-kibontakoztató felkészítésben részt vevő tanuló – az oktatásért felelős miniszter által kiadott program szerinti egyéni fejlesztési terv alapján történő – haladását, fejlődését, továbbá az ezeket hátráltató okokat az osztályfőnök és az egyéni fejlesztésben részt vevő oktatók legalább háromhavonta értékelik. Az értékelésre meg kell hívni a tanulót, kiskorú

tanuló esetén a tanuló szülőjét, a gyermek- és ifjúságvédelmi felelőst, indokolt esetben a gyermekjóléti szolgálat, a gyámhatóság és a nevelési tanácsadó képviselőjét.

A képesség-kibontakoztató felkészítést az intézmény a külön jogszabályban erre kijelölt szervezettel kötött együttműködési megállapodás alapján, a szervezet szakmai támogatásával szervezi meg, amely szakmai szolgáltatás kiterjed az egyenlő bánásmódról és az esélyegyenlőség előmozdításáról szóló törvény 31. §-a szerinti önkormányzati intézkedési terv közoktatási esélyegyenlőségi intézkedési terve elkészítésének támogatására is. A szervezet minőségirányítási követelményeknek megfelelő szakmai támogató rendszert épít ki és működtet a minőségi pedagógiai szolgáltatáshoz történő hozzáférés érdekében, továbbá a képesség-kibontakoztató felkészítésben részt vevő intézmény az érintett tanuló programnak megfelelő fejlesztése céljából készített intézményi fejlesztési terv megvalósításában történő előrehaladás folyamatos nyomon követése mellett szakmai-módszertani fejlesztő munkát végez.

3.11. A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok

Jutalmazás:

- Tanév folyamán szóbeli, írásbeli oktatói, osztályfőnöki ill. igazgatói dicséretek.
- Tanév végi jutalomkönyvek.
- Végzős évfolyamon Emlékplakett.

Fegyelmező intézkedések:

- Oktatói, osztályfőnöki, ill. igazgatói figyelmeztetés, intés.
- Fegyelmi intézkedés

A jutalmazási és fegyelmezési intézkedések szabályait a házirend tartalmazza.

3.12. Az oktatásban alkalmazható tankönyvek, tanulmányi segédletek és taneszközök kiválasztásának elvei

Az adott tanévben használatos tankönyvek és taneszközök kiválasztása a szakmai munkaközösségek döntése alapján az iskolavezetéssel egyetértésben történik, figyelembe véve az adott évben hatályos tankönyvlistát.

Mindenkor figyelembe vesszük a következő szempontokat:

- Keltse fel a tanulók érdeklődését az adott tantárgy tanulása iránt.
- A tantervi anyagot teljes mértékben tartalmazza.
- Metodikáját tekintve is feleljen meg a tanulók életkori sajátosságainak.

- Szerkezete, a tananyagok egymásra épülése logikus legyen.
- Sokrétű és jól használható ismertanyagot közöljön.
- Jól legyen tanítható és tanulható.
- Tegye lehetővé a tantervi követelmény elérését, az alkalmazásképes tudást.
- Korszerű ismereteket közöljön.
- Késztessen gondolkodásra és legyen alkalmas az önálló tanulásra.
- Életszerű legyen.
- Ábrái figyelemfelkeltőek, érthetők legyenek.
- Tartalmazzon összefoglalást vagy azt segítő kérdéseket.
- Járuljon hozzá az általános műveltség kialakításához.
- Az iskola elvégzése után is tudjon segítséget nyújtani.
- Esztétikai megjelenése igényes legyen, nevelje a diákokat precíz munkavégzésre, a taneszköz állapotának megóvására;
- egymásra épülő tantárgyi rendszerek, tankönyvcsaládok, sorozatok tagjai;
- amelyekhez rendelkezésre áll olyan digitális tananyag, amely interaktív táblán segíti az órai munkát pl. feladatok, videók, animációk, 3D modellek, szerkesztő és grafikonrajzoló, statisztikai programok, interaktív feladatok, számonkérési lehetőségek, játékok stb. segítségével.
- amelyekhez olyan hozzáférés biztosított, amely az iskolában használt digitális eszközöket és tartalmakat interneten keresztül a diákok otthoni tanulásához is nyújtani tudja.
- Ha több fajta is megfelel mindezen szempontoknak, akkor az olcsóbbat választjuk.
- Több éven keresztül használható legyen.
- Nyelvkönyv esetében mindezen szempontokon túl kommunikatív legyen.

A szakmai képzésben prioritást élveznek a cselekedve tanulás formái. Ehhez olyan taneszközöket biztosítunk, amelyek szakterületeinken a legmagasabb színvonalat képviselik.
A kiválasztás és a beszerzés során igényeljük a kamara és a gazdasági partnerek támogatását.

Az ingyenes tankönyvellátás tekintetében a nemzeti köznevelés tankönyvellátásáról szóló 2013. évi CCXXXII. törvény, valamint a tankönyvellátásban közreműködők kijelöléséről szóló 501/2013. (XII. 29.) Korm. rendelet Szkr. 302-303.§ alapján történő módosítása szerint járunk el.

3.13. Az emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítéshez az emelt szintű oktatásban alkalmazott fejlesztési feladatok és követelmények a közismereti kerettanterv és az érettségi vizsga általános és részletes követelményei alapján

Az érettségi vizsga részletes követelményeiről szóló 40/2002. (V. 24.) OM rendelet alapján elkészített, a 3.5. pontban bemutatott táblázat tartalmazza az emelt szintű érettségi követelményeket az adott tantárgyra vonatkozóan, illetve a tantárgyak helyi tantervében határozzuk meg a fejlesztési feladatokat az érettségi követelmények figyelembevételével.

4. KÉPZÉSI PROGRAM

4.1. Képzési rendszerünk a 2020/2021-es tanévtől

Technikum

13. Kereskedelem ágazat

kereskedő és webáruházi technikus 5 0416 13 03

23. Turizmus-vendéglátás ágazat

vendégtéri szaktechnikus 5 1013 23 08

szakács szaktechnikus 5 1013 23 06

cukrász szaktechnikus 5 1013 23 02

turisztikai technikus 5 1015 23 07

15. Közlekedés és szállítmányozás ágazat

logisztikai technikus 5 1041 15 06

Szakképző iskola

13. Kereskedelem ágazat

kereskedelmi értékesítő 4 0416 13 02

23. Turizmus-vendéglátás ágazat

szakács 4 1013 23 05

pincér-vendégtéri szakember 4 1013 23 04

cukrász 4 1013 23 01

panziós-fogadós 4 1013 23 03

A felnőttek szakképesítésre felkészítő szakmai képzését a fenti területeken vállaljuk. A képzésben a 25 év alattiak tanulói jogviszonyban, a 25 év felettiek felnőttképzési jogviszonyban vehetnek részt.

Tantárgyi helyi tanterveink tartalmazzák az éves óraszámot, a tantárgy tanításának célját, a követelményeket, a továbbhaladás feltételét, a számonkérések módját és tantárgyi rendszerét, az oktatáshoz szükséges taneszközök jegyzékét, és a tantárgyhoz kapcsolódó speciális értékelési módokat.

Az SNI, BTMN tanulók ellátására, tanulmányaira, illetve érettségi és szakmai vizsgájára vonatkozó szabályokat a 6.4. sz. melléklet tartalmazza.

Az Szkr. 195.§ szerint egyéni tanulmányi rendben tanuló diákok tanulmányi kötelezettségüknek a szakmai programban előírtaktól eltérő idő alatt tehetnek eleget,

értékelésükre vonatkozó szabályok az 1.9. fejezetben olvashatók.

4.2. A szakmai tantárgyak óraterve

A szakmai képzéssel kapcsolatos további jogszabályok:

- 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről
- 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról
- A szakképzésért felelős miniszter hivatalos kiadványként az általa közzé tett képzési és kimeneti követelmények
- A szakképzésért felelős miniszter által kiadott programtantervek

Iskolánkban az ágazati alapoktatást és a szakmai oktatást a Tanulási Eredmény Alapú (TEA) rendszerben szervezzük. Ennek keretében az iskolai tanműhelyben végzett gyakorlatokon projekt feladatokat oldanak meg a tanulók. Az alábbi táblázatok tartalmazzák a projektek tartalmát (témakörök), valamint aprojektekre fordított heti óraszámokat. Ennek értelmében minden tanulócsoportnak hetente egy napot biztosítunk a projektek megvalósítására.
Az adott tanév projektfeladatait a szakmai tanmenetek részeként kialakított projekttervek tartalmazzák (ütemezés, feladatok, elvárások). A projektfeladatok igazodnak az ágazati alapvizsga, majd a szakmai vizsga feladataihoz. Az alapvizsga és a szakmai vizsga leírása, értékelésének szempontjai a KKK-ban meghatározottak.
A projekteket osztályzatokkal értékelik az oktatók tanulási témánként. Az elkészített produktumokról készült fotókat, dokumentumokat portfólió tároló rendszerben gyűjtik a tanulók. A tanulói munkanaplóban is megjelennek a tanulási eredmény alapú munkavégzés projektjei.
A fentieket megismertetjük a duális képzőpartnerekkel, melyek alapján elkészítik a saját munkahelyi képzési programukat.

4.3. Óratervek

4.3.1. Kereskedő és webáruházi technikus 5 0416 13 03

A TANULÁSI TERÜLETHEZ RENDELT TANTÁRGYAK ÓRASZÁMA, ÉVFOLYAMONKÉNT

Tantárgyak Kereskedő és webáruházi technikus szakmai tantárgyak	9. évf. óra/ hét	10. évf. óra/ hét	11. évf. óra/ hét	12. évf. óra/ hét	13. évf. óra/ hét
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelven					2
Gazdasági ismeretek	3	3			
Vállalkozások működtetése		2			
Kommunikáció	1	2			
Digitális alkalmazások	2,5	2			
Kereskedelem alapjai			2	5	1
Termékismeret			4	2	1
Vállalkozási ismeretek					1
Kereskedelmi gazdaságtan			3	3	1
Digitalizáció			1,5	1,5	
Webáruház működtetése					1
Jogi ismeretek					1
Marketing alapjai			2,5	2,5	
Marketing kommunikáció					2
Portfóliókészítés					1
Szakirányú ismeret: • Kereskedelem alapjai • Termékismeret • Vállalkozási ismeretek • Digitalizáció • Kereskedelmi gazdaságtan • Webáruház működtetése • Marketing kommunikáció					2 1 3 1 1 5 4
Összefüggő szakmai gyakorlat			140 óra	140 óra	

Az óraháló, a 13. évfolyamon - a duális képzőhelyen töltött napi 8 órás munkaidő miatt - a Szakirányú ismeret óraszámai kiegészülnek +7 óra/hét-el.

	13.évfolyam óra/hét
Szakirányú ismeret	**+7**

Kereskedő és webáruházi technikus	**9. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat projekt keretében óra/hét**	**tartalom**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**	0,5	Álláskeresés, Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése, Munkanélküliség				
Gazdasági ismeretek	**3**	3	Gazdasági alapfogalmak, A háztartás gazdálkodása, A vállalat termelői magatartása, Az állam gazdasági szerepe, feladatai, Jogi alapfogalmak, Tudatos fogyasztói magatartás, Marketing alapfogalmak, Nemzetközi gazdasági kapcsolatok,				
Kommunikáció	**1**	1	Kapcsolatok a mindennapokban, A munkahelyi kapcsolattartás szabályai, A kommunikációs folyamat, Ön- és társismeret fejlesztése.				

Digitális alkalmazások	**2,5**			2,5	Munkavédelmi ismeretek, Tízujjas vakírás, Digitális alkalmazások		

Kereskedő és webáruházi technikus	**10. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat projekt keretében óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Gazdasági ismeretek	**3**	2	Gazdasági alapfogalmak, A háztartás gazdálkodása, A vállalat termelői magatartása, Az állam gazdasági szerepe, feladatai, Jogi alapfogalmak, Tudatos fogyasztói magatartás, Marketing alapfogalmak, Nemzetközi gazdasági kapcsolatok,	1	A háztartás gazdálkodása. A vállalat termelői magatartása. Jogi alapfogalmak. Marketing.		
Vállalkozások működtetése	**2**			2	A vállalkozások gazdálkodása, A gazdálkodási folyamatok elszámolása, Statisztikai alapfogalmak		
Kommunikáció	**2**	1	Kapcsolatok a mindennapokban, A munkahelyi kapcsolattartás szabályai, A kommunikációs folyamat, Ön- és társismeret fejlesztése.	1	Kapcsolatok a mindennapokban, A munkahelyi kapcsolattartás szabályai, A kommunikációs folyamat, Ön- és társismeret fejlesztése.		
Digitális alkalmazások	**2**			2	Munkavédelmi ismeretek, Tízujjas vakírás, Digitális alkalmazások		

Kereskedő és webáruházi technikus			**11. évfolyam**				
Tantárgyak	**heti összóraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Kereskedelem alapjai	**2**	2	Áruforgalmi folyamat, Munka-, tűz- és balesetvédelem, Környezetvédelem				
Termékismeret	**3,5+0,5=4**			4	*Árufőcsoportok, Specifikus termékismeret, Árurendszerek, Csomagolástechnika, Termékkihelyezés és forgalmazás*		
Kereskedelmi gazdaságtan	**3**	3	*Árképzés, Készletgazdálkodás, Humán erőforrás szervezés*				
Digitalizáció	**1,5**			1,5	*Rendszer felépítése és működése, Multimédiás és kommunikációs alkalmazások*		
Marketing alapjai	**2+0,5**	2,5	A marketing sajátosságai és területe, Vásárlói magatartás, Piackutatás, -szegmentáció és célpiaci marketing, Termékpolitika, Árpolitika				

Kereskedő és webáruházi technikus			**12. évfolyam**				
Tantárgyak	**heti összóraszám/hét**	**iskolai elméletigényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Kereskedelem alapjai	**4,5+0,5**	2,5	Áruforgalmi folyamat, Digitális és analóg eszközök használata, Pénzkezelés	2,5	*Áruforgalmi folyamat, Digitális és analóg eszközök használata, Pénzkezelés*		
Termékismeret	**2**			2	*Fogyasztóvédelmi alapok, Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban*		
Kereskedelmi gazdaságtan	**3**	3	*Humán erőforrás szervezés, Közterhek, Költségek, Eredményesség*				
Digitalizáció	**1,5**			1,5	*Weblapkészítés és működtetés, Adatbáziskezelés*		
Marketing alapjai	**2+0,5**	2,5	Értékesítéspolitika, Szolgáltatásmarketing				

Kereskedő és webáruházi technikus			**13. évfolyam**				
Tantárgyak	**heti összóraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói idegen nyelv	**2**	2					
Kereskedelem alapjai	**1**	1	Áruforgalmi folyamat, Digitális és analóg eszközök használata, Pénzkezelés				
Vállalkozási ismeretek	**1**	1	Gazdasági szervezetek, A vállalkozások vagyona és finanszírozása, A közbeszerzés alapjai, Likviditás és cash-flow, Hatóságok és felügyeleti szervek, Üzleti tervezés				
Kereskedelmi gazdaságtan	**1**	1	Közterhek, Eredményesség, Vagyonvizsgálat				

Webáruház működtetése	**1**	1	Online vállalkozások, Online kereskedelmi platformok, Logisztikai feladatok, Ügyfélkapcsolatok menedzselése				
Jogi ismeretek	**1**	1	Üzemeltetés jogi feltételei, Általános szerződési feltételek, Szerzői jog, Adatvédelmi szabályok, GDPR, A pénzforgalom szabályozása				
Marketing kommunikáció	**2**	2	Reklám, Személyes eladás, Eladásösztönzés, Direkt marketing, Arculatkialakítás, Online marketing				
Portfóliókészítés	**1**	1					
Szakirányú ismeret - Kereskedelem alapjai - Termékismeret - Vállalkozái ismeretek - Digitalizáció - Kereskedelmi gazdaságtan - Webáruház működtetése - Marketing kommunikáció	**17**					2 1 3 1 1 5 4	Áruforgalmi folyamat Termékkihelyezés és forgalmazás, Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban Gazdasági szervezetek, A vállalkozások vagyona és finanszírozása, A közbeszerzés alapjai, Likviditás és cash-flow, Hatóságok és felügyeleti szervek, Üzleti tervezés Mobil alkalmazások, Szoftverhasználati jogok Közterhek, Eredményesség, Vagyonvizsgálat Online vállalkozások, Online kereskedelmi platformok, Logisztikai feladatok, Ügyfélkapcsolatok menedzselése Reklám, Személyes eladás, Eladásösztönzés, Direkt

							marketing, Arculatkialakítás, Online marketing

4.3.2. Vendégtéri szaktechnikus 5 1013 23 08

A TANULÁSI TERÜLETHEZ RENDELT TANTÁRGYAK ÓRASZÁMA, ÉVFOLYAMONKÉNT

Szakmai tantárgyak Vendégtéri szaktechnikus	9. évf. óra/ hét	10. évf. óra/ hét	11. évf. óra/ hét	12. évf. óra/ hét	13. évf. óra/ hét
Munkavállalói ismeretek	**0,5**				
Munkavállalói idegen nyelv					**2**
A munka világa	**1,5**				
IKT a vendéglátásban	**1**	**1**			
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	**4**	**8**			
Rendezvényszervezési ismeretek			**1**	**2**	
Vendégtéri ismeretek			**1**	**2**	
Étel és italismeret			**5**	**6**	
Értékesítési ismeretek			**1**	**2**	
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek			**1**	**2**	**1**
Üzleti menedzsment					**3**
Marketing és protokoll					**2**
Speciális szakmai kompetenciák					**2**
Portfóliókészítés					**1**
Szakirányú ismeret **Rendezvényszervezési ismeretek** **Vendégtéri ismeretek** **Üzleti menedzsment** **Marketing és protokoll** **Speciális szakmai kompetenciák**			 **2** **2**		 **7** **1** **7**
Összefüggő szakmai gyakorlat			**175**	**200**	

Az óraháló, a 13. évfolyamon - a duális képzőhelyen töltött napi 8 órás munkaidő miatt - a Szakirányú ismeret kiegészül +8 óra/hét óraszámmal.

	13.évfolyam óra/hét
Szakirányú ismeret	**+8**

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszáma és témakörök évfolyamonként

Vendégtéri szaktechnikus	**9. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**	**0,5**	Álláskeresés, Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése, Munkanélküliség				
A munka világa	**1,5**	**1,5**	Alapvető szakmai elvárások, Kommunikáció és vendégkapcsolatok, Munkabiztonság és egészségvédelem				
IKT a vendéglátásban (100%)	**1**			1	Digitális eszközök a vendéglátásban		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (50%)	**4 (4x1)**	**4 (4x1)**	A cukrászati termelés alapjai, Az ételkészítés alapjai, A vendégtéri értékesítés alapjai A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai				

Vendégtéri szaktechnikus	**10. évfolyam**						
Tantárgyak (…% gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani)	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat projekt keretében óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
IKT a vendéglátásban (100%)	**1**			1	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása, Digitális eszközök a turizmusban		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (50%)	**8** (4x2)			**8** (4x2)	**A cukrászati termelés alapjai**: 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**: 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. **A vendégtéri értékesítés alapjai**: 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:** kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és a turisztikai termékek hazai trendjeinek megismerése. A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. A szálláshelyi alapismeretek		

					elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.		

Vendégtéri szaktechnikus	**11. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Rendezvényszervezési ismeretek	**1**	1	Rendezvények típusai, fajtái, Értékesítés folyamata, Kommunikáció a vendéggel, Rendezvény logisztika, Rendezvény bonyolítása				
Vendégtéri ismeretek	**1**			1	Felszolgálási ismeretek, Felszolgálás lebonyolítása		
Étel és italismeret	**5**	2	Konyhatechnológiai alapismeretek, Ételkészítési ismeretek, Italismeret és felszolgálásuk szabályai,	3	Konyhatechnológiai alapismeretek, Ételkészítési ismeretek, Italismeret és felszolgálásuk szabályai,		
Értékesítési ismeretek	**1**	1	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai				
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek ÍRÁSBELIBEN	**1**	1	Beszerzés, Raktározás, Termelés, Százalék számítás, mértékegység átváltások, Árképzés, Vállakozási formák, Alapvető munkajogi és adózási formák				

Szakirányú ismeret -Rendezvényszervezési ismeretek -Vendégtéri ismeretek	**4**					2 2	Rendezvények típusai, fajtái, Értékesítés folyamata, Kommunikáció a vendéggel, Rendezvény logisztika, Rendezvény bonyolítása Felszolgálási ismeretek, Felszolgálás lebonyolítása

Vendégtéri szaktechnikus	**12. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat projekt keretében óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Rendezvényszervezési ismeretek	**2**	2	Rendezvény bonyolítása, Elszámolás, fizettetés				
Vendégtéri ismeretek	**2**			2	Felszolgálási ismeretek, Felszolgálás lebonyolítása, Fizetési módok		
Étel és italismeret	**6**	3	Ételkészítési ismeretek, Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining, Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban, Italismeret és felszolgálásuk szabályai, Italok készítésének szabályai, Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás, Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák	3	Ételkészítési ismeretek, Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining, Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban, Italismeret és felszolgálásuk szabályai, Italok készítésének szabályai, Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás, Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák		

Értékesítési ismeretek	**2**	2	A bankett kínálat kialakításának szempontjai, A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai, Sommelier feladatának marketing vonatkozásai, Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése, Gasztroesemények az online térben, Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai				
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek ÍRÁSBELIN!	**2**	2	Jövedelmezőség, Elszámoltatás				

Vendégtéri szaktechnikus	**13. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói idegen nyelv	**2**	2	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések, Önéletrajz és motivációs levél, „Small talk” – általános társalgás, Állásinterjú				
Üzleti menedzsment ÍRÁSBELIN!	**3**	3	Gazdálkodás a bevételekkel, A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek, Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás, Létszám- és bérgazdálkodás, Vezetés a gyakorlatban, Vállalkozás indítása				
Marketing és protokoll ÍRÁSBELIN!	**3**	2	Marketing, Viselkedés és üzleti protokoll				
Speciális szakmai kompetenciák	**2**			2	*A vendég asztalánál készíthető ételek, Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein*		
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	**1**	1	Beszerzés, Raktározás, Termelés, Százalék számítás, mértékegység átváltások, Árképzés, Vállakozási formák, Alapvető munkajogi és adózási formák Jövedelmezőség, Elszámoltatás				

Portfóliókészítés	**1**	1					
Szakirányú ismeret -Üzleti menedzsment -Marketing és protokoll -Speciális szakmai kompetenciák	**15**					7 1 7	*Gazdálkodás a bevételekkel, A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek, Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás, Létszám- és bérgazdálkodás, Vezetés a gyakorlatban, Vállalkozás indítása* Marketing, Viselkedés és üzleti protokoll A vendég asztalánál készíthető ételek, Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein

4.3.3. Szakács szaktechnikus 5 1013 23 06

A TANULÁSI TERÜLETHEZ RENDELT TANTÁRGYAK ÓRASZÁMA, ÉVFOLYAMONKÉNT

Szakmai tantárgyak Szakács szaktechnikus	9.évf. óra/ hét	10.évf. óra/ hét	11. évf. óra/ hét	12. évf. óra/ hét	13. évf. óra/ hét
Munkavállalói ismeretek	0,5				
Munkavállalói idegen nyelv					2
A munka világa	1,5				
IKT a vendéglátásban	1	1			
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	4	8			
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás			1	2	
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása				1	
Ételkészítés-technológiai ismeretek			4	7	
Ételek tálalása			1	2	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás			2	2	1
Üzleti menedzsment					3
Marketing és protokoll					2
Speciális szakmai kompetenciák					2
Portfóliókészítés					1
Szakirányú ismeret -Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás -Ételkészítés-technológiai ismeretek -Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása -Üzleti menedzsment -Marketing és protokol -Speciális szakmai kompetenciák			 1 1 2		 7 2 7
Összefüggő szakmai gyakorlat			175	200	

Az óraháló, a 13. évfolyamon - a duális képzőhelyen töltött napi 8 órás munkaidő miatt - a Szakirányú ismeret kiegészül +8 óra/hét óraszámmal.

	13.évfolyam óra/hét
Szakirányú ismeret	**+8**

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszáma és témakörök évfolyamonként

Szakács szaktechnikus	**9. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**	0,5	Álláskeresés, Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése, Munkanélküliség				
A munka világa	**1,5**	1,5	Alapvető szakmai elvárások, Kommunikáció és vendégkapcsolatok, Munkabiztonság és egészségvédelem				
IKT a vendéglátásban (100%)	**1**			1	Digitális eszközök a vendéglátásban		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (50%)	**4** (4x1)	**4** (4x1)	A cukrászati termelés alapjai, Az ételkészítés alapjai, A vendégtéri értékesítés alapjai A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai				

Szakács szaktechnikus	**10. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat projekt keretében óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
IKT a vendéglátásban (100%)	**1**			1	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása, Digitális eszközök a turizmusban		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (50%)	**8** (4x2)			8 (4x2)	**A cukrászati termelés alapjai**: 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**: 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. **A vendégtéri értékesítés alapjai**: 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:** kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és a turisztikai termékek hazai trendjeinek megismerése. A		

					kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.		

Szakács szaktechnikus	**11. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	**1**			1	*Előkészítés, Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés, Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek, Alapkészítmények, Sűrítési eljárások, Bundázási eljárások, Mártások*		
Ételkészítés-technológiai ismeretek	**4**	1	Főzés, Gőzölés, Párolás, Sütés I.	3	*Főzés, Gőzölés, Párolás, Sütés I.*		
Ételek tálalása	**1**			1	Alapvető tálalási formák, lehetőségek, Szezononális alapanyagok használata, Heti menük összeállítása, Alkalmi menük összeállítása		

Anyaggazdálkodás-adminisztráció, elszámoltatás ÍRÁSBELIBEN!	**2**	2	Áruátvétel, Árugazdálkodási szoftverek használata, Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése, Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása, Raktározás				
Szakirányú ismeret -Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása -Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás -Ételkészítési technológiai ismeretek	**4**					2 1 1	Kézi szerszámok, Hűtő és fagyasztó berendezések, Főző és sütő berendezések, Egyéb berendezések és gépek Előkészítés, Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés, Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek, Alapkészítmények, Sűrítési eljárások, Bundázási eljárások, Mártások Főzés, Gőzölés, Párolás, Sütés I.
Szakács szaktechnikus	**12. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	**1+1**	1	*Töltelékáruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok), Pékáruk és cukrászati alaptészták, Savanyítás, tartósítás*	1	*Töltelékáruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok), Pékáruk és cukrászati alaptészták, Savanyítás, tartósítás*		
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	**1**			1	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek		
Ételkészítés-technológiai ismeretek	**7**	3	Sütés II., Különleges technológiák, Cukrászat, Speciális ételek	4	*Sütés II., Különleges technológiák, Cukrászat, Speciális ételek*		

			(mentes, kímélő), Ételkészítés árukosárból		*(mentes, kímélő), Ételkészítés árukosárból*		
Ételek tálalása	**2**	1	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők, Nemzetközi ételismeret, Büfék összeállítása és tálalása, Kalkuláció összeállítása	1	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők, Nemzetközi ételismeret, Büfék összeállítása és tálalása, Kalkuláció összeállítása		
Anyaggazdálkodás-adminisztráció, elszámoltatás ÍRÁSBELIBEN!	**2**	2	Az anyagfelhasználás kiszámítása, Árképzés, Bizonylatolás, Elszámoltatás, Készletgazdálkodás				

Szakács szaktechnikus	**13. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói idegen nyelv	**2**	2	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések, Önéletrajz és motivációs levél, „Small talk” – általános társalgás, Állásinterjú				
Anyaggazdálkodás-adminisztráció, elszámoltatás	**1**	1	Áruátvétel, Árugazdálkodási szoftverek használata, Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése, Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása, Raktározás Az anyagfelhasználás kiszámítása, Árképzés, Bizonylatolás, Elszámoltatás, Készletgazdálkodás				
Üzleti menedzsment ÍRÁSBELIN!	**3**	3	Gazdálkodás a bevételekkel, A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek, Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás, Létszám- és bérgazdálkodás, Vezetés a gyakorlatban, Vállalkozás indítása				
Marketing és protokoll ÍRÁSBELIN!	**2**	2	Marketing, Viselkedés és üzleti protokoll				
Speciális szakmai kompetenciák	**2**	2	Konyhavezetési ismeretek, Élelmezésvezetői ismeretek				
Portfóliókészítés	**1**	1					

Szakirányú ismeret -Üzleti menedzsment -Marketing és protokol -Speciális szakmai kompetenciák	**16**					7 2 7	Gazdálkodás a bevételekkel, A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek, Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás, Létszám- és bérgazdálkodás, Vezetés a gyakorlatban, Vállalkozás indítása Marketing, Viselkedés és üzleti protokoll Konyhavezetési ismeretek, Élelmezésvezetői ismeretek

4.3.4. Cukrász szaktechnikus 5 1013 23 02

A TANULÁSI TERÜLETHEZ RENDELT TANTÁRGYAK ÓRASZÁMA ÉVFOLYAMONKÉNt

Tantárgyak **Cukrász szaktechnikus**	**9. évf. óra/ hét**	**10. évf. óra/ hét**	**11. évf. óra/ hét**	**12. évf. óra/ hét**	**13. évf. óra/ hét**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**				
Munkavállalói idegen nyelv					**2**
A munka világa	**1,5**				
IKT a vendéglátásban	**1**	**1**			
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	**4**	**8**			
Előkészítés			**1**	**1**	
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása				**1**	
Cukrászati termékek készítése			**5**	**8**	
Cukrászati termékek befejezése, díszítése			**1**	**3**	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás			**1**	**2**	**1**
Üzleti menedzsment					**2**
Marketing és protokoll					**2**
Speciális szakmai kompetenciák					**2**
Portfóliókészítés					**1**
Szakirányú ismeret -Előkészítés -Cukrászati termékek készítése -Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése,programozása -Üzleti menedzsment -Marketing és protokol -Speciális szakmai kompetenciák			**1** **1** **2**		**7** **2** **7**
Összefüggő szakmai gyakorlat			**175**	**200**	

Az óraháló, a 13. évfolyamon - a duális képzőhelyen töltött napi 8 órás munkaidő miatt - a Szakirányú ismeret kiegészül +8 óraszámmal.

	13.évfolyam óra/hét
Szakirányú ismeret	**+8**

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszáma és témakörök évfolyamonként

Cukrász szaktechnikus	**9. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat óra/hét**	**tartalom**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**	0,5	Álláskeresés, Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése, Munkanélküliség				
A munka világa	**1,5**	1,5	Alapvető szakmai elvárások, Kommunikáció és vendégkapcsolatok, Munkabiztonság és egészségvédelem				
IKT a vendéglátásban (100%)	**1**			1	Digitális eszközök a vendéglátásban		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (50%)	**4** (4x1)	**4** (4x1)	A cukrászati termelés alapjai, Az ételkészítés alapjai, A vendégtéri értékesítés alapjai A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai				

Cukrász szaktechnikus	**10. évfolyam**

Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat óra/hét**	**tartalom**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom**
IKT a vendéglátásban (100%)	**1**			1	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása, Digitális eszközök a turizmusban		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (50%)	**8** (4x2)			8 (4x2)	A cukrászati termelés alapjai, Az ételkészítés alapjai, A vendégtéri értékesítés alapjai A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		

Cukrász szaktechnikus	**11. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom**	**iskolai tanműhely gyakorlat óra/hét**	**tartalom**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom**
Előkészítés	**1**	1	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása				
Cukrászati termékek készítése	**5**	1	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása. Tészták és uzsonnasütemények készítése. Tészták és sós teasütemények készítése. Krémes készítmények előállítása. Édes teasütemények, mézesek készítése	4	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása. Tészták és uzsonnasütemények készítése. Tészták és sós teasütemények készítése. Krémes készítmények előállítása. Édes teasütemények, mézesek készítése		
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	**1**			1	Bevonatok készítése, alkalmazása. Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása.		
Anyaggazdálkodás-adminisztráció, elszámoltatás ÍRÁSBELIBEN!	**1**	1	Anyaggazdálkodás. Cukrászati termékek kalkulációja.				
Szakirányú ismeret	**4**					1	Cukrászati anyagok

-Előkészítés -Cukrászati termékek készítése -Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése,programozása						1 2	technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása Munkafolyamatok előkészítése Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása. Tészták és uzsonnasütemények készítése. Tészták és sós teasütemények készítése. Krémes készítmények előállítása. Édes teasütemények, mézesek készítése Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése

Cukrász szaktechnikus	**12. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom**	**iskolai tanműhely gyakorlat óra/hét**	**tartalom**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom**
Előkészítés	**1**	1	Munkafolyamatok előkészítése.				
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	**1**			1	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		
Cukrászati termékek készítése	**8**	4	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása. Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése. Nemzetközi cukrászati termékek készítése. Bonbonok készítése. Hidegcukrászati termékek készítése. Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása.	4	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása. Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése. Nemzetközi cukrászati termékek készítése. Bonbonok készítése. Hidegcukrászati termékek készítése. Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása.		
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	**2+1**	1	Bevonatok készítése, alkalmazása. Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása.	2	Bevonatok készítése, alkalmazása. Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása.		

			Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése.		Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése.		
Anyaggazdálkodás-adminisztráció, elszámoltatás ÍRÁSBELIBEN!	**2**	2	Cukrászati termékek kalkulációja. Elszámoltatás.				

Cukrász szaktechnikus	**13. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom**	**iskolai tanműhely gyakorlat óra/hét**	**tartalom**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom**
Munkavállalói idegen nyelv	**2**	2	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések, Önéletrajz és motivációs levél, „Small talk” – általános társalgás, Állásinterjú				
Anyaggazdálkodás-adminisztráció, elszámoltatás	**1**	1	Anyaggazdálkodás. Cukrászati termékek kalkulációja Elszámoltatás.				
Üzleti menedzsment ÍRÁSBELIN!	**2**	2	Gazdálkodás a bevételekkel. A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek, Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás, Létszám- és bérgazdálkodás, Vezetés a gyakorlatban, Vállalkozás indítása				
Marketing és protokoll ÍRÁSBELIN!	**2**	2	Marketing. Viselkedés és üzleti protokoll.				
Speciális szakmai kompetenciák	**2**			2	Cukrászdai értékesítés. Cukrászati munkaszervezés.		
Portfóliókészítés	**1**	1					
Szakirányú ismeret -Üzleti menedzsment -Marketing és protokol -Speciális szakmai	**16**					7 2 7	Gazdálkodás a bevételekkel. A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek, Anyag- és készlet- és

kompetenciák							eszközgazdálkodás, Létszám- és bérgazdálkodás, Vezetés a gyakorlatban, Vállalkozás indítása Marketing. Viselkedés és üzleti protokoll. Cukrászdai értékesítés. Cukrászati munkaszervezés.

4.3.5. Turisztikai technikus 5 1015 23 07

A TANULÁSI TERÜLETHEZ RENDELT TANTÁRGYAK ÓRASZÁMA, ÉVFOLYAMONKÉNT

Tantárgyak **Turisztikai technikus** **Turisztikai szervező**	**9. évf. óra/ hét**	**10. évf. óra/ hét**	**11. évf. óra/ hét**	**12. évf. óra/ hét**	**13. évf. óra/ hét**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**				
Munkavállalói idegen nyelv					**2**
A munka világa	**1,5**				
IKT a vendéglátásban	**1**	**1**			
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	**4**	**8**			
Beszerzés és értékesítés			**2**	**1**	
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás			**3**	**6**	**3**
Speciális szolgáltatások			**1**	**1**	
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok			**1**	**3**	
Adminisztráció és elszámolás			**2**	**1**	
Üzleti menedzsment a turizmusban					**3**
Turizmusmarketing és protokoll					**2**
Országismeret magyar nyelven					**2**
Szakirányú ismeret -Beszerzés és értékesítés -Üzleti kalkuláció és értékgazdálkodás -Speciális szolgáltatások -Üzleti menedzsment a turizmusban -Turizmusmarketing és protokoll -Országismeret magyar nyelven			**1** **2** **1**		**6** **3** **7**
Egybefüggő szakmai gyakorlat			**175**	**200**	

Az óraháló, a 13. évfolyamon - a duális képzőhelyen töltött napi 8 órás munkaidő miatt - a Szakirányú ismeret kiegészül +8/hét óraszámmal.

	13.évfolyam óra/hét
Szakirányú ismeret	**+8**

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszáma és témakörök évfolyamonként

Turisztikai technikus - Turisztikai szervező	**9. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**	0,5	Álláskeresés, Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése, Munkanélküliség				
A munka világa	**1,5**	1,5	Alapvető szakmai elvárások, Kommunikáció és vendégkapcsolatok, Munkabiztonság és egészségvédelem				
IKT a vendéglátásban (100%)	**1**			1	Digitális eszközök a vendéglátásban		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (50%)	**4** (4x1)	**4** (4x1)	A cukrászati termelés alapjai, Az ételkészítés alapjai, A vendégtéri értékesítés alapjai A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai				

Turisztikai technikus - Turisztikai szervező	**10. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
IKT a vendéglátásban (100%)	**1**			1	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása, Digitális eszközök a turizmusban		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (50%)	**8** (4x2)			**8** (4x2)	**A cukrászati termelés alapjai**: 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**: 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. **A vendégtéri értékesítés alapjai**: 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:** kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és a turisztikai termékek hazai trendjeinek megismerése. A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. A szálláshelyi alapismeretek		

					elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.		

Turisztikai technikus - Turisztikai szervező	**11. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Beszerzés és értékesítés	**2**	1	Utazásszervezés, Utazásszervezés - kereslet és kínálat, Turisztikai árualap, A közelekdés szerepe az idegenforgalomban, menetrend és útvonaltervezők, Globális helyfoglalási rendszerek, Szállásközvetítő oldalak, Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok, Magyarország világörökségi helyszínei	1	*Utazásszervezés, Utazásszervezés - kereslet és kínálat, Turisztikai árualap, A közelekdés szerepe az idegenforgalomban, menetrend és útvonaltervezők, Globális helyfoglalási rendszerek, Szállásközvetítő oldalak, Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok, Magyarország világörökségi helyszínei*		
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	**3**	2	Árualapok az utazásszervezésben, A gazdálkodás, üzleti irányítás	1	*Árualapok az utazásszervezésben, A gazdálkodás, üzleti irányítás*		

Speciális szolgáltatások	**1**	1	tevékenységei, Pénzforgalmi dokumentumok, Az áfa a turizmus különböző területein, Az utazásszervezés számításai, Elszámolások Bevezetés a pszichológiába, Erkölcs, üzleti etikett és kommunikáció, Fogyasztói magatartás		*tevékenységei, Pénzforgalmi dokumentumok, Az áfa a turizmus különböző területein, Az utazásszervezés számításai, Elszámolások*		
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	**1**	1	Marketingkommunikáció, Reklám, Személyes eladás, Eladásösztönzés				
Adminisztráció és elszámolás **Szakirányú ismeret** -Beszerzés és értékesítés -Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás -Speciális szolgáltatások	**2** **4**	1	*Nyilvántartások, Szerződések, Forgatókönyv, Jegyzőkönyv, Idegenvezetői jelentés, Részvételi jegy*	1	*Nyilvántartások, Szerződések, Forgatókönyv, Jegyzőkönyv, Idegenvezetői jelentés, Részvételi jegy*	1 2 1	Utazásszervezés, Utazásszervezés - kereslet és kínálat, Turisztikai árualap, A közelekdés szerepe az idegenforgalomban, menetrend és útvonaltervezők, Globális helyfoglalási rendszerek, Szállásközvetítő oldalak, Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok, Magyarország világörökségi helyszínei Árualapok az utazásszervezésben, A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei, Pénzforgalmi dokumentumok, Az áfa a turizmus különböző területein, Az utazásszervezés számításai, Elszámolások

							Bevezetés a pszichológiába, Erkölcs, üzleti etikett és kommunikáció, Fogyasztói magatartás

Turisztikai technikus -Turisztikai szervező	**12. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Beszerzés és értékesítés	**1**	1	A közelekdés szerepe az idegenforgalomban, menetrend és útvonaltervezők, Globális helyfoglalási rendszerek, Szállásközvetítő oldalak, Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok				
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	**6**	4	Az utazásszervezés számításai, Elszámolások, Utókalkuláció, Gazdasági elemzések	2	Az utazásszervezés számításai, Elszámolások, Utókalkuláció, Gazdasági elemzések		
Speciális szolgáltatások	**1**	1	Bevezetés a pszichológiába, Erkölcs, üzleti etikett és kommunikáció, Fogyasztói magatartás				

Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	**2+1**	3	Személyes eladás, PR - Public Relation, Modern marketingkommunikációs eszközök, Direkt marketing, Közösségi média				
Adminisztráció és elszámolás	**1**			1	Nyilvántartások, Szerződések, Forgatókönyv,		

Turisztikai technikus -Turisztikai szervező	**13. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói idegen nyelv	**2**	2	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések, Önéletrajz és motivációs levél, „Small talk” – általános társalgás, Állásinterjú				
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	**1**	1	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás Az utazásszervezés számításai, Elszámolások, Utókalkuláció, Gazdasági elemzések				
Üzleti menedzsment a turizmusban	**3**	3	Bevételgazdálkodás, Létszám- és bérgazdálkodás, Vezetés a gyakorlatban, Vállalkozás indítása,				
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	**2**	2	Az utazásszervezés számításai, Elszámolások, Utókalkuláció, Gazdasági elemzések				

Turizmusmarketing és protokoll ÍRÁSBELIN!	**2**	2	A marketing alapjai, Marketing stratégia, Szervezeti marketing, Piackutatás, Brandmarketing, Turizmus marketing, Etikett és protokoll, Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll				
Országismeret magyar nyelven ÍRÁSBELIN!	**2**	2	Kulturális turizmus, Egészségturizmus, Bor- és gasztroturizmus, Hungarikumok, Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások mentén				
Szakirányú ismeret -Üzleti menedzsment a turizmusban -Turizmusmarketing és protokoll -Országismeret magyar nyelven	**16**					6 3 7	Bevételgazdálkodás, Létszám- és bérgazdálkodás, Vezetés a gyakorlatban, Vállalkozás indítása. A marketing alapjai, Marketing stratégia, Szervezeti marketing, Piackutatás, Brandmarketing, Turizmus marketing, Etikett és protokoll, Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll Kulturális turizmus, Egészségturizmus, Bor- és gasztroturizmus, Hungarikumok, Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások mentén

4.3.6. Logisztikai technikus 5 1041 15 05

A TANULÁSI TERÜLETHEZ RENDELT TANTÁRGYAK ÓRASZÁMA, ÉVFOLYAMONKÉNT

Tantárgyak Logisztikai technikus	9. évf. óra/ hét	10. évf. óra/ hét	11. évf. óra/ hét	12. évf. óra/ hét	13. évf. óra/ hét
Munkavállalói ismeretek	**0,5**				
Munkavállalói idegen nyelv					**2**
Gazdasági ismeretek	**3**	**3**			
Vállalkozások működtetése		**2**			
Kommunikáció	**1**	**2**			
Digitális alkalmazások	**2,5**	**2**			
Közlekedési alapok Közlekedés földrajz			**3**		
Közlekedés technikája és üzemvitele			**4**		
Külkereskedelmi és vámismeretek			**2**		**1**
Általános szállítmányozás				**3**	**1**
Ágazati szabályozások				**4**	
Szállítmányozói feladatok					**1**
Raktározási alapok			**2**		
Raktári tárolás és anyagmozgatás			**2**		
Raktári mutatószámok				**2**	
A raktárirányítás rendszere					
Raktárvezetés					
Logisztikai alapok				**1**	**0,5**
Beszerzési, készletezési, termelési, elosztási logisztika				**2,5**	**2**
Minőség a logisztikában					**0,5**
Szakmai idegen nyelv				**0,5**	**2**
Portfóliókészítés					**1**
Szakirányú ismeret -Minőség a logisztikában -Beszerzési, készletezési, termelési, elosztási logisztika					**1,5** **4,5** **1**

-Logisztikai alapok -Raktárvezetés -A raktárirányítás rendszere --Szállítmányozói feladatok -Általános Szállítmányozás					**1** **1,5** **4,5** **1**
Összefüggő szakmai gyakorlat			**140 óra**	**160 óra**	

Az óraháló, a 13. évfolyamon - a duális képzőhelyen töltött napi 8 órás munkaidő miatt - a Szakirányú ismeret kiegészül +9/hét óraszámmal.

	13.évfolyam óra/hét
Szakirányú ismeret	**+9**

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszáma és témakörök évfolyamonként

Logisztikai technikus	**9. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**	0,5	Álláskeresés, Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése, Munkanélküliség				
Gazdasági ismeretek	**3**	3	Gazdasági alapfogalmak, A háztartás gazdálkodása, A vállalat termelői magatartása, Az állam gazdasági szerepe, feladatai, Jogi alapfogalmak, Tudatos fogyasztói magatartás, Marketing alapfogalmak, Nemzetközi gazdasági kapcsolatok,				
Kommunikáció	**1**	1	Kapcsolatok a mindennapokban, A munkahelyi kapcsolattartás szabályai, A kommunikációs folyamat, Ön- és társismeret fejlesztése.				
Digitális alkalmazások	**2,5**			2,5	*Munkavédelmi ismeretek, Tízujjas vakírás, Digitális alkalmazások*		

Logisztikai technikus	**10. évfolyam**						
Tantárgyak (…% gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani)	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Gazdasági ismeretek	**3**	2	Gazdasági alapfogalmak, A háztartás gazdálkodása, A vállalat termelői magatartása, Az állam gazdasági szerepe, feladatai, Jogi alapfogalmak, Tudatos fogyasztói magatartás, Marketing alapfogalmak, Nemzetközi gazdasági kapcsolatok,	1	*A háztartás gazdálkodása. A vállalat termelői magatartása. Jogi alapfogalmak. Marketing.*		
Vállalkozások működtetése	**2**			2	*A vállalkozások gazdálkodása, A gazdálkodási folyamatok elszámolása, Statisztikai alapfogalmak*		
Kommunikáció	**2**	1	Kapcsolatok a mindennapokban, A munkahelyi kapcsolattartás szabályai, A kommunikációs folyamat, Ön- és társismeret fejlesztése.	1	*Kapcsolatok a mindennapokban, A munkahelyi kapcsolattartás szabályai, A kommunikációs folyamat, Ön- és társismeret fejlesztése.*		
Digitális alkalmazások	**2**			2	*Munkavédelmi ismeretek, Tízujjas vakírás, Digitális alkalmazások*		

Logisztikai technikus		**11. évfolyam**					
Tantárgyak	**heti összóraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Közlekedési alapok Közlekedés földrajz	**3**	3	A közlekedési alágazatok átfogó ismerete. Közlekedésbiztonság. A közlekedés hatása a környezetre. Közlekedési számítások. Közlekedésinformatika. Közlekedésföldrajz.				
Közlekedés technikája és üzemvitele	**4**	4	Vasúti közlekedés Közúti közlekedés Légi közlekedés Belvízi közlekedés Tengeri közlekedés Csővezetékes szállítás				
Külkereskedelmi és vámismeretek	**2**	2	Külkereskedelmi ügyletek. Nemzetközi pénzügyek. Külkereskedelmi szokványok. Vámismeretek.				
Raktározási alapok	**2**	2	Raktárak helye, szerepe. Raktározási folyamatok. Anyag és áruismeret.				

Raktári tárolás és anyagmozgatás	**2**	2	A raktári tárolás rendszere. A raktári folyamatok anyagmozgató és mérőeszközei.				

Logisztikai technikus			**12. évfolyam**				
Tantárgyak	**heti összóraszám/hét**	**iskolai elméletigényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Általános szállítmányozás	**3**	2	Szállítmányozási alapok. Szállítmánybiztosítás. Magyarország szállítmányozási, közlekedési földrajza. Európa szállítmányozási, közlekedési földrajza.	1	Szállítmányozási alapok. Szállítmánybiztosítás. Magyarország szállítmányozási, közlekedési földrajza. Európa szállítmányozási, közlekedési földrajza.		
Ágazati szabályozások	**4**	4	Vasúti szabályozás. Közúti szabályozás. Légi szabályozás. Belvízi szabályozás. Tengeri szabályozás. Veszélyes küldemények fuvarozásának szabályozása.				
Raktári mutatószámok	**2**			2	Matematikai, fizikai alapok. Statikus mutatószámok. Dinamikus mutatószámok. Minőségi mutatószámok.		

Logisztikai alapok	**1**	1	A logisztikai rendszer felépítése. A logisztika információs rendszere.				
Beszerzési, készletezési, termelési, elosztási logisztika	**2,5**	2,5	A beszerzési folyamat. Beszerzési stratégiák. A készletezés szerepe. Készletgazdálkodás. Termeléstervezés. Termelésirányítás. Disztribúció és értékesítés.				

Logisztikai technikus			**13. évfolyam**				
Tantárgyak	**heti összóraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói idegen nyelv	**2**	2	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések. Önéletrajz és motivációs levél. „Small talk” – általános társalgás. Állásinterjú.				
Külkereskedelmi és vámismeretek	**1**	1	Külkereskedelmi ügyletek. Nemzetközi pénzügyek. Külkereskedelmi szokványok. Vámismeretek.				
Általános szállítmányozás	**1**	1	Európa szállítmányozási, közlekedési földrajza.				
Szállítmányozói feladatok	**1**	1	Vasúti árutovábbítás. Közúti árutovábbítás. Légi árutovábbítás. Belvízi árutovábbítás. Tengerentúli árutovábbítás. Multimodális és kombinált árutovábbítási rendszerek				
Logisztikai alapok	**0,5**	0,5	A logisztikai rendszer felépítése. A logisztika információs rendszere. A logisztikai teljesítmények mutatószámai.				

Beszerzési, készletezési, termelési, elosztási logisztika	**2**	2	A beszerzési folyamat. Beszerzési stratégiák. A beszerzési logisztika gyakorlata. Készletgazdálkodás. A készletezési logisztika gyakorlata. Termelésirányítás. A termelési logisztika gyakorlata. Disztribúció és értékesítés. Az elosztási logisztika gyakorlata.				
Minőség a logisztikában	**0,5**	0,5	Minőségi alapismeretek. A minőségmenedzsment fejlesztésének eszközei.				
Szakmai idegen nyelv	**2**	2	Szállítmányozási szakmai idegen nyelv. Idegen nyelvű szakmai levelezés.				
Portfóliókészítés	**1**	1	Portfóliókészítés				
Szakirányú ismeret -Minőség a logisztikában -Beszerzési, készletezési, termelési, elosztási logisztika -Logisztikai alapok -Raktárvezetés -A raktárirányítás rendszere --Szállítmányozói feladatok	**15**					1,5 4,5 1 1 1,5 4,5	Minőségi alapismeretek. A minőségmenedzsment fejlesztésének eszközei. A beszerzési folyamat. Beszerzési stratégiák. A beszerzési logisztika gyakorlata. Készletgazdálkodás. A készletezési logisztika gyakorlata. Termelésirányítás. A termelési logisztika gyakorlata. Disztribúció és értékesítés. Az elosztási logisztika gyakorlata. A logisztikai rendszer felépítése.

-Általános Szállítmányozás						1	A logisztika információs rendszere. A raktár működtetése. Ellenőrzési, szabályozási feladatok. A logisztikai jesítmények mutatószámai. Az információ. Raktárnyilvántartás. Raktárirányítás. Vasúti árutovábbítás. Közúti árutovábbítás. Légi árutovábbítás. Belvízi árutovábbítás. Tengerentúli árutovábbítás. Multimodális és kombinált árutovábbítási rendszerek Európa szállítmányozási, közlekedési földrajza. Szakmai idegen nyelv. Idegen nyelvű szakmai levelezés.

4.3.7. Kereskedelmi értékesítő 4 0416 13 02

A TANULÁSI TERÜLETHEZ RENDELT TANTÁRGYAK ÓRASZÁMA, ÉVFOLYAMONKÉNT

Tantárgyak	9.évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Munkavállalói ismeretek	**0,5**		
Munkavállalói idegen nyelv A/N			**2**
Gazdasági ismeretek	**6**		
Vállalkozások működtetése	**2**		
Kommunikáció	**3**		
Digitális alkalmazások	**4,5**		
Kereskedelmi ismeretek		**2**	**3**
Termékismeret és forgalmazás		**2,5**	**3**
Üzleti kommunikáció		**0,5**	**2**
Szakirányú ismeret -Kereskedelmi ismeretek -Üzlet működtetése -Termékismeret és forgalmazás -Üzleti kommunikáció -Pénztárgépkezelés		**5** **5** **3** **4,5**	**6** **1** **3** **2** **3**
Egybefüggő szakmai gyakorlat		**140 óra**	

Az óraháló, a 10. és a 11. évfolyamon - a duális képzőhelyen töltött napi 7 órás munkaidő miatt - a Szakirányú ismeret kiegészül az alábbi óraszámokkal, attól függően, hogy a tanuló heti három vagy négy munkanapot tölt a duális képzőhelyen.

	10.évfolyam óra/hét	11.évfolyam óra/hét
Szakirányú ismeret 3 munkanap esetén	**3,5**	**6**
4 munkanap esetén	**5,5**	**3**

Kereskedelmi értékesítő	**9. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat *projekt keretében*. óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**	0,5	Álláskeresés, Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése, Munkanélküliség				
Gazdasági ismeretek	**6**	4	Gazdasági alapfogalmak, A háztartás gazdálkodása, A vállalat termelői magatartása, Az állam gazdasági szerepe, feladatai, Jogi alapfogalmak, Tudatos fogyasztói magatartás, Marketing alapfogalmak, Nemzetközi gazdasági kapcsolatok,	2	*A háztartások gazdálkodása. A vállat termelői magatartása. Jogi alapfogalmak. Marketing.*		
Vállalkozások működtetése	**2**			2	*A vállalkozások gazdálkodása, A gazdálkodási folyamatok elszámolása, Statisztikai alapfogalmak*		
Kommunikáció	**3**	1	Kapcsolatok a mindennapokban, A munkahelyi kapcsolattartás szabályai, A kommunikációs folyamat, Ön- és társismeret fejlesztése	2	*Kapcsolatok a mindennapokban, A munkahelyi kapcsolattartás szabályai, A kommunikációs folyamat, Ön- és társismeret fejlesztése*		
Digitális alkalmazások	**4,5**			4,5	*Munkavédelmi ismeretek, Tízujjas vakírás, Digitális alkalmazások*		

Kereskedelmi értékesítő	**10. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Kereskedelmi ismeretek	**2**	2	Áruforgalmi ismeretek, Szakmai számítások				
Termékismeret és forgalmazás	**2,5**			2,5	*Árurendszerek, Minőség, Fogyasztói érdekvédelem, Árufőcsoportok bemutatása, Termékkihelyezés, Csomagolás*		
Üzleti kommunikáció	**0,5**			0,5	*Az értékesítő szerepe, A vásárlói döntést befolyásoló tényezők, Értékesítési technikák és eladásösztönzés, Digitális kommunikáció*		
Szakirányú ismeret -Kereskedelmi ismeretek -Üzlet működtetése -Termékismeret és forgalmazás -Üzleti kommunikáció	**17,5**					5 5 3 4,5	Áruforgalmi ismeretek, Szakmai számítások A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés, Munka-, tűz és balesetvédelem, Környezetvédelem, Áru- és vagyonvédelem

							Árurendszerek, Minőség, Fogyasztói érdekvédelem, Árufőcsoportok bemutatása, Termékkihelyezés, Csomagolás Az értékesítő szerepe, A vásárlói döntést befolyásoló tényezők, Értékesítési technikák és eladásösztönzés, Digitális kommunikáció

Kereskedelmi értékesítő	**11. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét +1,5 szabadon felhasználható**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói idegen nyelv	**2**	**2**	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések, Önéletrajz és motivációs levél, „Small talk” – általános társalgás, Állásinterjú				
Kereskedelmi ismeretek	**3**	3	Áruforgalmi ismeretek, Szakmai számítások, Online kereskedelem				
Termékismeret és forgalmazás	**3**	1	Árufőcsoportok bemutatása, Termékkihelyezés, Specifikus termékismeret, Fogyasztói trendek	2	*Árufőcsoportok bemutatása, Termékkihelyezés, Specifikus termékismeret, Fogyasztói trendek*		
Üzleti kommunikáció **Szakirányú ismeret** -Kereskedelmi ismeretek -Üzlet működtetése -Termékismeret és forgalmazás -Üzleti kommunikáció -Pénztárgépkezelés	**2** **15**	1	Az értékesítő szerepe, Értékesítési technikák és eladásösztönzés, Digitális kommunikáció	1	*Portfóliókészítés*	6 1 3 2 3	Áruforgalmi ismeretek, Szakmai számítások, Online kereskedelem Erőforrás gazdálkodás Árufőcsoportok bemutatása, Termékkihelyezés, Specifikus termékismeret, Fogyasztói trendek

							Az értékesítő szerepe, Értékesítési technikák és eladásösztönzés, Digitális kommunikáció Pénztárgép működtetése, Pénzkezelés szabályai, Pénzkezelés bizonylatai, Fizetési eszközök, törvényi előírások, A pénztáros elszámoltatása, Önkiszolgáló pénztárterminál

Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés

során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatása az első félévben, az ágazati alapvizsga az első félév végén kerül megszervezésre.

4 0416 13 02 **Kereskedelmi értékesítő** **(Felnőttek 1,5 év)**	**11. évfolyam heti óraszám**		**12. évfolyam heti óraszám**	**A képzés összóraszáma**
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma:	**I. félév iskolai óra**	**II. félév duális képző**	**Duális képző gyakorlat**	
Munkavállalói ismeretek **Gazdasági ismeretek** Álláskeresés, Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése, Munkanélküliség, Gazdasági alapfogalmak, A háztartás gazdálkodása, A vállalat termelői magatartása, Az állam gazdasági szerepe, feladatai, Jogi alapfogalmak, Tudatos fogyasztói magatartás, Marketing alapfogalmak, Nemzetközi gazdasági kapcsolatok.	1 4			**19 óra** **76 óra**
Vállalkozások működtetése A vállalkozások gazdálkodása, A gazdálkodási folyamatok elszámolása, Statisztikai alapfogalmak	2			**38 óra**
Kommunikáció Kapcsolatok a mindennapokban, A munkahelyi kapcsolattartás szabályai, A kommunikációs folyamat, Ön- és társismeret fejlesztése.	3			**57 óra**

Digitális alkalmazások Munkavédelmi ismeretek, Tízujjas vakírás, Digitális alkalmazások	4			**76 óra**
Kereskedelmi ismeretek Áruforgalmi ismeretek, Szakmai számítások		8	8	**152+136=288 óra**
Üzlet működtetése A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés, Munka-, tűz és balesetvédelem, Környezetvédelem		4	4	**76+68=144 óra**
Termékismeret és -forgalmazás Árurendszerek, Minőség, Fogyasztói érdekvédelem, Árufőcsoportok bemutatása, Termékkihelyezés, Csomagolás		6	6	**114+102=216 óra**
Üzleti kommunikáció Az értékesítő szerepe, A vásárlói döntést befolyásoló tényezők, Értékesítési technikák és eladásösztönzés, Digitális kommunikáció		3,5	3,5	**66,5+59,5=126 óra**
Pénztárgépkezelés Pénztárgép működtetése, Pénzkezelés szabályai, Pénzkezelés bizonylatai, Fizetési eszközök, törvényi előírások, A pénztáros elszámoltatása, Önkiszolgáló pénztárterminál		1	1	**19+17=36 óra**
Munkavállalói idegen nyelv (A/N) Az álláskeresés lépései, álláshirdetések, Önéletrajz és motivációs levél, „Small talk” – általános társalgás, Állásinterjú		1	1	**19+17=36 óra**
Összesen/hét				
	19 hét x 14 ó	19 hét x 23,5 ó	17 hét x 23,5 óra	
Összesen/félév	266 óra	446,5 óra	399,5 óra	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		**70 óra**		70 óra
Összes óraszám	**712,5 óra+70 óra**		**399,5 óra**	**1112+70=**

			1182 óra

4 0416 13 02 **Kereskedelmi értékesítő**	**KSZ/11.AI – KSZ/12.AI heti óraszám** **(GINOP Plusz-4.1.1.-23)** **(GINOP Plusz-3.1.1.-23)** **Képzési időszak: 2026.03.17. – 2027.01.28.**			
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma:	**Ágazati alapoktatás**	**Szakirányú oktatás**	**Egybefüggő szakmai gyak.**	**Szakirányú oktatás**
Munkavállalói ismeretek - HK **(11 óra)** Álláskeresés, Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése, Munkanélküliség, **Gazdasági ismeret-GBSZ (77 óra)** Gazdasági alapfogalmak, A háztartás gazdálkodása, A vállalat termelői magatartása, Az állam gazdasági szerepe, feladatai, Jogi alapfogalmak, Tudatos fogyasztói magatartás, Marketing alapfogalmak, Nemzetközi gazdasági kapcsolatok.	1 7			

Vállalkozások működtetése – GBSZ (38,5 óra) A vállalkozások gazdálkodása, A gazdálkodási folyamatok elszámolása, Statisztikai alapfogalmak	3,5			
Kommunikáció - HK (38,5 óra) Kapcsolatok a mindennapokban, A munkahelyi kapcsolattartás szabályai, A kommunikációs folyamat, Ön- és társismeret fejlesztése.	3,5			
Digitális alkalmazások – HK **(66 óra)** Munkavédelmi ismeretek, Tízujjas vakírás, Digitális alkalmazások	6			
Kereskedelmi ismeretek - GBSZ **(75+114 = 189 óra)** Áruforgalmi ismeretek, Szakmai számítások		10		6
Üzlet működtetése - GBSZ **(30+76=106 óra)** A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés, Munka-, tűz és balesetvédelem, Környezetvédelem		4		4
Termékismeret és forgalmazás – HK **(60+123,5=183,5 óra)** Árurendszerek, Minőség, Fogyasztói érdekvédelem, Árufőcsoportok bemutatása, Termékkihelyezés, Csomagolás		8		6,5
Üzleti kommunikáció - HK		4		2

(30+38=68 óra) Az értékesítő szerepe, A vásárlói döntést befolyásoló tényezők, Értékesítési technikák és eladásösztönzés, Digitális kommunikáció				
Pénztárgépkezelés - HK **(15+38=53 óra)** Pénztárgép működtetése, Pénzkezelés szabályai, Pénzkezelés bizonylatai, Fizetési eszközök, törvényi előírások, A pénztáros elszámoltatása, Önkiszolgáló pénztárterminál		2		2
Munkavállalói idegen nyelv – GBSZ (A/N) **(9,5 óra)** Az álláskeresés lépései, álláshirdetések, Önéletrajz és motivációs levél, „Small talk" – általános társalgás, Állásinterjú				0,5
	11 hét x 21 ó	7,5 hét x 28 ó	3 hét x 21 óra	19 hét x 21 ó
Összesen	231 óra	210 óra	63 óra	399 óra
Képzés összes óraszáma:			**840 + 63 = 903 óra**	

4.3.8. Szakács 4 1013 23 05

A TANULÁSI TERÜLETHEZ RENDELT TANTÁRGYAK ÓRASZÁMA, ÉVFOLYAMONKÉNT

Tantárgyak **Szakács**	**9. évf.** **óra/hét**	**10. évf.** **óra/hét**	**11. évf.** **óra/hét**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**		
Munkavállalói idegen nyelv			**2**
A munka világa	**1,5**		
IKT a vendéglátásban	**2**		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	**12 (4x3)**		
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás		**1,5**	**1**
Ételkészítés-technológiai ismeretek		**2**	**3,5**
Ételek tálalása		**1**	**1**
Anyaggazdálkodás-adminisztráció, elszámoltatás		**1**	**2**
Portfólió			**0,5**
Szakirányú ismeret - Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás - Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása - Ételkészítés-technológiai ismeretek - Ételek tálalása - Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		**1,5** **2** **12** **1** **1**	**2** **2** **10** **1** **0**
Összefüggő szakmai gyakorlat		**175 óra**	

Az óraháló, a 10. és a 11. évfolyamon - a duális képzőhelyen töltött napi 7 órás munkaidő miatt - a Szakirányú ismeret kiegészül az alábbi óraszámokkal, attól függően, hogy a tanuló heti három vagy négy munkanapot tölt a duális képzőhelyen.

	10.évfolyam óra/hét	11.évfolyam óra/hét
Szakirányú ismeret 3 munkanap esetén	**3,5**	**6**
4 munkanap esetén	**5**	**3**

Szakács	**9. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**	0,5	Álláskeresés, Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése, Munkanélküliség				
A munka világa	**1,5**	1,5	Alapvető szakmai elvárások, Kommunikáció és vendégkapcsolatok, Munkabiztonság és egészségvédelem				
IKT a vendéglátásban (100%)	**2**			2	*Digitális eszközök a vendéglátásban, Digitális tananyagtartalmak alkalmazása, Digitális eszközök a turizmusban,*		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (50%)	**12 (4x3)**	4 (4x1)	A cukrászati termelés alapjai, Az ételkészítés alapjai. A vendégtéri értékesítés alapjai. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	8 (4x2)	***A cukrászati termelés alapjai**: 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**: 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.* ***A vendégtéri értékesítés alapjai**: 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:** kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és a turisztikai termékek hazai trendjeinek megismerése. A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a*		

					térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.		

Szakács	**10. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hé 23+2 szabadon felhasználható**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	**1,5**	1	Előkészítés, Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés, Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek, Alapkészítmények, Sűrítési eljárások, Bundázási eljárások, Mártások	0,5	Előkészítés, Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés, Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek, Alapkészítmények, Sűrítési eljárások, Bundázási eljárások, Mártások		
Ételkészítés-technológiai ismeretek	**2**			2	*Főzés, Gőzőlés, Párolás, Sütés I.*		
Ételek tálalása ÍRÁSBELIBEN!	**1**			1	*Alapvető tálalási formák, lehetőségek, Szezononális alapanyagok használata, Heti menük összeállítása, Alkalmi menük összeállítása*		
Anyaggazdálkodás-adminisztráció, elszámoltatás ÍRÁSBELIBEN!	**1**	1	Áruátvétel, Árugazdálkodási szoftverek használata, Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése, Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása, Raktározás				

Szakács	**11. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét 22,5+4,5 szabadon felhasználható**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói idegen nyelv	**2**	**2**	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések, Önéletrajz és motivációs levél, „Small talk” – általános társalgás, Állásinterjú				
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	**1**			1	*Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok), Pékáruk és cukrászati alaptészták, Savanyítás, tartósítás*		
Ételkészítés-technológiai ismeretek	**3,5**	1,5	Sütés II., Különleges technológiák, Cukrászat, Speciális ételek (mentes, kímélő), Ételkészítés árukosárból Portfólió	2	*Sütés II., Különleges technológiák, Cukrászat, Speciális ételek (mentes, kímélő), Ételkészítés árukosárból*		
Ételek tálalása ÍRÁSBELIBEN!	**1**			1	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők, Nemzetközi ételismeret, Büfék összeállítása és tálalása, Kalkuláció összeállítása		
Anyaggazdálkodás-adminisztráció, elszámoltatás ÍRÁSBELIBEN!	**2**	2	Árképzés, Bizonylatolás, Elszámoltatás, Készletgazdálkodás				
Portfólió	**0,5**	0,5					
Szakirányú ismeret - Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás - Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása - Ételkészítés-technológiai ismeretek - Ételek tálalása	**15**					2 2 10 1	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok), Pékáruk és cukrászati alaptészták, Savanyítás, tartósítás Karbantartási és üzemeltetési ismeretek Sütés II., Különleges technológiák, Cukrászat, Speciális ételek (mentes, kímélő), Ételkészítés árukosárból Rendezvényekkel kapcsolatos teendők, Nemzetközi ételismeret,

							Büfék összeállítása és tálalása, Kalkuláció összeállítása

Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés

során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatása az első félévben, az ágazati alapvizsga az első félév végén kerül megszervezésre.

4 1013 23 05 SZAKÁCS (Felnőttek 2 év)	**11. évfolyam heti óraszám**		**12. évfolyam heti óraszám**	**A képzés összóraszáma**
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma:	**I. félév iskolai óra**	**II. félév duális képző**	**Duális képző gyakorlat**	
Munkavállalói ismeretek 16 ó	1			16 óra
Álláskeresés 4 5 5 Munkajogi alapismeretek 5 5 5 Munkaviszony létesítése 5 5 5 Munkanélküliség 2				
Munka világa 16 ó	1			16 óra
Alapvető szakmai elvárások 4 9 9 Kommunikáció és vendégkapcsolatok 8 36 36 Munkabiztonság és egészségvédelem 4				
IKT a vendéglátásban 32 ó	2			32 óra
Digitális eszközök a vendéglátásban 16 36 36 Digitális tananyagtartalmak alkalmazása 4 9 9				

Digitális eszközök a turizmusban 12 27				
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek 192 ó A cukrászati termelés alapjai 48 108 108 Az ételkészítés alapjai 48 108 108 A vendégtéri értékesítés alapjai 48 108 108 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai 48 108 108 **Tanulási terület összóraszáma** 558 **256 óra**	12			192 óra
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás *54 ó+15,5 ó* Előkészítés, alapműveletek, -készítmények, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, sűrítés, bundázás, mártások, fűszerezés, ízesítés 54 Töltelékáruk, pékáruk-és cukrászati alaptészták, savanyítás, tartós. 15,5		3	0,5	**69,5 óra**
Konyhai berendezések,-gépek ismerete, kezelése, programozása 36 ó + 15,5 ó		2	0,5	**51,5 óra**
Ételkészítés-technológiai ismeretek 144 ó + 310 ó		8	10	**454 óra**

Ételek tálalása 36 ó+31 ó		2	1	**67 óra**
Anyaggazdálkodás-adminisztráció elszámoltatás		2	1	**67 óra**
Munkavállalói idegen nyelv (A/N)			1	**31 óra**
Összesen/hét	16 óra	17 óra	14 óra	
	16 hét x 16 ó	18 hét x 17 ó	31 hét x 14 óra	
Összesen/félév	256 óra	306 óra	432 óra	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		**80 óra**		
Összes óraszám (1045 óra)	**34 hét x 16,5 ó = 562 óra +80 óra**		**31 hét x 14 ó = 434 óra**	**996+80= 1076 óra**

Szakács – (KSZ/11.T – KSZ/12.T) Képzési idő: 2025.11.12. – 2027. 04. 30.				
4 1013 23 05 SZAKÁCS (BVI)	**11. évfolyam óraszám**		**12. évfolyam heti óraszám**	**A képzés összóraszáma**
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma:	**I. félév ágazati alapoktatás**	**II. félév duális képző**	**Duális képző gyakorlat**	
Munkavállalói ismeretek	7			**7 óra**
Álláskeresés Önéletrajz 3 elmélet	5	5		
Munkajogi alapismeretek 2 elmélet	5	5		
Munkaviszony létesítése 1 elmélet	5	5		
Munkanélküliség 1 elmélet				
Munka világa	7			**7 óra**
Alapvető szakmai elvárások 2 elmélet	9	9		
Kommunikáció és vendégkapcsolatok 2 elmélet	36	36		
Munkabiztonság és egészségvédelem 3				

IKT a vendéglátásban			12			**12 óra**
Digitális eszközök a vendéglátásban	4	elmélet	36	36		
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	4	elmélet	9	9		
Digitális eszközök a turizmusban	4	27				
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek			184			**184 óra**
A cukrászati termelés alapjai	23	elmélet	108	108		
	23	gyakorlat				
Az ételkészítés alapjai	10	elmélet	108	108		
	59	gyakorlat				
A vendégtéri értékesítés alapjai	23	elmélet	108	108		
	23	gyakorlat				
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	23	elmélet	108	108		
Tanulási terület összóraszáma		558				
210 óra						
Konyhai berendezések,-gépek ismerete, kezelése, programozása		gyakorlat		35	28	**63 óra**

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	elmélet 14 + 0 gyakorlat 11 + 35		25 (14e+11gy)	35 (0e+35gy)	**60 óra**
Ételkészítés-technológiai ismeretek	elmélet 21 + 70 gyakorlat 35 + 140		56 (21e+35gy)	210 (70e+140gy)	**266 óra**
Ételek tálalása	gyakorlat		24	7	**31 óra**
Anyaggazdálkodás-adminisztráció elszámoltatás	elmélet		35	56	**91 óra**
Munkavállalói idegen nyelv (A/N)	elmélet		0	28	**28 óra**
Portfólió	elmélet		35	56	**91 óra**
Összesen/hét		14 óra/hét	14 óra/hét	14 óra/hét	
		15 hét x 14 ó	15 hét x14 ó	30 hét x 14 óra	
Összesen óra		210 óra	210 óra	420 óra	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:			**80 óra**		
Összes óraszám		**30 hét x 14 ó = 420 óra + 80 óra**		**30 hét x 14 ó = 420 óra**	**840+80= 920 óra**

4.3.9. Pincér-vendégtéri szakember 4 1013 23 04

. A TANULÁSI TERÜLETHEZ RENDELT TANTÁRGYAK ÓRASZÁMA, ÉVFOLYAMONKÉNT

Tantárgyak **Pincér vendégtéri szakember**	**9. évf.** **óra/hét**	**10. évf.** **óra/hét**	**11. évf.** **óra/hét**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**		
Munkavállalói idegen nyelv			**2**
A munka világa	**1,5**		
IKT a vendéglátásban	**2**		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	**12 (4x3)**		
Rendezvényszervezési ismeretek		**0,5**	
Vendégtéri ismeretek		**0,5**	**1**
Étel és italismeret		**2**	**3**
Értékesítési ismeretek		**1**	**1**
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek		**2**	**2+0,5**
Portfólió			**0,5**
Szakirányú ismeret - Rendezvényszervezési ismeretek - Vendégtéri ismeretek - Étel és italismeret - Értékesítési ismeretek		 2,5 1,5 12 1	 2 2 10 1
Összefüggő szakmai gyakorlat		**175 óra**	

Az óraháló, a 10. és a 11. évfolyamon - a duális képzőhelyen töltött napi 7 órás munkaidő miatt - a Szakirányú ismeret kiegészül az alábbi óraszámokkal, attól függően, hogy a tanuló heti három vagy négy munkanapot tölt a duális képzőhelyen.

	10.évfolyam óra/hét	11.évfolyam óra/hét
Szakirányú ismeret 3 munkanap esetén	**4**	**6**
4 munkanap esetén	**5**	**3**

Pincér vendégtéri szakember	**9. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**	0,5	Álláskeresés, Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése, Munkanélküliség				
A munka világa	**1,5**	1,5	Alapvető szakmai elvárások, Kommunikáció és vendégkapcsolatok, Munkabiztonság és egészségvédelem				
IKT a vendéglátásban (100%)	**2**			2	*Digitális eszközök a vendéglátásban, Digitális tananyagtartalmak alkalmazása, Digitális eszközök a turizmusban,*		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (50%)	**12 (4x3)**	4 (4x1)		8 (4x2)	***A cukrászati termelés alapjai**: 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**: 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.* ***A vendégtéri értékesítés alapjai**: 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:** kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és a turisztikai termékek hazai trendjeinek megismerése. A kiemelt*		

					végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.		

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek (70%)			Beszerzés, Raktározás, Termelés, Százalék számítás, mértékegység				
Pincér vendégtéri szakember	**2**	2	átváltások, Árképzés, Vállakozási formák, Alapvető munkajogi és adózási formák	**10. évfolyam**			
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét 22,5+2,5 szabadon felhasználható**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Rendezvényszervezési ismeretek	**0,5**	0,5	Rendezvények típusai, fajtái, Értékesítés folyamata, Kommunikáció a vendéggel, Fogyasztói érdekvédelem, Rendezvény logisztika, Rendezvény bonyolítása				
Vendégtéri ismeretek	**0,5**	0,5	Felszolgálási ismeretek, Felszolgálás lebonyolítása, A vendéglátó üzletek higiéniája, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem				
Étel és italismeret	**2**			2	*Konyhatechnológiai alapismeretek, Ételkészítési ismeretek, Italismeret és felszolgálásuk szabályai*,		
Értékesítési ismeretek	**1**			1	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai, A bankett kínálat kialakításának szempontjai		

Pincér vendégtéri szakember	**11. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hé 22,5+4,5 szabadon felhasználhatót**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói idegen nyelv	**2**	2	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések, Önéletrajz és motivációs levél, „Small talk” – általános társalgás, Állásinterjú				
Vendégtéri ismeretek	**1**			1	*Felszolgálási ismeretek, Felszolgálás lebonyolítása, A vendéglátó üzletek higiéniája, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem, Fizetési módok*		

Étel és italismeret	**3**	2	Ételkészítési ismeretek, Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining, Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban, Italismeret és felszolgálásuk szabályai, Italok készítésének szabályai, Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás, Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák Portfólió	1	*Ételkészítési ismeretek, Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining, Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban, Italismeret és felszolgálásuk szabályai, Italok készítésének szabályai, Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás, Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák*		
Értékesítési ismeretek	**1**			1	*A bankett kínálat kialakításának szempontjai, A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai, Sommelier feladatának marketing vonatkozásai, Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése, Gasztroesemények az online térben, Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai*		

Portfólió	**0,5**	0,5					
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek Szakirányú ismeret - Rendezvényszervezési ismeretek - Vendégtéri ismeretek - Étel és italismeret - Értékesítési ismeretek	**2+0,5** **15**	2+0,5	Ügyvitel a vendéglátásban, Árképzés, Jövedelmezőség, Elszámoltatás			2 2 10 1	Rendezvény bonyolítása, Elszámolás, fizettetés Felszolgálási ismeretek, Felszolgálás lebonyolítása, A vendéglátó üzletek higiéniája, élelmiszerbiztonság, környezetvédelem, Fizetési módok Ételkészítési ismeretek, Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining, Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban, Italismeret

							és felszolgálásuk szabályai, Italok készítésének szabályai, Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás, Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák A bankett kínálat kialakításának szempontjai, A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai, Sommelier feladatának marketing vonatkozásai, Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése, Gasztroesemények az online térben, Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai

Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés

során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatása az első félévben, az ágazati alapvizsga az első félév végén kerül megszervezésre.

Pincér vendégtéri szakember- (Felnőttek)	**1. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**I.félév**	**II.félév**
Munkavállalói ismeretek, munka világa	**2**	2	Álláskeresés, Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése, Munkanélküliség Alapvető szakmai elvárások, Kommunikáció és vendégkapcsolatok, Munkabiztonság és egészségvédelem			**X**	
IKT a vendéglátásban	**2**	2	Digitális eszközök a vendéglátásban, Digitális tananyagtartalmak alkalmazása, Digitális eszközök a turizmusban			**X**	

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	**12**			12	***A cukrászati termelés alapjai**: 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**: 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.* ***A vendégtéri értékesítés alapjai**: 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*	**X**	

					koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek. ***A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai:*** *kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és a turisztikai termékek hazai trendjeinek megismerése. A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.*		
Rendezvényszervezési ismeretek	**3**	1	Rendezvények típusai, fajtái, Értékesítés folyamata, Kommunikáció a vendéggel, Rendezvény logisztika, Rendezvény bonyolítása, Elszámolás, fizettetés	2	*Rendezvények típusai, fajtái, Értékesítés folyamata, Kommunikáció a vendéggel, Rendezvény logisztika, Rendezvény bonyolítása, Elszámolás, fizettetés*		**X**
Vendégtéri ismeretek	**2**			2	*Felszolgálási ismeretek, Felszolgálás lebonyolítása, Fizetési módok*		**X**
Étel és italismeret	**7**	3	Konyhatechnológiai alapismeretek, Ételkészítési ismeretek, Italismeret és felszolgálásuk szabályai, Italok készítésének szabályai	4	*Konyhatechnológiai alapismeretek, Ételkészítési ismeretek, Italismeret és felszolgálásuk szabályai, Italok készítésének szabályai*		**X**

Értékesítési ismeretek	**2**			2	*Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai, A bankett kínálat kialakításának szempontjai* *A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai*		**X**
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	**2**	2	Beszerzés, Raktározás, Termelés, Százalék számítás, mértékegység átváltások, Árképzés, Vállakozási formák, Alapvető munkajogi és adózási formák				**X**
Összefüggő szakmai gyakorlat	**80 óra**						

Pincér vendégtéri szakember- (Felnőttek)	**2. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói idegen nyelv	**1**	1	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések, Önéletrajz és motivációs levél, „Small talk” – általános társalgás, Állásinterjú				
Rendezvényszervezési ismeretek	**1**					1	Rendezvények típusai, fajtái, Értékesítés folyamata, Kommunikáció a vendéggel, Rendezvény logisztika, Rendezvény bonyolítása, Elszámolás, fizettetés
Vendégtéri ismeretek	**1**					1	Felszolgálási ismeretek, Felszolgálás lebonyolítása, Fizetési módok

Étel és italismeret	**10**	2	Ételkészítési ismeretek, Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining, Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban, Italismeret és felszolgálásuk szabályai, Italok készítésének szabályai, Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás, Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák			8	Konyhatechnológiai alapismeretek, Ételkészítési ismeretek, Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining, Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban, Italismeret és felszolgálásuk szabályai, Italok készítésének szabályai, Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás, Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák
Értékesítési ismeretek	**1**					1	A bankett kínálat kialakításának szempontjai A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai, Sommelier feladatának marketing vonatkozásai, Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése, Gasztroesemények az online térben, Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozása
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	**1**	1	Ügyvitel a vendéglátásban, Árképzés, Jövedelmezőség, Elszámoltatás				

4.3.10. Cukrász 4 1013 23 01

A TANULÁSI TERÜLETHEZ RENDELT TANTÁRGYAK ÓRASZÁMA, ÉVFOLYAMONKÉNT

Tantárgyak **Cukrász**	**9. évf.** **óra/hét**	**10. évf.** **óra/hét**	**11. évf.** **óra/hét**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**		
Munkavállalói idegen nyelv			**2**
A munka világa	**1,5**		
IKT a vendéglátásban	**2**		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	**12 (4x3)**		
Előkészítés		**1,5**	**1**
Cukrászati termékek készítése		**2**	**2,5**
Cukrászati termékek befejezése, díszítése		**1**	**1**
Anyaggazdálkodás-adminisztráció, elszámoltatás		**1**	**2**
Portfólió			**0,5**
Szakirányú ismeret - Előkészítés - Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása - Cukrászati termékek készítése - Cukrászati termékek befejezése, díszítése - Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		 **1,5** **2** **12** **1** **1**	 **1** **2** **11** **2** **0**
Összefüggő szakmai gyakorlat		**175 óra**	

Az óraháló, a 10. és a 11. évfolyamon - a duális képzőhelyen töltött napi 7 órás munkaidő miatt - a Szakirányú ismeret kiegészül az alábbi óraszámokkal, attól függően, hogy a tanuló heti három vagy négy munkanapot tölt a duális képzőhelyen.

		10.évfolyam óra/hét	11.évfolyam óra/hét
Szakirányú ismeret	3 munkanap esetén	**3,5**	**5**
	4 munkanap esetén	**5**	**3**

Cukrász	**9. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**	0,5	Álláskeresés, Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése, Munkanélküliség				
A munka világa	**1,5**	1,5	Alapvető szakmai elvárások, Kommunikáció és vendégkapcsolatok, Munkabiztonság és egészségvédelem				
IKT a vendéglátásban (100%)	**2**			2	*Digitális eszközök a vendéglátásban, Digitális tananyagtartalmak alkalmazása, Digitális eszközök a turizmusban,*		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (50%)	**12 (4x3)**	4 4x1	A cukrászati termelés alapjai, Az ételkészítés alapjai. A vendégtéri értékesítés alapjai. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	8 4x2	***A cukrászati termelés alapjai****: 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**: 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.* ***A vendégtéri értékesítés alapjai**: 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:** kiemelt*		

					turisztikai fejlesztési térségek és a turisztikai termékek hazai trendjeinek megismerése. A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.		

Cukrász	**10. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti összóraszám/hét 23+2 szabadon felhasználható**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Előkészítés ÍRÁSBELIBEN!	**1,5**	1	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	0,5	*Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása*		
Cukrászati termékek készítése	**2**			2	*Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása, Tészták és uzsonnasütemények készítése, Tészták és sós teasütemények készítése, Krémes készítmények előállítása, Édes teasütemények, mézesek készítése, Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése*		
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	**1**			1	*Bevonatok készítése, alkalmazása, Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása*		
Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás ÍRÁSBELIBEN!	**1**	1	Anyaggazdálkodás, Cukrászati termékek kalkulációja				

Szakirányú ismeret - Előkészítés - Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása - Cukrászati termékek készítése - Cukrászati termékek befejezése, díszítése - Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	**17,5**					1,5 2 12 1 1	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása, Tészták és uzsonnasütemények készítése, Tészták és sós teasütemények készítése, Krémes készítmények előállítása, Édes teasütemények, mézesek készítése, Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése Bevonatok készítése, alkalmazása, Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása Anyaggazdálkodás, Cukrászati termékek kalkulációja

Cukrász	**11. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti összóraszám/hét 23+4 szabadon felhasználható**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói idegen nyelv	**2**	**2**	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések, Önéletrajz és motivációs levél, „Small talk” – általános társalgás, Állásinterjú				
Előkészítés ÍRÁSBELIBEN!	**1**			1	*Munkafolyamatok előkészítése*		

Cukrászati termékek készítése	**2,5**	1,5	Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése, Nemzetközi cukrászati termékek készítése, Bonbonok készítése, Hidegcukrászati termékek készítése, Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása Portfólió	1	*Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése, Nemzetközi cukrászati termékek készítése, Bonbonok készítése, Hidegcukrászati termékek készítése, Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása*		
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	**1**			1	Bevonatok készítése, alkalmazása, Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása, Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése		
Anyaggazdálkodás-adminisztráció, elszámoltatás ÍRÁSBELIBEN!	**2**	2	Anyaggazdálkodás, Cukrászati termékek kalkulációja, Elszámoltatás				
Portfólió	**0,5**	0,5					
Szakirányú ismeret - Előkészítés - Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása - Cukrászati termékek készítése - Cukrászati termékek befejezése, díszítése	**16**					1 2 11 2	Munkafolyamatok előkészítése Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése, Nemzetközi cukrászati termékek készítése, Bonbonok készítése,

							Hidegcukrászati termékek készítése, Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása Bevonatok készítése, alkalmazása, Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása, Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése

Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés

során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatása az első félévben, az ágazati alapvizsga az első félév végén kerül megszervezésre.

4 1013 23 01 **CUKRÁSZ** **(Felnőttek 2 év)**	**11.** **évfolyam** **heti óraszám**		**12.** **évfolyam** **heti óraszám**	**A képzés** **összóraszáma**
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma:	**I.** **félév** **iskolai óra**	**II.** **félév** **duális képző**	**Duális képző** **gyakorlat**	
Munkavállalói ismeretek ***16 ó*** Álláskeresés 4 5 5 Munkajogi alapismeretek 5 5 5 Munkaviszony létesítése 5 5 5 Munkanélküliség 2	1			16 óra
Munka világa ***16 ó*** Alapvető szakmai elvárások 4 9 9 Kommunikáció és vendégkapcso-latok 8 36 36 Munkabiztonság és egészségvédelem 4	1			16 óra

IKT a vendéglátásban ***32 ó***				2		32 óra
Digitális eszközök a vendéglátásban	16	36	36			
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	4	9	9			
Digitális eszközök a turizmusban	12	27				
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek ***192 ó***				12		192 óra
A cukrászati termelés alapjai	48	108	108			
Az ételkészítés alapjai	48	108	108			
A vendégtéri értékesítés alapjai	48	108	108			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	48	108	108			
Tanulási terület összóraszáma **256 óra**	558					

Előkészítés *54 ó +15,5 ó* Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása 51 Munkafolyamatok előkészítése 15,5		3	0,5	**69,5 óra**
Cukrászati berendezések,-gépek ismerete, kezelése, programozása *36 ó + 15,5 ó*		2	0,5	**51,5 óra**
Cukrászati termékek készítése *144 ó + 310 ó*		8	10	**454 óra**
Cukrászati termékek befejezése, díszítése *36 ó+31 ó*		2	1	**67 óra**
Anyaggazdálkodás-adminisztráció elszámoltatás		*2*	1	**67 óra**
Munkavállalói idegen nyelv (A/N)			1	**31 óra**
Összesen/hét	16 óra	17 óra	14 óra	
	16 hét x 16 ó	18 hét x 17 ó	31 hét x 14 óra	
Összesen/félév	256 óra	306 óra	432 óra	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		**80 óra**		
Összes óraszám **(1076 óra)**	**34 hét x 16,5 ó = 562 óra +80 óra**		**31 hét x 14 ó = 434 óra**	**996+80=1076 óra**

4.3.11. Panziós fogadós 4 1013 23 03

A TANULÁSI TERÜLETHEZ RENDELT TANTÁRGYAK ÓRASZÁMA, ÉVFOLYAMONKÉNT

Szakmai tantárgyak **Panziós fogadós**	**9. évf.** **óra/hét**	**10. évf.** **óra/hét**	**11. évf.** **óra/hét**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**		
Munkavállalói idegen nyelv			**2**
A munka világa	**1,5**		
IKT a vendéglátásban	**2**		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	**12 (4x3)**		
Előkészítés		**1**	**1,5**
Vendégfogadás és kiszolgálás		**1**	**1,5**
Panziók és fogadók működtetése		**1**	**2**
Reklám és vásárlásösztönzés		**1**	**1**
Anyaggazdálkodás-adminisztráció, elszámolás		**2**	**2**
Szakirányú ismeret - Előkészítés - Vendégfogadás és kiszolgálás - Panziók és fogadók működtetése - Reklám és vásárlásösztönzés		**2** **1** **13** **1**	**1** **1** **14** **1**
Összefüggő szakmai gyakorlat		**175 óra**	

Az óraháló, a 10. és a 11. évfolyamon - a duális képzőhelyen töltött napi 7 órás munkaidő miatt - a Szakirányú ismeret kiegészül az alábbi óraszámokkal, attól függően, hogy a tanuló heti három vagy négy munkanapot tölt a duális képzőhelyen.

	10.évfolyam óra/hét	11.évfolyam óra/hét
Szakirányú ismeret 3 munkanap esetén	**4**	**4**
4 munkanap esetén	**5**	**1**

Panziós-fogadós	**9. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óra/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely, informatikai terem gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói ismeretek	**0,5**	0,5	Álláskeresés, Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése, Munkanélküliség				
A munka világa	**1,5**	1,5	Alapvető szakmai elvárások, Kommunikáció és vendégkapcsolatok, Munkabiztonság és egészségvédelem				
IKT a vendéglátásban	**2**			2	*Digitális eszközök a vendéglátásban, Digitális tananyagtartalmak alkalmazása, Digitális eszközök a turizmusban*		
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	**12 (4x3)**	4 (4x1)		8 (4x2)	***A cukrászati termelés alapjai**: 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**: 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.* ***A vendégtéri értékesítés alapjai**: 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:** kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és a turisztikai termékek hazai trendjeinek megismerése. A kiemelt*		

					végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.		

Panziós-fogadós	**10. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hét**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Előkészítés	**1**	1	A vendéglátás alapja, tevékenységi körei A vendéglátás üzlethálózata A turizmus alapjai, tevékenysége A szálláshelyek csoportosítása A panziók -fogadók meghatározása				
Vendégfogadás és kiszolgálás	**1**	1	A napi működési feltételek biztosítása Általános viselkedési szabályok A kommunikáció fajtái				
Panziók és fogadók működtetése	**1**	1	A szállásadás története A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik panziók működésének tárgyi feltételrendszere A panziók tevékenysége és kínálata ók működésének személyi feltételei A panzió munkakörei				
Reklám és vásárlásösztönzés	**1**	1	A marketing alapjai A piac Vásárlói magatartás, versenytárselemzés				

Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás **Szakirányú ismeret** - Előkészítés	**2**		A termék Az ár, értékesítési politika	2	Anyagismeret működéshez használt egyéb anyagok atok, nyomtatványok, nyilvántartások Veszélyes anyagok, hulladékkezelés	2	
- Vendégfogadás és kiszolgálás - Panziók és fogadók működtetése - Reklám és vásárlásösztönzés	**17**					1 13 1	A vendéglátás alapja, tevékenységi körei A vendéglátás üzlethálózata A turizmus alapjai, tevékenysége A szálláshelyek csoportosítása A panziók -fogadók meghatározása A napi működési feltételek biztosítása Általános viselkedési szabályok A kommunikáció fajtái A szállásadás története A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik panziók működésének tárgyi feltételrendszere A panziók tevékenysége és kínálata ok működésének személyi feltételei A panzió munkakörei A marketing alapjai A piac Vásárlói magatartás, versenytárselemzés A termék Az ár, értékesítési politika

Panziós-fogadós	**11. évfolyam**						
Tantárgyak	**heti össz óraszám/hé**	**iskolai elmélet igényes gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**iskolai tanműhely gyakorlat *projekt keretében* óra/hét**	**tartalom, témakörök**	**üzemi gyakorlat óra/hét**	**tartalom, témakörök**
Munkavállalói idegen nyelv	**2**	2	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések, Önéletrajz és motivációs levél, „Small talk” – általános társalgás, Állásinterjú				
Előkészítés	**1,5**	1,5	A környezetvédelem helye és szerepe a turizmusban és a vendéglátásban A világ turizmusa A turizmus és a vendéglátás szervezetei A turizmus és a vendéglátás piacai A turizmus és a vendéglátás ügyvitele				

Vendégfogadás és kiszolgálás	**1,5**			1,5	Információnyújtás a vendégeknek A vendégek kiszolgálása Vendég és partner észrevételek, panaszok kezelése		
Panziók és fogadók működtetése	**2**	2	A panziók marketingjének sajátosságai A panziók ügyvitele A panzió gazdálkodása A panzió üzemeltetéséhez kapcsolódó jogszabályok				
Reklám és vásárlásösztönzés Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás Szakirányú ismeret - Előkészítés - Vendégfogadás és kiszolgálás	**1** **2** **17**			1 2	Marketing kommunikáció Értékesítés ösztönzés Márka Egyéb piacbefolyásoló tényezők Image és arculat Adminisztráció Elszámolás, elszámoltatás	1 1 14	A környezetvédelem helye és szerepe a turizmusban és a vendéglátásban A világ turizmusa

- Panziók és fogadók működtetése - Reklám és vásárlásösztönzés						1	A turizmus és a vendéglátás szervezetei A turizmus és a vendéglátás piacai A turizmus és a vendéglátás ügyvitele Információnyújtás a vendégeknek A vendégek kiszolgálása Vendég és partner észrevételek, panaszok kezelése A panziók marketingjének sajátosságai A panziók ügyvitele A panzió gazdálkodása A panzió üzemeltetéséhez kapcsolódó jogszabályok Marketing kommunikáció Értékesítés ösztönzés Márka Egyéb piacbefolyásoló tényezők Image és arculat

4.4. A szakmai vizsgához kapcsolódóan szervezett egybefüggő felkészítés rendje

Az Szkr. 46/A.§ szerint a szakképző intézmény a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel részt vevő tanuló kérésére a szakmai vizsga előtt – a szakmai vizsgára való felkészülés céljából – egy alkalommal legalább öt munkanap egybefüggő felkészítést szervez.

A végzős évfolyam utolsó tanítási napjától az első vizsgatevékenység kezdetéig terjedő időszakban szakmánként szervezzük a foglalkozásokat a felkészítő oktatók munkaidejében. A felkészítő foglalkozások időpontját április 15-ig meghírdetjük, a vizsgára jelentkezők április 30-ig írásban nyilatkoznak arról, hogy melyik tantárgyból veszik igénybe a felkészítést. A foglalkozásokon a jelenléti ív aláírása kötelező.

5. AZ ELÉRHETŐ PÁLYAORIENTÁCIÓS SZOLGÁLTATÁSOK LEÍRÁSA

Az iskolánkban pályaorientációt támogató munkatárs segíti a tanulók, szülők, oktatók tevékenységét.

5.1. Külső pályaorientációs tevékenység

a. „Unghváry Kukkantó” programsorozat során az iskolánkba jelentkező tanulók az ágazataink, szakmáink kulisszatitkaiba nyerhetnek bepillantást. Szakmákra bontva heti egy alkalommal találkoznak a gyerekek a szakoktatókkal és az itt tanuló diákokkal.

b. Nyílt napok szervezése

c. Pályaválasztási szülői értekezleteken és pályaválasztási napokon való részvétel

d. Tanulóink delegálása az álltalános iskolai pályaválasztási napokra

5.2. Belső pályaorientációs tevékenység

a) pályaorientációs nap keretében és azon kívül

- a felsőoktatásban tanuló, illetve a munka világában dolgozó volt - - diákjaink motivációs tréningje
- folyamatos kapcsolattartás a volt diákjainkkal
- magas szakmai tudással, kiemelkedő szakmai életúttal rendelkező előadók meghívása
- a felsőoktatásban dolgozók, tanulók tájékoztató előadása

b) az ágazatainkhoz kapcsolódó nagyvállalatok kis- és középvállalkozások szakmai látogatása

c) A szakmákhoz kapcsolódó kiállítások, rendezvények, bemutatók látogatásának megszervezése
d) munkavállalói kompetenciák fejlesztésének beépítése a tanítási gyakorlatba és dokumentációba
e) Iskolai programok keretein belül a tanulók alkotásainak kiállítása, versenyeztetése

6. SZAKMAI PROGRAM FELÜLVIZSGÁLATÁNAK, ÉRTÉKELÉSÉNEK ÉS MÓDOSÍTÁSÁNAK MÓDJA ÉS IDEJE

A Szakmai programot a nevelőtestület fogadja el és az igazgató hagyja jóvá.
Az iskola szakmai programját, vagy annak módosítását a jóváhagyást követő tanévtől felmenő rendszerben vezeti be.

7. MELLÉKLETEK:

7.1. A középszintű érettségi vizsga témakörei és követelményei az egyes érettségi vizsgatárgyakból

7.2. A közismereti és szakmai tantárgyak helyi tanterve

7.3. Esélyegyenlőségi terv

7.4. Az intézményi minőségirányítási program

7.5. Az SNI, BTMN tanulók ellátása, kedvezményei

7.6. Szakmai vizsgára felkészítő rövidített képzés képzés óratervei

7.7. A portfóliókészítés szabályzata

7.8. A szakmai vizsgák szabályzata

8. ZÁRADÉKOK

8.1. A Szakmai program érvényessége

A Szakmai program a fenntartói jóváhagyást követően a 2020/2021-es tanévtől, fenti módosítása a 2026/2027. tanévtől van érvényben.

8.2. Nyilvánosságra hozatala

A Szakmai program nyilvános, abba mindenki betekinthet. A nyilvánosság biztosítása érdekében 1-1 példány a következő helyeken tekinthető meg, illetve tanulmányozható:

- fenntartó,
- iskola irattára,
- iskola könyvtára,
- nevelői szoba,
- igazgatói iroda,
- igazgatóhelyettesi iroda,
- az iskola honlapja
- a szakképzés információs rendszere (Kréta-napló)
- egyes fejezetek az érintett munkaközösség-vezetőknél.

8.3. Érvényességi kellékek: egyetértő, jóváhagyó nyilatkozatok

Az oktatói testület nyilatkozata

A Szakmai programot az oktatói testület 2026. augusztus 31-én tartott ülésén elfogadta.
Az oktatói testület képviseletében:

.....

Budainé Solymos Andrea
igazgatóhelyettes

A diákönkormányzat nyilatkozata

A Szakmai program valamennyi módosítását a diákönkormányzat 2026.08.31-én tartott ülésén megtárgyalta, és a benne foglaltakkal egyetértett.

Cegléd, 2026.08.31.

.....

a diákönkormányzat elnöke

A szülői munkaközösség nyilatkozata

A Szakmai program valamennyi módosítását a szülői munkaközösség 2026. 08.31-én tartott ülésén megtárgyalta, és a benne foglaltakkal egyetértett.

Cegléd, 2026.08.31.

.....

a szülői munkaközösség elnöke

Az igazgató jóváhagyó nyilatkozata

Az intézményünk Szakmai programját jóváhagyom.

Cegléd, 2026. 08. 31.

.....

Baranyi Tibor

igazgató

P.H.

Záradék:

A Ceglédi Szakképzési Centrum főigazgatója, a kancellár egyetértésével a mai napon jóváhagyta a Ceglédi SZC Unghváry László Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola Szakmai Programját.

Kelt: Cegléd, 2026. szeptember 01.

Ceglédi Szakképzési Centrum 3.

.....	.....
Buncsák Gábor	dr. Ferenczi Norbert
főigazgató	kancellár