



# SZAKMAI PROGRAM

TOLNA VÁRMEGYEI SZC HUNYADI MÁTYÁS  
VENDÉGLÁTÓ ÉS TURISZTIKAI TECHNIKUM  
ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

2023

# BEVEZETÉS

## 1.1. Az iskolánk rövid bemutatása

### **Tolna Vármegyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola rövid története**

Cím: 7100 Szekszárd, Hunyadi u. 7.

Honlap: [vendeglato.tmszc.hu](http://vendeglato.tmszc.hu)

A Tolna Vármegyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola szívesen vár minden tanulót, aki a turizmus vagy a vendéglátás terén képzeli el a jövőjét. Iskolánk történelmi borvidék területén, Tolna megye székhelyén működik, ahol mindig kiemelkedő szerep jutott a szolgáltatásnak, az ide látogató vendégek és a helyi lakosság ellátásának. Iskolánk ezen szükségleteket kielégítő vendéglátó ágazatban dolgozó szakemberek képzésében vállal kiemelkedő szerepet.

Az iskola régi szakmai hagyományokkal bír. 1954 óta folyik vendéglátó tanulók képzése Szekszárdon, először Vendéglátó ipari iskolaként, majd Hunyadi Mátyás szakközépiskolaként működött, ezt követően 1996-tól a hagyományos képzések mellett a világbanki típusú képzések folytak a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportban. 1997-ben az iskola profilját megtartva a Hunyadi Mátyás Középiskola nevet kapta. 2008-tól a Szent László Szakképző Iskola néven működünk. Célunk, hogy sokrétű, mély, jól használható tudást biztosítsunk tanulóinknak, akik a jövő vendéglátósai, illetve turisztikai szakemberei lesznek. 2008-tól a megváltozott OKJ rendszernek köszönhetően a szakmunkás képzés már modulrendszerben történt, a technikusképzést pedig a vendéglős tanulók oktatása váltotta fel. 2012-től elindult a nyolcadik utáni 3 éves szakképzés, 2013-tól pedig az ágazati szakközépiskolai képzés vendéglátás-turisztika szakmacsoportban. Az iskolában 4 éves ágazati szakközépiskolai és 3 éves szakképző osztályok indultak. A szakközépiskola lehetőséget biztosított az érettségi megszerzésére, továbbtanulásra, plusz egy év alatt szakma megszerzésére. A szakiskolában a 8. osztály elvégzése után azonnal a leendő szakmájukkal tudtak foglalkozni a tanulók, és 3 év alatt tudtak szakmát szerezni. Ezt követően szaktanulmányokban egy szakmacsoportban – vendéglátás-turisztika – képzett az iskola tanulókat, amely négy, általános műveltséget megalapozó középiskolai évfolyammal és a középiskola befejezését és az érettségi vizsgát követően szakképzési évfolyammal működött. Az ez irányú tanulmányaik alapján munkakör betöltésére képesítő, illetve OKJ-s végzettséget adó szakmai érettségi vizsgát tettek, majd ezt követően egy év alatt vendéglátásszervező-vendéglős, illetve vendéglátás-szervező szakmai végzettséget szerezhettek meg. Három éves (9-11. évfolyam) vendéglátás-turisztikai szakmacsoportban folytak **szakközépiskolai** képzéseink, cukrász, szakács, pincér szakterületen. Ezen képzések szakmai programjában a kiadott kerettanterveknek megfelelően közismereti oktatás is szerepelt. Mindig fontosnak tartottuk, hogy a tanulók a szakképzési szakaszban életszerű körülmények között sajátítsák el a szakma legfontosabb ismereteit. A tanulók a szakképzés megszerzése után 2 év alatt érettségi vizsgát tehetnek.

Iskolánkban a turizmus-vendéglátás ágazatban 2020. szeptember 1-től két iskolatípusban, technikum és szakképző iskolai évfolyamokon kezdhetik meg a 9. évfolyamos diákok tanulmányaikat.

2022. szeptember 1-től a szakképzést előkészítő (orientációs) évfolyamon is várjuk a tanulókat.

## 1.2. Képzési formáink

### **Technikum**

A technikum a minőségi szakmai oktatás helyszíne. A megszerezhető technikai szakképzettség középszintű ismereteket biztosít, az ötéves képzés egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit. A technikumban végzetek jelentős előnyt élvezhetnek a felsőoktatási felvételnél, a szakirányú továbbtanulásnál.

### **Turizmus-vendéglátás ágazaton belül választható 5 éves technikai képzéseink**

Cukrász szaktechnikus

Szakács szaktechnikus

Vendégtéri szaktechnikus

Turisztikai technikus

- Turisztikai szervező szakmairány
- Idegenvezető szakmairány

**A technikusképzés 5 éves.** Az első két év turizmus-vendéglátás ágazati alapismereteket adó képzése után a második ciklusban szakirányú oktatás folyik, mely megvalósulhat az iskolában vagy duális képzőhelyen **szakképzési munkaszerződéssel**. A tanuló az iskolában ösztöndíjat/duális képzőhelyen a szakképzési munkaszerződés alapján munkabért kap. A technikumban elért tanulási eredmények megteremtik a lehetőségét, hogy a jó tanulmányi eredménnyel végzetek a szakmai vizsgájuk eredményének beszámításával továbbtanulhassanak felsőoktatásban az ágazaton belül.

### **Az 5 éves technikai képzés jellemzői:**

- először ágazatot választ a tanuló, 2 évig ismerkedik a turizmus-vendéglátás ágazati alapjaival, illetve közismereti tárgyakat tanul, az első két évfolyamon ágazati alapoktatás folyik,
- 10. évfolyamot követően, a sikeres ágazati alapvizsga után történik a szakma-, illetve szakmairány választás,
- matematikából, magyarból, történelemből, valamint egy idegen nyelvből ugyanaz a tananyagtartalom és az óraszám, mint gimnáziumban. Ezekből a tárgyakból érettségi vizsgával zárul az oktatás, matematikából, magyar nyelv és irodalomból, valamint történelemből előrehozott érettségi lehetőséggel,
- a szakmai vizsga lesz az ötödik érettségi tárgy,
- idegen nyelvből 13. évfolyamon tesz érettségi vizsgát a tanuló,

- a technikus vizsga emelt szintű érettségi tantárgynak számít,
- az 5 év elvégzése után a tanuló egyszerre kap érettségi bizonyítványt és technikus oklevelet.

A szakmai oktatás lehetőséget biztosít a csak érettségizettek, gimnáziumot végzettek, valamint az egyetemi tanulmányaikat feladó fiatalok részére is. Erre szolgál a technikum 2 éves képzése. A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tanulási területek oktatását a szakmai oktatás első félévében szervezzük meg.

### **Szakképző iskola**

**A szakképző iskola 3 éves.** Itt képezzük a szakmák mestereit. Az első év turizmus-vendéglátás ágazati ismereteket adó oktatás, az azt követő két évben szakirányú oktatás folyik, ami megvalósulhat szakképző iskolában, vagy duális képzőhelyen. A végzés után itt is nyitott a lehetőség a tanulók számára az érettségi vagy akár a technikus képzettség megszerzésére. Mivel a szakképző iskolában és a technikumban is ágazati alapoktatás történik a képzés első szakaszában, a 9. évfolyam végén van átjárhatóság a két iskolatípus között. Az ágazati alapoktatás ágazati alapvizsgával zárul.

### **Turizmus-vendéglátás ágazaton belül választható 3 éves szakképző iskolai képzéseink**

Cukrász

Pincér – vendégtéri szakember

Szakács

### **Az 3 éves szakképző iskolai oktatás jellemzői:**

- először ágazatot választ a tanuló, a 9. évfolyamon a tanuló ágazati alapoktatásban vesz részt, amelyben a turizmus-vendéglátás ágazat közös szakmai tartalmait sajátítja el, illetve közismereti tárgyakat tanul,
- 9. évfolyamot követően, a sikeres ágazati alapvizsga után történik a szakmaválasztás, az alapvizsga követelményei szintén a KKK-ban kerülnek meghatározásra,
- 9. évfolyam után még a technikummal átjárható a rendszer, mivel mind az ágazati alapoktatás szakmai tartalma, mind az ágazati alapvizsga teljes mértékben megegyezik a szakképző iskolai és a technikai oktatásban. A közismeret esetében meg kell vizsgálni, melyek azok a tartalmak, amelyeket esetleg pótolni szükséges, amelyet a felvétel, átvételi helyi szabályok tartalmazzák,
- 10. és 11. évfolyam szakirányú oktatás szakképző iskolában vagy duális képzőhelyen (duális keretek között, elsősorban vállalatnál) zajlik,
- a tanuló a szakképző iskolában ösztöndíjat/duális képzésben résztvevő a szakképzési munkaszerződés alapján munkabért kap,
- a tanuló a sikeres vizsga után szakmai bizonyítványt kap.

### **Szakképzési munkaszerződéssel rendelkező tanulók:**

A szakképzési munkaszerződéssel rendelkező tanulók **mentesülnek a munkavégzés alól**

- a közismereti oktatási napokon, amikor is az iskolában tartózkodnak
- szakmai vizsgát közvetlen megelőző 3 munkanap
- versenyen való részvétel

- szakképző intézmény által szervezett felkészítés tanulmányi versenyre
- érettségi esetében vizsgatárgyanként 4 munkanap (vizsganapot is beleértve)

### **Kötelező iskolai rendezvényeink**

Az iskola életében vannak olyan napok, melyek a tanulók számára fontosak, részvételükre feltétlenül szükség van, hiszen számunkra szervezett programok, rendezvények kerülnek megszervezésre. Ezek a napok Tanévnitó, Tanévváró, Szalagtűző, Ballagás és a Diáknapi, melyek időpontjait az aktuális tanév helyi rendje szabályozza.

### **1.3. Szolgáltatásaink**

Iskolánkban biztosítjuk a mindennapos testnevelés és sportolás lehetőségét. Igény szerint biztosítunk tantárgyi korrepetálást, felzárkóztatást, felkészítést érettségire, közismereti, és szakmai versenyre, amelyek a tananyag elsajátításában, gyakorlásában nyújt segítséget. Sajátos nevelési igényű és tanulási nehézséggel küzdő tanulóink számára „tanulószobát” fejlesztő foglalkozást szervezünk, ahol szakember felügyelete mellett készülhetnek fel diákjaink a következő napok feladataira.

Iskolánkban működik a „A jövő vendéglátóipari szakembereiért” Alapítvány és a „Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakmunkásképző Intézet Diák Sport Egyesület (DSE)”.

Az Alapítvány legfontosabb céljai: A vendéglátóipari szakképzés személyi és tárgyi feltételeinek (kiemelkedő tanuló teljesítmények jutalmazása, szakmai versenyek rendezése és finanszírozása, szakmai napok szervezése és támogatása, a szakoktatás iskolai tárgyi feltételeinek javítása, az iskolai oktatás szakmai szintjének emelése, a rászoruló, arra magatartás és szorgalom alapján érdemes tanulók anyagi támogatása, az iskola jeles évfordulói és más ünnepi rendezvények támogatása, az iskola tanulói sporttevékenységének támogatása) az iskolán kívüli forrásokból történő javítása. Az alapítvány támogatja a DÖK éves munkatervében szereplő rendezvények lebonyolítását is.

Az iskolánkban a tanulók a Tolna Megyei SZC Ady Endre Technikum és Kollégium fiúkollégiumában és lánykollégiumában kapnak kollégiumi elhelyezést, színvonalas szállást. A kollégiumban a tanuláshoz segítséget kapnak a fiatalok a kollégiumi nevelőktől.

Mindkét kollégium (iskola) melegítőkonyhával és ebédlővel rendelkezik.

### **1.4. Az iskola küldetésnyilatkozata**

A Tolna Megyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola alapvető küldetése, hogy az Tolna Megyei Szakképzési Centrummal és annak iskoláival együttműködésben rejlő erőkre építve megőrizze és továbbfejlessze a szakképzésben eddig felhalmozott anyagi- és szellemi tőkét, elkötelezetten biztosítsa a térség fejlesztésének emberi erőforrás hátterét.

Iskolánk elkötelezett a gazdálkodó szervezetekkel együttműködve a duális szakképzés megvalósításában, mely képessé teszi tanulóinkat az egész életen át tartó tanulásra, a munkaerőpiac igényeihez való rugalmas alkalmazkodásra, a felsőoktatási intézményekben való sikeres továbbtanulásra. A magasan képzett, innovatív oktatói testülettel a szakemberképzés egyszerre jelenti a korszerű általános és szakmai ismeretek átadását, a harmonikus tanulói személyiség kibontakoztatását, az önálló cselekvéshez nélkülözhetetlen képességek és készségek kialakítását mind iskolarendszerű, mind az iskolarendszeren kívüli szakképzésben.

Törekszünk valamennyi olyan kompetencia fejlesztésére, amelyek a társadalmi és természeti környezetéért felelős állampolgári léthez, a munkaerő-piaci sikerességhez nélkülözhetetlenek.

El kívánjuk érni, hogy tanulóink ismerjék meg szűkebb és tágabb környezetük értékeit, a társadalmi szokásokat, viselkedési normákat; legyen igényük az egészségmegőrző életvitelre.

### **1.5. Az iskola jövőképe**

Célunk, hogy a megye, a régió munkaerő-piaci igényeit kielégítő széles szakmai alapozású, gyakorlatcentrikus, a vállalkozói szemlélet alapjain nyugvó oktatás keretében szerezzék meg tanulóink a társadalom által elvárt, differenciált szakmai végzettségeket, s készüljenek fel a munkaerő-piaci mobilitásra. A duális szakképzés teljeskörű megvalósítása érdekében szoros együttműködést alakítunk ki minden érintett gazdasági szereplővel, kamarával, rendvédelmi szervezettel, a szakképzési irányító szervezettel.

A jövőben integrálni kívánjuk a felnőttoktatási, felnőttképzési formákat az iskola képzési struktúrájába: a továbbképzések, átképzések, valamint további szakmai képzettségek megszerzéséhez szükséges feltételrendszer kialakításával.

El kívánjuk érni, hogy az oktatás folyamatában a diákok szerezzenek a munkába állást segítő, problémakezelő ismereteket, szóbeli, írásbeli, informatikai kommunikációs készségük fejlődjön, segítve a további ismeretszerzést, a társadalmi kapcsolatok alakítását. Képesek legyenek önállóan eligazodni a munka világában, rendelkezzenek jogi, pénzügyi, munkaügyi ismeretekkel.

Az iskolai hazai és külföldi partnerkapcsolatok erősítésével, a technikai háttér jobb kihasználásával, a szülők intenzívebb bevonásával eredményesebbé kívánjuk tenni oktató-nevelő munkánkat.

Célunk a különböző cégekkel, szervezetekkel meglévő iskolai kapcsolatok fejlesztésével, az iskolai eredményesség növelése, a korai iskolaelhagyás csökkentése, továbbá a pályázatokon történő eredményes részvétellel az iskola külső erőforrásteremtésének növelése.

Célunk olyan iskolává válni:

- amely mérete, szervezettsége és korszerűsége folytán a régióban erős érdekérvényesítő képességgel rendelkezik,
- amely képes a megyében, régióban működő intézmények együttműködésén alapuló integrált fejlesztések vezető szerepének betöltésére,
- amely gyorsan és hatékonyan tud reagálni a környezet igényeire és kihívásaira,
- amely a partneri kapcsolatok rendszerében központi, koordináló együttműködést generáló szerepre törekszik a szakképzéssel kapcsolatos folyamatok valamennyi elemében,

- amely a környezet védelmét, a környezettudatosságot a szó legszélesebb értelmében az iskola, és benne az egyén életstratégiájának tekinti,
- amelynek inkluzív szemléletű képzései és szolgáltatásai, valamennyi korosztály számára lehetővé teszik a szakmai életút tervezését, előképzettségtől és szociális helyzettől függetlenül,
- amelynek folyamatai szabályozottak és dokumentáltak, ennek következtében folyamatosan elemezhetőek és javíthatók,
- ahol az egyes szakterületek egymást inspirálják és erősítik,
- amelyben az elektronikus írásbeliség alkalmazása kiterjed az iskolai élet valamennyi területére (adminisztráció, információáramlás, tanítás-tanulás, partneri kapcsolattartás)
- amelynek képzése a nevelési - oktatási folyamatok egységessége folytán átjárhatóak, sajátosságaik megőrzése folytán egyediek,
- amelynek intézményegységeiben az oktatók ismerik és alkalmazzák:
  - a legkorszerűbb tanulásszervezési eljárásokat,
  - tanulásirányítási módszereket,
  - az információs és kommunikációs technikákat,
  - a kompetencia alapú képzést,
  - team-munkát
  - eredmény alapú oktatást
  - projektoktatás formájában.
- amelyben a diákok, a szolgáltatásokat igénybe vevők:
  - megalapozhatják a legkorszerűbb szakmai műveltséget, munkakultúrát,
  - megszerezhetik a sikeres életpálya építéshez szükséges valamennyi kompetenciát,
  - reális önismeret birtokában a személyiségüknek leginkább megfelelő tanulási stratégiát alkalmazhatják.

## **1.6. Tartalmi szabályozó dokumentumok**

### ***Képzési és kimeneti követelmény (KKK)***

A képzési és kimeneti követelményeket a Kormány adott ágazatért felelős tagjának egyetértésével a szakképzésért felelős miniszter hivatalos kiadványként az általa vezetett minisztérium honlapján teszi közzé.

A tanulási eredmény alapú követelmények megvalósításához a különböző, az oktatók által –a duális képzőkkel egyeztetve –a választott tartalmakon, gyakorlatokon, projekteken és alkalmas módszereken keresztül lehet eljutni, melyet vizsgálva ellenőriznek. A szakmai program a kimeneti követelmények teljesítésére készült.

A tanulási területek kimeneti követelményei –szakmai tevékenységen alapuló –tanulási eredményekben vannak megfogalmazva. A tanulási eredmények a tanulási terület végére elérendő követelményeket tartalmazzák.

Ennek megfelelően a KKK tanulási eredményei azt határozzák meg, hogy a tanuló a szakmai oktatás elvégzésével:

- milyen feladatok/tevékenységek ellátására lesz képes – képesség kategória (1)
- ezeket a feladatokat/tevékenységeket milyen önállósági és felelősségi szinten képes elvégezni – autonómia-felelősség kategória (2)
- ezeknek a feladatoknak/tevékenységeknek az eredményes és hatékony ellátásához milyen szintű és összetettségű tudással rendelkezik – tudás kategória (3)
- milyen –az eredményes munkavégzéshez szükséges –attitűdök jellemzik – attitűd kategória (4)

A tanulási terület kimeneti követelményei –a Magyar Képesítési Keretrendszerhez illeszkedően ezen négy (4) kategóriában vannak meghatározva.

A KKK-ban a kimeneti követelmények részben az ágazati alapoktatás követelményei, a szakmairányok közös szakmai követelményei, illetve a szakma vagy szakmairány speciális szakmai követelményei vannak meghatározva szakmai tevékenységeken alapuló tanulási eredményekben.

A tanulási eredmény a tanítási-tanulási folyamat megtervezésének alapja. A tanulási eredményekre épül a teljes tanítási folyamat (beleértve a vizsgáztatást is).

A tanulási eredmények nemcsak az adott szakma követelményeinek pontosabb meghatározását teszik lehetővé, hanem a tanítási folyamatra, módszerek kiválasztására, értékelési kritériumok és feladatok meghatározására vonatkozóan iránymutatásul is szolgálnak az oktatók számára.

A tanulási eredmény alapú szemléletnek a tantermi és tanműhelyi munkára is hatást kell gyakorolnia ahhoz, hogy minőségfejlesztő hatással legyen a szakképzésre, eredményesebbé tegye az oktatók munkáját és a diákok tanulását. Ezért a tanítási stratégiát, a tanítás tartalmát, módszereit, eszközeit, az értékelést a tanulási eredményekből kiindulva kell meghatározni. A képzési és kimeneti követelmények által meghatározandó tartalmakat Szkr.12.§ írja elő.

A nevelő és oktató munka az intézményben a képzési és kimeneti követelményekre figyelemmel kidolgozott szakmai program alapján folyik.



# NEVELÉSI PROGRAM

## 2.1. Jogsabályi hivatkozás

Szkr.14.§ (2) bekezdés értelmében a szakképző intézmény *szakmai programja meghatározza a szakképző intézmény nevelési programját, ennek keretén belül:*

## 2.2. A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai

### 2.2.1. A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei

- **Egységes hatások elve**

Az intézmény a személyi- és tárgyi feltételeivel egységes nevelési rendszert alkot. Arra törekszünk, hogy az egyes nevelő hatások erősítsék egymást. (Az egész intézményt nevelési rendszerként értelmezzük, amelynek minden személyi és tárgyi feltétele, mint nevelő hatás jelenik meg. Törekvésünk arra irányul, hogy az egyes nevelő hatások ne gyengítsék, hanem erősítsék egymást.) Valljuk, hogy az oktató teljes személyiségével nevel.

- **Esélyegyenlőség elve**

Tanulóinknak egyenlő esélyeket biztosítunk az egyéni életpályájuk építésében. Tevékenységünkkel elsősorban reális önismerettel bíró személyiségeket nevelünk, akik különbözőségük ellenére képesek a tudásalapú információs társadalomba és az **európai-magyar értékrendbe** való beilleszkedésre. Kiemelt figyelmet fordítunk a hátrányos helyzetű és a sajátos nevelési igényű tanulók **befogadására**. Mentori, támogatói **segítséget nyújtunk** diákjainknak a szocializációs hátrányok kompenzálásához.

- **Értékközvetítés elve**

A tradicionális értékek (környezet - és egészségtudatosság, tehetség, műveltség, felelősség, hazaszeretet) **tiszteletét**, az ennek megfelelő magatartást várjuk el minden diáktól, oktatótól és az intézmény minden dolgozójától.

Minden diák, oktató és intézményi dolgozó **felelős** saját tetteiért, eredményeiért.

Az egyén személyiségi jogait, tetteit korlátozzák a **közösség érdekei**, mások személyiségi jogai.

- **Tanulóközpontúság elve**

Intézményünk munkáját, életét úgy szervezzük, hogy elsősorban a diákok érdekeit vesszük figyelembe. A diákönkormányzat az iskolai élet számos területén részt vesz a döntéshozatalban. Diákjaink rendszeresen véleményt nyilváníthatnak közös munkánkról.

- **Aktív partnerkapcsolatok elve**

Intézményünk csak akkor lehet eredményes, ha munkánk során külső és belső partnereinkkel folyamatosan **együttműködünk**, nemzetközi kapcsolatainkat bővítjük. A nevelő - oktató munkában kiemelt figyelmet fordítunk a szülőkkel, illetve törvényes képviselőkkel, valamint a duális partnerekkel és a külső gyakorlati helyekkel való kapcsolatokra.

- **Folyamatos megújulás elve**

Partnereink véleményének figyelembevételével a folyamatos tartalmi-, módszertani- és szervezeti **megújulásra** törekszünk. A pályázatokon való részvétel, az **innováció, önfejlesztő** folyamataink fontos elemei.

- **Személyiségközpontú fejlesztés:** A tanulók megismerésén alapuló pedagógiai fejlesztés, amely igazodik a tanulók egyéni fejlődési üteméhez. Fontos alapelv a gyengébbek felzárkóztatása és a tehetségesek képességeinek kibontakoztatása. Az ismeretközlés mellett fontosnak tartjuk a kompetenciák fejlesztését. A teljes személyiség fejlesztése magába foglalja az ismeretek elmélyítését, az érzelmi nevelést, a testi fejlesztést és a társas kapcsolatokra épülő személyiségfejlesztést.
- **Egyéni tanulási utak biztosítása:** A tanulók megismerésén és egyéni fejlesztésén alapuló pedagógia célja, hogy minden tanuló találja meg a helyét az iskola oktatási rendszerében. Rugalmas oktatás-szervezési eljárásokkal támogatjuk a tanulók egyéni fejlődési ütemének érvényesülését.

### 2.2.2. Pedagógiai munkánkat meghatározó értékeink

- a tanulás, a tudás,
- a gyakorlatban alkalmazott tudás, kompetencia,
- az egészséges életmód,
- ökológiai szemlélet erősítése
- a sport, a mozgás a személyiség életében,
- humanista gondolkodás, közösségi magatartás,
- munkafegyelem, megbízhatóság, felelősségérzet,
- kreativitás, az alkotó önkifejezés,
- egészséges nemzettudat, hazaszeretet,
- hagyományok, tradíciók tisztelete, megbecsülése
- az újra való nyitottság,
- az együttműködés.

### 2.2.3. Iskolánk céljai a tanulók sikeres szakmai oktatása érdekében

#### 1. *Egységes szemléletű pedagógiai kultúra kialakítása*

- arra törekszünk, hogy a szakmai hagyományainak megőrzése mellett egységes szemléletű pedagógiai kultúrát alakítsunk ki,
- a korábbi években lezárult fejlesztési projektek eredményei beépüljenek a napi működésbe,
- optimális feltételeket teremtünk a kommunikáció (anyanyelvi, idegen nyelvi, informatikai írástudás) elsajátításához és alkalmazásához az intézmény életének különféle színterein,
- a tanulás és tudás mellett, a gyakorlatban alkalmazott tudás, kompetencia, a személyiség- és közösségfejlesztés területén a hangsúlyt a kulturális, erkölcsi, állampolgári, nemzeti azonosságtudat, hazafiasság, humanista gondolkodás, közösségi magatartás, munkafegyelem, megbízhatóság, felelősségérzet, kreativitás, az alkotó önkifejezés, egészséggel kapcsolatos és a szakmaiság értékeinek tiszteletére, elfogadására, követésére helyezzük.

## **2. Az esélyegyenlőség megteremtése**

- arra törekszünk, hogy a különböző szociokulturális háttérrel rendelkező tanulóinkat felkészítsük az egész életen át történő tanulásra (lifelong learning),
- szolgáltatásainkkal igyekszünk megteremteni a feltételeket ahhoz, hogy ezt legtovább és legeredményesebben iskoláink falai közt gyakorolhassák,
- differenciált módszerekkel lehetővé tesszük valamennyi tanuló számára annak a tudásnak, azoknak a kompetenciáknak a megszerzését, amelyre egyénileg képes,
- lehetőségeinknek megfelelően megszervezzük a sajátos nevelési igényű tanulók egyéni fejlesztését,
- törekszünk a kulturális, multikulturális értékek megismerésére, elfogadására, elfogadtatására, a demokratikus társadalmi értékek, az állampolgári jogok és kötelességek megismertetésére.

## **3. Hatékony beiskolázás**

- beiskolázásunkat folyamatosan alakítjuk a társadalmi és munkaerő-piaci igényekhez
- arra törekszünk, hogy megfelelő vonzerőt biztosítsunk a tanulói utánpótlás érdekében, minél több tanuló válasszon az általunk kínált lehetőségekből.

## **4. A szakember utánpótlás biztosítása**

- szakmai fejlesztéseinket a munkaerőpiac elvárásaihoz igazítjuk,
- az iskolarendszerű szakképzésben (nappali rendszerű, valamint esti rendszerű felnőttoktatása) a szakmai ismeretek összhangjának elmélyítésére törekszünk.

## **5. A környezet- és az élet védelme**

- arra törekszünk, hogy minden tevékenységünket hassa át a környezettudatosság és az egészséges életmódra nevelés, fejlődjék a tanulóknál saját testi egészségük, az emberi környezet és a természet megóvására irányuló felelősségérzet.
- elsődlegesnek tekintjük az élet értékét, a személyiség védelmét, fejlesztését, harmóniáját, mindezekre kiemelt figyelmet fordítunk.

## **6. Kapcsolatok, pályázatok**

- rendszeresen kihasználjuk a pályázatok nyújtotta lehetőségeket, kiemelt figyelmet fordítunk a szakképzés modernizációjával kapcsolatos lehetőségekre,
- törekszünk nemzetközi kapcsolataink bővítésére,
- partneri kapcsolataink folyamatos fejlesztésére törekszünk, a nevelés-oktatás folyamatában kiemelt figyelmet fordítunk a szülőkkel, duális képzésben részt vevő gazdálkodó szervezetekkel, a belépésre felkészítő iskolákkal, a város és a megye oktatási intézményeivel való együttműködésre, támogatóinkkal való kapcsolattartásra.

#### **2.2.4. Az iskolában folyó szakmai oktatás pedagógiai feladatai, eszközei, eljárásai**

- A technikumi és a szakképző iskolai nevelési-oktatási feladata az általános műveltség megalapozása, az érettségi vizsgára és a felsőfokú iskolai tanulmányok megkezdésére, továbbá a szakmai, technikus vizsgára való felkészítés.
- A társadalomba való beilleszkedés támogatása azzal, hogy felkészítjük tanulóinkat a társadalmi jelenségek, kapcsolatrendszerek megértésére, alakítására, az alkalmazni képes tudás megszerzéséhez nélkülözhetetlen munka felvállalására
- A nevelési-oktatási folyamat segítse elő a tanulók előzetes ismereteinek, tudásának, nézeteinek feltárását, adjon módot tudásuk átrendezésére, tovább építésére, integrálására.
- Magas színvonalú és sokrétű ismeretközléssel és hatékony nevelő-oktató munkával fejlessze a tanulók önálló problémamegoldó, gondolkodó képességét, készségét és a kreativitást.
- A gyakorlati oktatás kapcsolódjon az elméleti képzéshez, a cél a gyakorlati alkalmazhatóság, a munkaerő-piaci környezet elvárásainak megfelelő, hasznosítható tudás biztosítása.
- A szakmai munkaközösségek intézményi együttműködésének kialakítása, a jó gyakorlatok átadásának megszervezése.
- A szakmai képzés folyamatos fejlesztése a korszerű technikáknak és a munkaerő-piaci igényeknek megfelelően.
- A tanulók képesek legyenek sikeres vizsgát tenni, majd szakmájukban elhelyezkedni, tudásuk, képességeik és készségeik megfeleljenek a munkába állásuk idején támasztott elvárásoknak, követelményeknek
- A kompetenciák fejlesztését célzó oktatás intézményen belüli megvalósításának részletes kifejtése a helyi tantervekben jelenik meg.
- Alapvető vállalkozói kompetenciák fejlesztése, gazdálkodási - pénzügyi ismeretadás és szemléletformálás.
- A tanulási hátrányok csökkentése, ideértve a diszfunkcionális hátrányokat is.
- Biztosítani az eltérő adottságú és motivációjú tanulók számára az ismeretek bővülésének, a képességek és készségek fejlődésének lehetőségét.
- Csökkenteni a tanulási kudarcok mértékét és biztosítani az iskola eredményes befejezését.
- Alakuljon ki a tanulóknak az igény és a képesség az ismeretek önálló megszerzésére, azok összefüggéseinek felismerésére, értelmezésére, hasznosítására.
- A halmozottan hátrányos helyzetű tanulók integrációs képesség-kibontakoztató felkészítése.
- A tanulási technikák alakítása, fejlesztése.
- A könyvtárhasználat, információkezelés megtanítása és rendszeres alkalmaztatása.
- Az elektronikus információáramlás tárgyi és személyi feltételeinek megteremtése az intézményközi együttműködés, az egységes gyakorlat kialakítása érdekében.
- Módszertani megújulás a korszerű tanítási-tanulási folyamatnak megfelelően, kiemelten a mérés- értékelés területén.

- Tervszerű, összehangolt beiskolázási tevékenység.
- A pályázatok folyamatos figyelése.
- Alapfokú elsősegély-nyújtási ismeretek oktatásának megszervezése.
- Környezettudatos szemlélet kialakítása.
- Fejlődjék a tanulóknál az igényesség munkájuk eredményessége, minősége iránt. Alakuljon ki a tanulóknál a munkájukkal kapcsolatos felelősségérzet.

Az intézményi cél- és feladatrendszer megvalósítás ütemezése az éves feladat- és ütemtervekben jelenik meg.

### Kiemelt feladatainkhoz kapcsolódó eszközök és eljárások

Feladatok	Eszközök, eljárások
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az alapkészségek és a kulcskompetenciák fejlesztése.</li> <li>• Egyéni tanulási utakat biztosítunk a tanulóknak számára.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Felzárkóztató programok, korrepetálások szervezése.</li> <li>• Differenciálás a tanítási órákon.</li> <li>• Változatos tanítási módszerek alkalmazása (a helyi tantervek ajánlásokat tartalmaznak ehhez).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Felkészítés az ágazati alapvizsgára, érettségi és szakmai, technikus vizsgákra.</li> <li>• A tanulók továbbtanulásának támogatása, segítése.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vizsgafelkészítők tartása.</li> <li>• Próbavizsgákon vizsgatapasztalat megszerzése.</li> <li>• Továbbtanulási tájékoztatók a szülőknek és a diákoknak.</li> <li>• Továbbtanulási operatív segítség a jelentkezés teljes időszakában.</li> <li>• Szabályozott folyamat a továbbtanulás intézményi támogatására.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Átjárhatóság biztosítása a technikum és a szakképző iskola között.</li> <li>• Az ágazati szakmai alapozás során segítjük a tanulóknak megalapozott szakirány-választását az alapozó évfolyamokon.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Támogató rendszer a tanulási utak biztosítására.</li> <li>• Pályairányítási, munkavállalási ismeretek beépítése az oktatási folyamatba.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partneri kapcsolatok működtetése a gazdaság szereplőivel, a munkaerőpiac igényeinek mérésére.</li> <li>• A korszerű ismeretek beépítése az oktatásba.</li> <li>• Gyakorlatcentrikus módszertan alkalmazása a szakképzésben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partneri igény- és elégedettségmérések végzése a munkaerő-piaci szereplők körében.</li> <li>• A munkaerőpiac igényeinek beépítése a helyi tantervekbe, szakmai programokba.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Felnőttképzési, felnőttoktatási tevékenység bővítése.</li> <li>• Felnőttképzési kínálat megjelenítése a szakképzési piacon.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Felnőttképzési programok fejlesztése, felnőttképzési marketing a munkaerőpiaci partnerek körében.</li> </ul>

Feladatok	Eszközök, eljárások
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A munkaerő-piaci kompetenciák fejlesztése.</li> <li>• Társas, személyes és módszertani kompetenciák fejlesztése.</li> <li>• A NAT fejlesztési területének megfelelő önállóságra, felelősségérzetre, kezdeményezőképessegre, felelős munkavállalásra való nevelés.</li> <li>• Kommunikációs készségek kialakítása, folyamatos fejlesztése.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Korszerű, gyakorlat-centrikus, tevékenységközpontú módszertan alkalmazása az elméleti és gyakorlati képzésben.</li> <li>• A jogi, pénzügyi, munkaügyi ismeretek beépítése a szakmai tárgyakba.</li> <li>• Kommunikatív nyelvoktatási módszerek alkalmazása.</li> <li>• A szóbeli feleletek megfelelő arányának biztosítása a számonkérésben.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A helyi tartalmak beépítése a helyi tantervbe és a szakmai programba.</li> <li>• A munkába állás támogatása, a szükséges kompetenciák fejlesztése, kapcsolatok építése a munkaerőpiaci szereplőkkel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partneri kapcsolatok működtetése a régió gazdálkodó szervezeteivel, az érdekképviseleti intézményekkel.</li> <li>• A munkába állást segítő-támogató rendszer működtetése: álláskeresési technikák, jogi, munkajogi ismeretek.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tanulás tanítása, digitális eszközök használata minden tantárgy képzési tervébe beépítve.</li> <li>• Az önálló ismeretszerzés kifejlesztése, az önállóság, az önértékelés fejlesztése a szakmai képzésben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Önálló tanulás módszertani alkalmazása az oktatásban.</li> <li>• Az önálló tanulási feladatok alkalmazása, önálló projektfeladatok beépítése az oktatásba.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Önálló feladatok, projektek megoldása.</li> <li>• Kreatív, gyakorlati, egyéni és csoportos feladatok megoldása.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iskolai projektnapok szervezése.</li> <li>• A gyakorlati oktatás feladatainak projekteké szervezése.</li> <li>• Részvétel tanórán kívüli projektekben.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A motiváció alkalmazása, az ismeretek gyakorlati alkalmazásának bemutatása.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A szemléltetés, a gyakorlati alkalmazások az elméleti és gyakorlati képzésben.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Önálló tanulás módszereinek alkalmazása.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektfeladatok, egyéni kutatómunka alkalmazása.</li> <li>• Önálló szakmai portfóliók készítése.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az egészséges életmódra nevelés, a káros szenvedélyek negatív hatásainak megismertetése.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Egészségnevelési napok, hetek szervezése.</li> <li>• A sportolás, a testmozgás igényének felkeltése, sportolási lehetőségek biztosítása a testnevelési órákon és más szabadidős programok keretében.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tanuló személyiségének megismerése.</li> <li>• Egyéni fejlesztési tervek készítése.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tehetséggondozó és felzárkóztató programok szervezése.</li> <li>• Önismereti órák tartása, művészeti és kulturális csoportok működtetése, kiállítások rendezése.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tanórai anyagokban a közösség által teremtett értékek bemutatása, megismerése.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ünnepi megemlékezések.</li> <li>• A természet megismerése, osztálykirándulások, táborok szervezése.</li> <li>• Iskolai projektnapok témáinak kiválasztása.</li> </ul>

Feladatok	Eszközök, eljárások
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A közösen elfogadott szabályok betartása.</li> <li>• A tanuló önértékelésének fejlesztése.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Következetes, nyilvános szempontok szerinti értékelés.</li> <li>• Jutalmazás, büntetés szabályok szerinti alkalmazása.</li> <li>• A tanulók önértékelésének alkalmazása az intézményi értékelési rendszerben.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az iskolai közösségek oktatói támogatása, az osztályfőnöki, gyakorlatvezetői feladatok pontos meghatározása.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Osztályfőnöki munka kiemelt támogatása, a mentori szerep működtetése.</li> <li>• Iskolai közösségi rendezvények szervezése.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A módszertani megvalósítás során a társas kapcsolatok fejlesztése.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A csoportban végzett munka alkalmazása az oktatásban és a gyakorlati képzésben.</li> <li>• A társas érintkezés szabályainak példamutatás útján történő fejlesztése az oktatók egymással való viszonyán, az oktató és a tanulók, valamint a szülők kapcsolatán keresztül.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tanulók kapjanak önálló, kreatív feladatot, minden szakmai tevékenységükben találkozzanak az alkotás örömeivel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az értékteremtés, az alkotás öröme jelenjen meg a szakmai munkában.</li> <li>• Ismerkedjenek meg a közvetlen és a tágabb környezetük kulturális értékeivel.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az oktatás-nevelés módszertani alkalmazásával sajátítsák el a társakkal való kapcsolattartás szabályait.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Csoportmunka, kooperatív tanulásszervezési eljárások alkalmazása.</li> <li>• Vita, mint módszer alkalmazása.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tanulók számára egyértelmű és következetes értékelési rendszer alkalmazása.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rendszeres értékelés.</li> <li>• A fejlesztő értékelés alkalmazása.</li> <li>• Önismereti foglalkozások a szakmai és az osztályfőnöki órákon.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A csoportos tevékenység szabályrendszerének megismerése, a teammunka szabályainak elsajátítása, a csoportszerepek jelentőségének ismerete.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Csoportos feladatok megoldása.</li> <li>• A szakmai képzésben a teammunka követelményeinek szükségessége, gyakorlati eredményessége.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A csoportszerepek gyakorlatban történő megismerése.</li> <li>• Az önértékelés fejlesztése.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Egyéni és csoportos feladatok megoldása egyértelmű értékelési követelményekkel.</li> </ul>

## **2.3. A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok**

A középiskolai nevelés-oktatás feladata az iskolai alpműveltség bővítése és megszilárdítása, melynek során már megjelennek a pályaválasztáshoz, a továbbtanuláshoz, a munkavállalói szerephez szükséges kompetenciák. A megszerzett ismereteket jól egészítik ki a szakmai elméleti ismeretek és gyakorlati tapasztalatok, a duális szakképzés keretében valóságos munkahelyi körülmények között lehetőség van a megszerzett tudás elmélyítésére, alkalmazására. A nevelési célok intézményi szintű, tudatos követése, valamint a hozzájuk rendelt feladatok végrehajtása és végrehajtatása az intézményi pedagógiai kultúra és a színvonalas pedagógiai munka meghatározó fokmérője, a pedagógiai-szakmai ellenőrzés egyik fontos kritériuma. (A 110/2012. (VI. 4.) Korm. rendelet, a Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról alapján.)

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

### **2.3.1. Az értelmi nevelés**

Az értelmi nevelés területén nagy hangsúlyt fektetünk a kulcskompetenciák fejlesztésére, az értelmi képességek, illetve az önálló ismeretszerzéshez szükséges képességek kialakítására, fejlesztésére. A világ megismerésére való törekvés igényének kialakítására, a praktikus gondolkodásra.

A kulcskompetenciák fejlesztése a Nemzeti alaptanterv alapján történik

#### ***Anyanyelvi kommunikáció***

Az anyanyelvi kommunikáció magában foglalja a gondolatok, érzések és érzelmek kifejezését és értelmezését szóban és írásban egyaránt, valamint a helyes és kreatív nyelvhasználatot az élet minden területén: családon belül, iskolában, társadalmi érintkezések, szabadidős tevékenységek során.

#### ***Idegen nyelvi kommunikáció***

Az idegen nyelvi kommunikáció az anyanyelvi kommunikáció elemeivel jellemezhető: fogalmak, gondolatok, érzések, tények és vélemények megértése, kifejezése és értelmezése szóban és írásban (hallott és olvasott szöveg értése, szövegalkotás), a társadalmi és kulturális tevékenységek megfelelő keretein belül – oktatás és képzés, munka, családi élet és szabadidős tevékenységek –, az egyén szükségleteinek megfelelően.

#### ***Matematikai kompetencia***

A matematikai kompetencia a matematikai gondolkodás fejlesztésének és alkalmazásának képessége, felkészítve ezzel az egyént a mindennapok problémáinak megoldására is. E kompetenciában és annak alakulásában a folyamatok és a tevékenységek éppúgy fontosak, mint az ismeretek. A matematikai kompetencia felöleli a matematikai gondolkodásmódhoz kapcsolódó képességek alakulását, használatát, a matematikai modellek alkalmazását (képletek, modellek, grafikonok/táblázatok), valamint a törekvést az alkalmazásra.



### ***Természettudományos és technikai kompetencia***

A természettudományos kompetencia készséget és képességet jelent arra, hogy ismeretek és módszerek sokaságának felhasználásával magyarázatokat és előrejelzéseket tegyünk a természetben, valamint az ember és a rajta kívüli természeti világ közt lezajló kölcsönhatásban lejátszódó folyamatokkal kapcsolatban magyarázatokat adjunk, előrejelzéseket tegyünk, s irányítsuk cselekvéseinket. Ennek a tudásnak az emberi vágyak és szükségletek kielégítése érdekében való alkalmazását tekintjük műszaki kompetenciának. E kompetencia magában foglalja az emberi tevékenység okozta változások megértését és az ezzel kapcsolatos, a fenntartható fejlődés formálásáért viselt egyéni és közösségi felelősséget.

### ***Digitális kompetencia***

Ez a kulcskompetencia felöleli az információs társadalom technológiáinak magabiztos és kritikus használatát, az információ megkeresését, összegyűjtését és feldolgozását, a valós és a virtuális kapcsolatok megkülönböztetését.

### ***Hatékony, önálló tanulás***

Minden műveltségi területen az önálló, hatékony tanulás azt jelenti, hogy az egyén képes kitartóan tanulni, saját tanulását megszervezni egyénileg és csoportban egyaránt, ideértve az idővel és az információval való hatékony gazdálkodást. Ez egyrészt új ismeretek megszerzését, feldolgozását és beépülését, másrészt útmutatások keresését és alkalmazását jelenti. A hatékony és önálló tanulás arra készíteti a tanulót, hogy előzetes tanulási és élettapasztalataira építve tudását és képességeit helyzetek sokaságában használja, otthon, a munkában, a tanulási és képzési folyamataiban egyaránt.

### ***Szociális és állampolgári kompetencia***

A személyes, értékorientációs, szociális és állampolgári kompetenciák a harmonikus életvitel és a közösségi beilleszkedés feltételei, a közjó iránti elkötelezettség és tevékenység felöleli a magatartás minden olyan formáját, amely révén az egyén hatékony és építő módon vehet részt a társadalmi és szakmai életben, az egyre sokszínűbb társadalomban, továbbá, ha szükséges, konfliktusokat is meg tud oldani. Az állampolgári kompetencia képessé teszi az egyént arra, hogy a társadalmi folyamatokról, struktúrákról és a demokráciáról kialakult tudását felhasználva, aktívan vegyen részt a közügyekben.

### ***Kezdeményezőképeség és vállalkozói kompetencia***

A kezdeményezőképeség és vállalkozói kompetencia segíti az egyént a mindennapi életben – így a munkahelyén is – abban, hogy megismerje tágabb környezetét, és képes legyen a kínálkozó lehetőségek megragadására. A tudást, a kreativitást, az újításra való beállítódást és a kockázatvállalást jelenti, valamint azt, hogy célkitűzései érdekében az egyén terveket készít és hajt végre. Alapját képezi azoknak a speciális ismereteknek és képességeknek, amelyekre a gazdasági tevékenységek során van szükség.

### ***Esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképeség***

Az esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképeség magában foglalja az esztétikai megismerés, illetve elképzelések, élmények és érzések kreatív kifejezése fontosságának elismerését, mely minden műveltségi területen jelentkezik. Olyan képességek tartoznak ide, mint művészi önkifejezés, műalkotások és előadások elemzése, saját nézőpont összevetése mások véleményével, a kulturális tevékenységben rejlő gazdasági lehetőségek felismerése és kiaknázása.

### **2.3.2. Az erkölcsi nevelés**

Értékkorientációk, beállítódások kialakítása (felelősség, autonóm cselekvés, megbízhatóság, tolerancia, társadalmilag elfogadott viselkedésformák) elsősorban az etikai alapú megközelítésmód paradigmája.

### **2.3.3. Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése**

Elő kell segíteni a tanuló kedvező szellemi fejlődését, készségeinek optimális alakulását, tudásának és kompetenciáinak kifejezésre jutását, s valamennyi tudásterület megfelelő kiművelését. Az önismeret és énkép kialakulásának segítése, az értelmi és érzelmi oldal egészséges arányának kifejlesztésére törekvés. A kitartás, a szorgalom, a céltudatosság, az elkötelezettség: a folyamatos önfejlesztés belső igényének kialakítása. Hozzá kell segíteni, hogy képessé váljék érzelmeinek hiteles kifejezésére, a mások helyzetébe történő beleélés képességének, az empátiának a fejlesztésére, valamint a kölcsönös elfogadásra. Társas kapcsolatokkal kapcsolatos ismeretek elsajátítása (szociális kompetencia), kulturált magatartás és kommunikáció elsajátítása.

### **2.3.4. Nemzeti öntudat, hazafias nevelés**

Nemzeti összetartozás ápolására irányuló hazafias elköteleződésre nevelés, mely nem irányulhat még látens módon sem a szegregáció, a kirekesztés, a nemzetiségek és más nyelvi-vallási etnikumok diszkriminációjára. Az otthon, a lakóhely, a szülőföld, a haza és népei megismerésére, megbecsülésére nevelő ismeretek elsajátítása, egyéni és közösségi tevékenységek gyakorlása.

### **2.3.5. Állampolgárságra, demokráciára nevelés**

Aktív állampolgárságra nevelés (konfliktuskezelés, együttműködés képessége), melynek szerves része az egészséges nemzeti öntudatra szocializálás.

### **2.3.6. Fenntarthatóságra, környezettudatosságra való nevelés**

Környezettudatos magatartás, mely a fenntarthatóság szempontjaira koncentrál, annak elfogadtatása, hogy a természeti erőforrásokat a tanulók tudatosan, takarékosan és felelősségteljesen, megújulási képességükre tekintettel használják. Váljon tanulóink igényévé a természetnek és szűkebb környezetének megóvása. Ismerjék meg a hosszútávon fenntartható életmód gyakorlati fogásait.

Közvetlen és tágabb környezetünk értékeinek, sokszínűségének megőrzése, gyarapítása, közösségi szolgálatba való bekapcsolódás.

### **2.3.7. A testi és lelki egészségre nevelés és családi életre nevelés**

Testi, lelki egészség, mely a tanórai és az egyéb foglalkozások során az egészségnevelési és környezeti nevelési programmal (benne a komplex intézményi mozgásprogrammal) koherensen jelenik meg a gyakorlatban a fizikailag aktív, egészségtudatos életvezetésre, a motoros műveltség eszközeivel való személyiségfejlesztésre és a tehetséggondozásra épül, továbbá szervesen magába foglalja az egészségmegőrzést is. A nevelés feladata a harmonikus családi minták közvetítése, a családi közösségek megbecsülése. A felkészítés a családi életre segítséget nyújt a fiataloknak a felelős párok kialakításában, ismereteket közvetít a családi életben felmerülő konfliktusok kezeléséről.

### **2.3.8. Felelősségvállalás másokért, önkéntességre nevelés**

A munka fontosságának és megbecsülésének tudatosítása. Az iskolában létrehozott szellemi és anyagi javak megbecsülése, a mindennapos, elvégzett tevékenységek gyakoroltatása, csoportmunkában való részvétel képességének és a projektszemléletnek a fejlesztése. A szociális érzékenység és a segítő magatartás fejlesztése.

### **2.3.9. Médiatudatosságra való nevelés**

Biztos esztétikai értékítélet és belső készlet kialakítása. A tanulók ismerjék meg és értsék, milyen összefüggés van a média, a pénz és a társadalom között, tudják értelmezni a látottakat és hallottakat, alakuljon ki kritikai beállítódásuk. Szerezzenek ismereteket az adatbiztonsággal, a jogtudatossággal, és a függőséggel kapcsolatosan.

### **2.3.10. Gazdasági és pénzügyi nevelés**

A tanulóknak tudatosodjon saját felelősségük a tisztességes munka, a fogyasztás, az ésszerű gazdálkodás területén, tudjanak mérlegelni és dönteni. Ismerkedjenek meg a vállalkozások során felmerülő kockázatokkal és veszélyekkel, azzal, hogy a pénzt hogyan fektethetik be, és ehhez kitől kérjenek információkat.

### **2.3.11. Pályaorientáció**

Átfogó ismeretek szerzése és betekintés a munka világába, életkoruknak és tudásuknak megfelelő lehetőségeik megismerése több csatornán keresztül és a munkaadók, felsőoktatási intézmények által szervezett nyílt napok segítségével. Az egyéni képességek, pályaalkalmasság felmérésére és elfogadására, jövőbeli felelősségvállalásra felkészítés. A segítséssel, az együttműködéssel, a vezetéssel és a versengéssel kapcsolatos tevékenységek gyakorlása, magatartásmódok és azok kezelésének fejlesztése.

#### **Kiemelt feladataink:**

- Szegregációmentes, együttnevelési környezet kialakítása.
- Az iskolarendszerben meglévő szelektív hatások mérséklése, az egyenlő hozzáférés és esélyegyenlőség biztosítása.
- Minden tanulónk számára biztosítani kell az alapkészségek elsajátítását, melyek a társadalomba való beilleszkedéshez, a további ismeretszerzéshez és az önmegvalósításhoz szükségesek.
- Fel kell készítenünk a tanulókat az önálló ismeretszerzésre, a sikeres felsőoktatási felvételre.
- Elő kell segíteni az egyéni életpályák szerzését, az egyéni képességek kibontakozását a programokban, az órai munkában és a tanórán kívüli tevékenységekben: érettségi előkészítők, szakkörök, kirándulás, iskolaújság stb.
- A tanulók problémamegoldó gondolkodásának, az összefüggések felismerésének fejlesztése osztályfőnöki órák, vezetői és közösséget érintő intézkedések, tantárgyak elsajátítása során.
- Tehetséggondozó és felzárkóztató programokkal az egyéni képességek kibontakozásának támogatása. A munkafolyamatok megszervezése során a tanulók egyéni képességeinek figyelembevétele, egyéni, hatékony tanulási módszerek kifejlesztése.
- A gyakorlati oktatásban az értékteremtő projektszemlélet követése.

- A diákok számára életkoruknak megfelelő formájú és jelentőségű döntési helyzetek teremtése.
- A tanítási-tanulási folyamatban alkotó jellegű feladatok biztosítása.
- Ismert és elismert személyiségek által követésre méltó példák felmutatása.
- Azoknak a hátrányoknak a csökkentésére való törekvés, amelyek a tanulók szociokulturális környezetéből vagy eltérő ütemű éréséből fakadnak.

#### **A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos feladataink továbbá:**

- A helyi tantervben leírt egységes, alapvető tartalmak átadása, elsajátíttatása, valamint az ezekre épülő differenciálás.
- A színes, sokoldalú iskolai élet, tanulás, munka.
- A gyakorlati képzés, az értékteremtő munkavégzés személyiségformáló erejének kihasználása.
- A fenti lehetőségek a tanulók önismeretét, a gondolkodás képességét, együttműködési készséget fejlesszék, eddzék akaratukat.

#### **2.4. A teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok**

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

A teljes körű iskolai egészségfejlesztés az alábbi négy alapfeladat rendszeres végzését jelenti az intézmény partneri kapcsolati hálójában szereplők ésszerű bevonásával:

- lehetőségeink keretein belül az egészséges táplálkozás megvalósítása;
- mindennapi testnevelés/testedzés minden tanulónak, a mozgás beépítése a mindennapi életbe;
- a tanulók érett személyiséggé válásának elősegítése személyközpontú pedagógiai módszerekkel;
- környezeti, médiatudatossági, fogyasztóvédelmi, balesetvédelmi és családi életre nevelést is magában foglaló egészségfejlesztési tematika oktatása.

#### **Egészségnevelési elvek**

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

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

Jelentős szerepet kap benne a szülő, a család, a védőnői szolgálat, a civil közösségek, sport- és egyéb egyesületek, média stb.

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

A diákok sokszor nincsenek tisztában a befolyásokkal, amelyek érik őket. Ezért fontos része az egészségnevelési programnak az is, hogy segítsen a tanulóknak kialakítani olyan készségeket, amelyek lehetővé teszik saját magatartásuk kedvező irányú befolyásolását.

#### **Az egészségfejlesztési program hozzásegíti a tanulókat:**

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

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

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

#### **Alapelve, célja:**

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

#### **Tartalma:**

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

#### **Kapcsolódó szakanyagok:**

- módszertani szakanyag a tanulók fizikai állapotának méréséhez és minősítéséhez (NETFIT),

- módszertani anyag a mindennapos testneveléshez.

#### **Az egészségnevelés fő jellemzői:**

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

#### **Területei:**

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

#### **A vonatkozó ágazati jogszabályok alapján az iskolai egészségvédelem főbb feladatai:**

- Ismertesse meg az emberi szervezet működésének és a természeti, társadalmi, pszichés környezet kölcsönhatásának törvényeit.
- Fejtse ki az egészséges táplálkozásra, életmódra, valamint az egészséges környezet megteremtésére vonatkozó tudnivalókat, buzdítson azok megtartására.
- Valósítsa meg a személyes, testi és lelki higiénia követelményeit.
- Szorgalmazza a testmozgás, az aktív életmód, a sportolás rendszeressé tételét.
- Szolgáltasson módszereket (döntési helyzetekhez megoldásokat), a stresszhelyzetek megelőzésére és feloldására, a konfliktusok kezelésére.
- Ismertesse a szexuális kultúrával és a családtervezéssel, a nemi úton terjedő betegségek megelőzésével kapcsolatos tudnivalókat.
- Tudatosítsa a szenvedélybetegségek káros hatásait és a rászakás elkerülésének módját.
- Ismertesse meg a tanulókkal az egészségügyi szolgáltatások igénybevételének feltételeit és lehetőségeit.
- Adjon gyakorlati tanácsot az egészséget és a testi épséget veszélyeztető tényezők, balesetveszélyek elkerülésének módjára, a lehetőségekhez mérten tanítsa meg az elsősegélynyújtás elemi tennivalóit.
- Fejlessze ki a beteg, sérült és fogyatékos embertársak iránti elfogadó és segítőkész magatartást.

### **Az iskolai teljes körű egészségfejlesztés szinterei:**

- Életviteli feladatok;
- Tanórai feladatok;
- Tanórán kívüli feladatok.

### **Életviteli feladatok**

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

Az egészséges életmódra nevelés tananyagának tervezésénél megfogalmazott célok és feladatok:

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

### **Tanórai keretben végzett egészségnevelés:**

- Tantárgyakba beépített egészségnevelés: osztályfőnöki óra, testnevelés óra, komplex természettudomány óra ~~biológiaóra~~, természetismeret óra stb. Kiemelt jelentőségű a biológia, ahol a tanterv tartalmazza az egészségtant, az egészséges életmóddal kapcsolatos problémák, prevenció és megoldás területét.
- „Egészségóra” (a védőnő vagy meghívott előadó foglalkoztató előadása).

### **Tanórán kívüli foglalkozások:**

- délutáni szabadidős foglalkozások,
- pályázatokhoz kapcsolódó programok, sportprogramok
- témával kapcsolatos filmvetítések, vetélkedők, versenyek, egyéb játékos programok, csoportfoglalkozások (kollégium),
- témahét (egészség hét),
- sportrendezvények, kulturális programok,
- kirándulások, túrák, sportprogramok,
- együttműködés sportegyesületekkel.

### **Mindennapi testedzés megvalósítása:**

- testnevelés órákon
- szabadidőben, rendszeres sportfoglalkozások keretében,
- diáksport egyesület működtetésével, egyedi együttműködési megállapodás alapján,
- egy-egy sportágnak az iskolában helyet adva, biztosítva a tanulók szervezett sportolási részvételét,
- sporttáborok (edzőtáborok) szervezése,

- sportversenyek lebonyolítása,
- a diáksport révén diákjaink bekapcsolódnak a különféle felmenőrendszerű versenyekbe.

#### **Az egészségnevelés megvalósításában résztvevők:**

Belső (iskolai) résztvevők:

- az intézményvezető, helyettesei,
- az iskolaorvos, védőnő,
- a testnevelők, szakmai oktatók,
- a diákönkormányzat munkáját segítő oktató,
- iskolai szociális munkás,
- az iskolapszichológus.

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

#### **Egészségnevelés tartalma az iskolánkban:**

- önmagunk és egészségi állapotunk ismerete,
- a rendszeres testmozgás egészségmegőrzésében való szerepének a felismerése,
- az étkezés, a táplálkozás egészséget befolyásoló szerepe,
- a barátság, a párkapcsolatok, a szexualitás szerepe az egészségmegőrzésben,
- a személyes krízishelyzetek felismerése és a kezelési stratégiák ismerete,
- a tanulás és a tanulás technikái,
- a szenvedélybetegségek elkerülése,
- az egészséges táplálkozás,
- a szenvedélybetegségekkel való foglalkozás,
- a szexuális felvilágosítás-nevelés, a családtervezés alapjai,
- a testi higiénia,
- a stressz- és feszültségoldó gyakorlatok fontossága a kiegyensúlyozott testi-lelki fejlődésben és az interperszonális kapcsolatokban.

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



### **A teljes körű egészségfejlesztés megvalósulása:**

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

### **Az egészségnevelést szolgáló egyéb foglalkozások:**

- lehetőség szerint évente egy alkalommal elsősegély-nyújtási bemutatót szervezünk a tanulóknak az Országos Mentőszolgálat vagy a Magyar Vöröskereszt bevonásával,
- évente egy egészségvédelemmel, helyes táplálkozással, elsősegély-nyújtással foglalkozó („Egészség hét” / projektnap / témanap) eseményt szervezünk a tanulók számára.

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

### **A program megvalósulásának ellenőrzése, értékelése**

#### **Életvitelszerűen megvalósuló tevékenységek:**

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

#### **Tanórai keretben megvalósuló fejlesztés:**

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

#### **Tanórán kívüli tevékenységek (egyéb foglalkozások) során megvalósuló fejlesztés:**

A munkaterv szerint megszervezett témanapok, témahetek, projektek egyrészt a fejlesztési folyamat előre tervezett elemei, másrészt a hiányosságok észlelését követő korrekciók. Célunk, hogy az átadott ismeretek, a megtapasztalt egészségnevelési elemek beépüljenek a tanuló életviteli kultúrájába, annak szerves részévé váljanak.

#### **Visszacsatolás:**

A programok és az egész tanév során elért eredmények reális feltérképezése és értékelése adja a következő tervezési időszak szakmai alapját. Az elsajátítandó ismeretek fejlődnek, a diákok tudása elmélyül. Az iskola és az érintett oktató éves munkatervet, programtervet készít.

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

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

## **2.5. A közösségfejlesztéssel, az iskola szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok**

A tanulói személyiség fejlesztésére irányuló nevelő és oktató munka intézményünkben egyrészt a felnőtt-diák kapcsolatrendszer működésén keresztül valósul meg, másrészt közvetett módon, a tanulói közösség ráhatásán keresztül.

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

A tanulói közösségek fejlesztésével kapcsolatos feladataink:

1. A különféle iskolai tanulói közösségek kialakítása, tevékenységének megszervezése, nevelői irányítása. *(lásd: Az osztályfőnök feladatai)*
2. A tanulók életkori sajátosságainak figyelembevétele a tanulóközösségek fejlesztésében.
3. Az önkormányzás képességének kialakítása.
4. A közösség egyéni arculatának, hagyományainak kialakítása.

### **Kulturális tevékenység, ünnepélyeink, hagyományaink**

Hagyományos ünnepélyeink:

- ünnepélyes tanévnyitó,
- ünnepélyes tanévzáró,
- szalagtűző,
- ballagás,
- október 23.,
- március 15.,
- karácsonyi ünnepély.

Egyéb rendezvények:

- szecskaavató,
- sportnap,
- diáknapi
- alapítványi bál,
- pályaaorientációs nap,
- versillusztrációs verseny,
- szavalóverseny,
- Vállalkozói Fórum,
- Vállalkozói Börze,
- Pályaválasztási Börze,
- nyílt napok,
- játékos történelmi vetélkedő,
- Nyitott tanműhely, üzemlátogatás,

- Kihelyezett szakkör.

A Diákönkormányzat közösségformáló rendezvényei:

- Halloween
- Valentin nap
- Mikulás
- Játszóházak

## **2.6. Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai**

Céljaink megvalósítása érdekében az oktató:

- Munkája során példát mutat, különösen a megbízhatóság, becsületesség, szavahihetőség tekintetében, ezzel közvetítve ezen értékek fontosságát.
- Rendszeres önképzéssel és továbbképzéseken való részvétellel fejleszti szakmai és pedagógiai műveltségét.
- Rendszeres kapcsolatot tart diákjai osztályfőnökével, oktatóival, a gyakorlati oktatásban résztvevőkkel, szüleivel, kiemelten szoros együttműködés szükséges az egy osztályban tanítók közösségében, továbbá a szakmai oktatók között.
- Tantárgyanként, osztályonként, illetve csoportonként megtervezi egész tanévi munkáját; a megvalósulás dokumentálását, a reflexiók beépítését a munkája minőségének emelése és tudatosabbá tétele érdekében időben elvégzi.
- Szakmailag és módszertanilag alaposan felkészül. Munkáját pontosság jellemzi.
- Szakmai munkaközösségével egyetértésben megszervezi a tehetséggondozás és felzárkóztatás teendőit.
- A gazdasági igényeket, a szakmai fejlődést figyelemmel kíséri, az elméleti és gyakorlati képzésbe beépíti a korszerű szakképzési ismereteket, technológiákat.
- Részt vesz az oktatótestületi értekezleteken, megbeszéléseken. Az intézmény működési rendjébe, az egészséges és biztonságos intézményi működtetéssel kapcsolatosan felmerülő tevékenységekbe bekapcsolódik.
- Részt vesz az intézmény önértékelési munkájában, minőségirányítással kapcsolatos feladataiban
- A munkatervben, programokban rögzített eseményeken, iskolai rendezvényeken részt vesz.
- A tantermekben, szertárban, tanműhelyekben, tornateremben rendet tart, a leltározásban részt vesz.
- Az egységes iskolai követelményrendszert minden oktató köteles betartani. Az oktatók minden tanév első tantárgyi óráján ismertetik a tanulókkal (és az első szülői értekezleten, illetve a fogadóórákon a szülőkkel) a tantárgy követelmény- és értékelési rendszerét, a pótlási és javítási lehetőségeket.

- Az oktató adminisztrációs és tájékoztatási feladatai között különösen ügyel arra, hogy a tanuló értékeléséről a digitális napló útján rendszeresen értesítse a szülőket. A digitális napló útján a bejegyzéseit az osztályfőnök rendszeresen ellenőrzi, és az esetlegesen elmaradt bejegyzéseket pótolja.

### **2.6.1. Az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai**

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

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

Az osztályfőnöki munka intézményünkben négy fő területet ölel fel:

- a személyiség és közösségfejlesztés feladatai  
Az osztályfőnök a tanuló legjobb ismerője, az osztályközösség kialakításának és fejlesztésének legfőbb letéteményese. Munkájának legfontosabb tartalma a személyiség és a közösség alakítása az iskolai élet minden színterén. Az osztályfőnök személyes példája mintaértékű e területen.
- irányító, vezető jellegű feladatok  
Az osztályfőnök saját hatáskörében jutalmaz, vagy büntet, illetve ezeket az eljárásokat kezdeményezi. Az adott képzés teljes időtartamára megtervezi, tanévekre lebontja és határozott pedagógiai céllal irányítja az osztályfőnöki órákat. Képviseli tanulói és az osztálya érdekeit, bevonja diákjait a döntéshozatali folyamatokba.
- szervező, koordinációs, harmonizációs funkció  
Kapcsolatot tart az osztályba járó tanulók szüleivel, az osztályban oktatókkal, a kollégista tanulók nevelőivel az iskola egészségügyi szolgálatával, a gyermek- és ifjúságvédelmi feladatokkal megbízott oktatóval, figyelemmel van a tanulók szociális helyzetére, egészségügyi állapotára stb. Ezeket a feladatokat összehangoltan kell ellátni.
- adminisztrációs jellegű tevékenység  
Ilyenek az elektronikus osztálynaplóval, törzslapokkal, bizonyítványokkal, tanulói adminisztrációval, adatszolgáltatással kapcsolatos feladatok.

Az osztályfőnök feladatai és hatásköre:

- A pedagógia elvei és gyakorlata alapján az iskola célrendszerének megfelelően neveli tanítványait.
- Összehangolja az osztályában a nevelési tényezőket, mindent megtesz azért, hogy osztálya jó közösségé váljon, amelyben minden tanuló otthon érzi magát.
- Szorosan együttműködik az ágazati és szakirányú oktatásban részt vevő oktatókkal, a duális képzés szervezőjével.
- Tanítványai családi hátterének és személyiségének alapos megismerésére törekedve, az intézmény nevelési céljainak megfelelően, azokkal mélyen azonosulva formálja személyiségüket, segíti önismeretük, hivatástudatuk fejlődését.

- Igyekszik folyamatos jelenlétével is kifejezni az osztályával való törődését (szünetekben, kirándulásokon, iskolai rendezvényeken).
- Az osztályfőnök az intézmény pedagógiai elvei szerint neveli osztályának tanulóit.
- Együttműködik az osztály tanulóival, segíti a tanulóközösség kialakulását.
- Koordinálja és segíti az osztályban tanító oktatók munkáját és látogatja óráikat, aktív pedagógiai kapcsolatot tart fenn az osztály szülői közösségével, képzési tanáccsal, a tanítványaival foglalkozó oktatókkal és a tanulók életét, tanulmányait segítő személyekkel (iskola pszichológus, gyermekvédelmi felelős, fejlesztő pedagógus).
- Figyelemmel kíséri a tanulók tanulmányi előmenetelét, az osztály fegyelmi helyzetét, különös gondot fordít a hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók segítésére.
- Szülői értekezletet tart, szükség esetén családot látogat, a digitális napló útján rendszeresen informálja a szülőket a tanulók magatartásáról, tanulmányi előmeneteléről.
- Ellátja az osztályával kapcsolatos ügyviteli feladatokat.
- Saját hatáskörében – indokolt esetben – összesen évi öt nap távollétet engedélyezhet osztálya tanulójának, igazolja a tanulók hiányzását.
- Osztálya tanulóit rendszeresen tájékoztatja az iskola előtt álló feladatokról, azok megoldására mozgósít, közreműködik az órarenden kívüli tevékenységek szervezésében.
- Az érdekeltekkel egyetértésben javaslatot tesz a tanulók jutalmazására és büntetésére.
- Részt vesz az osztályfőnöki munkaközösség munkájában, javaslataival és észrevételeivel a kijelölt feladatok elvégzésével elősegíti a közösség tevékenységének eredményességét.

## **2.7.A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység**

Intézményünk tanulói összetétele igen vegyes. Érkeznek hozzánk városi nagy iskolából indulók, és egészen kis településről érkezők is. Emellett a tanulók családi környezete is nagy eltéréseket mutat. Sajnálatos tény, hogy egyre növekszik a hátrányos helyzetű tanulóknak a száma, s velük feltétlenül foglalkoznunk kell. E tanulók nevelési-oktatási szükségletei mások, ezért egyéni, különleges bánásmódot igényelnek. A felzárkóztatásra szoruló kiemelt figyelmet igénylő tanulók mellett a tehetséggondozást igénylő tanulókkal is foglalkozunk.

### **Alapelveink:**

- Világos, jól érzékelhető határok szabása (toleranciahatár)
- Egységes nevelési követelményrendszer
- Következetesség
- Esélyegyenlőség
- Képességek szerinti differenciálás
- Integráció
- Nem a felszíni tüneteket akarjuk kezelni, hanem a probléma okainak feltárására és – lehetőségeinkhez mérten - megszüntetésére törekszünk

### **2.7.1. A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulókkal kapcsolatos pedagógiai teendők**

Intézményünkben sok olyan tanuló van, aki valamilyen szociális hátránnyal küzd (HH, HHH), amely sok esetben negatívan befolyásolja tanulmányi előmenetelét. Fokozottan segítjük őket, de tőlük is elvárjuk alapvető értékeinkből fakadó szabályaink betartását.

Az iskolai környezet lehetőségeit felhasználva törekszünk a szociális hátrányok csökkentésére a szülők bevonásával. Ehhez elengedhetetlen az oktatók, kollégiumi oktatók és szülők személyes kapcsolatainak erősítése.

#### Cél:

- esélyegyenlőség biztosítása,
- társadalmi beilleszkedés elősegítése.

#### Feladatok:

- a veszélyeztető tényezők feltárása,
- a gyermekvédelmi felelős tájékoztatása,
- együttműködés, megoldáskeresés.

#### Formái:

- tartós tankönyvek vásárlása,
- könyvtárfejlesztés (pl. nagyszámú kötelező olvasmány vásárlásával),
- „gyűjtőakciók” szervezése az iskolában,
- a diákönkormányzat munkáját segítő oktató szerepe (ingyenes színházjegy, bérletek),
- alapítványi támogatások (tanulmányi és szociális ösztöndíjak).

Esélyteremtő tevékenységei közé:

- A halmozottan hátrányos helyzetű, hátrányos helyzetű és sajátos nevelési igényű tanulók lemorzsolódásának és kirekesztődésének megelőzését támogató egyéni fejlesztési tervek kidolgozása.
- A halmozottan hátrányos helyzetű, hátrányos helyzetű és sajátos nevelési igényű tanulók családtagjaikkal való együttműködés az iskolai eredményesség és a társadalmi beilleszkedés érdekében.
- Az oktatást kiegészítő, iskolai és iskolán kívüli programok lebonyolítása, képesség- és kompetenciafejlesztő, tehetséggondozó és hátránykezelő programok.
- Az olvasáskultúra fejlesztését, a könyvtári szolgáltatások népszerűsítését célzó és egyéb közművelődési programok lebonyolítása (könyvtárhasználati foglalkozások, író-olvasó találkozók, biblioterápiás foglalkozások stb).

### **2.7.2. Beilleszkedési, tanulási és magatartási problémákkal küzdő tanulók**

Ebbe a csoportba tartoznak azok a tanulók, akik fejletlen kognitív képességekkel rendelkeznek, vagy emocionális problémáik vannak, vagy szociális, kulturális, nyelvi hátrányokkal indulnak, vagy kétnyelvű tanulók, vagy lassúak, vagy sajátos nevelési igényű tanulók.

#### Cél:

- a tanulási hátrányok enyhítése,
- az osztályközösségbe való beilleszkedés segítése,
- hatékony tanulási módszerek elsajátítása,
- sikerélmény biztosítása,
- pályaorientáció.

#### Feladatok:

- az egyéni képességekhez igazodó foglalkozási tanulás megszervezése (differenciálás),
- lehetőség a számítógép-használatra,
- irányított tanulásszervezés,
- szakértői vélemény alapján egyéni bánásmód és foglalkozások biztosítása az SNI tanulók számára,
- az iskola könyvtárának és más létesítményeinek, eszközeinek irányított használata,
- az iskolapszichológus bevonása.

#### Formái:

- felzárkóztató foglalkozások szervezése,
- szaktárgyi korrepetálások,
- manuális foglalkozások,
- sportkörök,
- múzeumi, kiállítási-, könyvtári és művészeti előadáshoz kapcsolódó foglalkozások,
- továbbtanulás irányítása.

A beilleszkedési, tanulási és magatartási zavarok enyhítését az alábbi pedagógiai tevékenységekkel kívánjuk elérni:

- a belépő 9. évfolyam év eleji tudásszint mérése kiemelten az érettségi tantárgyakból, különös tekintettel a szövegértésre és a matematikai kompetenciára,
- a problematikusnak ítélt tanulók szakértői vizsgálatának kérelme,
- tanulásmódszertani ismeretek alkalmazása a tantárgyi órákon,
- szoros kapcsolat az általános iskolákkal, a nevelési tanácsadóval és a gyermekjóléti szolgálattal,
- az egyéni képességekhez igazodó tanórai tanulás megszervezése,
- az iskolai könyvtár, valamint az iskola más létesítményeinek, eszközeinek egyéni vagy csoportos használata,
- a szülők és a családok nevelési gondjainak segítése,
- az egy osztályban oktatók együttműködése, egységes nevelési elvek alkalmazása;
- az osztályközösség segítő erejének mozgósítása,
- a közös iskolai és iskolán kívüli programok során a peremhelyzetű tanulók bevonása (pl.: Tanoda program),
- a szülők tájékoztatása a családsegítő és a gyermekjóléti szolgálatokról, szolgáltatásokról,
- kedvezmények, mentességek biztosítása jogszabályok alapján,

- iskolai szociális munkás támogató tevékenysége,
  - iskolapszichológus segítő tevékenysége.
- Az osztályfőnök külső szakember segítségét is igényelheti (nevelési tanácsadó, gyermekjóléti szolgálat, iskolapszichológus).
- Az osztályfőnök a BTMN-es tanulókat az iskolapszichológus bevonásával támogatja, amelyet az iskolavezetés bevonásával az alábbi segítőhálózat segítségével valósít meg: osztályfőnöki munkaközösség, osztályban tanító oktatók, iskola-egészségügyi szolgálat, külső szakértők bevonása: rehabilitációs bizottság, nevelési tanácsadó.

### **2.7.3. Sajátos nevelési igényű tanulók**

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

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

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

A sajátos nevelési igényű tanulók nevelését-oktatását a *Sajátos nevelési igényű tanulók iskolai oktatásának irányelve* alapján szervezzük meg.

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

### **2.7.4. Tehetséges tanulók fejlesztése – tehetséggondozás**

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

Kiemelt fontosságú a tehetségek felismerése és fejlesztése.

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

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

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



## A tehetség, képesség kibontakozását segítő tevékenységek

### Célunk:

- a társadalmi beilleszkedés elősegítése,
- reális önértékelés, önfogadás kialakítása,
- ismeretszerzési vágy felkeltése,
- a kitartó munkához való helyes viszony kialakítása (szorgalom, igényesség),
- korszerű, tudományos világnézet kialakítása.

### Feladatok:

- a tehetségek felismerése, azonosítása,
- a képességek sokoldalú fejlesztése,
- felkészítés versenyeztetésre, továbbtanulásra
- pozitív motiváltság biztosítása,
- az önállóság fejlesztése,
- személyiség- és önismeret fejlesztés,
- tanulási technikák és módszerek tanítása, gyakoroltatása,
- aktivitásra ösztönző, versenyszellemet kialakító, cselekedtető technikák alkalmazása,
- kompetenciákat fejlesztő oktatás,
- innováció,
- multimédiás tananyagok használata.

### Lehetséges formái:

Differenciált oktatás: az oktatási folyamat olyan speciális tervezése, megvalósítása, amelyben az egyéni sajátosságokkal rendelkező tanulók párhuzamosan, egyéni, testre szabott feladatot végeznek.

A tehetséggondozásnál a minőségi differenciálást alkalmazzuk, mely megvalósulhat a tanórán, vagy azon kívül.

A differenciált foglalkozás lehet csoportos vagy egyéni.

Differenciált foglalkozások a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény, illetve a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendeletnek megfelelően szervezhetők.

Tehetségfejlesztő programok: szakmai versenyek és programok, közismereti versenyek, melyek intézményi támogatással, alapítványi, pályázati forrásokból is megvalósulhatnak.

- **Szakmai versenyek:** egyik fő célkitűzésünk, hogy a tanórákon felkeltsük a tanulók érdeklődését a szakma iránt, megnyerjük őket a szakmai versenyeken való részvételre, mellyel lehetővé tesszük a tehetségek kibontakozását, megmérettetését, fejlődését.
  - ⊖ **SZKTV (Szakma Kiváló Tanulója Verseny) és OSZTV (Országos Szakmai Tanulmányi verseny):** A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara 2008 óta rendezi meg a Szakma Kiváló tanulója Versenyt, melynek célkitűzése a gyakorlatigényes „fizikai” szakmák és a szakmatanulás népszerűsítése a diákok körében.
- **Közismereti versenyek:**

Iskolánk tanulóit érintő versenyek, vetélkedők az éves munkaterv szerint

- a. Implom József helyesírási verseny
  - regionális forduló
  - országos forduló
- b. Olvasni jó, Olvass és alkoss, levelezős versenyek
- c. II. Géza szavalóverseny, Bátaszék
- d. Játékos történelmi vetélkedő- házi verseny
- e. Költészet napi szavalóverseny és rajzpályázat- házi verseny
- f. Természettudományi munkaközösség versenyei
  - házi logikai verseny
  - OSZKTV
    - helyi forduló
    - regionális
    - országos forduló
- g. Nyelvi munkaközösség versenyei
  - játékos nyelvi vetélkedőlevelezős nyelvi versenyek
- h. sportversenyek, diákolimpia

Általánosságban elmondható, hogy a költségeket az iskola, az iskola Alapítványa és a gondviselő fedezi, illetve egyéb támogatásból, pályázatból is fedezhető.

## **2.8. A tanulóknak az intézményi döntési folyamataiban való részvételi jogának gyakorlása**

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

Az iskola tanulóval kapcsolatos döntéseit – jogszabályban meghatározott esetben és formában – írásban közli a tanulóval, a szülővel. A tanuló ezen jogai gyakorlásának módját a házirend tartalmazza.

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

### **A diákönkormányzatok működése**

Az iskolában működő diákönkormányzatba minden osztály 1 tagot és 1 póttagot delegál, akik a körülbelül havi rendszerességgel tartott gyűléseken képviselik véleményüket, érdekeiket, és az ott elhangzottakról tájékoztatják társaikat. A diákönkormányzat minden tanév elején munkatervet készít, amelyben rögzíti az adott évre tervezett programokat.

### **A diákönkormányzat működéséhez szükséges jogosultságok, működésének törvényi háttere**

A tanulói jogviszony alapján minden tanulót megillető jogosultságok:

A tanulók személyesen vagy képviselőik útján - jogszabályban meghatározottak szerint részt vehetnek az érdekeiket érintő döntések meghozatalában, a nevelési - oktatási intézmény irányításában, véleményt mondhatnak, javaslatot tehetnek és kezdeményezhetnek az iskola életével kapcsolatos kérdésekben, kérdést intézhetnek a vezetőkhez és ezekre érdemi választ kaphatnak, szervezhetik közéletüket, működtethetik tanulói önkormányzatukat, melyhez az oktatói testület és az iskolavezetés segítségét kérhetik, választók és választhatók lehetnek a diákönkormányzat bármely szintjén, kezdeményezhetik diákszerveződések (iskolarádió, iskolaújság, diákkör, önképzőkör, klub stb.) létrehozását, és ezek munkájában részt vehetnek.

A DÖK létszáma megegyezik az iskola tanulólétszámával.

### **A diákönkormányzat működésének célja**

DÖK működése lehetőséget nyújt:

- a demokrácia, a közéleti felelősség elsajátítására, a tanulói érdekérvényesítésre (Tanácskozási joggal vesz részt a városi Diáktanács és az Országos Diáktanács munkájában, esetleges fegyelmi tárgyalásokon)
- az aktív egyéni és közösségi véleménynyilvánításra (a DÖK véleményt nyilvánít, javaslattal él a tanulókkal kapcsolatos valamennyi kérdésben)
- a koordinációs képességek kialakulására
- a hagyományteremtésre (az iskola közös programjainak megszervezésével)
- érték közvetítésre

### **A diákönkormányzat feladatai**

A diákönkormányzat feladatai a tanulók és azok közösségeinek érdekképviselése. Ezen rendelkezés alapján a diákönkormányzatok elsődleges feladata az érdekképviselési tevékenység folytatása. E mellett a jogszabályok lehetőséget adnak arra, hogy a DÖK minden olyan kérdéssel foglalkozzon, ami a tanulókat érinti. Tehát a diákönkormányzat döntésétől függ, hogy az érdekképviselési tevékenységen kívül milyen feladatokat vállal fel. Így a diákönkormányzat tevékenységének jelentős részét a diákélet szervezésével, a tanulók szabadidejének hasznos eltöltésével, programszervezéssel kapcsolatos tevékenység tölti ki.

### **A diákönkormányzatok tevékenysége**

A DÖK működését, hatáskörét saját szervezeti és működési szabályzata fogalmazza meg. A szervezeti és működési szabályzatot a választott diákvezetőség készíti és ismerteti a tanulóközösséggel.

Az iskolai diákönkormányzat élén működési rendjében meghatározottak szerint választott iskolai diákbizottság áll. A tanulóifjúságot az iskola vezetősége és az oktatói testület előtt az iskolai diákbizottság képviseli.

A diákönkormányzat tevékenységét az iskolai diákmozgalmat segítő oktató támogatja és fogja össze. A diákönkormányzat az említett oktatón keresztül is érvényesítheti jogait, és fordulhat az iskola vezetőségéhez.

Évente egy alkalommal- a DÖK vezető kezdeményezésére- az iskola vezetősége diákközgyűlést szervez. A diákközgyűlés az iskola tanulóinak legmagasabb tájékozdó-tájékoztató fóruma, amely a tanulóközösségek által megválasztott küldöttekből áll. A diákközgyűlés nyilvános, azon bármelyik tanuló megteheti közérdekű észrevételeit, javaslatait, kritikai megjegyzéseit. A diákközgyűlés az igazgató által, ill. a diákönkormányzat működési rendjében meghatározottak szerint hívható össze.

A DÖK tagjai az iskola vezetőségével a tanév helyi rendjében szabályozott időpontokban megbeszélést tarthatnak. Az írásbeli javaslatokra, észrevételekre az igazgatónak – legkésőbb 30 napon belül – reagálnia kell.

A diákönkormányzat feladatainak ellátásához térítésmentesen használhatja az iskola, berendezéseit, ha ezzel nem korlátozza az iskola működését. *(lásd: SZMSZ vonatkozó pontja)*

## **2.9.A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, az oktató és az intézmény partnerei kapcsolattartásának formái**

Iskolánk nyitottságra törekszik, ezért igyekszik megragadni minden lehetőséget a partnerekkel való együttműködésre. Ezt tekinthetjük munkánk egyik minőségi alapjának is, ezért a kapcsolattartás területeinek, fórumainak igen nagy jelentőséget tulajdonítunk.

Belső és külső partnerkapcsolataink a következő területeken élnek:

- szülő – iskola (kollégium)
- tanuló – oktató
- oktató– oktató (kollégiumi oktató)
- Szakképzési Centrum – iskola
- fenntartó (Szakképzési Centrumon keresztül) – iskola
- A Centrum másik iskolája – iskola
- duális képzőhelyek – iskola
- kamara - iskola
- munkaügyi szervezetek – iskola
- gyermekvédelmi intézmények – iskola
- általános-, közép, és felsőfokú intézmények – iskola
- médiumok (helyi, megyei, országos) – iskola
- közművelődési intézmények – iskola
- szakmai szervezetek – oktató

### **Belső partnerek**

#### Szülő – iskola

A nevelés-oktatás folyamatában legfontosabb partnereink a szülők. A szülőket az iskola egészének életéről, az iskolai munkaterről, házirendről, az aktuális feladatokról az iskola igazgatója és az osztályfőnökök tájékoztatják:

- az osztályfőnökök folyamatosan az elektronikus naplóban, és az osztályok szülői értekezletein.

A tájékoztatás során az alábbi kommunikációs csatornákat építjük ki:

- Szülői értekezlet (összevont, osztály, rendszeres, rendkívüli)
- Fogadóórák (oktatói testületi, egyéni)
- Tájékoztató (telefonon, írásban, elektronikusan)
- Hivatalos értesítő
- Szülői levél
- Nyílt nap
- Ünnepek, iskolai rendezvények, kirándulások
- Családlátogatás

Az iskola az elektronikus naplón, egyéb szokásos csatornákon keresztül (faliújság, közösségi oldal, weboldal, egyéb elektronikus csatornákon pl. e-mail, üzenetváltó alkalmazás) értesíti a szülőt a különböző eseményekről, az érdemjegyekről, hiányzásokról elsősorban E-napló használatával. Nem ellenőrizzük, hogy a szülő figyelemmel kíséri-e az érdemjegyek alakulását, tudomásul veszi-e az iskola üzeneteit, de az együttműködés fontos kritériumának tartjuk. Ez a szülő felelőssége. Az iskola a szülőkkel együtt érhet el eredményeket úgy, ha mindkét fél vállalja a saját felelősségét.

A tanuló hiányzásával kapcsolatos szabályokat a *Házirend* tartalmazza.

A szülői értekezletek, a fogadóórák és a nyílt tanítási napok időpontját az iskolai éves munkatervük határozzák meg.

A szülők kérdéseiket, véleményüket, javaslataikat szóban vagy írásban, egyénileg, illetve választott képviselőik, tisztségviselőik (~~képzési tanács~~) útján közölhetik az iskola vezetésével, az oktatói testülettel.

Az iskolákban a szülők jogaik érvényesítése, kötelességük teljesítése érdekében képzési tanácsot hozhatnak létre és közreműködhetnek annak tevékenységében.

Az együttműködés továbbfejlesztésének lehetőségei:

- a honlap interaktívvá tétele,
- közösségi média,
- az iskolában végzett szülők bevonása a szakmák megismertetésébe,
- közös kirándulások szervezése,
- a szülők bevonása iskolai rendezvényekbe, programokba.

Tanuló – oktató:

A tanulókat az iskola életéről, az iskolai munkaterről, illetve az aktuális feladatokról az iskola, az iskola igazgatója, az igazgatóhelyettesek, az osztályfőnökök, a diákönkormányzatot segítő oktatók, a diákképviselők tájékoztatják.

Fórumok:

- diákközyűlés,
- diákönkormányzati űlés,
- diákönkormányzati faliűjságok,
- osztályfűnűki óra,
- iskolagyűlés.

Az oktatói testűlet a tanulók által tervezett, létrehozott rendezvényeken segítő tevékenységgel vesz részt. A teljes tanulóközűsség és oktatói testűlet között a diákönkormányzat a közvetlen kapocs.

Iskolagyűlés hívható össze bármelyik fél kérésére.

Évente egy alkalommal diákközyűlést kell tartani.

A tanulók kérdéseiket, véleményűket, javaslataikat szóban vagy írásban, egyénileg, illetve választott képviselűik, tisztségviselűik útján közűlhetik az iskola vezetűségével, a nevelűkkel, az oktatói testűlettel.

Egyéb belső partnerek:

- szociális segítő
- iskolarendűr
- iskolapszichológus
- iskolaűr

## **Kűlsű partnerek**

### Kollégiumok

- Tolna Megyei SZC Ady Endre Technikum és Kollégium (fiű- és lánykollégium)
- Szekszárdi I. Béla Gimnázium, Kollégium és Általános Iskola

### Oktató – oktató, kollégiumi oktató

Az iskola egészének tevékenységrendszerében az iskolai és a kollégiumi oktatóknak egységes nevelési követelményrendszert kell képviselniűk ahhoz, hogy a tanulók személyiségfejlűdése eredményes legyen.

Ennek érdekében az osztályfűnűkűk, az osztályban tanító oktatók és kollégiumi oktatók folyamatos kapcsolatot tartanak egymással.

Az eredményesség továbbfejlesztése csak űgy lehetséges, hogy a szűlűket is bevonjuk az irányított nevelűmunkába, s megpróbáljuk elfogadtatni az egységes követelményrendszer szűkségességét.

### Kamarák, Szűvetségek

Kapcsolatok:

- Tolna Megyei Kereskedelmi és Iparkamara (TMKIK)

Fórumok:

- a duális képzés szakmai felügyelete,
- a beiskolázás tervezése,
- a gyakorlati helyek felkutatása,
- a tanulói munkaszerződések, együttműködési megállapodások megkötése,
- továbbképzések.
- pályázatok,

#### Munkaügyi szervezetek

Kapcsolatok:

- Tolna Megyei Kormányhivatal
- Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat

Fórumok:

- átképzések szervezése,
- állásbörzék, pályázatok,
- pályaaorientációs órák tartása,
- tanfolyami képzések folytatása, szervezése, koordinálása,

#### Támogatást nyújtó gazdálkodó szervezetek

##### Képzésben együttműködő partnerek, duális partnerek

A duális partnerekkel, gazdálkodó szervezetekkel kialakított kapcsolat rendkívül meghatározó a szakmai gyakorlat biztosítása érdekében.

A gyakorlati helyekkel a kapcsolattartás folyamatos. Igény szerint személyes munkamegbeszélést, tájékoztató rendezvényt tartunk a gyakorlati helyek vezetőinek, képviselőinek meghívásával. Vállalkozói fórum, Vállalkozói börze.

Iskolai kapcsolattartó személy a gyakorlati oktatásvezető.

##### Gyermekvédelmi szervezetek

##### Általános iskolák, szakképző intézmények, felsőoktatási intézmények

Fórumok:

- szülői értekezletek szervezése,
- nyílt napok,
- közös kulturális és oktatási programok,
- kiállítások szervezése, látogatása,
- kihelyezett szakkörök,
- regionális versenyek szervezése, részvétel,
- felvételi előkészítőkön részvétel,
- akkreditált képzéseken részvétel,
- együttműködés a főiskolákkal, egyetemekkel a tehetséggondozásban,
- együttműködés tárgyi és személyi feltételek kihasználásában,
- előadások szervezése / látogatása,
- együttműködés egyéb területeken (együttműködési megállapodás alapján)

##### Közművelődési intézmények

Fórumok:

- kiállítás látogatás, múzeumi programok, mozi
- hangversenyek
- könyvtár, zeneműtár, videótár kölcsönzések
- iskolai rendezvények
- pályázatok

##### Médiumok (helyi, megyei, országos)

Marketing tevékenységünk szerves része az iskoláról kialakult kedvező kép megőrzése, figyelemfelkeltés. A regionális, megyei és helyi újságok, rádióadók, TV csatornák szerkesztőbizottságait, munkatársait írott, szóbeli és személyes tájékoztatás útján informáljuk az iskolában folyó, a tanulók által végzett munkákról.

Kérésükre az iskola személyi és tárgyi feltételeit is rendelkezésükre bocsátjuk rendezvényeikhez, műsorpolitikájuk megvalósításához.

Reklámtevékenységünket a média útján is bonyolítjuk.

Döntéshozó, engedélyező a Szakképzési Centrum főigazgatója, felelős a Szakképzési Centrum kommunikációs előadója.

#### Szakmai szervezetek

Kapcsolatok:

- Oktatási Hivatal
- Sulinova Kht.
- Educatio Kht.
- Tempus Közalapítvány
- Tolna Megyei Pedagógiai Szakszolgálat
- EGYMI (*utazó gyógypedagógus SNI-s tanulóinkhoz*)
- Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség
- Schnitta Sámuel Magyar Éttermi Kultúráért Egyesület
- Vöröskereszt
- Tolna Megyei Rendőrfőkapitányság
- egyéb



Fórumok:

- szakértői, szaktanácsadói, vizsgaelnöki, bírálóbizottsági feladatok
- továbbtanulás, továbbképzések
- taneszköz- és tananyagfejlesztés
- pályaválasztási kiállítás
- pályaválasztási börze
- versenyek
- estek, rendezvények
- kirándulások
- egyéb

## **2.10. A tanulmányok alatti vizsgák szabályai, a szóbeli felvételi vizsga követelményei**

Tanulmányok alatti vizsgák

A tanulmányok alatti vizsgák követelményei és az értékelés szabályai megegyeznek a nappali munkarend szerint tanulókra vonatkozó követelményekkel és szabályokkal. A vizsga szabályait, valamint részeit az SZMSZ tartalmazza. A vizsgára jelentkezés módjáról és határidejéről a Házirend és a Munkaterv szerint történik tájékoztatás.

A tanulmányok alatti vizsgák: osztályozó vizsga, beszámoltató vizsga, javító vizsga, pótló vizsga, különbözeti vizsga, ágazati alapvizsga.

### ***Osztályozó vizsga***

Osztályozó vizsgát kell tenni a tanulónak a félévi és év végi osztályzatok megállapításához, ha:

- felmentették a tanórai foglalkozásokon való részvétel alól,
- engedélyezték, hogy egy vagy több tantárgy tanulmányi követelményének egy tanévben vagy az előírtnál rövidebb idő alatt tegyen eleget,
- tanulmányait egyéni tanrend alapján végzi,
- előrehozott érettségi vizsgát kíván tenni az adott tantárgyból,
- hiányzása jogszabályban előírt mértéket meghaladja, és ezért nem osztályozható,
- amennyiben az oktatói testület engedélyezi, hogy osztályozó vizsgát tegyen.

Ha a tanuló hiányzása adott félévben meghaladja adott tantárgyból a 30%-ot, köteles a tantárgyból osztályozó vizsgát tenni; ha a két félévben összesen lépi át a 30%-ot, az oktatói testület dönthet az osztályozó vizsgáról, vagy a jegyek alapján történő értékelésről, ha az elégséges számú. Ha a hiányzás mértéke a tanévben meghaladja a 250 órát, a szakképzésre felkészítő képzési szakaszban az elméleti órák 20%-át, a tanév végén nem osztályozható, magasabb osztályba való lépése csak sikeres osztályozó vizsga letétele mellett lehetséges. A vizsgára a tanulót a szülő írásban jelentkezeti és gondoskodik a felkészítéséről.

Egy osztályozó vizsga egy adott tantárgy és egy adott évfolyam követelményeinek teljesítésére vonatkozik. A tanítási év lezárását szolgáló osztályozó vizsgát az adott tanítási évben kell megszervezni.

### **Beszámoltató vizsga**

A szakképző iskolában a **felnőttképzési jogviszonyban tanuló**nál - a szakképzésre vonatkozó rendelkezések szerint - szervezett beszámoltató vizsga is osztályozó vizsgának számít, amelyre tanévenként legalább két vizsgaidőszakot kell kijelölni. Beszámoltató vizsga esetén a vizsgát megelőző három hónapon belül kell a vizsgaidőszakot kijelölni. A vizsgák időpontjáról a vizsgázót a vizsgára történő jelentkezéskor írásban tájékoztatni kell.

### **Különbözeti vizsga**

- A tanulót jogszabály értelmében megilleti az a jog, hogy a választható tantárgyak esetében a május 20-i határnapkal a következő tanévre más választható tantárgyat válasszon. Ennek feltétele a sikeres különbözeti vizsga. A különbözeti vizsga a tantárgyi követelmények optimumát kéri számon. A vizsgára a szülő jelentkezeti és gondoskodik a tanuló felkészítéséről.

Különbözeti vizsgát tehet a tanuló, ha:

- írásbeli határozat alapján engedélyezték,
- tanulmányait a következő évfolyamon valamely tantárgyból emelt szinten kívánja folytatni és ezt megelőzően csak középszinten tanulta,
- átvétellel tanulói jogviszonyt kíván létesíteni, és az előző iskolájából eltérő tanterv szerinti tanulmányokat folytatott.
- A tanuló különbözeti vizsgára kötelezhető, ha más iskolatípusból, vagy más tanterv szerint oktató iskolából kéri átvételét az iskolába, amennyiben nem tanulta, vagy eltérő óraszámúban, illetve felépítésben tanulta az adott tantárgyat.
- A szakképzésre való tekintettel más iskolatípusból a kezdő évfolyam elején tehet különbözeti vizsgát átvett tanuló. Ebben az esetben a gyakorlati órákat pótolni kell a szakképzési törvény gyakorlati foglalkozásról való hiányzásokról szóló rendelkezése miatt. Az átvétel részleteinek kidolgozása alapján, annak mérlegelésével minden esetben az igazgató dönt.
- Különbözeti vizsgát a tanuló abban az iskolában tehet, amelyben tanulmányait folytatni kívánja.
- Az osztályozó, a különbözeti és javítóvizsgák követelményeit a kerettantervben szereplő követelmények alapján az oktatók szakmai munkaközösségei, illetve az oktatók állapítják meg.

### **Szakképző iskola-technikum átmenet**

- 9. évfolyam után a szakképző iskola a technikummal átjárható, mivel mind az ágazati alapoktatás szakmai tartalma, mind az ágazati alapvizsga teljes mértékben megegyezik a szakképző iskolai és a technikai oktatásban. A közismeret esetében meg kell vizsgálni, melyek azok a tartalmak, amelyeket esetleg pótolni szükséges, amelyet a felvétel, átvételi helyi szabályokban ki kell fejteni.

Különbözeti vizsgát a tanév során folyamatosan lehet szervezni.

### **Javítóvizsga**

Javító vizsgát tehet a tanuló, ha

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

- szakmai gyakorlatból akkor lehet javítóvizsgát tenni, ha a gyakorlati képzés szervezője azt engedélyezte.

### **Pótló vizsga**

Pótló vizsgát tehet a vizsgázó, ha a vizsgáról neki fel nem róható okból elkésik, távol marad, vagy a megkezdett vizsgáról engedéllyel eltávozik, mielőtt a válaszadását befejezné. A pótló vizsgát lehetőleg ugyanabban a vizsgaidőszakban kell letenni. Pótló vizsgát csak az elmaradt vizsgarészekből kell tenni.

### **Ágazati alapvizsga**

Az adott ágazathoz tartozó szakmák tekintetében a technikumban az első két évben, a szakképző iskolában az első egy évben széles körű ágazati alapismeretekre tesznek szert a tanulók, amelyet ágazati alapvizsga zár le. Ez jogosulttá teszi a tanulót a szakirányú képzésbe való belépésre. A közös alapozás átjárhatósági lehetőséget biztosít szükség esetén a technikum és a szakképző iskola között. A konkrét szakmát technikumban a 10. évfolyam végén, szakképző iskolában a 9. évfolyam végén, az adott ágazat sajátosságainak megismerését követően választja ki a tanuló.

Az ágazati alapvizsga szabályai a *Képzési programban* kerülnek bemutatásra.

### **Belső vizsgák**

Az iskola által szervezett, a munkaközösségek munkatervében meghatározott, a tanuló teljesítményébe beszámító vizsgák.

A belső vizsgák célja, hogy a diákok

- szóbeli kifejezőképessége és a vizsgahelyzetben szükséges kompetenciái fejlődjenek,
- vizsgarutint szerezzenek.

A belső vizsga tervezett időpontját a tanév rendjében kell meghatározni. A vizsgák iskolai tagokból álló vizsgabizottság előtt folynak.

A belső vizsga eredményét

- ha szóbeli, a vizsga napján,
- ha írásbeli, akkor egy héten belül,
- ha gyakorlati, legkésőbb a vizsgát követő napon közölni kell a tanulóval.

#### **2.10.1. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat**

Az **egészségügyi alkalmassági vizsgálat** szakmánként különbözik. A vizsgálatot az iskolaorvos végzi felvételnél és utána évente. Az alapvető feltételekről a felvételi hirdetésében és a felvételi eljárás során, valamint a beiratkozáskor is tájékoztatjuk a tanulókat. Az iskolaorvos minden évben, illetve minden, az egészségügyi eljárással kapcsolatos, változásról tájékoztatja az iskolát, az iskolán keresztül a gondviselőt, tanulót. Az iskolaorvos és az iskola között a beiratkozás során, illetve a tanév során folyamatos a kapcsolattartás.

#### **2.10.2. Pályaalkalmassági teszt**

Az iskolánkba felvételiző tanulóknak pályaalkalmassági tesztet kell kitöltenie. Amennyiben ezen bemeneti mérés az elvártnál rosszabb eredményt hoz, úgy az iskola a tanuló sikeres továbbtanulása, pályaválasztása érdekében kikéri az iskolaorvos, az iskolapszichológus, az utazó gyógypedagógus és a szakszolgálatok véleményét, ezután az iskola igazgatója javaslatot tesz más képzési formába való átiratkozásra (pl. szakképzést előkészítő évfolyam).

## 2.11. A felvétel és az átvétel helyi szabályai

Az iskola tanulói közé felvétel vagy átvétel útján lehet bejutni, amely jelentkezés alapján történik.

A felvétel-átvétel helyi szabályainak kialakításánál figyelembe vettük, hogy a szakképzés kiemelt céljainak tükrében megjelenjen egy *nagyfokú rugalmasság*. Korábbi tanulmányok, szakmai tapasztalatok beszámítása, eltérő tanulási utak felkínálása, közismeret nélküli, rövidebb képzési idő, digitális oktatás, illetve szakképzés-specifikus feltételként a KKK-ban megfogalmazott alkalmassági szabályok meghatározó szerepe az egyes ágazati alapoktatásra vagy szakmai képzésekre való felvételi, illetve átvételi döntések folyamatában.

### Felvétel

Iskolánk a felvételi kérelmekről az alábbiak szerint dönt:

- Központi felvételi vizsgát **9. évfolyamon** nem tartunk, az általános iskolai osztályzatokat vesszük figyelembe.
- A felvétel a megelőző iskolaszakaszban elért eredmények, és a jogszabályban előírt **egészségügyi alkalmassági** vizsgálat alapján történik. A gyakorlati helyen történő elhelyezésekre az érvényes szakképzési rendelkezések alapján kerül sor.
- A tanuló az érettségi végzettséghez kötött szakképzésre történő felkészítésbe bekapcsolódhat a középiskola befejező évfolyamának elvégzésével oly módon, hogy legkésőbb a tizenharmadik (első szakképzési) évfolyam első félévének utolsó tanítási napjáig megszerzi az érettségi végzettséget. Megszűnik a diák tanulói jogviszonya, ha a megadott határidőig az érettségi végzettséget nem szerzi meg. Ilyen esetben a beiratkozás feltétele az iskola igazgatójához benyújtott kérelem kedvező elbírálása.
- A **felnoíttoktatási jogviszonyban** szervezett szakképzésre a felvétel a képzési kimeneti követelmények, szakmai program alapján, a szakképzésről szóló törvény és a végrehajtási rendeletnek megfelelően történik.

A jelentkezés rendjét és a felvételi eljárást jogszabály szabályozza.

Iskolánk felvételi tájékoztatót készít, és azt a honlapján nyilvánosságra hozza, valamint a KIFIR rendszerében október 20-áig elhelyezi.

### Átvétel

Másik iskolából történő átvételről az igazgató dönt az alábbiak szerint:

A felsőbb évfolyamra jelentkezéskor az iskola vizsgálja a: *tanuló megelőző tanulmányait, a választandó ágazat (szakma, szakirány), adott osztály befogadóképességét, az osztály szakmai profilját, struktúráját*. Az átvételt megelőzően az iskola különbözeti vizsgát írhat elő a jelentkezőnek.

A vizsga idejét az iskola igazgatója határozza meg.

Más iskolából történő átvételről az igazgató dönt az átvételt kérő tanuló tanulmányi eredménye és magatartása alapján.

Átvételnél a tantárgyi beszámíthatóság az átvétel az adott szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye, valamint a szakmai programban foglaltak alapján történhet.

Az átvétel történhet tantárgyi különbözeti vizsgával vagy évfolyamismétléssel. Az átvétel után a tanulóra az adott iskolatípus és évfolyam követelményei kötelező érvényűek.

## 2.12 Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos terv

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításának célja, hogy a tanulók

- ismerjék meg az elsősegélynyújtás fogalmát,
- ismerjék meg az élettannal, anatómiával kapcsolatos legfontosabb alapfogalmakat,
- ismerjék fel a vészhelyzeteket,
- tudják a leggyakrabban előforduló sérülések élettani hátterét, várható következményeit,
- sajátítsák el a legalapvetőbb elsősegély-nyújtási módokat,
- ismerkedjenek meg a mentőszolgálat működésével; sajátítsák el, mikor és hogyan kell mentőt hívni.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos kiemelt feladatok:

- a tanulók korszerű ismeretekkel és az azok gyakorlásához szükséges készségekkel és-jártassággal rendelkezzenek az elsősegély-nyújtási alapismeretek területén,
- a tanulóknak bemutatjuk és gyakoroltatjuk velük az elsősegélynyújtás alapismereteit,
- a tanulók az életkoruknak megfelelő szinten – a tanórai és egyéb foglalkozások (pl.: honvédelmi versenyekre való felkészülés) keretében – foglalkoznak az elsősegélynyújtással kapcsolatos legfontosabb alapismeretekkel.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításának érdekében

- az iskola kapcsolatot épít ki az Országos Mentőszolgálattal, és a Magyar Vöröskereszt megyei szervezetével,
- tanulóink bekapcsolódnak az elsősegélynyújtással kapcsolatos iskolán kívüli vetélkedőkbe,
- támogatjuk az oktatók részvételét 30 órás, elsősegély-nyújtási továbbképzésen.

Az elsősegély-nyújtási ismeretek a következő tantárgyakba épülnek be:

- Komplex természettudomány, természetismeret: (pl.: rovarcsípések, légúti akadály, artériás és ütőeres vérzés, komplex újraélesztés).
- Kémia (amennyiben a kémia, mint tantárgy megjelenik valamelyik ágazati képzésben): mérgezések, vegyszer okozta sérülések, savmarás, égési sérülések, forrázás, szénmonoxid mérgezés.
- Fizika: égési sérülések, forrázás.
- Testnevelés: (pl.: magasból esés).

Az elsősegély nyújtásával kapcsolatos ismeretek tantárgyankénti és évfolyamonkénti megjelenését a Szakmai program mellékletét képező tantárgyi helyi tantervek tartalmazzák.

### 3. OKTATÁSI PROGRAM

#### 3.1 A kerettanterv megnevezése, jellemzői

- Szkt.19. § (1) bekezdés: A szakmai oktatás keretében –ha e törvény vagy a Kormány rendelete eltérően nem rendelkezik –**az ágazati alapoktatással és a szakirányú oktatással párhuzamosan vagy attól függetlenül a közismereti kerettanterv szerinti oktatás folyik.**
- Szkt.73. § (1) bekezdés: **A szakképző intézményben a közismereti oktatás a közismereti kerettanterv szerint folyik.** (2) A szakképző intézmény a közismereti kerettanterv alkalmazása során az ágazati alapvizsga követelményeire tekintettel a közismereti tantárgyak témaköreit, tartalmát és óraszámait –az Nkt. 6. mellékletében meghatározott heti időkeret és a tananyagtartalom megtartásával –évfolyamok között átcsoportosíthatja.
- Szkr.13. § (3) bekezdés b) pont: a **szakképző iskolában** a kötelező foglalkozások megtartásához a kilencedik–tizenegyedik évfolyamon együttesen rendelkezésre álló időkeret **harminchárom százaléka a közismereti kerettantervben** meghatározottak átadásához álljon rendelkezésre és c) pont: a **technikumban** a kilencedik–tizenkettedik évfolyamon a kötelező foglalkozások megtartásához együttesen rendelkezésre álló időkeret **legalább hatvan százaléka a közismereti kerettantervben meghatározottak átadásához álljon rendelkezésre.**
- Szkr.221. § A **közismereti oktatást** a tanulói jogviszony keretében a nappali rendszerű szakmai oktatásban részt vevő tanuló számára a technikum **kilencedik–tizenharmadik évfolyamán** és a **szakképző iskola kilencedik–tizenegyedik évfolyamán a közismereti kerettanterv alapján kell megszervezni.**
- a Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012. (VI. 4.) Korm. rendelet mellékletének II.2.1.3. táblázat alatti szöveges részében: „A szakgimnáziumok, **technikumok esetében a közismereti tárgyakra vonatkozó kerettantervek megegyeznek a gimnáziumokra vonatkozókkal.**”

#### Technikum

A szabályokból következik, hogy egyetlen egységes közismereti kerettanterv minden, technikumban oktatható szakmára nem is készíthető, tekintettel arra, hogy az egyes szakképző intézmények átcsoportosíthatják az évfolyamok között az óraszámokat, témaköröket, akár szakmánként másképp. A NAT ki is mondja, hogy a technikumban a gimnáziumi kerettantervet kell alkalmazni –természetesen az összes jogszabályi előírás figyelembevételével. A közismereti kerettantervből azon tantárgyakat kell átvinni, amelyek a technikum közismereti tantárgyai között szerepelnek.

Az IKK honlapján lévő óraterv annyi közismereti óraszámot tartalmaz, amennyi szükséges az érettségi tárgyakra történő felkészítéshez.

#### Szakképző iskola

Szakképző iskolában nem alkalmazható a gimnáziumi közismereti kerettanterv, ugyanakkor a NAT tartalmát a szakképző iskolai oktatásban is biztosítani kell. Ezért a szakképző iskolákra vonatkozóan az EMMI közzétett az OH honlapján egy kerettantervet.

## **Közismereti kerettantervek adaptálása**

Fentiekből következően az iskolának kell/lehet a Szakmai program részét képező Oktatási programban adaptálnia: technikum esetén a gimnáziumi közismereti kerettantervet, szakképző iskola esetén az OH honlapján megjelent, ajánlás szerinti közismereti kerettantervet.

A fentiek értelmében tantárgyi rendszerünk, a tantárgyi helyi tanterveink az alábbi kerettantervekre épülnek:

Technikumban:

- Kerettanterv a gimnáziumok 9–12. évfolyama számára (Forrás: [https://www.oktatas.hu/kozneveles/kerettantervek/2020\\_nat/kerettanterv\\_gimn\\_9\\_12\\_evf](https://www.oktatas.hu/kozneveles/kerettantervek/2020_nat/kerettanterv_gimn_9_12_evf))

Szakképző iskolában:

- Közismereti kerettanterv a szakképző iskolák számára (Forrás: [https://www.oktatas.hu/kozneveles/kerettantervek/2020\\_nat/kerettanterv\\_szakkepzes/kozis\\_mereti\\_kerettanterv\\_szakkepzes](https://www.oktatas.hu/kozneveles/kerettantervek/2020_nat/kerettanterv_szakkepzes/kozis_mereti_kerettanterv_szakkepzes))

### **3.2 A kötelező és a nem kötelező foglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyaga, az ehhez szükséges kötelező, kötelezően választandó vagy szabadon választható foglalkozások megnevezése, száma (Óratervek)**

**Technikum (5 éves, 2 éves érettségire épülő 2020. 09.01-től felmenőrendszerben) heti óraterv**

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	13. évf.	9-13. összesen
Magyar nyelv és irodalom	4	5	3	3	0	525
Idegen nyelv	4	4	3	3	3	597
Matematika	4	4	3	3	0	489
Történelem	3	3	2	2	0	350
Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0	31
Digitális kultúra	1	0	0	0	0	36
Testnevelés	4	4	3	3	0	504
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1	175
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	0	108
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy	0	2	2	0	0	144
Érettségire felkészítő tantárgy	0	0	2	2	0	144
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0	36
<b>Összes közismereti óraszám</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>3139</b>
<i>Ágazati alapoktatás</i>	<i>7</i>	<i>9</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>576</i>
<i>Szakirányú oktatás</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>14</i>	<i>14</i>	<i>24</i>	<i>1752</i>
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)	3	1	1	2	6	438
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31	
<b>Éves összes óraszám</b>	<b>1224</b>	<b>1224</b>	<b>1224</b>	<b>1179</b>	<b>1054</b>	<b>5905</b>
<b>Rendelkezésre álló órakeret/hét</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	

Tantárgyak	13. évf.	14. évf.	13-14. évf. óraszám összesen
Idegen nyelv (ajánlott, nyelvvizsgára felkészítés)			
Szakmai órakeret	35	35	2345
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	35	
Tanítási hetek száma	36	31	
<b>Éve összes óraszám</b>	<b>1260</b>	<b>1085</b>	<b>2345</b>



## Technikumi (szakgimnáziumi nevelés-oktatás technikumban kifutó jelleggel megszervezve) tantárgyi struktúra és óraszámok

A szakgimnáziumi nevelés-oktatás technikumban megszervezve kifutó jelleggel négy középiskolai és az Országos Képzési Jegyzékben (OKJ) meghatározott számú szakképzési évfolyama van. A 9–12. évfolyamokon az általános műveltséget megalapozó közismereti, valamint szakmai elméleti és szakmai gyakorlati oktatás folyt/folyik. A tanulók az érettségi bizonyítvány, valamint a középfokú szakképesítés megszerzése mellett felkészülnek a szakirányú felsőfokú továbbtanulásra vagy a szakirányú munkába állásra. A közismereti képzés alapvetően egységes kerettanterv alapján történik.

### Kötelező tantárgyak és minimális óraszámok technikum (2018-as kerettanterv szerint a szakgimnáziumi nevelés-oktatás technikumban kifutó jelleggel megszervezve)

26/2018. (VIII. 7.) EMMI rendelettel módosított (1.melléklete), a kerettanterv kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló 51/2012. (XII. 21.) EMMI rendelet (14. melléklete):

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	9-12. óraszám összesen	13. évf.	13. évf. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	556	-	-
Idegen nyelv	4	4	4	4	556	-	-
Matematika	3	3	3	3	417	-	-
Történelem	2	2	3	3	345	-	-
Etika	-	-	-	1	31	-	-
Informatika	2	2	-	-	144	-	-
Művészetek	1	-	-	-	36	-	-
Testnevelés	5	5	5	5	695	-	-
Osztályfőnöki	1	1	1	1	139	-	-
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	-	-	-	108	-	-
Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy: Földrajz	2	2	2	-	216	-	-
Kötelezően választható tantárgy**	-	-	2	2	134	-	-
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	36	-	-
Szakmai tárgyak órakerete	8	12	11	12	1488	31	961
Szabadon tervezhető órakeret	-	-	-	-	-	4	124
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	36	35	35	-	35	-
Tanítási hetek száma	36	36	36	31	-	31	-
<b>Éves összes óraszám</b>	1260	1296	1260	1085	4901	1085	1085

A kerettantervek által előírt tartalmak a tantárgyak számára rendelkezésre álló időkeret kilencven százalékát fedik le. Egy heti öt (évi 180) órás időkerettel rendelkező tantárgy kerettanterve tehát heti fél (évi 18) óra szabad időkeretet biztosít a tantárgy óraszámán belül az oktatóknak, melyet a helyi igényeknek megfelelően a kerettanterven kívüli tantárgyi tartalommal tölthet meg.

A technikai (szakgimnáziumi nevelés-oktatás technikumban kifizető jelleggel megszervezve) óraterv tartalmazza:

- Az érettségire épülő (fő) szakképesítés óraszámokat, továbbá az érettségi vizsga keretében megszerzhető szakképesítés óraszámait is.
- Az óraterv minden évfolyamra tartalmazza a kerettanterv által előírt minimum óraszámot és a helyi tantervben meghatározott óraszámot, így látható a szabad órakeret felhasználása.
- Nem kötelező érettségi tantárgyból az emelt szintű érettségire való felkészítés, akár más intézménnyel való együttműködés keretében is biztosítható.

## Szakképző iskola tantárgyi struktúra és óraszámok

### Szakképző iskola 3 éves

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	9-11. óraszám összesen
Közismereti oktatás	Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2	206
	Idegen nyelv	2	1	1	139
	Matematika	2	2	1	175
	Történelem és társadalomismeret	3	0	0	108
	Természetismeret	3	0		108
	Testnevelés	4	1	1	211
	Osztályközösség-építő Program	1	1	1	103
	Pénzügyi és munkavállalói ism.			1	31
	<b>Összes közismereti óraszám</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>1081</b>
<b>Ágazati alapoktatás</b>		<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>576</b>
<b>Szakirányú oktatás</b>		<b>0</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>1675</b>
<b>Szabad órakeret</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>170</b>
<b>Tanítási hetek száma</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>31</b>	
<b>Éves összes óraszám</b>		<b>1224</b>	<b>1224</b>	<b>1054</b>	<b>3502</b>
<b>Rendelkezésre álló órakeret/hét</b>		<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	

#### **Szkt.73. § [A közismereti oktatás]**

(1) A szakképző intézményben a közismereti oktatás a közismereti kerettanterv szerint folyik.

(2) A szakképző intézmény a közismereti kerettanterv alkalmazása során az ágazati alapvizsga követelményeire tekintettel a közismereti tantárgyak témaköreit, tartalmát és óraszámait – az Nkt. 6. mellékletében meghatározott heti időkeret és a tananyagtartalom megtartásával

– évfolyamok között átcsoportosíthatja.

A közismereti kerettanterv helyi vállalati és szakmai sajátosságok szerint átcsoportosítható tantárgyait, valamint a képzési és kimeneti követelmények és programtervek által meghatározható szakmai oktatás időkeretét összesítve tartalmazza.

## Kerettanterv a szakképző iskola érettségi vizsgára felkészítő (13) évfolyam kifutó jelleggel

Évfolyam/ Tantárgyak	12. Nappali tagozat	13. Nappali tagozat
Magyar nyelv és irodalom	6	6
Idegen nyelv	6	6
Matematika	6	6
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	4	5
Természetismeret	2	-
Informatika/Digitális kultúra	2	2
Testnevelés és sport	5	5
Osztályközösség-építő program	1	1
Szabadon tervezhető órakeret	3	5
Összesen	35	36

### 3.3 A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok megvalósításának szabályai

A 2020. szeptember 1-jétől felmenő rendszerben használatos kerettantervek (9. évfolyamokon) a szintén 2020. szeptember 1-jétől bevezetésre kerülő Nemzeti alaptantervben (a továbbiakban: NAT 2020) foglalt szabályozásnak megfelelnek. Ezeket a NAT 2020 bevezetésével párhuzamosan, felmenő rendszerben kell alkalmazni.

A jogszabály alapján az iskola a szakmai programjának részeként a miniszter által kiadott kerettanterveket kiegészítve helyi tantervet készít. A helyi tantervben meg kell nevezni az alapjául szolgáló kerettanterveket.

Az idegen nyelvek kerettanterveinek bevezető része valamennyi idegen nyelv tanítására vonatkozik. Kiemelt népszerűségükre tekintettel az angol és a német nyelvek számára külön kerettantervek készültek.

Az egyes területek fejlesztési feladatai a tantárgyi keretben és az iskola tantárgyközi és nem tanórai keretei között valósulnak meg.

Közismereti kerettanterv fejlesztési területek – nevelési célok	Pedagógiai feladatok helyi megvalósítása	
	Tantárgyi fejlesztési feladatok	Tanórán kívüli fejlesztési feladatok
<i>Az erkölcsi nevelés</i>	<p>Közismereti, szakmai foglalkozások tantervi feladataihoz kapcsolódóan: a felelősségtudat elmélyítése, az önállóság, az önfegyelem, az érdeklődés, a kötelességtudat, a munka megbecsülése, az együttérzés, a segítőkészség, a tisztelet és a tisztesség fogalmai és kapcsolódó kompetenciái dolgozhatók fel.</p> <p>Osztályfőnöki és osztályközösség-építés órák keretében: erkölcsi, életvezetési értékek, problémák, konfliktusok kezelése, türelem, megértés, elfogadás területei.</p>	<p>Az iskolai szabadidős programok, rendezvények kapcsán az erkölcsi nevelés feladatainak érvényesülése: osztálykirándulások, projektnapok, sportnap, iskolai ünnepélyek, kiállítások rendezése és látogatása, közösségi programok során. Fejlesztési területek: a felelősségtudat, felelős életvitelre történő felkészülés, közösségi élet, segítőkészség, intellektuális érdeklődés.</p>
<i>Nemzeti öntudat, hazafias nevelés</i>	<p>Közismereti, szakmai foglalkozások tantervi feladataihoz kapcsolódóan: nemzeti, népi kultúránk értékei, hagyományai, jeles magyar történelmi személyiségek, tudósok, feltalálók, művészek, írók, költők, sportolók munkássága.</p> <p>Kiemelten fontos tantárgyi keretben: történelem, társadalomismeret: a szülőföld, a haza, a nemzet és népei megismerése, a nemzet történelme, a haza védelmének szükségessége; testnevelés: híres magyar sportolók, a haza védelme;</p> <p>magyar irodalom, kommunikáció: közösséghez tartozás, a hazaszeretet, sokszínű kultúra.</p>	<p>Iskolai ünnepélyek: nemzeti és állami ünnepek, kiállítások rendezése és látogatása, múzeumi órák. Iskolai és osztálykirándulások alkalmával nemzeti, népi kultúránk értékeinek, hagyományainak megismerése, a közösséghez tartozás és hazaszeretet érzelmi megalapozása. A magyar kultúra megismerése, a magyarságtudat kialakítása, a magyarság helye az európai kultúrában.</p> <p>Kiemelt iskolai ünnepélyek, a nemzeti öntudat és a hazafias nevelés színterei: Aradi vértanúk napja (okt. 6.), Október 23-a, Kommunista diktatúrák áldozatainak emléknapja (febr. 25.), Nemzeti ünnep (márc. 15.), Holokauszt áldozatainak emléknapja (ápr. 16.), Összetartozás Napja (jún. 4.)</p>

Közismereti kerettanterv fejlesztési területek – nevelési célok	Pedagógiai feladatok helyi megvalósítása	
	Tantárgyi fejlesztési feladatok	Tanórán kívüli fejlesztési feladatok
<i>Állampolgárságra, demokráciára nevelés</i>	<p>Közismereti, szakmai- szakmai foglalkozások tantervi feladataihoz kapcsolódóan a korszerű tanítás-tanulásszervezési eljárások alkalmazásával fejlődik a tanulók önszerveződése, együttműködése, részvétele a közös feladatok megoldásában, a vitakultúra, a kreatív, önálló kritikai gondolkodás, az elemzőképesség, a felelősség, az önálló cselekvés, a megbízhatóság, a kölcsönös elfogadás elsajátítása.</p> <p>Kiemelt szerepe van a történelem, a társadalomismeret tantárgyaknak, az osztályfőnöki, osztályközösség-építés óráknak, a gazdaság és a társadalom működésével foglalkozó szakmai tantárgyaknak az állam és a közélet működésével kapcsolatos ismeretek megszerzésében.</p>	<p>Diák-önkormányzati működés és rendezvényeik keretében, osztálykeretben és iskolai keretben gyakorlati tapasztalatokat szerezhetnek a tanulók a demokrácia működéséről. Az évente megrendezésre kerülő diákközgyűlés lehetőséget ad a demokratikus jogok gyakorlására. Iskolai rendezvények biztosítják a tanulói önszerveződések kialakulását, az önkormányzatiság gyakorlását. pl.: diákközgyűlés, kulturális csoportok, sportcsapatok, projektnapok, osztályrendezvények.</p>
<i>Önismeret és a társas kapcsolati kultúra fejlesztése</i>	<p>Közismereti, szakmai- szakmai foglalkozások keretében alkalmazott ellenőrzési, értékelési rendszer jelenti az alapját a tanulói önértékelés fejlesztésének. A szisztematikus oktatói értékelés, a tanulók, iskolai csoportok egymásra vonatkozó értékelése alapozza meg a helyes önértékelés kialakítását. A társas kapcsolatok fejlesztésének alapja a korszerű módszertan alkalmazása az elméleti és a gyakorlati oktatásban. A korszerű tanulásszervezés keretében a csoportmunka, a kooperatív csoportmunka, a projektmódszer alkalmazása támogatja az önismeret és a társas kompetenciák fejlesztését. A gyakorlati oktatás keretében sajátíthatják el a munkaerőpiac elvárásai között is megjelenő kulcskompetenciákat: az együttműködési képességet, a hatékony kommunikációt, a toleranciát, a vezetői, a vezetett szerepeket.</p> <p>Az osztályfőnöki és osztályközösség-építés órákon tematikusan is feldolgozzuk az önismeret és a társas kapcsolatok témakörét.</p>	<p>Az iskola tanórán kívüli lehetőségeinek kínálatával lehetőséget nyújtunk a tanulók képességének kibontakoztatására, fejlesztésére. A közösségi élmény lehetőséget teremt a társas kapcsolatok gyakorlásra. Sportcsoportok, iskolai rendezvények, kirándulások segítik a társas kultúra fejlesztését.</p>

Közismereti kerettanterv fejlesztési területek – nevelési célok	Pedagógiai feladatok helyi megvalósítása	
	Tantárgyi fejlesztési feladatok	Tanórán kívüli fejlesztési feladatok
<i>A családi életre nevelés</i>	<p>Foglalkozási keretekben csaknem minden közismereti és szakmai tárgy lehetőségét kihasználva fejlesztjük. Irodalmi példákon keresztül lehet vizsgálni a különböző családmodelleket, családmintákat és emberi kapcsolatokat. A művészeti ábrázolásokkal, a történelmi példákkal a család összetartó erejét, a családi háttér szerepét mutathatjuk be. A természetismeret, az osztályfőnöki és osztályközösség-építés órákon a családi élet, a szexualitás, a gyermeknevelés fiziológiai és érzelmi alapjait ismerhetik meg a tanulók. Matematika, informatika, pénzügyi és vállalkozói ismeretek tantárgyban a család, mint gazdálkodó egység, mint hierarchikus szervezeti rendszer jelenik meg.</p>	<p>Az oktatók és a család kapcsolati rendszerében: fogadóórákon, szülői értekezleteken, iskolai rendezvényeken, osztálykirándulásokon, ünnepélyeken jelenik meg a család, mint az iskola együttműködési rendszerének fontos partnere.</p> <p>Az egészségnevelési napok a családi életre nevelés, a párkapcsolatok, a szexuális ismeretek, a gyermekvállalás, a gyermeknevelés, az idősök szerepe és a helye a családban védőnői előadások során és kiscsoportos munka keretében dolgozzuk fel.</p>
<i>A testi és lelki egészségre nevelés</i>	<p>Minden tantárgyi munkában fontos szerepet tölt be. A helyes táplálkozás, a mozgás szerepe, a testi higiéné, az egészséges életmód az osztályfőnöki és osztályközösség-építés, természetismeret, testnevelés órákon építendő be a tanulási-tanítási folyamatba. A társas viselkedés szabályai, a konfliktuskezelés, a stresszhelyzetek kezelése, az egészséges életmód követelményei kompetenciaelemként és módszertani feldolgozás folyamán alakítható ki és fejleszhető.</p>	<p>Az iskolai egészségnevelési napokon, az iskolai sportnapon, projektnapokon ez a fejlesztési terület kiemelten jelenik meg.</p> <p>Az egészségnevelési napok rendezvényein a káros szenvedélyek elleni programokra kerül sor külső előadók pl. védőnő, kortárs előadók bevonásával. Filmek, kiállítások feldolgozása is segíti a testi és lelki egészségre nevelést.</p>

Közismereti kerettanterv fejlesztési területek – nevelési célok	Pedagógiai feladatok helyi megvalósítása	
	Tantárgyi fejlesztési feladatok	Tanórán kívüli fejlesztési feladatok
<i>Felelősségvállalás másokért, önkéntesség</i>	Az osztályfőnöki és osztályközösség-építés órákon tematikusan feldolgozhatók ezek a területek a tanulók saját élményeire alapozva. A módszertani megvalósítás kiváló lehetőséget jelent a fejlesztésre. Csoportmunkában, a kooperatív tanulásszervezési eljárásokkal szervezett tanulási tevékenységgel fejleszthetők a szükséges kompetenciák. A gyakorlati oktatásban a közösen végzett munka az együttműködés, a problémamegoldás, a felelősségvállalás kiemelt kompetenciaterületek.	Az iskolai közösségi szolgálat megszervezése és lebonyolítása nyújt lehetőséget a terület kompetenciáinak fejlesztésére. Az osztályprogramok, kirándulások, a segítőprogramok tudatosítják a tanulóknak ezt a fontos területet. Az évenként megrendezésre kerülő iskolai véréadás, az arra való felkészülés, lebonyolítás jó példa az egymásért való áldozat, a felelősség bemutatására. A csoportokban végzett tevékenységek: iskolai sportcsapatok, időszakosan szerveződő kulturális csoportok, a csapatban végzett munkák mind fontos gyakorlati tapasztalatot jelentenek.
<i>Fenntarthatóság, környezettudatosság</i>	Erőforrások tudatos, takarékos és felelősségteljes, megújulási képességre tekintettel való felhasználása a szakmai foglalkozásokon, természetismeret és földrajzórán tantervi elemekhez kötődően dolgozhatók fel. Irodalmi és történelmi feldolgozások jól mutathatják be a felelősség, illetve a felelőtlenség szerepét ezen a területen.	Az egészségnevelési napok az iskolai projektnapok, az iskolában megszervezett szelektív hulladékgyűjtés a fejlesztés színterei. A környezetünk tisztaságáért szervezett iskolai és osztályprogramok a további színterei ennek a fejlesztési területnek.
<i>Pályaorientáció</i>	Minden szakmai foglalkozások feladata a munkába állás előkészítése, a munka világának bemutatása. A szakgimnáziumi, technikumi oktatás előkészítő éveiben gyakorlati ismereteket kell nyújtani a megalapozott szakmai specializáció választásához.	Az iskola pályaorientációs munkája, a szakképzések bemutatása a tanulók bevonásával. Szakmai bemutatók vállalkozások bevonásával. Működő gazdálkodó szervezetek látogatása foglalkozási és tanórán kívüli keretekben.  „Szakmák éjszakája” rendezvény évenkénti megszervezése.



Közismereti kerettanterv fejlesztési területek – nevelési célok	Pedagógiai feladatok helyi megvalósítása	
	Tantárgyi fejlesztési feladatok	Tanórán kívüli fejlesztési feladatok
<i>Gazdasági és pénzügyi nevelés</i>	A tanórák keretében sok lehetőség van a gyakorlati ismeretek, tapasztalatok megszerzésére: osztályfőnöki és osztályközösség-építés órákon a gazdálkodási alapok, a család, mint gazdálkodó egység jelenik meg. A matematika, történelem, társadalomismeret és informatika órákon a gazdálkodás, a pénzügyi fogalmak megismerésére van lehetőség. A vállalkozások és a családok gazdálkodási szabályai gyakorlati példákon keresztül taníthatók osztályfőnöki és osztályközösség-építés és szakmai órákon. Ezekben az órákon ismerik meg a tanulók a pénzügyi tervezés legfontosabb fogalmait és gyakorlatát.	Meghívott előadók, banki szakemberek segítségével projektnapokon is lehetőség van az ismeretek bővítésére. A diák-önkormányzati programokon, pályázati projekteken, osztályprogramok szervezésén keresztül gyakorolják a pénzügyi tervezést és lebonyolítást. Pénzügyi és gazdálkodási témahét megszervezése.
<i>Médiatudatosságra nevelés</i>	Az irodalom, kommunikáció, az informatika tantárgyak tantervi elemként dolgozzák fel a média nyelvi jelrendszerét; megismerkednek a média működésével és hatásmechanizmusával, 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.	Iskolai szabadidős programokon vizuális és IT tartalmak bemutatásával, tudatos, értelmes és értékelvű használatával formálhatók a tanulók ismeretei. Az iskolai honlap, az iskolarádió, az iskolai filmek, további gyakorlati tapasztalatokat nyújtanak a tanulók számára.
<i>A tanulás tanítása</i>	Minden tantárgy és oktató teendője, hogy felkeltse az érdeklődést az iránt, amit tanít, és útbaigazítást adjon a tananyag elsajátításával, szerkezetével, hozzáféréssel kapcsolatban. Meg kell tanítania, 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.	A felzárkóztató foglalkozások, korrepetálások a sajátos nevelési igényű tanulók számára szervezett fejlesztő foglalkozások a tanórán kívüli színterei a tanulás megtanításának.

### 3.4 A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja

Az iskola mindennapos testmozgásról szóló programja a helyi lehetőségekből kiinduló, reális, fenntartható célkitűzés, mivel a program iskolánk minden tanulójának egész éven át lehetőséget ad a rendszeres mozgásra. A program figyelembe veszi a helyben felkínálható iskolán kívüli lehetőségeket is.

Az iskola mindennapos testnevelési órákról szóló programja iskolánk minden tanulójának egész éven át lehetőséget ad a rendszeres mozgásra. Iskolánk a testnevelés órák elhelyezését a Városi Sportcsarnokban, illetve annak sportpályáin oldja meg, mivel saját tornatermekkel, illetve sportcsarnokkal nem rendelkezik. Az iskola udvarán lévő kondipark nyújt még lehetőséget a testmozgásra, a testnevelési órák megvalósítását segíti.

A mindennapos testmozgás keretében lehetőség van arra, hogy a tanuláshoz szükséges tulajdonságokat megerősítsük: legyen erős, kitartó, becsületes és szorgalmas, ne legyen fáradékony, bírja a tanulással, munkával járó idegi és fizikai terhelést.

Célunk:

- Tanulóinkban felkelteni a rendszeres testmozgás, az egészséges életmód iránti igényt, elsajátíttatni az ehhez szükséges elméleti és gyakorlati tudnivalókat, ismereteket.
- Tudatosítani a tanulóknak a saját szervezetük felépítésének és működésének alapfokú tudnivalóit.
- A testnevelés, a sport segítségével kialakítani a tanulóknak a mindennapi élethez szükséges alapvető tulajdonságokat, készségeket: akaraterő, szorgalom, kitartás, becsületesség, szabályok betartása, a társak tisztelete, segítése, a csapatmunka szerepe, az idegi és fizikai állóképesség, az egészséges önbizalom, céltudatosság stb.
- A mindennapos testnevelés tematikáját a testnevelés helyi tantárgyi programja tartalmazza.

A testnevelés tanórai keretei mellett a tanulóknak biztosítjuk az iskolai asztalitenisz és kosárlabda sporteszközök szabadidős használatát, amelyekhez testnevelői oktatói felügyeletet biztosítunk. Támogatjuk a tanulók sportegyesületekben való sportolását.

Felmenő rendszerben a technikai és szakképző iskolai osztályainkban a mindennapos testnevelést azokon a napokon, amikor közismereti oktatás folyik, testnevelésóra megtartásával biztosítjuk.

A testnevelésóra

a) sportkörben való sportolással, vagy

b) versenyszerűen sporttevékenységet folytató, sportszervezetben sportoló tanuló, illetve képzésben részt vevő személy kérelme alapján a sportszervezet által az adott félévben kiállított igazolás birtokában a sportszervezet keretei között szervezett, legalább heti két órának megfelelő edzéssel váltható ki. A kérelem alapján az iskola igazgatója határozatban engedélyezi a testnevelésóra kiváltását.

#### 3.4.1 Komplex intézményi mozgásprogram

- A komplex intézményi mozgásprogram adott tanévre aktualizált feladatterve a **reál munkaközösség** éves munkatervében kerül rögzítésre.

- Az intézmény tanulói rendszeresen részt vesznek Szekszárd város, a környező települések és a különféle szervezetek által meghirdetett sport- és egészségnapokon.

Intézményünk tanulói az elmúlt években is igen sokfajta sporttevékenységet folytattak.

Továbbra is szeretnénk biztosítani

- a labdarúgás,
- a természetjárás,
- a kézilabda,
- a röplabda,
- az atlétika,
- a sakk,
- az asztalitenisz,
- a kosárlabda,
- aerobic sportágak űzésének lehetőségét.

A tanulók érdeklődésének és az intézmény anyagi lehetőségeinek megfelelően alakul a sportágak választéka.

Biztosítjuk a mindennapi testedzés lehetőségét minden tanulónk számára.

- Büszkék vagyunk azokra a tanulóinkra, és segítjük őket, akik sportolnak és kimagasló eredményeket érnek el. Őket minden tanév végén megjutalmazzuk.
- A tanulmányi kirándulások és az iskola által szervezett táboroztatás keretében, tapasztalt túravezető közreműködésével rendszeresen szervezünk kerékpártúrákat és gyalogtúrákat.
- A tanulók fizikai állapotának mérését minden évben a NETFIT programnak megfelelően elvégezzük. Ezeknek a méréseknek a tapasztalatait felhasználjuk a testnevelési órák fizikai képességfejlesztésének megtervezésénél, a sportköri foglalkozásokon és a tömegsport órákon.

### **3.4.2 A tanulók fizikai állapotának mérése, a mérés módszerei**

A megfelelő szintű fizikai erőnlét, edzettség elérése, majd megtartása nemcsak a sport, hanem az egészség, az általános jólét szempontjából is igen fontos tényező. A fizikai aktivitás jellemzője, az egészséges testsúly, az állóképesség és az izomerő.

A vonatkozó jogszabályok (tanév rendjéről szóló rendelet) a tanulók fizikai állapotának mérését (NETFIT) tanévenként január-április hónapra írják elő. A mérések „bonyolultak”, jelentős szerigényűek és nem lehet bárhol végrehajtani. Testnevelőink továbbképzés keretében elsajátították a NETFIT elméleti alapjait, az elmúlt években begyakorolták a gyakorlati megvalósítás lépéseit.

Szeretnénk elérni, hogy az általános fizikai teherbíró képesség fejlődésének folyamatos nyomon követése motivációs tényezőként hasson a tanulókra, és az iskolából kikerülve életvitelükben helyet kapjon a rendszeres fizikai aktivitás is.

### **3.5 A választható tantárgyak, foglalkozások, ezek esetében az oktatóválasztás szabályai**

A tanulónak joga van arra, hogy a szakképző intézmény szakmai programjának keretei között válasszon a választható tantárgyak, foglalkozások, továbbá oktatók közül.

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

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

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

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

Az éves iskolai munkatervben konkrétan meg kell nevezni, melyek a választható tantárgyak, melyik évfolyamon, milyen óraszámban, egyénileg vagy tanulócsopord szintjén, és azt is, hogyan módosítja ez az óratervet, illetve a tantárgyi tartalmakat. (Minden év elején bekerül az iskola munkatervébe.) A táblázatban egyértelműen beazonosíthatóan meg kell jeleníteni, hogy a szabadon tervezhető órakeret egyes óráit mely tantárgyak órakeretéhez kapcsoljuk.

A technikum, szakképző iskolai képzés esetében a szabadon tervezhető órakeret felhasználását évfolyami bontásban az óraterv tartalmazza.

A szabadon tervezhető többletórák megtanítandó és elsajátítandó tananyagát az egyes tantárgyak helyi tantervénel lehet megtalálni.

A szakmai vizsgára történő felkészülést a szakképző intézmény választható foglalkozások biztosításával is segíti.

#### **Idegen nyelv**

Iskolánk német nyelv és angol nyelv tanítását kínálja. A beiratkozó 9. évfolyamosok azt a nyelvet tanulják, amit általános iskolában is tanultak, illetve több tanult nyelv esetén azt, amelyiket nagyobb óraszámban.

Azonos óraszámban tanult angol és német nyelv esetén választási lehetősége van szülőnek és tanulónak.

Technikumban 2-2 csoportot indítunk (nívócsoport), kezdő és haladó szinten. Az ágazat sajátosságainak megfelelően az angol nyelv oktatását preferáljuk. A nívócsoportokkal kimeneti cél a középfokú nyelvvizsgához szükséges alapok elsajátítása. A nyelvvizsga nemcsak a tanulók szakmájában, hanem a továbbtanulásukban is nagy jelentőséggel bír.

## **Belső tanműhelyi foglalkozás (szakmai gyakorlat, gyakorlati) csoportbontás**

Amennyiben legalább két azonos csoport jön létre különböző oktatók és / vagy különböző időpontokban. Ebben az esetben az osztályfőnök, a gyakorlati oktatásvezető és a szakoktató egyeztetése után lehet - a szülő és a tanuló külön - kérésére csoportot választani.

## **Külső szakmai gyakorlat, duális képzőhely**

A szülő és a tanuló választhatja meg pl. a lakóhelyhez közelebbi gyakorlati, duális képzőhelyet. A Kamara határozza meg foglalkoztatható tanulók számát az adott gyakorlati, illetve duális képzőhelyre.

## **Szakmai érettségi vizsgatárgy**

Technikumban 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.

### **3.6 Érettségi vizsgatárgyak**

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

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

#### **Technikum**

Az érettségi vizsgán a vizsgázónak négy vizsgatárgyból kell legalább középszinten vizsgát tennie. A 13. évfolyamon leteendő technikus vizsga emelt szintű érettségi tantárgynak számít. A vizsgázó a kötelezően választott vizsgatárgy mellett további vizsgatárgyakat választhat (szabadon választott vizsgatárgyak).

#### **A középszintű érettségi vizsgatárgyai:**

- magyar nyelv és irodalom,
- történelem,
- matematika,
- idegen nyelv

Matematikából, magyarból, történelemből, valamint egy idegen nyelvből ugyanaz a tananyagtartalom és az óraszám, mint gimnáziumban. Ezekből a tárgyakból érettségi vizsgával zárul az oktatás, matematikából, magyar nyelv és irodalomból, valamint történelemből **előrehozott érettségi lehetőséggel**.

- A szakmai vizsga lesz az ötödik érettségi tárgy,

- idegen nyelvből 13. évfolyamon tesz érettségi vizsgát a tanuló,
- a technikusi vizsga emelt szintű érettségi tantárgynak számít,
- az 5 év elvégzése után a tanuló egyszerre kap érettségi bizonyítványt és technikusi oklevelet.

**Választható érettségi vizsgatárgy iskolánkban:**

- *testnevelés*
- *digitális kultúra*

A fenti vizsgatárgyak esetében iskolánk vállalja a felkészítést is.

## **Emelt szintű érettségien választható vizsgatárgy**

A technikumban folytatott tanulmányokhoz kapcsolódóan letett szakmai vizsga emelt szintű érettségi vizsgának felel meg. (kötelezően választandó vizsgatárgy helyett)

A teljes képzési idő alatt a tananyagtartalom elsajátítása feltétele az érettségire jelentkezésnek. Érettségi vizsgára való felkészítést is ezekből a vizsgatárgyakból vállaljuk.

## **Érettségi témakörök középszinten**

Az érettségi vizsgára a középszintű tételsorokat az alábbi jogszabályok szerint állítjuk össze:

100/1997. (VI. 13.) Korm. rendelet az érettségi vizsga vizsgaszabályzatának kiadásáról

40/2002. (V. 24.) OM-rendelet az érettségi vizsga részletes követelményeiről

### **3.6.1 Az egyes érettségi vizsgatárgyakból a középszintű érettségi vizsga témakörei**

A középszintű érettségi vizsga témaköreit a hatályos törvény szabályozza, ezek iskolánként eltérőek. A témakörök az iskola honlapján kerülnek meghirdetésre.

### **3.7 A tanuló tanulmányi munkájának írásban, szóban, gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjai, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formái**

#### **Ellenőrzés**

*Az ellenőrzés feladata és célja:*

Az ellenőrzés feladata, hogy adatokat, tényeket tárjon fel az intézményben folyó tevékenységekről, illetve a tevékenységek által elért eredményekről. Az ellenőrzés célja, hogy a feltárt adatok, tények alapján olyan intézkedéseket lehessen hozni, amelyekkel az esetleges hibák, problémák kijavíthatóak. Ehhez kapcsolódik az értékelés, amely az ellenőrzés eredményeinek elemzését jelenti.

*Az ellenőrzés módszerei:*

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

#### **Értékelés**

*A tanulók tudásának értékelése*

A tantárgyi követelményeket a képzési és kimeneteli követelmények (KKK) alapján összeállított képzési program határozza meg. Az értékelés az adott tantárgyat tanító oktató jogköre, amelynek szabályait a szakmai munkaközösség határozza meg és ellenőrzi.

Az értékelésnél figyelemmel kell lenni a tanuló általános állapotára, fejlesztés esetén egyéni haladására, képességeire. Nagyon fontos a kimeneteli követelmények pontos meghatározása, melynek a tanuló és a szülő számára is egyértelműnek és teljesíthetőnek kell lenni. Minden oktató a tanév első óráján, foglalkozásán ismerteti a tantárgy minimális követelményeit, az értékelés legfontosabb szabályait.

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

*A szakmai program értékelési koncepciójának célja, hogy az értékelés:*

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

*Iskolai gyakorlatunkban háromféle értékelési funkciót különböztetünk meg:*

- a minősítő értékelést (teljesítménymérést),
- a diagnosztikai értékelést és
- a fejlesztő értékelést.

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

- tantárgyi (modul, projekt, portfólió) követelmények elsajátítását napi szinten, témák/témakörök mentén,
- szabálytisztelét, felelősségvállalását,
- korábbi teljesítményéhez képest fejlődési törekvéseit.

*Értékelésünknek a következő kritériumoknak kell megfelelnie:*

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

## **Az értékelés kategóriái**

### **Érdemjegy**

Az oktató a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli.



Az érdemjegyek és osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), elégtelen (1).

Az oktató év közben adott érdemjegyekkel értékeli: a legalább heti 1 órás tárgyak esetében minimum 3 érdemjegyet kell adni, amiből lehet szóbeli, írásbeli vagy gyakorlati értékelési formában. Félévenként legalább egy szóbeli felelet javasolt. A tervezett témazáró dolgozatokat a tanmenet tartalmazza. A számonkérések idejét, számát és formáját az oktató határozza meg, pótlásra egyszer van lehetőség. Amennyiben a tanulónak egy félévben nincs 3 érdemjegye, akkor félévkor, illetve év végén nem osztályozható.

A szakirányú oktatást folytató szervezet a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakirányú oktatásával kapcsolatosan a KRÉTA-ban a szakmai tevékenységeket, annak helyszínét az ezekre fordított időt, a tanuló vagy képzésben részt vevő személy értékelését, részvételét és mulasztását. (Szkt 76.§-hoz Szkr 224.§)

Az érdemjegyek arányaikban tükrözzék a tananyag sajátosságait, a tanterv, az érettségi vizsga és a szakmai vizsga követelményei alapján.

Az érdemjegy megállapítása a tanuló teljesítményének értékelésére szolgál, az nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegy beírása az elektronikus osztályozó naplóba az oktató kötelessége.

## **Osztályzat**

Az oktató a tanuló teljesítményét félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti.

A tanuló félévi és év végi osztályzatait

- a) évközi teljesítménye és érdemjegyei vagy
- b) a tanulmányok alatti vizsgán nyújtott teljesítménye alapján kell megállapítani.

Duális képzőhelyen folytatott szakirányú oktatás keretében végzett tevékenység (tanítási évben teljesítendő gyakorlat, egybefüggő szakmai gyakorlat) esetében a tanuló félévi és év végi osztályzatát a duális képzőhely értékelésének figyelembevételével állapítja meg az oktatói testület.

Ha az év végi osztályzat a tanuló hátrányára lényegesen eltér az érdemjegyek átlagától, az oktatói testület tájékoztatást kér az oktatótól annak okáról. Ha az oktató nem változtatja meg döntését, és az oktatói testület nem ért egyet annak indokaival, az osztályzatot a tanuló javára módosítja. (Szkt. 60 § (3) bekezdéséhez a Szkr.194 §)

## ***Az értékelés formái***

### ***A szóbeli értékelés:***

- a tanulói tevékenység folyamatos megerősítése, korrigálása, segítése, tanácsadás tanórán és azon kívül,
- szóbeli feleletek, dolgozatok érdemjegyéhez fűzött indoklás,
- az oktatói testület, illetve a diákság előtti oktatói, továbbá iskolavezetőségi értékelés.

### ***Az írásbeli, szöveges értékelés:***

- az írásbeli dolgozatokhoz írt rövid instrukció, vélemény,
- dicséretes, elmarasztalások beírása a digitális naplóba.

Az oktatótestületi, iskolavezetőségi értékelés a tanévnyitó és a tanévzáró értekezleten történik, osztályfőnöki értékelés félévente legalább két alkalommal.

## ***Osztályozás***

### ***Az osztályzatok kialakításának elvei***

Iskolánkban a hagyományos ötfokozatú skálán érdemjegyekkel minősítjük a diákok egy-egy tantárgyból (modul, projekt, portfólió) nyújtott teljesítményét. Ez lehet szóbeli felelet, témazáró, kisebb dolgozat, kiselőadás, önállóan végzett otthoni munka, gyűjtőmunka, projektmunka, órai munka stb. Valamennyi tantárgyból osztályozás van. Az egyes szaktárgyak oktatói a munkaközösségükön belül egységesen értékelik a tanulókat. Irányadó a középszintű érettségi, szakmai vizsga százalékos elosztása. Az oktatók a tanítási folyamat kezdetén ismertetik a diákokkal az értékelés elveit.

### ***Az emelt és a középszintű érettségire történő felkészítés értékelése***

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

### ***Komplex, összevont tantárgyak osztályozása***

Komplex (természettudomány, természetismeret stb.) esetében amennyiben a tantárgyat több oktató tanítja adott tanulócsoportban a félévi, év végi osztályzatot az érintett oktatók által adott érdemjegyek számtani átlaga adja. Az érintett oktatóknak a véglegesnek szánt osztályzatok megállapítása érdekében szóbeli egyeztetést kell lefolytatni. Amennyiben véleménykülönbség alakul ki adott tanuló osztályzatát illetően az érintett oktatók között annak az oktatónak az értékelését kell figyelembe venni, aki magasabb óraszámban oktatja az adott tanulót.

## *Projektek értékelése*

Az iskola sajátos pedagógiai módszereket, projektoktatást alkalmaz felmenő rendszerben a technikai és szakképző iskolai évfolyamokon. A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján.

A projektek megvalósítása közben és végeztével sor kerül az értékelésre, s a következő időszakban a leszűrt tapasztalatok alapján tervezzük a következő időszak projektjeit. Az értékelés célja a munkára, folyamatokra, feladatokra történő visszatekintés.

### *Értékelések módszerei:*

A hagyományos tantárgyi értékelés a TEA képzés esetében nem értelmezhető.

- azokat az eszközöket részesítjük előnyben, amelyek alkalmasak a sok színű teljesítmények értékelésére
- elsősorban a közösség, a tanuló szerepe az értékelés (önértékelés, társ-csoportértékelés, projektfolyamat értékelése)
- önértékelés történhet szövegesen, kérdőív formájában, esetleg kompetencialista alapján, ahol az állításokat több fokozatú skálán értékeli a tanulók
- társ/csoportértékelés hasonlóan az önértékeléshez, ugyanazzal az értékelő eszközzel valósul meg
- projektfolyamat értékelése során visszacsatolnak, megfogalmazzák összegző beszámolóikat, összehasonlítva az eredményeket a célokkal
- cél, hogy minden tanuló maga lássa, hogy összeszedett tudása mennyire használható, adaptív
- az oktatói értékelés több módszer együttes felhasználásával történik egy-egy adott projekt esetében (a projekt folyamat során, az elkészült projekttermék, valamint prezentáció esetén)
- mind a pozitív, mind a negatív értékelés megerősíti és segíti az önértékelés, énkép kialakítását,
- az oktatói értékelés szöveges, vagy osztályzat formájában valósul meg, mindkét értékelési forma tárolásra kerül (portfólió, elektronikusnapló)
- három alapvető funkciója van az oktatói értékelésnek: diagnosztikus (helyzetfeltáró), formatív (formáló) és szummatív (összegző)
- az oktatók folyamatosan figyelik, nyomon követik a projektben résztvevő tanulók munkáját (együttműködési képesség, társaskapcsolatok alakulása, önálló munkavégzés fejlődése, egyén szempontjából mennyire képes a közösmunkára, hogyan kezeli a konfliktusokat)
- az értékelés egyik legfontosabb eleme az elkészült projekttermék vagy prezentáció értékelése (különböző szempontok alapján: szakmai minőség, esztétika, ötletesség, alaposág, pontosság, felépítés, kommunikáció, eszközhasználat, terjedelem, felhasznált források). Az elkészült projekttermék vagy prezentáció pontozása a különböző szempontok szerinti, majd a pontok alapján érdemjeggyel történő értékelése.

## *Érdemjegyek elvárható száma, az osztályzat megállapítása*

- A tanulónak tantárgyanként - beleértve a gyakorlati tárgyakat is - legalább 3 érdemjegyet kell kapnia egy félévben, lehetőleg egyenletes eloszlásban. Kivételt képeznek azok a tárgyak, amelyek féléves, vagy összes óraszámja nem haladja meg a heti 0,5 órát. Ezeknél a tantárgyaknál félévente legalább 2 érdemjeggyel kell rendelkeznie a tanulónak. Szakirányú ismeretből (szakmai gyakorlat) a tanulónak minden hónapban rendelkeznie kell legalább egy érdemjeggyel. Kivételt képez, ha a szakképesítés központi programja másként írja elő.
- Elvárás, hogy egy félévben a tanuló tantárgyankénti érdemjegyeiből legalább egy szóbeli feleletből származzon.
- Ha a tanuló a szakirányú oktatást több helyen végzi, akkor képzőhelyenként legalább egy érdemjegy szükséges az osztályzat megállapításához.
- Amennyiben a szakirányú oktatás iskolai gyakorlati helyen, iskolai tanműhelyben kerül megszervezésre a félévi és év végi osztályzatot a gyakorlati oktató állapítja meg. Az osztályfőnök koordinálásával a gyakorlati oktató állapítja meg az osztályzatot, ha a gyakorlat megosztva kerül megszervezésre, külső és iskolai gyakorlati helyen is (csoportos/összevont gyakorlat formájában), az osztályzat megállapítása előtt egyeztet a duális képzőhely oktatójával.
- Ha a tanuló a szakirányú oktatást nem a szakképző intézményben végzi, a szakirányú oktatással összefüggésben a tanuló teljesítményét, előmenetelét a duális képzőhely az oktatóval közösen értékeli és minősíti.
- Az osztályzat megállapításánál figyelembe kell venni az érdemjegyek alakulásának tendenciáját, és a tanítási év közben adott érdemjegyek átlagát.
- Amennyiben a munkaközösségek kidolgozzák a tantárgyankénti minimumkövetelményeket, azt a tanév elején ismertetni kell a tanulókkal, majd folyamatosan tudatosítani kell.
- Kifutó képzéseknél a szakmai „főtárgyak” osztályzatát a „résztárgyak” osztályzatai alapján kell meghatározni félévkor és tanév végén, átlagolással.
- Elégtelen a szakmai „főtárgyra” kapott osztályzat, ha egy vagy több „résztárgyból” elégtelen osztályzatot kap a tanuló.
- Amennyiben a tanuló a szakmai „főtárgyból” elégtelen osztályzatot kap, vagy nem osztályozható, csak abból a résztárgyból/azokból a résztárgyakból tesz javítóvizsgát vagy osztályozó vizsgát, amelyekből elégtelen volt az év végi érdemjegye, vagy hiányzásai miatt nem kapott érdemjegyet.
- Abban az esetben, ha az év végi osztályzat a tanuló hátrányára lényegesen eltér a tanítási év közben adott érdemjegyek átlagától, az oktatói testület felhívja az érdekelt oktatót, hogy adjon tájékoztatást ennek okáról, és indokolt esetben változtassa meg döntését. Ha az oktató nem változtatja meg döntését, és az oktatói testület ennek indokaival nem ért egyet, az osztályzatot az évközi érdemjegyek alapján a tanuló javára módosítja.

- Az oktatói testület fenti jogkörét az osztályban tanító oktatók közössége gyakorolja. Ezt a testületet az igazgató, az illetékes igazgatóhelyettes vagy az osztályfőnök is összehívhatja. Az osztályfőnöknek kötelessége összehívni, ha az év végi osztályzat a tanuló hátrányára lényegesen eltér.

A módosításhoz a szavazati joggal rendelkezők több, mint 50 %-ának igenlő szavazata szükséges. Szavazati joggal rendelkezik minden, az adott osztályban tanító oktató, az igazgató, a felelős igazgatóhelyettes. Minden résztvevőnek egy szavazata van. Szavazategyenlőség esetén az osztályfőnök dönt.

- Ha a tanuló teljesítményének, előmenetelének értékelésekor vagy minősítésekor a tanuló szakmai felkészültsége elmarad a programterv alapján elvárható mértéktől és ez a duális képzőhely felelősségére vezethető vissza, a szakképző intézmény az erről való tudomásszerzéstől számított tizenöt napon belül köteles tájékoztatni a duális képzőhely nyilvántartásba vételére területileg illetékes kamarát.

### **Az érdemjegyek súlyozása az osztályzat megállapításánál**

- A szóbeli feleletre, dolgozatra, röpdolgozatra, szódolgozatra, házi dolgozatra, stb. kapott érdemjegy egy érdemjegynek számít.
- A témazáró dolgozat és a belső vizsga érdemjegyét súlyozottan (kettő érdemjegyként) kell figyelembe venni az osztályzat megállapításánál

### ***Írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásának elvei***

Az iskolai életben központi helyet foglal el a tanórai tanulás, valamint a másnapi tanórákra való felkészülés. Az oktatók a tananyag elsajátítása érdekében szóbeli és írásbeli – tanórán kívül elvégzendő – feladatokat adhatnak a diákoknak. A gyakorlati oktatás során indokolt esetekben adható otthoni feladat, ilyen lehet például gyűjtőmunka, kutatási feladat, kiselőadásra való felkészülés, rajzi feladat stb.

A tanulók tanulási képessége eltérő, feladataikat nem végzik azonos intenzitással, különböző a munkavégzésük üteme, gondolkodásuk, emlékezőképességük, figyelemösszpontosításuk, fáradtságuk. Figyelemmel kell lenni a tanuló aznapi, másnapi terhelésére. Tekintetbe kell venni a tanuló képességeit, mentességeit, korlátait. A tanuló tanulásban való bármely képességbeli akadályozottsága, az emiatti lassabb haladási tempója nem lehet ok az önálló tanulásra fordítható idő megnövelésének, sőt az szükség szerint csökkentendő.

### ***Az írásbeli és szóbeli feladatokkal kapcsolatos elvárások, korlátok***

#### ***Az írásbeli feladat***

- legyen változatos,
- legyen előkészített,
- segítse az elmélyítést,
- gyakoroltasson,
- szoktasson csoportos munkára,
- az összes házi feladat kevesebb, mint felét tegye ki.

### *A szóbeli feladat:*

- fejlessze a szövegértést,
- fejlessze a beszédképességet,
- teremtsen lehetőséget együttműködésre,
- fejlessze a verbális memóriát,
- tegye eredményessé a csoportos/kooperatív órai munkát,
- az összes házi feladat több mint felét tegye ki.

Az írásbeli beszámoltatás rendje: röpdolgozatot, szódolgozatot szükség esetén bármikor, előzetes bejelentés nélkül, témazáró dolgozatot előzetes bejelentés alapján íratunk. Az egyes értékeléstípusokat a digitális naplóban (KRÉTA) jelöljük.

Korlátai: röpdolgozat esetében semmilyen korlát nincs, témazáró dolgozat esetében 1 tanítási nap 2 dolgozatnál többel nem terheljük tanulóinkat. Értékelésben betöltött szerepe, súlya: a témazáró dolgozat súlyozott jegynek számít.

### **Az otthoni felkészüléshez előírt írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásának elvei és korlátai**

A hazai pedagógiai gyakorlatban az iskolai foglalkozási tananyag feldolgozásnak és gyakorlásnak szerves kiegészítője a tanulók otthoni munkája.

Célja:

- az önálló tanulás képességének kialakítása, fejlesztése,
- a feldolgozott tananyag rögzítése, begyakorlása,
- a tanulási folyamat hiányosságainak feltárása.

Alapvető elvként fogalmazzuk meg, hogy

- a házi feladat elsősorban tevékenység központú legyen,
- a tanítási órán jól előkészített és megalapozott legyen,
- az otthoni munka élményszerű legyen,
- az önálló szellemi tevékenységről tanítványainknak már a középiskolás éveik alatt kedvező tapasztalataik legyenek,
- tanulóinkban alakuljon ki e munka tervezhetőségének, rendszerességének igénye,
- a házi feladat lehetőleg személyre szabott tanulási módszert gyakoroltasson.

A tanulóval előre tudatni kell, ha a kiadott házi feladatot az oktató érdemjeggyel kívánja értékelni.

A tanulók túlterhelését megelőzendő:

- kötelező olvasmány és egyéb feladat kizárólag szünetre nem adható,
- **szünetre és hétvégre nem adható házi feladat:** a szünet és hétvége előtt adott feladatok mennyisége az azt követő első tanítási napra történő felkészülést nem haladhatja meg,
- házi dolgozat és kiselőadás elkészítéséhez témától függően elegendő időt kell biztosítani (minimum 3 nap).

### 3.8 A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezésének elvei

#### **Technikumi és szakképző iskolai évfolyamokon**

Az osztályok szervezésénél elsősorban a szakmacsoportokat, szakképesítéseket, ágazatot és szakmákat vesszük figyelembe.

Az ágazatban meghirdetett szakmák (szakmairányok) a szakirányú oktatásban min. 6 fő jelentkezésével indulnak.

#### A csoportbontás szempontjai:

- A tanuló csoportba való beosztásáról – a szakmai munkaközösség, ennek hiányában az oktatói testület véleményének kikérésével – az igazgató dönt.
- Idegen nyelv, szakmai idegen nyelv tanításánál az évfolyamokon a csoportbontás a választott idegen nyelv szerint valósul meg, a csoport maximális létszámának figyelembevételével. A maximális létszám 16 fő. A nyelvi labor maximális tanulói létszáma 16 fő.  
Technikumban a turizmus-vendéglátás ágazat követelményeire való tekintettel nyelvi nívó csoportokat alakítunk ki a beiratkozáskor felmért tudásszint alapján. Az oktatott nyelv(ek)ből egy kezdő és egy haladó csoportot. Ebben az esetben a csoport létszámát a tudásszint határozza meg. A csoport létszáma itt sem haladhatja meg a 16 főt.
- A kerettantervben meghatározott egyes szakmai és közismereti tárgyak oktatása (matematika, magyar nyelv, magyar - kommunikáció) szintén csak csoportbontásban valósítható meg a munkaközösségek vezetőinek javaslata és a tantárgyfelosztás lehetőségeinek figyelembevételével. A maximális létszám 24 fő.
- Informatika termet igénylő közismereti vagy szakmai tantárgy esetében - minden tanulónak külön számítógép biztosítása érdekében - a csoport maximális létszámát az informatika tanterem tanulói számítógépeinek száma határozza meg, mely iskolánkban maximálisan 16 darab termenként.
- Tanműhelyi foglalkozásokon a csoport maximális létszáma 12 fő.
- Tanteremben, szaktanteremben vagy informatika teremben megvalósuló szakmai, azon belül gyakorlati jellegű foglalkozás maximális csoportlétszáma 16 fő.
- A szakképző intézményben a szakirányú oktatás csoportlétszáma legfeljebb 16 fő.

Célunk a csoportbontással, hogy az ismereteket elmélyítsük, és több idő jusson a kommunikációs készségek fejlesztésére és a tanulók tudásának megalapozására.

#### **Szakképzési évfolyamokon**

Osztály egy vagy több szakmai csoportból is szervezhető.

Az azonos ágazatban tanulók és több elágazással rendelkező szakképesítés esetén a tanulók egy osztályba szervezhetők. Ebben az esetben az eltérő tananyagtartalmak csoportbontásban oktathatók.

## Differenciált oktatás keretei

Differenciált csoportos foglalkozás indítható, ha a jelentkezők létszáma eléri a **10 főt**, és mindaddig folytatható, míg 8 fő alá nem csökken a létszám. Ilyen foglalkozások elsősorban a tanulók igénye, jelentkezése alapján indíthatóak. Az alábbi területeken javasolt a foglalkozások indítása:

- szaktantárgyi
- érettségire felkészítő
- sportkörök
- szakkörök
- önképzőkörök
- szakmai vizsgára felkészítő

Differenciált foglalkozások **10 fő alatti** csoportokban és egyénre szabottan is szervezhetők az alábbi esetekben:

- a tanulók felzárkóztatása, korrepetálás
- tehetséggondozás
- versenyre való felkészítés
- képességfejlesztés
- gyógytestnevelés
- emelt szintű érettségire felkészítés
- érettségire felkészítő (választott tárgy)

## Foglalkozások

A tanulói részvétel szempontjából a foglalkozás lehet kötelező és szabadon választható foglalkozás, illetve egyéb foglalkozás.

A szabadon választott foglalkozást az értékelés és a minősítés, továbbá a magasabb évfolyamra lépés tekintetében úgy kell tekinteni, mint a kötelező tanítási órát.

A tanuló kötelező foglalkozásait úgy kell megszervezni, hogy ugyanazon napon ugyanazon helyszínen valósuljon meg a szakmai oktatás.

A kötelező foglalkozások mellett - a tanulók érdeklődése, igényei szerint *egyéb foglalkozásokat* szervez. Egyéb foglalkozás:

- a szakkör, érdeklődési kör, önképzőkör, énekkar, művészeti csoport (együtt diákkör),
- az iskolai sportkör
- a tanulmányi, szakmai, kulturális verseny, házi bajnokságok, iskolák közötti versenyek, bajnokságok
- egész napos iskolai rendezvények: diáknap, sportnap, szecskaavató, szerenád, pályorientációs nap, projekt nap.
- tanulmányi kirándulások,
- határon túli kirándulások
- a természettudományos és a szakmai tantárgyakhoz kapcsolódó terepgyakorlatok és üzemlátogatások,
- hangverseny, színház, mozi, múzeumlátogatások

## Iskolánkban megjelenő tevékenységi formák

- emelt szintű érettségire felkészítés
- érettségi vizsgára való felkészítés
- szakmai vizsgára felkészítés
- felzárkóztatás
- korrepetálás
- projekt
- tantárgyi szakkörök



- tehetséggondozás

Egyéb foglalkozásként a kötelező foglalkozásokon kívül egyéni vagy csoportos, pedagógiai vagy szakmai tartalmú foglalkozás szervezhető meg.

Az iskola tehetség kibontakoztatására, a hátrányos helyzetű tanulók felzárkóztatására, a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézségekkel küzdő tanulók számára differenciált fejlesztést szervez.

### **3.9 A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiségek kultúrájának megismerését szolgáló tananyag**

A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére Szekszárdon élő nemzetiségek kultúrájának megismerését szolgáló tananyag megismertetésének módjai:

#### **Településünkön (Szekszárdon) a következő nemzetiségek élnek:**

- Német
- Roma

A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiségek kultúrájának megismerését szolgáló tananyagot az iskola egyes tantárgyak tananyagtartalmába építette be.

#### **A nemzetiségekről szóló oktatás szinterei:**

A következő tanítási órák: történelem, társadalomismeret, magyar nyelv és irodalom és osztályfőnöki.

Szabadidős tevékenységek: projekt hetek, diákönkormányzati programok, vetélkedők, könyvtári programok.

Lehetőség szerint a nemzetiségi önkormányzatok bevonása: ismertető, előadók felkérése.

### **3.10 Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek**

#### **Kiemelt célok**

- a dohányzás visszaszorítása,
- az alkohol- és drogvédelem,
- az egészséges táplálkozási szokások elterjesztése,
- az élelmiszerbiztonság fejlesztése,
- egészségmegőrzés, munkavédelem,
- aktív napi testmozgás kialakítása,
- a közegészség- és járványügyi biztonság erősítése
- az egészséges fizikai környezet kialakítása,
- környezet ápolása és védelme,
- környezettudatos szemlélet, magatartásformák kialakítása.

#### **Egészségnevelési elvek**

- Testi, pszichikai, szellemi szempontból egészséges fiatalok nevelése.
- Az egészséges életmód a harmonikus, erkölcsös és konstruktív életvitel rendjének kiépítése úgy, hogy ezek a tanulók számára alapértékké váljanak.
- Az ehhez szükséges ismeretek, készségek, attitűdök elsajátításának kialakítása.
- Elsődleges prevenció keretében az egészségvesztés megakadályozása; az egészség megőrzése, a specifikus betegségek kialakulásának megelőzése.
- A tanulók természetismeret órákon szerzett ismereteire támaszkodva tudatosítani a tanulóknak az ember és a környezet közötti kapcsolatot, azok hatékony kölcsönhatását.
- Élethelyzetek, szituációk bemutatásával és elemzésével fejleszteni szemléletüket, viselkedési normáikat, erkölcsiségüket, önmaguk és mások iránti felelősségérzetüket.

### **Egészségnevelés területei**

- Higiénikus, egészséges életvitel,
- Betegségek elkerülése, egészség megóvása,
- Lelki egészség megóvása, krízis-prevenció,
- Függőséghez vezető motívumok feltárása, egészségkárosító szokások megelőzése,
- Az egészséges táplálkozás,
- A családi életre, szülővé nevelés,
- Szabadidő – kultúra fejlesztése.

### **Környezeti nevelési elvek**

- A tanórákon az adott témához a megfelelő környezetvédelmi vonatkozások hozzárendelése.
- A tanóra jellege határozza meg, hogy melyik problémát hogyan dolgozzuk fel. Kiemelt helyet kapnak a hétköznapi élettel kapcsolatos témák.
- Szakmai oktatás környezettudatos szemlélete, a környezeti feltétel vizsgálata.
- A diákjaink számára szakmai gyakorlatok alkalmával lehetőség van a környezeti nevelésre; a környezetkímélő technológiák elsődlegessége.
- Rendszeres üzemlátogatások, tanulmányi kirándulások szervezése.
- Évente rendezett sportnapon a túrázás, kerékpártúra és egyéb sporttevékenységek során találkoznak tanulóink a környezetvédelemmel kapcsolatos problémákkal.
- A gyakorlati- és más sporttáborok alkalmával az iskolától távol lévő környezettel ismerkedhetnek meg a tanulók.
- A személyes felelősségen alapuló környezetkímélő, takarékos magatartás és életvitel.
- A természeti és épített környezet szeretete és védelme, a sokféleség őrzése.
- Tudományosan megalapozott a globális összefüggések megértése, ebből adódó mindennapi lehetőségek és feladatok bemutatása.
- Ökológiai szemlélet kialakítása, gondolkodásmód a szakmai elméleti és gyakorlati oktatásban.

### 3.11 A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések

Valamennyi tanulónak joga van képességei maradéktalan kibontakoztatására, személyiségfejlődésének támogatására. Külön figyelmet kell fordítani a valamilyen okból hátrányos helyzetbe került tanulóakra, akiknek olyan támogató környezetre van szükségük, mely biztosíthatja iskolai sikerességüket. Az esélyegyenlőséget biztosítani kell a szakképzéshez való hozzáférés esetében, a gyakorlati képzőhelyek kiválasztásában, a választható szakképesítések vonatkozásában, a hátrányos helyzetűek támogatásában.

Iskolánk – többek között – az alábbi segítséget nyújtja számukra az esélyegyenlőség megteremtése érdekében:

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

### 3.12 A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok

#### A jutalmazás elvei és formái

A tanulói közösségek vagy az egyes tanulók magatartásában, szorgalmában, tanulmányi, gyakorlati vagy egyéb irányú munkájában elért jó eredmények **jutalmazását** fontos pedagógiai eszköznek tekintjük.

Iskolánk dicséretben részesíti, illetve jutalmazza azt a tanulót/tanulócsoportot, aki képességeihez mérten:

- tanulmányi munkáját kiemelkedően végzi,
- kitartó szorgalmat vagy példamutató kötelezettség teljesítést mutat,
- eredményes kulturális tevékenységet folytat,
- kimagasló sportteljesítményt ér el,
- jól szervezi és irányítja a közösségi életet,
- versenyen, rendezvényen eredményesen képviseli az iskolát,
- egyéb módon hozzájárul az iskola jó híréhez
- a Diákönkormányzat működését, feladatait rendszeresen segíti.

#### Írásos dicséretek formái:

- oktatótestületi
- igazgatói,
- osztályfőnöki,
- oktatói

A jutalmazás eljárásának szabályait a *Házirend* tartalmazza.

### 3.13 A tanuló magasabb évfolyamba lépésének feltételei

Az iskola magasabb évfolyamára léphet az a tanuló, aki az oktatási programban, a képzési és kimeneteli követelmények, továbbá a szakmai program alapján konkretizált képzési programban előírt, a továbbhaladáshoz szükséges követelményeket teljesítette, beleértve a szükséges készségek meglétét és az elvárt kimeneteli követelményeket valamennyi tantárgyból.

A tanuló osztályzatait évközi teljesítménye és érdemjegyei vagy az osztályozó vizsgán, a különbözeti vizsgán, valamint a pótló és javítóvizsgán nyújtott teljesítménye (a továbbiakban a felsorolt vizsgák együtt: tanulmányokhoz kapcsolódó vizsga) alapján kell megállapítani.

Magasabb évfolyamba történő lépéshez, a tanév végi osztályzat megállapításához a tanulónak osztályozó vizsgát kell tennie a jogszabályban felsorolt esetekben.

Ha a tanuló nem teljesítette az évfolyamra előírt tanulmányi követelményeket, tanulmányait az évfolyam megismétlésével folytathatja. Az évfolyam megismétlésével folytathatja tanulmányait az a tanuló is, akit fegyelmi büntetésként az adott iskolában eltiltottak a tanév folytatásától.

Ha a tanuló a következő tanév kezdetéig azért nem tett eleget a tanulmányi követelményeknek, mert az előírt vizsga letételére az oktatótestülettől halasztást kapott, az engedélyezett határidő lejártáig tanulmányait felsőbb évfolyamon folytathatja.

#### **Eljárás az ágazati alapvizsga sikeressége, sikertelensége esetén**

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.

Sikeres ágazati alapvizsgát követően a tanuló, döntése alapján a technikai ágazathoz tartozó bármelyik szakképzésben is folytathatja tanulmányait iskolán belül vagy másik iskolában. Erre az általános átvétel szabályai az érvényesek.

Mivel a szakképző iskolában és a technikumban is ágazati alapoktatás történik a képzés első szakaszában, a 9. évfolyam végén van átjárhatóság a két iskolatípus között különbözőzeti vizsgával.

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.

Szakképző iskolai tanuló szakképző iskolai végzettséggel a közismereti és szakmai tanulmányainak beszámításával folytathatja tanulmányait a kétéves kötelező érettségi tantárgyakra felkészítő képzésben.

A tanuló szakképző iskolai végzettséggel bekapcsolódhat az érettségire felkészítő kétéves képzéssel párhuzamosan az érettségi végzettséghez kötött szakképesítésre történő felkészítésbe azzal a feltétellel, hogy a 14. évfolyam már csak a középiskola befejező évfolyamának elvégzése után kezdhető meg. Az érettségi vizsgát legkésőbb a 14. évfolyam első félévének utolsó napjáig kell megszereznie.

A szakképző iskola befejező évfolyamának elvégzésével a tanuló bekapcsolódhat az érettségi végzettséghez kötött szakképesítésre történő felkészítésbe azzal a feltétellel, hogy legkésőbb a tizenharmadik (első szakképzési) évfolyam első félévének utolsó tanítási napjáig megszerzi az érettségi végzettséget.

Az ágazati alapoktatás ágazati alapvizsgával zárul. Az ágazati alapvizsga alkalmas egyszerű munkakörök betöltésére.

A szakmai képzés lehetőséget biztosít szakma megszerzésére a csak érettségizett, gimnáziumot végzett, valamint az egyetemi tanulmányaikat feladó fiatalok részére. Erre szolgál a technikum 2 éves nappali képzése vagy a felnőttképzés (szakma megszerzése rövidebb idő alatt, illetve érettségizetteknek vagy szakmai végzettséggel rendelkezőknek közismereti tartalom nélkül), ahol fél év az ágazati alapképzés.

## **A továbbhaladáshoz szükséges vizsgák**

### **Tanulmányok alatti vizsgák**

- **Osztályozó vizsga**
- **Beszámoltató vizsga**
- **Javító vizsga: az elégtelen osztályzat javítására szolgál.**
- **Pótló vizsga**
- **Különbözeti vizsga**

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

- felmentették a foglalkozásokon való részvétel alól

- engedélyezték, hogy egy vagy több tantárgy tanulmányi követelményeinek egy tanévben vagy az előírtnál rövidebb idő alatt tegyen eleget
- a rendeletben meghatározott időnél többet mulasztott és az oktatói testület döntése alapján
- a tanuló a félévi, év végi osztályzatának megállapítása érdekében független vizsgabizottság előtt tesz vizsgát

**Különbözeti vizsgát** abban a szakképző intézményben tehet, ahol tanulmányait folytatni kívánja.

**Pótlóvizsgát** tehet a vizsgázó az igazgató által meghatározott vizsganapokon, ha a vizsgáról neki fel nem róható okból elkésik vagy távol marad vagy a megkezdett vizsgáról engedéllyel eltávozik.

**Javítóvizsgát** tehet a vizsgázó, ha

- a tanév végén – legfeljebb három tantárgyból – elégtelen osztályzatot kapott
- osztályozó vagy különbözeti vizsgáról számára felróható okból elkésik, távol marad vagy a vizsgáról engedély nélkül eltávozik. Javítóvizsga letételéről az augusztus tizenötödikétől augusztus hónap utolsó napjáig terjedő időszakban van lehetőség az igazgató által meghatározott időpontban.

### **Vizsgák a szakképzésben**

#### ➤ **Ágazati alapvizsga**

Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri. Az ágazati alapvizsga az adott ágazatba tartozó valamennyi szakma tekintetében azonos szakmai tartalmát a képzési és kimenetikövetelmények határozzák meg. A szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell tenni. Az elnököt a kamara delegálja. Az ágazati alapvizsga teljesítését az év végén adott bizonyítványba be kell jegyezni. A tanuló magasabb évfolyamba nem léphet, ha elégtelen ágazati vizsgát tett.

Az ágazati alapvizsga lebonyolítására a tanulmányok alatti vizsga szabályait kell alkalmazni.

### **Zárávizsgák**

- **Érettségi vizsga:** a 100/1997.(VI.13.) Kormányrendelet alapján
- **Szakmai vizsga:** állami vizsga, amely a szakirányú oktatás során megtanult, a képzési és kimeneti követelményekben az adott szakmára speciálisan előírt szakmai ismeretek elsajátítását országosan egységes eljárás keretében méri. A szakmai vizsga a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott központi vizsgatevékenységből (interaktív) és projektfeladat megvalósításából áll.
- **Mellék-szakképesítés komplex szakmai vizsga:** A tanuló a 2018 szeptemberében induló technikai képzéseinknél (szakgimnáziumi nevelés-oktatás technikumban kifutó jelleggel megszervezve) a képzés tízedik évfolyamán legkésőbb április 30-ig írásbeli nyilatkozatban választ a tizenegyedik-tizenkettedik évfolyamok kerettantervi irányáról, mely a vendéglátás ágazat esetében a pincér mellék-szakképesítés.

## **Belső vizsgák**

Az iskola által szervezett, a munkaközösségek munkatervében meghatározott, a tanuló teljesítményébe beszámító vizsgák. Iskolánkban gyakorlati belső vizsga/gyakorlati belső vizsgatevékenység formájában valósul meg végzős évfolyamon.

### **3.14 Az oktatói testület által szükségesnek tartott további elvek**

#### **3.14.1 A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos ismeretek**

##### **Jogi meghatározottság**

A fogyasztóvédelemről szóló irányadó jogszabályok rendelkeznek a fogyasztók oktatásáról.

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

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

##### **A fogyasztóvédelmi oktatás célja**

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

##### **A fogyasztóvédelmi oktatás tartalmi elemei**

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

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

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

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

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

**Kritikus fogyasztói magatartás:** A fogyasztói jogok érvényesítése.

##### **A fogyasztónak joga van:**

- az alapvető szükségleteinek kielégítéséhez,

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

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

### **A fogyasztóvédelmi oktatás színterei az oktatásban**

#### **Az egyes tantárgyak tanórai foglalkozásai:**

##### *Társadalomismeret:*

- A fogyasztói kultúra fejlődése.
- Tudatos, kritikus fogyasztói magatartás.
- Az életmód és a fogyasztási szokások alakulása.
- Vásárlási, fogyasztási szokásaink.
- A család gazdálkodása.

##### *Informatika:*

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

##### *Magyar nyelv és irodalom:*

- A különböző irodalmi művek, filmek elemzésének szempontjai.

##### *Történelem:*

- Az ipari és hírközlési forradalmak jelentőségének megértése.

##### *További színterek:*

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

### **A fogyasztóvédelem módszertani elemei**

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

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



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

### **3.14.2 A társadalmi bűnmegelőzéssel, az áldozattá válással, az erőszakmentes konfliktuskezeléssel összefüggő ismeretek**

#### **Kriminológiai aspektusok**

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

#### **A bűnmegelőzés tartalmi elemei**

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

#### **A cél elérése érdekében megvalósítandó feladatok:**

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

#### **A bűnmegelőzés iskolai módszertanának elemei**

- Mentálhigiéné, krízis, erőszak, drog és bűnelkövetési, illetve áldozattá válás elleni előadások segítő szakemberek közreműködésével,

- Szoros és folyamatos együttműködés gyermekjóléti és családsegítő intézményekkel, szakszolgálatokkal, különböző civil szervezetekkel, alapítványokkal, hatósági szervekkel (rendőrség, ügyészség, bíróság),
- Iskolarendőr program,
- Személyiségfejlesztés,
- Közösségfejlesztés,
- Drámapedagógiai eszközök.

### 3.14.3 A lemorzsolódás csökkentése, a korai iskolaelhagyás megelőzését célzó intézményi tevékenységek

A lemorzsolódás mögött többnyire egyéni, társadalmi és az iskolarendszerben gyökerező okok összessége húzódik meg. Az adatok szerint a legnagyobb arányban a kedvezőtlen szociális-gazdasági helyzetben élő, elsősorban szakképző iskolában tanulók rétegét érinti. Amennyiben ezek a fiatalok nem szerzik meg a középfokú végzettséget, hátrányaik tovább fokozódnak, hiszen nagy eséllyel lesznek munkanélküliek. A tartós munkanélküliségnek pedig súlyos következményei vannak az egyén fizikai és mentális egészségére nézve.

#### Előjelek:

számszerűsíthető adatok:

- hiányzás
- romló tanulmányi átlag
- évisméltés
- matematikai és szövegértési alapképesség hiányosságok

viselkedéshez köthető előjelek:

- unalom a tanórák alatt
- drasztikus viselkedésváltozás a tanulónál (agresszív, visszahúzódná válás stb.)
- kiközösítő magatartás vagy kiközösítettség

#### A lemorzsolódás csökkentése érdekében végzett tevékenységek:

- **Tanulók komplex mérése:** a tantárgyi mérések. A mérések a pedagógiai munka tervezését alapozzák meg. Tanév elején kerül sor a bemeneti mérésekre, tanév vége előtt pedig a visszamérések történnek meg.
- **Korrepetálások, felzárkóztató foglalkozások:** hátrányok leküzdése, esély az eredményes tanuláshoz.
- **A heti rendszerességgel megtartott szakmai vizsgára felkészítő foglalkozások:** célja a tanév sikeres befejezése és a szakmai vizsgára való felkészítés.
- **A tanulók egyéni fejlesztése:** a tanulók fejlesztő foglalkozásokra történő irányítása. (SNI-s tanulók)
- Az **egyéni törődés:** osztályfőnöki órák lehetőséget biztosítanak az aktuálisan felmerülő problémák kezelésére.
- **Az igazolt és igazolatlan hiányzások nyomon követése.**
- **Családlátogatás:** mélyebben megismerni a tanulók családi hátterét. A lakóhely megismerése, a szülőkkel való együttműködés fontos eleme.
- **Szülői értekezletet** évente két alkalommal tartunk.

- **Közösségformáló tevékenységek**, melyek erősítik a tanulók iskolához való kötődését és közösségi tudatát. Iskolai, DÖK programok.
- A **szabadidő hasznos eltöltését** szolgáló lehetőségek (asztalitenisz, konditerem stb.)

### **Célunk**

- a hátrányos, halmozottan hátrányos helyzetű tanulók, különösen a roma tanulók iskolai sikereinek támogatása, felzárkóztatása, lemorzsolódásának csökkentése.
- olyan pedagógiai környezet biztosítása, mely lehetővé teszi szociális és kulturális hátrányaik kompenzálását.

A megvalósítás alapja a szülőkkel való együttműködés, illetve a partnerek megtalálása, akik segíthetik munkánkat.

### **Az iskola szerepe és feladata:**

- segítse a tanulókat a hátrányok leküzdésében, esélyeket teremtsen, biztosítsa az integrációt, a hozzáférést a jó minőségű tudáshoz és ezáltal az életminőség javítását, fontos szerepe van a felzárkózás segítésében.
- támogadjuk a tanulásban elmaradt és a sajátos nevelési igényű tanulókat, biztosítjuk annak esélyét, hogy a választott iskolában eredményesen végezzék tanulmányaikat.
- az iskolai foglalkozások a tanuló személyiségének, jellemének, önbizalmának, felelősségvállalásának, közösségi tudatának, képességeinek és érdeklődésének megalapozását és fejlesztését szolgálják.
- törekszünk a tanulási kudarcok okainak feltárására, azok kezelésére, a jó teljesítményhez szükséges pozitív önértékelés kialakítására.
- Segítjük a mindennapi feladatokra történő felkészülést.

Gyakrabban kerülnek kollégiumba az iskolába segítségével közelről beutazó gyerekek a rossz családi körülmények miatt.

Az iskolának abban van szerepe, hogy a szociálisan hátrányos helyzetűek esélyeit növelje a tudáshoz jutásban, segítséget nyújtson a tanulóknak az iskolai feladatok teljesítésében, pozitív irányban befolyásolja szociális (közösségi, együttélési) készségeiket, értékrendjüket. A fejlesztés során célunk a szociális és kulturális hátrányok mérséklése, az esélykülönbségek csökkentése.

### **Iskolánk feladata:**

- a célcsoporthoz tartozó gyermekeket államilag elismert szakképesítéshez segítse,
- a képző intézménnyel való oktatói és szülői együttműködés megszervezése és megvalósítása,
- az inkluzív pedagógiai közeg megteremtése a diákok lemorzsolódásának elkerülése érdekében.

### **3.14.4 Pályaválasztási tevékenységgel kapcsolatos feladatok, célok megvalósulása**

A "kihelyezett tanműhely, szakkör" lehetőségét biztosítjuk a szekszárdi és Szekszárd környéki általános iskolákban, hogy minél közelebb vihessük az általános iskolás tanulókhöz a vendéglátós szakmákat. A 8. évfolyamos diákok számára az őszi pályaválasztási programjaink keretében, az alacsonyabb évfolyamos tanulóknak a tanév bármely időszakában az általános iskolák igényei szerint valósul meg.

### **Pályaválasztási éves programunk:**

Más megyei városok pályaválasztási kiállításain való részvétel

Pályaválasztási kiadványok szerkesztése, terjesztése

Pályaválasztási szülői értekezleteken való részvétel szekszárdi és egyéb megyei települések általános iskoláiban, gimnáziumaiban.

Pályaválasztási börzén való részvétel. (Felnőttképzés, érettségi utáni képzések, szakképzések bemutatója – Szakmák utcája)

Nyílt napok és Nyitott műhely

Európai Szakképzési hét

Kihelyezett gyakorlatok az általános iskolák 7. és 8. osztálya számára

Üzemlátogatás iskolánk tanműhelyeiben.

### **3.14.5 Beilleszkedési, magatartási nehézségekkel összefüggő pedagógiai tevékenységek**

Ebbe a csoportba tartoznak azok a tanulók, akik társas kapcsolati problémákkal, tanulási, magatartásszabályozási hiányosságokkal küzdenek (pl. visszahúzódó, depresszív viselkedésűek, vagy csavarognak, vagy ellenségesek, agresszívek, vagy viselkedésük engedetlen, kötekedő, támadó stb.), közösségbe való beilleszkedésük, személyiségfejlődésük nehezített.

Cél:

- Megelőzés: az osztályfőnök szoros kapcsolatot tart a szülőkkel, és tanácsaival, tapasztalataival segíti a családot. Kapcsolatot tart továbbá a gyermekvédelmi feladatokat ellátó kollégával (és szükség esetén a szakszolgálatokkal, segítségnyújtókkal)
- Korrekció: a már meglévő problémák szakszerű kezelése, a személyiség pozitív irányú fejlesztése

Feladatok:

- A tanuló előéletének és személyiségének alapos megismerése,
- Folyamatos kapcsolattartás a szülőkkel és a gyermekvédelmi feladatokat ellátó kollégával, kollégiumi oktatókkal,
- A beilleszkedés elősegítése,
- A közösségi élet alapvető szabályainak megismertetése és elfogadtatása,
- A reális énkép kialakítása, az önismeret fejlesztése,
- Folyamatos korrekció és nyomon követés.

Módszerek, eljárások:

- Viselkedési minták közvetítése, példamutatás,
- Jutalmazás, büntetés, megerősítés,
- Döntési helyzetek biztosítása,
- Követelés, meggyőzés, gyakoroltatás,
- Konfliktuskezelő és feszültségoldó technikák, játékok,
- Önismereti és személyiségfejlesztő tréningek,
- Tesztek, felmérések, kérdőívek,
- Tanulási technikák tanítása,
- Kollégium, kollégiumi tanulószoba biztosítása,
- Kooperatív tanulási technikák alkalmazása.

Formái:

1. Foglalkozási keretek között

- Differenciálás: a beilleszkedési és magatartási problémákkal küzdő tanulók esetében a mennyiségi differenciálást alkalmazzuk, ugyanis a magatartási problémák gyakran párosulnak tanulási nehézségekkel. Ebben az esetben is – párhuzamosan az osztállyal - külön feladatot kapnak a tanulók, figyelembe véve az egyéni haladást.

2. Foglalkozási kereteken kívül

- egyéni foglalkozás szakemberek bevonásával
- bevonás a tanulóközösség életébe (vetélkedők, kulturális programok stb.)

### 3.14.6 Sajátos nevelési igényű tanulók

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

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

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

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

### 3.14.7 A közösségi szolgálat

**Fogalma:** szociális, környezetvédelmi, a tanuló helyi közösségének javát szolgáló, szervezett keretek között folytatott, anyagi érdektől független, egyéni vagy csoportos tevékenység és annak pedagógiai feldolgozása

**Célja:** önkéntesen végzett tevékenységeken keresztül saját élmények, tapasztalatok szerzése a társadalmi felelősségvállalás területén.

A közösségi szolgálat keretében végezhető tevékenységek:

- az egészségügyi,
- a szociális és jótékonyági,
- az oktatási,
- a kulturális és közösségi,
- a környezet- és természetvédelmi,
- a katasztrófavédelmi,
- az óvodás korú, sajátos nevelési igényű gyermekekkel, tanulókkal, az idős emberekkel közös sport- és szabadidős területén folytatható tevékenység.

2016. jan.1. után megkezdett érettségi vizsga bizonyítvány kiadásának feltétele ötven óra közösségi szolgálat igazolása. A teljesítést a középiskola 9-11. évfolyamos tanulói számára lehetőség szerint három tanévre arányosan elosztva kell megszervezni, vagy időkeretet biztosítani.

Az 50 órából legfeljebb 5 órát a felkészítésre, majd legfeljebb 5 órát a záró foglalkozásra kell szánni. A felkészítés és zárás a koordináló oktató és /vagy a mentor feladata.

A közösségi szolgálat során a tanuló naplót köteles vezetni, amelyben rögzíti, hogy mikor, hol, milyen időkeretben és milyen tevékenységet folytatott.

A közösségi szolgálat teljesítését a törzslapon az **osztályfőnöknek** dokumentálnia kell. Tanévenként záradék formájában dokumentálja az osztályfőnök a bizonyítványban a teljesített óraszámot, majd az 50 óra meglétével a közösségi szolgálat teljesítésének tényét.

A közösségi szolgálat iskolai felelőse végzi az iskolai koordinációs, szervező és adminisztrációs feladatokat az iskolatitkár bevonásával, az osztályfőnökökkel együttműködve.

### 3.14.8 A gyermek- és ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatok

A gyermekvédelem minden gyermekre és ifjúra kiterjedő gondoskodás, pedagógiai, pszichológiai, szociális, egészségügyi, jogi tennivalók összessége, amelyek a gyermekek és fiatalok gondozását, ellátását, eltartását, nevelését, érdekvédelmét hivatott biztosítani.

Mivel a gyermek életének jelentős részét az iskolában tölti, problémái itt érzékelhetőek először.

Az iskola tanulóinak szociális helyzete igen heterogén.

Megkülönböztetett figyelmet igényelnek valamennyi munkatársunk részéről az alábbi csoportokba sorolható tanulók:

- családi kapcsolatokból adódó hátrányok (csonka család, alkoholizáló szülő stb.)
- anyagilag hátrányos helyzetű (munkanélküli, rokkantnyugdíjas szülő stb.)
- műveltség tekintetében hátrányos helyzet
- egészségügyi okból hátrányos helyzetű
- állami gondozott

#### Megkülönböztetett figyelmet igénylő jelenségek

Fokozódó veszélyt jelent tanulóinkra a terjeszkedő drogkereskedelem, illetve a drogfogyasztás, egyes fertőző betegségek terjedése (AIDS, hepatitisz, egyéb nemi betegségek), a társadalmi agresszió, a közlekedés, a globális fogyasztói világ.

Egyre több tanulónknál ezek a tényezők halmozottan jelentkeznek, így veszélyeztetettségük egyre nagyobb.

#### Kiemelt feladataink

A gyermek- és ifjúságvédelem az oktatói testület valamennyi tagjának, oktató és nem oktató munkakörben foglalkoztatott dolgozójának kiemelt feladata.

A közvetlen feladatok ellátását a **gyermek- és ifjúságvédelmi feladatokkal megbízott oktató** végzi szoros együttműködésben az osztályfőnökkel, kollégiumi oktatókkal, érintett hivatalokkal, szakemberekkel.

A gyermek- és ifjúságvédelmi feladatokkal megbízott oktató éves munkatervet és beszámolót készít.

Valamennyi feladat ellátása és megszervezése az igazgató felügyelete és irányítása mellett történik. (lásd: SZMSZ)

**Kiemelt feladataink** a hátrányos helyzet csökkentése és a veszélyek elkerülése érdekében:

- Tanév elején felmérjük a segítségre szorulókat.
- Folyamatosan figyelemmel kísérjük a potenciálisan veszélyeztetett és hátrányos helyzetű tanulóink családi hátterét.
- Szükség esetén közreműködünk a veszélyeztető tényezők
  - feltárásában,
  - megbeszélésében,
  - megszüntetésében.
- Igény esetén biztosítjuk a tanuló kollégiumi elhelyezését.
- Kiemelten kezeljük a tehetséggondozást.
- Fontosnak tartjuk a személyes, egyéni tanácsadást (tanulónak, szülőnek).
- Segítjük a pályaválasztást.
- Szükség esetén felvesszük a kapcsolatot a szakmai szervezetekkel
- Törekszünk a rendszeres kapcsolattartásra

- az iskolán belül: diákönkormányzat, szülői szervezet, iskolapszichológus, védőnő, iskolaorvos, iskolarendőr, oktatói közösség, osztályfőnök, vezetőség, iskolai szociális segítő.
- és iskolán kívül: gyámhatóság, települési önkormányzatok, nevelési tanácsadó, Családsegítő Központ, Gyermekjóléti Szolgálat, egészségügyi intézmények/védőnő, gyermekideg-gondozó, gyermek-pszichiáter, NÉBIH / rendőrség, stb.
- A "drogveszély" terjedése miatt prevenciók előadásorozatát tervezzük az arra kiképzett személyek bevonásával.
- Szakemberek bevonásával végezzük a közlekedésre nevelés, a társadalmi bűnmegelőzés és az áldozattá válás megelőzésének feladatait.
- Figyelemmel kísérjük a pályázati kiírásokat és támogatjuk tanulóink részvételét a pályázatokban.
- A gyermek- és ifjúságvédelmi feladatokkal megbízott oktató figyelemmel kíséri a gyermekvédelmi törvény és végrehajtási utasításainak rendeleteit, amelyekről tájékoztatja az osztályfőnököket.

### **Valamennyi oktató feladata:**

#### A társadalmi bűnmegelőzéssel kapcsolatban

- erkölcs és értékrend alakítása,
- a bűn fogalma, értelmezése,
- a jogi kategóriák, szankciók megismertetése,
- a felelős állampolgári magatartás kialakítása.

#### Az áldozattá válás megelőzésével kapcsolatban

- a családon belüli erőszak, jelei, elkerülési lehetőségeinek bemutatása,
- a konfliktusok kezelésének megtanítása,
- a kortárs csoportok veszélyei, azok megelőzésének megismertetése,
- információ nyújtása a segítő szervezetekről.

#### A közlekedésre neveléssel kapcsolatban

- a gyalogos- és kerékpáros közlekedés szabályainak megismertetése,
- a felelős közlekedési magatartás gyakorlása különféle helyzetekben,
- a láthatóság szabályainak és eszközeinek megismertetése,
- a tömegközlekedési eszközök használata szabályainak ismerete, gyakorlása,
- az utastársakkal kapcsolatos magatartási szabályok megismertetése,
- a menetrend használatának gyakorlása (elektronikus is).

### **3.14.9 Könyvtárhasználat, könyvtár-pedagógia**

Az emberiség birtokában lévő ismeretek mennyisége rohamosan nő, ezért mindenki számára egyre nélkülözhetetlenebbé válik a folyamatos információ-frissítés.

Mind ehhez a diákok során kell az információszerzés tudását, az önműveléshez szükséges ismereteket, műveleteket és szemléletet elsajátítani. Ennek egyik eszköze az iskolai könyvtár és a könyvtáros által tanított könyvtárhasználati ismeretek. Ez azonban önmagában kevés, hiszen hiába tanulja meg a diák a kereső folyamatot, ha nem gyakorolja tanulmányai közben, ha nincs szükség a tankönyvön kívüli információk keresésére, feldolgozására, alkalmazására, ha nem várnak tőle ilyen típusú feladatokat.

Az önművelés technikáinak elsajátítását a könyvtár eszközeivel elszigetelten tanítani nem lehet, csak a könyvtár és az oktatói testület együttes, egymást támogató, tervszerű együttműködésével.

Ennek megfelelően a feladatok megoszlanak:



- a *könyvtáros feladata* a könyvtárhasználat elméleti alapozó ismereteinek tanítása a tanterv szerint
- az *egyed- szakoktatók feladata* a saját területük szakirodalmának megismertetése és használatása
- az *oktatói testület közös, általános feladata* az olvasási szokások, információ- gyűjtési technikák fejlesztése.

### 3.14.10 Tankönyvek, tanulmányi segédletek és taneszközök kiválasztásának elvei

A szkr 147. §-nak 3 pontjában foglaltaknak megfelelően

(3) A szakmai munkaközösség véleményét – szakterületét érintően –...

b) a szakmai oktatást segítő eszközök, a taneszközök, tankönyvek, segédkönyvek és tanulmányi segédletek kiválasztásához...

be kell szerezni.

A tankönyvkiválasztásnál figyelembe vesszük:

- a hivatalos tankönyvlistát,
- a szakképzésben a központi programok által ajánlott szakirodalmat,
- a világos és egyértelmű, adott korosztálynak szóló fogalmazást, jól érthetőséget,
- a jó ábra- és táblázatgyűjteményt,
- a kompetenciafejlesztés lehetőségeit,
- az önálló tanulói feldolgozás lehetőségét,
- a motiváló, esztétikus kivitelezést,
- esetlegesen a számítógépen történő megjelenítés lehetőségét,
- a vizsgakövetelményeket (érettségi és szakmai vizsgák)
- azonos minőség esetén az alacsonyabb árat.

A tankönyvkiválasztás gyakorlatában:

- A döntés a tantárgyat tanító oktatók közösségének joga.
- Döntésüket szótöbbséggel hozzák meg az éves Munkaterv szerint. A döntés minden munkaközösségi tagra kötelező érvényű.
- Törekedni kell arra, hogy a bevált tankönyvcsaládokat a felmenő évfolyamokon is alkalmazzuk.
- A tanulók számára csak akkor rendelhető tankönyv, munkafüzet stb., ha azt az oktatók már megismerték.
- Csak olyan tankönyvek, taneszközök rendelhetők a tanulók számára, amelyeket az oktató a tanítás-tanulás folyamatában ténylegesen alkalmaz.
- Az idegen nyelvi tankönyvek kommunikáció központúak és grammatikai orientáltságúak legyenek, lehetőleg a ma élő nyelv fordulatait, kifejezéseit tartalmazzák, adjanak jó betekintést az adott kultúrába. Lehetőleg tartalmazzanak szógyűjteményt, fejlesztő feladatokat és hangzó anyagot (CD).
- A munkaközösségek újabb döntéséről egyeztetni kell a szülői szervezettel. Csak az így jóváhagyott könyvek, tanulmányi segédletek stb. megvételét lehet megkövetelni a tanulóktól.
- A tankönyvrendelés elsődleges szempontja a központilag kiadott tankönyvjegyzék.

Az iskola által összeállított tankönyvek jegyzékéről a szülők minden tanévben írásos tájékoztatást kapnak, továbbá tájékoztatjuk a szülőket az iskola által biztosított tankönyvekről.

### A nevelő-oktató munkát segítő eszközök és felszerelések jegyzéke

Technikum és szakképző iskola eszköz és felszerelésjegyzéke megtalálható az ágazatokhoz, szakmákhoz kiadott KKK-ban.

A szakképzési évfolyamokon a szakmai és vizsgakövetelmény tartalmazza a szakmai képzéshez, vizsgáihoz szükséges eszköz- és felszerelési jegyzéket, amely szakképesítésenként meghatározott, a képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök, gépek, szerszámok, alapanyagok, helyiségek és felszerelések minimumát jelenti.

### **3.14.11 Osztálykirándulások, tanulmányi kirándulások és partnerkapcsolati programok**

A Tolna Megyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola, mint a nevelés-oktatás színtere, meg kívánja adni a lehetőséget tanulóinak a tanórán kívüli, illetve iskolaépületen kívüli foglalkozások kereteiben szereplő osztálykirándulásokon és tanulmányi kirándulásokon, valamint partnerkapcsolati programokon való részvételre.

Az osztálykirándulások, tanulmányi kirándulások, és partnerkapcsolati programok a Nemzeti alaptantervben (NAT) meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításában a következő kompetenciaterületek fejlesztését támogatják:

- erkölcsi nevelés
- nemzeti öntudat, hazafias nevelés
- önismeret és társas kultúra fejlesztése
- családi életre nevelés
- testi és lelki egészségre nevelés
- felelősségvállalás másokért
- környezeti nevelés

#### **Osztálykirándulások**

- **Osztálykirándulások főbb jellemzői**
  - tanulmányi időszakban
  - oktató kíséret biztosításával
  - az osztálykirándulások időtartama, úticélja és programja osztályfőnöki hatáskörben kerül szervezésre
- **Osztálykirándulások főbb nevelési céljai**
  - osztályközösség-építés foglalkozási kereteken kívül
  - diák-diák, oktató-diák kapcsolatok mélyítése
  - egészségre nevelés
  - személyi és környezeti higiénia nevelés
  - alkalmazkodásra, szociális és társas kapcsolatokra nevelés
  - udvarias, kulturált viselkedésre és önállóságra nevelés

#### **Tanulmányi kirándulások**

- **Tanulmányi kirándulások főbb jellemzői**
  - iskolai támogatással *(felmerülő költségnemek lehetnek: utazási költség, szállásköltség, étkezési költség, kísérő oktató díja, szakmai kísérő díja, helyettesítő oktató díja, szervezési költség, belépődíjak, alapanyagköltség)*

- tanulmányi időszakban
- oktató kísérettel
- szakmai kísérettel
- munkaközösségek, értéktár munkacsoport által javasolt programokkal
- osztályszintű, szakma szerinti, évfolyamszintű, iskolai szintű vagy tanulócsoporthoz szerveződésben
- **Tanulmányi kirándulások főbb oktatási céljai**
  - foglalkozási keretek közt elsajátítható ismeretek elmélyítése
  - magasszintű szakmai gyakorlati alkalmazások széleskörű megismerése
  - expók, kiállítások látogatása
  - versenyek látogatása (szakmai és közismereti tantárgykapcsolatok is)
  - kulturális programok látogatása
  - sportversenyek látogatása
  - természettudományos ismeretek bővítése
  - humán ismeretek bővítése
  - ismerkedés a művészeti ágakkal

### **3.14.12 Iskolafoglaló projekthét**

#### **Időpontja és célja**

Szeptember első tanítási hetében kerül megrendezésre az iskola tantermeiben és tanműhelyeiben, valamint, együttműködésben más iskolákkal és külső helyszíneken. Egyik célja a gyermekek személyiségének és tudásának (kompetenciáinak) megismerése még a tanév elkezdése előtt - felkészülve az esetleges tanulási nehézségekre, beilleszkedési problémákra és a diákok szemszögéből az osztálytársakra, oktatóikra, a légkörre, tanműhelyekre és a választott szakmákra - interaktív foglalkozásokkal a könnyebb és moderáltabb megismerkedés reményében. A tanműhely nagyon fontos a három nálunk tanulható szakma megismertetéséhez, mivel a projekthét célja nem titkoltan a gyerekek könnyebb beilleszkedése, osztálytársaik és oktatóik megismerése mellett a szakmára való felkészítés minél korábbi elkezdése még a tanév kezdetén, hogy az oktatók, szakoktatók felmérjék a beiratkozott diákok készségeit, képességeit, illetve a tanulók képet kapjanak a rájuk váró feladatokról. Hasznos lehet egy tanteremben eltöltött ismerkedés is interaktív feladatokkal, logikai játékokkal, sok mozgással, zenével. A szakmai projektek mellett olyan témakörökön keresztül történik az ismerkedés, amelyek iskolánk kiemelt feladatait is tükrözik, úm. fenntarthatóság és energiagazdálkodás, egészségnevelés, digitális kompetenciák stb.

### **3.14.13 Határon túli pályázatok**

Határokon átnyúló partneri kapcsolatrendszerünk erősítésének két fontos eleme az Erasmus+ és a Határtalanul pályázatokon való rendszeres részvétel. A pályázatban érintettek az iskola tanulói és oktatói.

**Erasmus+** pályázataink célja, a kompetenciák, készségek fejlesztése, munkaerőpiaci és társadalmi szempontból, valamint a nyelvi, interkulturális, szakmai ismeretek bővítése és támogatása.

**Határtalanul** pályázataink célja a magyar-magyar kapcsolatok kiépítése, bővítése, a határon túli magyar lakta területek kultúrájának megismerése, személyes kapcsolatok kialakítása és erősítése. A pályázat során közös szakmai programok lebonyolításával fejlesztjük tanulóink szakmai és társas kompetenciáját.

## 4. KÉPZÉSI PROGRAM – TURIZMUS - VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

### Turizmus-vendéglátás ágazat

Az intézményben folyó szakmai képzés célja a munkaerőpiac számára magas szintű általános műveltséggel, szakmai ismeretekkel rendelkező, konvertálható és továbbfejleszhető tudású szakemberek képzése. Az elsajátított széles alapozású ismeretanyag birtokában a tanulók legyenek alkalmasak az alap-, a közép- és emelt szintű képesítésekhez kötött munkakörök betöltésére, a felsőfokú továbbtanulásra, a gazdaság mindenkori igényeihez való alkalmazkodás képességének megszerzése.

A technikai és szakképző iskolai évfolyamokon a „Szakmajegyzékben” szereplő szakmák képzéseit a szakmai program, valamint a helyi tantervek, a szakmák képzési és kimeneti követelményei alapján szervezzük..

#### A duális képzőkkel történő együttműködés elvei

- Fő elv: minden tanuló és képzésben részt vevő személy duális képzésben részesüljön szakirányú szakaszban
- Szándékunk szerint 100 %-ban a duális partner vállalja a képzést az ágazati alapvizsgát követően
- Az iskola mindenképpen részt vesz a tanulók előrehaladásának ellenőrzésében, mérésében
- Duális partnerek dolgozóinak képzése, továbbképzése (tudásbeszámítással)
- Célunk a korábbi partnerek számának, a partneri kapcsolatoknak a fenntartása, bővítése
- A képzés során figyelembe vesszük a turizmus-vendéglátás szektor sajátosságait
- Egyéb területeken való együttműködés, jó partneri kapcsolat fenntartása
- Közös képzési program

#### Az értékelés elvei

- Duális partnerrel együtt értékelés havi szinten az előrehaladásról
- Félévenkénti két alkalommal iskolában történő egységes számonkérés projektfeladattal (elméleti és gyakorlati) – folyamat, produktum értékelése
- Beszámoltatás a kiadott tananyagok/témakörök elsajátításáról, online vagy személyes módon
- Nappali rendszerű oktatásban a közismeret hagyományosan, képzési program szerint
- Esetleges felnőttképzés keretében a közismeret - közismereti modul és osztályozóvizsga

#### A beszámítás elvei

- Kötelező beszámítás jogszabály szerint
- Korábbi tanulmány, végzettség
  - Szakma, érettségi
  - Közismereti tartalom (10 osztály?, érettségi)
  - Szakma turizmus-vendéglátás ágazatban

- Alapvizsga turizmus-vendéglátás ágazatban
- Előzetes tudás (méréssel)
  - Nyilatkozat, igazgatói határozat
  - Felmentés az alapozó szakasz alatti óralátogatás és értékelés alól, csak ágazati alapvizsgázik
  - Duális partnernél, turizmus-vendéglátás ágazatban dolgozó képzésben részt vevő személyt – munkáltatói igazolás, munkaköri leírás

## NYILATKOZAT KORÁBBI TANULMÁNYOK, MEGSZERZETT ISMERETEK ÉS GYAKORLAT BESZÁMÍTÁSÁHOZ

1 A képzésre jelentkezőnél igazgatói határozattal *beszámítunk előzetesen megszerzett tudást és gyakorlatot.*

- **figyelembe vehető tanulmányokat** dokumentumok segítségével (évközi bizonyítvány, végzettséget, szakképzettséget, tanulmányok zárását igazoló bizonyítvány, oklevél stb.),
- **előzetes gyakorlatot** azt megalapozó dokumentummal (munkáltatói igazolás, munkaköri leírás stb.)

### 2 Előzetes tudásmérés

Egy tesztlap segítségével a jelentkező a turizmus-vendéglátás ágazat négy területéről való előzetes tudását mérjük meg (pincér, cukrász, szakács, turisztika). A képzésre jelentkező nyilatkozhat úgy is, hogy nem kéri az iskolától az előzetes tudásmérés biztosítását.

A korábbi tanulmányok, megszerzett ismeretek és gyakorlat **beszámítása** történhet:

- óralátogatás alóli felmentéssel (beszámoltatással)
- óralátogatás és értékelés alóli felmentéssel
- tananyagtartalom alóli felmentéssel (egy-egy tantárgyából bizonyos tananyagrészekre kap óralátogatási felmentést)
- korábban megszerzett szakács, pincér, cukrász szakma, illetve turisztikai végzettség alapján az egyes szakmák összes, az alapoktatásban lévő foglalkozásairól való felmentéssel (ágazati alapvizsgát minden területből tenni kell, hiszen a vizsga komplex)
- ágazati vizsga letétele alóli felmentés (Aki ágazati alapvizsga alól kap felmentést igazgatói határozat alapján, az a képzés alapozó fél éves szakaszában nem vesz részt, hanem csak a képzés alapvizsga utáni szakképző 1 éves szakaszába kapcsolódik be.)

A nyilatkozat melléklete tartalmaz egy tájékoztatót:

- az ágazati alapoktatás szakmai követelményeit (Készségek, képességek, Ismeretek, Elvart viselkedésmódok, attitűdök, Önállóság és felelősség mértéke)
- az ágazati alapvizsga leírását, mérésének, értékelésének szempontjait

### A lemorzsolódási ráta csökkentésére tett intézkedések

- Okok feltárása – elemzések, mérések (saját és országos)
- **Felzárkóztatás – kötelező a korrepetálás a lemorzsolódással veszélyeztetettnek (TFO)**
- Javítóvizsga felkészítés

- Bemeneti és kimeneti mérési adatok kiértékelésének átgondolása, az eredmények hatékonyabb beépítése az oktatási folyamatba, csoportok kialakítása mérések alapján, munkacsoport létrehozása a kivitelezéshez
- Osztályfőnök, iskolatitkár, iskolapszichológus (gyermekvédelmi feladatokat is ellát) munkájának összehangolása, támogatása
- Gondviselőkkel való kapcsolattartás minőségének, hatékonyságának növelése
- Gyermekvédelmi szervezetekkel való kapcsolattartás minőségének, hatékonyságának növelése
- Oktatók munkájának ellenőrzése, különös tekintettel a mérés-értékelésre, differenciálásra, felzárkóztató tevékenységre
- Osztályfőnöki munkaterv szerinti, rendszeres ellenőrzése

#### **4.1 Szakképzési alapelveink:**

- Korszerű szakmai tudással rendelkező szakemberek képzése, az egész életen át tartó tanuláshoz szükséges készségek fejlesztése.
- Rugalmas alkalmazkodás a munkaerőpiac igényeihez.
- Gyakorlatorientált, tanulási eredmény alapú oktatás (TEA).
- A fiatalok és felnőttek számára is rugalmas, kiszámítható karrier lehetőség megalapozása. A szakmai oktatással és szakmai képzéssel biztosítani a szakmai fejlődést, valamint a középfokú szakmai képzés befejezése után a munkába állást, a technikus szakmai vizsgát követően a felsőfokú továbbtanulás lehetőségét.
- A tanítási-tanulási folyamat szervezésénél figyelembe venni az intézményt fenntartó helyi rendelkezéseit, a duális képzés megszervezésében közreműködő gazdálkodó szervezet igényeit.
- A szakmai oktatók tudása naprakész legyen, képesek legyenek követni az ágazat technológiájának fejlődését.

#### **4.2 Szakmai oktatás és szakmai képzés célja:**

A szakmai oktatás és képzés egyenrangú partnere a közismereti tárgyakban rejlő nevelési céloknak. Célunk olyan vendéglátó szakemberek képzése, akik a korszerű szolgáltató szektorok sokoldalú követelményeivel mind emberi magatartásuk, mind szakmai tudásuk tekintetében megfelelnek. Célunk, hogy diákjaink a piaccgazdaság kihívásait ismerő, a legkorszerűbb szakmai ismeretekkel rendelkező, innovatív-készséggel rendelkező szakemberek legyenek.

Fontos a szakmaszeretet, a hivatástudat kialakítása, fejlesztése.

#### **4.2.1 Konkrét céljaink:**

- A szakképzésben részt vevő tanulók tanulmányaikat eredményesen befejezők arányának növelése, s legalább egy szakma megszerzése
- A szakmai oktatás során kialakítani a vendéglátás területet megalapozó szemléletet, fejleszteni a tanulók logikus gondolkodását, kreativitását, felkelteni az érdeklődésüket a szakterület iránt
- Igényes, érdeklődő, önmagukat és a környezetüket formáló, hivatásukat becsülő szakemberek nevelése, oktatása, akik a mindennapi munkájuk során követendő példát mutatnak.
- Széleskörű szakmai tudás megszerzése mellett törekedni annak elérésére, hogy a megszerzett ismeretek, a kialakult képességek, készségek birtokában önálló munkavégzésre legyen képes, s mindegy „rutinná” váljanak az alapvető munkaszervezési és technológiai folyamatok.
- Erősíteni a tanulók szakmai elhivatottságát, segíteni a szakmában való elhelyezkedést
- A szakképzéshez szükséges tárgyi és személyi feltételek biztosítása és folyamatos fejlesztése
- Ösztönözni a tanulókat a szakmai idegen nyelv minél mélyebb elsajátítására
- Olyan szakmai ismeretek átadása, amelyekkel a tanulók tanulmányaik befejezésével sikeres szakmait vizsgát teyenek, és biztos szakmai tudással rendelkezve helyt tudjanak állni a munkaerőpiacon, illetve a felsőfokú oktatásban.

#### **4.3 A szakképzés szervezésének feltételei:**

##### **4.3.1 Tárgyi feltételek**

Az intézmény rendelkezik modern, jól felszerelt tanműhelyekkel, számítógéptermekekkel és a szakmai oktatáshoz szükséges tantermekkel

A szakmajegyzékben szereplő szakmák képzési és kimeneti követelményeiben a szakmai oktatás megszervezéséhez meghatározott eszközjegyzékben szereplő tárgyi feltételekkel rendelkezünk.

##### **4.3.2 Személyi feltételek:**

A szakmai oktatásban és szakmai képzésben a *Szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló a 12/2020. (II.7.) Kormányrendelet* előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező oktatók és egyéb szakemberek vesznek részt.

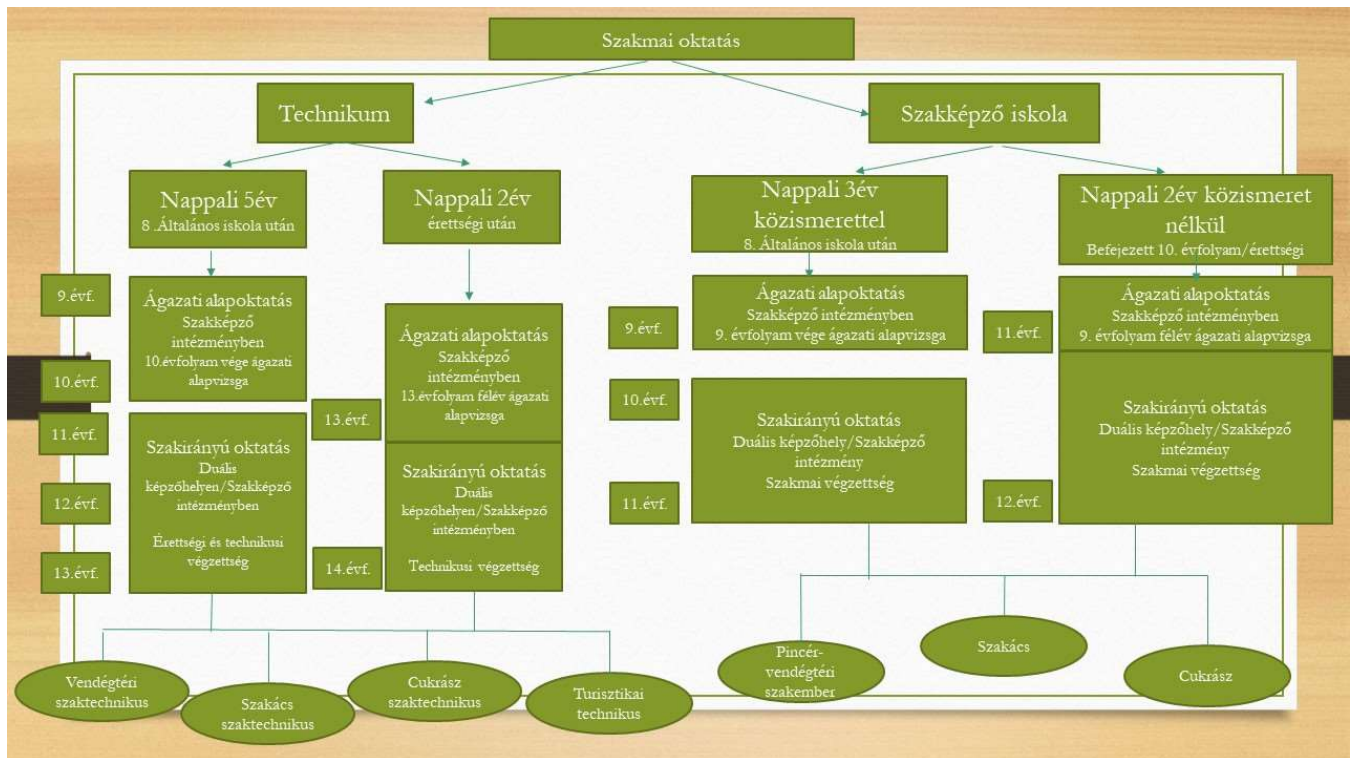
Intézményünkben több éve együtt dolgozó, jó szakemberekből álló kreatív és innovatív team dolgozik, akik a szakmai program – képzési program kidolgozásában és a helyi tantervi követelmények megfogalmazásában is részt vettek.

Az iskolavezetés elkötelezett a minőségi szakképzés továbbfejlesztésében, annak tárgyi és személyi feltételeinek biztosításában.



#### 4.4 Az intézmény szakképzési szerkezete

Intézményünk a Turizmus-vendéglátás ágazatban, technikai és szakképző iskolai képzést folytat. 2020-tól induló képzéseink:



2022-től további képzésünk a szakképzést előkészítő évfolyam (orientáció):

Jogszabályi háttér

- A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.) 19. § (4) alapján az orientációs fejlesztést szakképző iskola indíthatja előkészítő évfolyamon, a szakma megszerzéséhez szükséges kompetenciák fejlesztése céljából.
- Az Szkr. 51. § (3) szerint az orientációs fejlesztés végezhető rugalmas tanulásszervezési és személyre szabott oktatási formában.
- Az Szkr. 52. § alapján a tanuló a szakképző intézményben külön felvételi eljárás nélkül folytathatja tanulmányait (a választott ágazatról, illetve szakmáról az igazgató által meghatározott időszakban nyilatkoznia kell).

Az orientációs fejlesztés célcsoportja és célkitűzései

A program olyan tanulóknak szól, akik az általános iskolát befejezték ugyan, de bizonytalanok a pályaválasztásukban. A bizonytalanságnak számos oka lehet: 14-15 évesen még nem minden tanuló érett arra, hogy a döntsön a továbbtanulásról, különösen, ha csak felszínesen ismeri a képzési lehetőségeket, az ágazatokat és a szakmákat. A tanuló bizonytalanságát fokozhatja, ha jelentős kompetenciahiányt felhalmozva fejezte be az általános iskolát és kudarcélményei miatt motiváltan a továbbtanulásban. Az ilyen diák abba a középiskolába megy, ahova - maradék elven - felvételt nyer, vagy a szülei, tanárai irányítják. Felzárkóztatás nélkül ez az út azonban szinte biztosan magában kódolja a további kudarcokat, hiszen hosszú távon csak abban a szakmában tudunk kiteljesedni, amelyet érdeklődésünk alapján, önként választottunk, amelyik illeszkedik képességeinkhez és személyiségünkhöz. Az orientációs fejlesztés előkészítő évfolyamán a felzárkóztatás, illetve kompetenciafejlesztés nem a hagyományos tantárgyi keretek között folyik és nem az általános iskolai tananyag pótlását célozza. A diákok kompetenciáinak komplex fejlesztése projektszemléleten alapul. A projektek tematikája szorosan kapcsolódik a szakmák megismeréséhez, a szakmatanulás előkészítéséhez, továbbá épít a tanulók önálló ismeretszerzésére. A tanulók interneten keresztül információkat gyűjtenek az adott szakmáról, a szerzett ismereteiket megbeszélik, feldolgozzák és prezentálják. A szakma feldolgozásához hozzátartozik a munkaerőpiaci lehetőségek megismerése - milyen (környező) munkahelyeken lehet elhelyezkedni, hogy kell jelentkezni, önéletrajzot írni, mi várható majd a munkahelyen -, valamint az üzemlátogatás megtervezése is. A tanulók ezt követően a gyakorlatban is megismerkednek az adott szakmával: az iskolai tanműhelyben kipróbálják az egyes eszközöket, munkafolyamatokat és látogatást tesznek a környező vállalatoknál is (job shadowing). A projekteken keresztül fejlődik a tanulók kommunikációs, digitális, matematikai, szövegértési stb. kompetenciája, megtanulnak csapatban dolgozni, együttműködni. Megismerik ugyanakkor az egyes szakmákat, benyomást szereznek a munkaerőpiaci lehetőségekről, ami megalapozza pályaválasztási döntésüket. Az orientációs fejlesztés során alkalmazott alternatív pedagógiai módszereknek – mentorálás, egyéni fejlesztés, fejlesztő értékelés - az a célja, hogy felszínre hozzák a diák erősségeit, sikerélményhez juttassák a tanulót, aki ily módon motivációt szerez a szakmatanuláshoz

Az orientációs fejlesztés főbb jellemzői:

- Javasolt csoportlétszám max. 16 fő
- A képzés időtartama a tanév rendjéhez igazodik, de a tanév elején, illetve az első félév során is bekapcsolódhatnak diákok (pl. azok a 9. évfolyamos tanulók, akik előreláthatólag lemorzsolódnának). Az első félévben csatlakozók még sikeresen integrálhatók a csoportba, a később érkezők esetén azonban erre már kisebb az esély és a képzéstől várt eredményeket sem lehet pár hónap alatt elérni.)
- Beiskolázás: ➤ A célcsoporthoz tartozó diákok nagy része nem foglalkozik tudatosan a továbbtanulással, így számítani kell arra, hogy kevesen jelentkeznek célirányosan a programra. A tanulók beiskolázása az iskola aktív szerepvállalásával érhető el: célszerű az általános iskolákkal és egyéb szervezetekkel (pl. családsegítő, gyermekvédelem, szociális munkások, önkormányzat stb.) felvenni a kapcsolatot, illetve tájékoztatókat szervezni azon diákok szülei számára, akiket nem vettek fel az általuk elsősorban megjelölt képzésre.
- Az előkészítő évfolyam egy évvel megnöveli a képzési időt. A képzés előnyei a tanuló életének későbbi szakaszaiban is érezhetőek lesznek, az orientációs fejlesztést elvégző tanulók rugalmasabban és sikeresebben tudnak majd szakmát váltani és könnyebben eligazodnak a továbbképzési lehetőségek között. A tanuló továbbá már az előkészítő évfolyam során is ösztöndíjat kap, amelynek mértéke az ösztöndíj alapjának öt százaléka.

➤ pályaorientáció, szakmaismeret: 40 (- 60%)

➤ műveltségterületekhez köthető kompetenciafejlesztés: 60 (- 40%)<sup>1</sup>

➤ A tanulási tartalmak szervezése nem a hagyományos tantárgyi keretekre bontva, hanem projektalapú oktatási/képzési formában történik. A projektek gyakorlatorientált módon integrálják az egyes tanulási tartalmakat, műveltségterületeket.

➤ Az ismeretek átadása helyett (mellett) a 21. századi munkaerőpiaci elvárásoknak megfelelő kompetenciák és készségek fejlesztése kerül a fókuszba.

• Heti óraszám: 30 óra/hét

• Tanulási tartalom:

• Személyre szabott tanulás: bemeneti mérésre és helyzetfeltárássra alapozva az oktatói team a tanulókkal (és szüleikkel) közösen egy több szakaszból álló egyéni fejlődési tervet készít az orientációs év időtartamára. Az egyéni fejlődés, tanulás folyamatát mentor kíséri, támogatja.

• Vállalati kapcsolatok kiépítése: átlagosan heti egy napot tanműhelyben vagy vállalatnál tölt az osztály. A diákokat fokozatosan visszük külső helyszínekre: a tanműhelyben eltöltött idő, majd a városi séta és a külső helyszíneken történő (banki -, postai stb.) ügyintézés segítenek felkészülni a szabályok betartására, a vállalati látogatásokra.

A tényleges arányok az osztály és a tanulók igényeihez igazodva alakulnak ki, akár év közben is változhatnak.

• Az előkészítő év befejezését követően a diák szakképzési centrumon belül felvételi nélkül folytathatja tanulmányait szakképző iskolában, technikumban vagy műhelyiskolában a választott szakmában/ágazaton. A továbblépés feltétele, hogy a tanuló rendelkezzen azokkal a kompetenciákkal, amelyek alapvetően szükségesek a választott szakma elsajátításához. Szakképzési centrumon kívüli továbbtanulási szándék esetén a tanuló tovább irányítása (segítése) a megfelelő intézménybe. Az orientációs évfolyam elvégzése nem mentesíti a tanulót az orvosi alkalmassági vizsgálat alól.

## **Ágazati alapoktatás**

A turizmus-vendéglátás ágazathoz tartozó szakmáink tekintetében technikumban az első két évben, a szakképző iskolában az első egy évben széleskörű ágazati alapismeretekre tesznek szert a tanulók, amelyet ágazati alapvizsgával zárnak. A sikeres ágazati alapvizsga teszi jogosulttá a tanulót a szakirányú képzésre való belépésre.

A közös alapozás lehetőséget biztosít az átjárhatóságra a technikum és a szakképző iskola között. A konkrét szakmát technikumban a 10. évfolyam végén, a szakképző iskolában a 9. évfolyam végén választja ki a tanuló. Szakképző iskolából technikumra történő átjárás esetén a 9. évfolyam végén, az ágazati alapvizsga teljesítése után a technikum 10. évfolyamán ezen tanulóknak a felszabaduló szakmai órák terhére közismereti órákat tervezünk, így biztosítjuk az elmaradt közismereti tartalom pótlását.

A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyer a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során, tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kikeni, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket. Az ételkészítés során, főz, párol, pirít, grillez, süt zárt térben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését. A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt desszerteket, salátákat, alkoholmentes kevert italokat készít. Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti adottságait. Fogadja a vendéget, ismerteti, felszolgálja a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja, a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használ, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat felhasznál.

Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeit a szakmai program mellékletében részletesen leírtuk a Képzési és Kimeneti Követelmények alapján

## **Ágazati alapvizsga**

Az ágazati alapvizsga gyakorlati vizsga, mely méri a turizmus és vendéglátás ágazat négy területén elsajátított, a szakmai követelményekben megfogalmazott ismereteket, készségeket, elvárt viselkedésmódokat, és az önállóság, felelősség mértékét. A vizsgatevékenység négy vizsgarészből áll: Konyhatechnológiai tevékenység, Cukrászati termékkészítés, Értékesítési tevékenység, Portfólió készítés.

Az ágazati alapvizsga állami vizsga, mely méri a tanulónak, illetve a képzésben résztvevőnek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit.

Az ágazati alapvizsgát a szakképző intézmény szervezi, a vizsgát a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt teszik le a tanulók, a képzésben résztvevők. A vizsgabizottság elnökét a területileg illetékes gazdasági kamara delegálja.

Az ágazati alapvizsga teljesítése az év végén adott bizonyítványba bejegyzésre kerül. Sikertelen alapvizsga esetén a tanuló nem léphet magasabb évfolyamba. Az érettségi végzettséggel kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben sikertelen ágazati vizsga esetén a második félévben javítóvizsgát tehet.

Az ágazati alapvizsga értékelése százalékos formában történik. a vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61%-át elérte

#### **Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai:**

- *Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.*
- *Gyakorlati vizsga*
- *A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata*

*A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység:*

*Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanuló társaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.*

*Időtartam: 90 perc*

*A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:*

- *1) Zöldséges rizottó*
- *2) Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel*
- *3) Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel*
- *4) Parajkrém leves, buggyantott tojással*

*B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés*

*A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.*

*Cukrászati termékek:*

- 1) 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,*
- 2) 10 db linzerkarika barackízzel töltve*
- 3) 500 gramm fánkocská ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából*
- 4) 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény*

*Időtartam: 90 perc*

*C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:*

A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megterít 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint:

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

- 1) Lucky Driver
- 2) Shirley Temple
- 3) Alkoholmentes Mojito
- 4) Alkoholmentes Piña Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

D) vizsgarész: Portfólió készítése

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.

A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:**

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
A) Konyhatechnológiai tevékenység	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Eszztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25
B) Cukrászati termékkészítés	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék íze, megjelenése, tálalása.	25

C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményteli.	25
D) Portfólió készítés	Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.	25
<b>Összesen</b>		<b>100</b>

*Az ágazati alapvizsgát úgy szervezzük és bonyolítjuk, hogy a vizsgázók által párhuzamosan készüljenek konyhatechnológiai tevékenységek termékei és cukrászati termékek is, melyek az értékesítési tevékenység vizsgarésznél felszolgálásra kerülnek.*

### **Szakirányú oktatás**

A szakirányú oktatásban a tanuló, a képzésben résztvevő személy a választott szakma keretében ellátható munkatevékenységhez szükséges ismeretek és készségek elsajátítását, azok gyakorlatban történő alkalmazását tanulja meg, valamint emellett felkészíti a tanulókat, a képzésben résztvevőket a szakmai vizsgára.

A szakirányú oktatást duális képző partnereknél szervezzük, ahol a tanuló szakképzési munkaszerződéssel vesz részt. Abban az esetben, ha a Kereskedelmi és Iparkamara közreműködése mellett sem biztosítható a duális képzőhelyen való részvétele a tanulónak, szakirányú oktatásása a szakképző intézményben történik.

A szakirányú oktatás alatt a duális képzőhely a tanulók, a képzésben résztvevők szakmai tevékenységét, részvételüket a KRÉTA rendszerben adminisztrálja. A szakképző intézmény gyakorlati oktatásvezetője folyamatosan kapcsolatot tart a duális képzőhelyekkel, látogatja a duális képzőhelyeken lévő tanulókat, képzésben résztvevőket, nyomon követi, ellenőrzi, értékeli a tanulók és képzésben résztvevők munkáját. Együttműködik a duálisképzőhelyekkel a szakirányú oktatás képzési programjának kialakításában.

### **Szakmai vizsga**

A szakirányú oktatás szakmai vizsgával zárul. A szakmai vizsga állami vizsga, amely a képzési és kimeneti követelményekben az adott szakmára speciálisan előírt szakmai ismeretek elsajátítását méri. A szakmai vizsga központi (interaktív) vizsgatevékenységből és projektfeladat megvalósításából áll, melynek szakmákra előírt részletes szakmai követelményeit, a szakmai vizsga leírásának, mérésének és értékelésének szempontjait az adott szakmára előírt képzési és kimeneti követelmények tartalmazzák. A projektfeladat az akkreditált vizsgaközpont által a vizsgázó gyakorlati felkészültségének átfogóbb felmérése céljából meghatározott vizsgatevékenység.

Intézményünk a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel részt vevő tanuló kérésére a szakmai vizsga előtt – a szakmai vizsgára való felkészülés céljából – egy alkalommal öt munkanap egybefüggő felkészítést szervez. A felkészítőre való jelentkezés nyilatkozat leadásával lehetséges, melyet a szakmai igazgatóhelyettesnél kell megtenni legkésőbb a szakmai vizsga előtti utolsó tanítási napot megelőző 30 nappal.

A szakmai vizsgát az akkreditált vizsgaközpont szervezi. A vizsgabizottság három tagból áll. A szakmai vizsga szervezése és lebonyolítása a Szkr. 260 - 292. §-iban, a Szt. 93-94. §-iban előírtaknak megfelelően történik.

#### **4.4.1 Technikumi szakmai oktatás**

**A technikumi szakmai oktatás 5 éves:** Az általános műveltséget megalapozó, az érettségi vizsgára és a szakmai vizsgára felkészítő, valamint a szakirányú felsőfokú iskolai továbbtanulást vagy munkába állást elősegítő képzés. Az első két év turizmus-vendéglátás ágazati alapismereteket adó képzés, melyet követően a második ciklusban, a szakirányú oktatásban duális képzés folyik. Az ágazati alapoktatás után, a sikeres ágazati alapvizsgát követően a tanulók nyilatkoznak, hogy a turizmus-vendéglátás ágazaton belül mely szakma szakirányú képzését kívánják folytatni a duális képzés során. A duális képzőhellyel szakképzési munkaszerződést kötnek, amely a képzés alatt jövedelemhez juttatja a tanulókat. A négy kötelező közismereti tantárgyból tesznek (magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem és idegen nyelv) érettségi vizsgát a diákok, a technikumi szakképzés szakmai vizsgája lesz egyben az ötödik érettségi tárgy, mely emelt szintű érettségi vizsgának felel meg. Így a 13. év végi sikeres vizsga után két végzettséget igazoló bizonyítványt kap, vagyis kézhez kapja az érettségi bizonyítványát, és a technikumi végzettséget igazoló oklevelét. A technikumban megszerzett tudás megteremteni a lehetőségét, hogy a jó eredménnyel végzetek a szakmai vizsgájuk eredményének figyelembevételével továbbtanulhassanak felsőoktatásban a turizmus-vendéglátás ágazaton belül.

Érettségi végzettséggel **kizárólag szakmai vizsgára felkészítő 2 éves technikumi képzés** során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatása a szakmai oktatás első évének első félévében kerül megszervezésre a szakképző intézményben. Ezt követően a szakirányú oktatás a duális képzőhelyeken történik szakképzési munkaszerződés keretében. A szakirányú oktatás célja, hogy a tanuló számára biztosítsa a turizmus és vendéglátó szakmák keretében ellátandó munkatevékenységekhez szükséges ismeretek és készségek elsajátítását. Képes legyen a tanuló ezen készségek és ismeretek gyakorlatban történő alkalmazására. A szakirányú oktatás célja az is, hogy felkészítse a tanulót a szakmai vizsgára.



A szakmai vizsgára történő felkészítés a munkaszerződéssel rendelkező tanulók esetében a szakképző intézmény és a duális képzőhely közös feladata és felelőssége.

Ha nem biztosítható a duális képzőhelyen való részvétele a tanulónak, szakirányú oktatásása a szakképző intézményben történik.

### Technikumi képzéseink:

Ágazat	Szakma azonosító száma	Szakma megnevezése	Szakma szakmairánya	Szakmai oktatás időtartama	
				alapfokú iskolai végzettséggel	érettségi végzettséggel
Turizmus - vendéglátás	5 1013 23 02	Cukrász szaktechnikus		5 év	2 év
	5 1013 23 08	Vendégtéri szaktechnikus		5 év	2 év
	5 1013 23 06	Szakács szaktechnikus		5 év	2 év
	5 1015 23 07	Turisztikai technikus	Idegenvezető Turisztikai szervező	5 év	2 év

#### **4.4.2 Technikumi képzés (szakgimnáziumi nevelés-oktatás technikumban kifutó jelleggel megszervezve)**

A képzés kilencedik-tizenkettedik évfolyamán az ágazathoz tartozó érettségi végzettséghez kötött, a szakképesítések közös tartalmi elemeit magába foglaló szakmai elméleti és gyakorlati oktatás folyik az ágazati szakképzési kerettanterv szerint. A képzés felkészít a kötelező szakmai érettségi vizsgatárgyból tehető érettségi vizsgára.

2018 szeptemberében induló technikumi (szakgimnáziumi nevelés-oktatás technikumban kifutó jelleggel megszervezve) képzésnél a tanuló a képzés tizedik évfolyamán legkésőbb április 30-ig írásbeli nyilatkozatban választott a tizenegyedik-tizenkettedik évfolyamok kerettantervi irányáról a biztosított lehetőségek közül. A tanuló döntött arról, hogy a tanult főszakképesítéshez kapcsolódó **mellék-szakképesítést** kívánja-e tanulni, mely a vendéglátóipari ágazat esetében a **pincér**. A tanuló legkésőbb a tizenkettedik évfolyam első félévét követő, a tanév rendjéről szóló rendeletben meghatározott február-márciusi vizsgaidőszakra - jelentkezhetsz a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló komplex szakmai vizsgára, ha a mellék-szakképesítés szakképzési kerettantervben meghatározott tanulmányi követelményeinek eleget tett.

*A nem mellék-szakképesítést választók a felszabaduló órakeretben a főszakképesítéshez kapcsolódó szélesebb körű tananyagtartalmat tanulnak szakmai tantárgyak keretében a szakmai érettségi vizsgához, elősegítve az emelt szintű érettségire való felkészülést.*

#### **4.4.3 Szakképző iskolai szakmai oktatás**

**A szakképző iskola 3 éves.** Az első év turizmus-vendéglátás ágazati ismereteket adó képzés, az azt követő két évben duális képzés folyik, elsősorban szakképzési munkaszerződés keretén belül. A szakképző iskola a turizmus – vendéglátás ágazathoz tartozó szakmák megszerzéséhez szükséges közismereti oktatást és szakmai oktatást foglalja magába. A szakképző iskola 9. évfolyamán ágazati alapoktatás folyik, mely a szakképző intézményben kerül megszervezésre. A tanuló a sikeres ágazati alapvizsgát követően nyilatkozik arról, hogy a turizmus-vendéglátás ágazaton belül a szakképző intézményünk által kínált szakmák közül mely szakma szakirányú képzését kívánja folytatni a duális képzés során. A szakirányú oktatás célja, hogy a tanuló számára biztosítsa a turizmus és vendéglátó szakmák keretében ellátandó munkatevékenységekhez szükséges ismeretek és készségek elsajátítását. Képes legyen a tanuló ezen készségek és ismeretek gyakorlatban történő alkalmazására. A szakirányú oktatás célja az is, hogy felkészítse a tanulót a szakmai vizsgára.

A 11. évfolyam végén szakmai vizsgát tesznek tanulóink. A szakmai vizsgára történő felkészítés a munkaszerződéssel rendelkező tanulók esetében a szakképző intézmény és a duális képzőhely közös feladata és felelőssége.

Ha nem biztosítható a duális képzőhelyen való részvétele a tanulónak, szakirányú oktatásása a szakképző intézményben történik.

A szakképző iskola elvégzése után lehetőség van az érettségi vagy akár a technikusi képzettség megszerzésére is.

Mivel mind a technikumi, mind a szakképző iskolai képzés első szakaszában ágazati alapoktatás történik, a 9. évfolyam végén biztosított az átjárhatóság a technikum és a szakközép iskolai képzés között.

### Szakképző iskolai képzéseink:

Ágazat	Szakma azonosító száma	Szakma megnevezése	Szakmai oktatás időtartama	
			alapfokú iskolai végzettséggel	elvégzett 10. évfolyam/érettségi végzettséggel
Turizmus vendéglátás	4 1013 23 01	Cukrász	3 év	2 év
	4 1013 23 04	Pincér- vendégtéri szakember	3 év	2 év
	4 1013 23 05	Szakács	3 év	2 év

A közismeret nélküli szakképzési lehetőség a 10. befejezett évfolyammal vagy érettséggel rendelkező tanulóink számára biztosít szakmai képzésben való részvételt. Kizárólag szakmai vizsgára felkészítő szakmai oktatásba bekapcsolódhat kizárólag felnőttképzési jogviszonyban az, aki alapfokú végzettséggel rendelkezik.

#### **4.5 Szakmai oktatás helyszínei és formái**

A szakmai oktatás egyik nagyon fontos feladata, a technológiai folyamatok megismertetése, munkafolyamatok begyakoroltatása, megtanítása, munkaszervezési ismeretek elsajátítása, a munkaerőpiacra történő belépés előkészítése, arra felkészítése. Cél, hogy a tanulók képesek legyenek szakmájukban megfelelő minőségű önálló munkavégzésre, szakszerűen és biztonságosan tudják használni a munkavégzésükhöz szükséges eszközöket, gépeket.

A nevelési oktatási folyamatokhoz kapcsolódó követelmények alkalmazkodjanak a tanulók képességeihez, tudásszintjéhez. Az oktató motiválni tudja a tanulókat az ismeretek elsajátítására, igazodva a tanulók eltérő koncentrációs képességéhez, készségéhez alkalmazva a különböző munkamódszereket.

A szakmai oktatás iskolánk korszerű, jól felszerelt tanműhelyeiben, a szakirányú oktatás a duális képzőhelyeken munkaszerződés keretében valósul meg. A szorgalmi időszakon kívül egybefüggő gyakorlatot is kell teljesíteni a tanulóknak az évfolyam követelményeinek teljesítéséhez abban az esetben, ha a szakirányú oktatás a szakképző intézményben kerül megszervezésre.

*A technikai (szakgimnáziumi nevelés-oktatás technikumban kifutó jelleggel megszerveve) képzésben a tanulók az iskolai tanműhelyben részesülnek gyakorlati képzésben.*

Intézményünk tanműhelyei:

- Hunyadi utcai tanműhely (tanterem, tankonyha, cukrászműhely, turisztika szaktanterem (informatika/okosterem))

Duális partnerek / Külső gyakorlati képzőhelyek:

- A duális képzés folytatására jogosult szervezetek iskolánk külső képzőhelyei, akik kamarai nyilvántartásban szerepelnek. Többnyire kis és közepes vállalkozások. A duális képzőpartnereinknél biztosítottak a szakirányú oktatás személyi és tárgyi feltételei.
- A kamara minősíti és ellenőrzi a duális képzőhelyek szakirányú oktatási tevékenységét, a szakképző intézmény folyamatosan nyomon követi a duális képzőhelyeken lévő tanulók, képzésben résztvevők munkáját, előrehaladását.
- A tanulók és a képzésben résztvevők a duális képzőhelyekkel szakképzési munkaszerződést kötnek. A duális képzőhely ezáltal vállalja a tanuló, illetve a képzésben résztvevő személy szakirányú oktatását.

#### **4.6 Az intézményi szakképzés óratervei, projektnapjai**

A kialakított óratervek az oktatási program elkészítéséhez, a tantárgyfelosztáshoz, illetve az órarendek helyi szintű kialakításához nyújtanak segítséget.

A szakmai oktatás során nagy hangsúlyt fektetünk a projekt alapú oktatásra. Az ágazati alapoktatás a szakképző intézményben projektek megvalósításával kerül megszervezésre a technikumban az első két évfolyamon, a szakképző iskolában az első évfolyamon. A tanulókat a szakmai projektek segítik a szakma összefüggéseinek az átlátásában, a tárgyak kapcsolódásában, hiszen nagyobb egységek és komplex feladatok alapján történik a foglalkoztatása. Ezért fontos, hogy az egész szakképzésünket projekt alapú oktatás hassa át. Intézményi projektjeink tervezésénél figyelembe vesszük a duális partnerek javaslatait, hiszen ők rendelkeznek naprakész szakmai ismeretekkel. A projektek úgy kerülnek megtervezésre, hogy segítsék a tanulókat innovatív tanítás-tanulás módszertani megoldásokkal, tanulástámogatással a tanulási eredmények eléréséhez.

A projekt alapú oktatás során tanulási eredményekre épül a teljes tanítási folyamat. Meghatározásra kerülnek a tanulási területek követelményei, a módszerek kiválasztása, az értékelési kritériumok. A tanulási folyamat közben, illetve végén objektív és megbízható értékelést kapnak tanulóink arról, hogy hol tartanak a tanulási eredmények elsajátításában.

A projekteken keresztül történő oktatást projektnapok kijelölésével valósítjuk meg az ágazati alapoktatás során, amikor a diákok az oktatási projekten dolgoznak. A projektmunkában több oktató segíti a tanulókat.

Az Innovációs és Technológiai Minisztérium által javasolt óratervet vettük alapul a tervezés során, felhasználva a szabadon tervezhető órakeretet is.

A közismereti oktatás a közismereti kerettanterv szerint folyik a Szkt. 73. §-ra hivatkozva.

*A 2018 szeptemberében induló technikum (szakgimnáziumi nevelés-oktatás technikumban kifutó jelleggel megszervezve) képzésünk a 5/2018. (VII.9.) ITM rendeletben kiadott szakképzési kerettantervek módosítása szerint indult, melyet a helyi tantervbe 2018. szeptember elsejével vezettük be.*

## **Projektoktatás**

Projektoktatás célja, hogy a tanulókat megtanítsuk tanulni, továbbá sarkalljuk őket a kooperatív tanulási formák használatára.

A projektoktatás során az együttműködő tanulók egy célt járnak körül és azt több oldalról megvizsgálják, feldolgozzák. A lényege, hogy a tanulók tevékenységeken keresztül sajátítsák el a projekt tárgyával kapcsolatos ismereteket. A projektek során sokkal jobban lehet motiválni a tanulókat a tevékenységre, a feladatok ügyes megszervezésével hasznos tevékenységre lehet rávenni őket.

A projektoktatás tevékenységein keresztül a tanulók megismerik azokat a témákat, amelyekkel foglalkoznak. A tevékenységek során megtanulják milyen módokon tudják elérni az információt, hogyan tudják a tudást maguknak kibányászni. A projektoktatás alapvetően csoportos tevékenység, így a tanulók az együttműködés képességére tesznek szert.

A projektek témáját a tananyaghoz igazítjuk, hiszen ebben az esetben nem csorbul a szükséges ismeretek átadásának célja.

A projektoktatás során az oktatónak segítő, szervező szerepe van, nem a tudás átadása a cél. Segít az ismeretek elsajátításában, de nem végzi el a tevékenységet a tanulók helyett.

A projektoktatás fontos befejező része az eredmények, az eredményekhez vezető módszerek ismertetése. A projekt eredményeinek adatait (szakmától függően ez lehet fotó, leírás, prezentáció) tároljuk, egy, az intézmény által kialakított tárolórendszerben, „projektbankban”.

Az ágazati alapoktatás időszaka alatt, mely az 5 éves technikumban 2 év (9 és 10. évfolyam), a 3 éves szakképző iskolában 1 év (9. évfolyam) és az érettségire épülő 2 éves technikumban fél év projekt alapú oktatás folyik. A projekt alapú oktatást projektnapok kijelölésével szervezzük intézményünkben, hiszen szakmáinknál szükséges a hosszabb egybefüggő időszak a feladatok végrehajtásához. A projektmunkában több oktató segíti a tanulók munkáját. Az ágazati alapoktatás projektjei a szakmai program mellékletében.

A szakirányú oktatási ciklusban a duális képzőhelyekkel közösen, a helyi sajátosságok figyelembevételével kialakított képzési program keretében szervezzük a szakmai oktatás napjait a különböző évfolyamokon.

A szakképző intézmény és a duális képzőhely több lehetőséget is kialakíthat a szakirányú oktatás szervezésére.

- Cél lehet az a megoldás is, hogy a szakirányú oktatás legtöbb eleme a gazdálkodó szervezeteknél történik, azaz csak szinte a közismereti képzés van a szakképző iskolában.
- A szakirányú oktatás a szakképző intézményben történik az egybefüggő szakmai gyakorlaton kívül. Ez abban az esetben kerül megszervezésre, ha a helyi kamara közreműködésével sem talál a duális képzésben résztvevő gazdálkodó szervezetet.
- A szakirányú oktatás közösen történik mindkét fél részt vesz attól függően, hogy a duális képzőhely mely elemeit tudja felvállalni a szakirányú oktatásnak.

### **Projektoktatás egyéb sajátosságai**

- Ágazati vizsga-felkészítő beépítése az oktatási folyamatba, projektbe
- Ágazati vizsgát szorgalmi időszakon kívül történik
- Portfólió felhőben történő tárolása

- Közismeret bevonása a projektek és az ágazati vizsgára való felkészülés támogatására, különös tekintettel az Interaktív vizsgarészre

## **ÁGAZATI ALAPOKTATÁS**

### **Technikum 5 éves ágazati alapoktatás projektnapjai:**

<b>9. évfolyam</b>	<i>heti 1 projektnap</i>
<b>10. évfolyam</b>	<i>ciklus (két heti) 3 projektnap</i>

### **Szakképző iskola 3 éves ágazati alapoktatás projektnapjai:**

<b>9. évfolyam</b>	<i>ciklus (két heti) 5 projektnap</i>
--------------------	---------------------------------------

## **SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS**

### **Technikum 5 éves szakirányú oktatás napjai:**

Intézményünk az „A” verzióban szervezi meg a technikusok szakirányú oktatását. A „B” verzióra akkor kerül sor, amennyiben a szakirányú oktatás duális képzőhelyen nem valósítható meg.

- 11. évfolyam „A” verzió
  - 30 hét heti 1,5 nap szakirányú oktatás iskola + 3,5 nap közismeret (ciklusban szervezve)
  - 6 hét heti 5 nap szakirányú oktatás duális partner + 0 nap közismeret
  - 5 hét egybefüggő szakmai gyakorlat duális képzőhely
- 11. évfolyam „B” verzió
  - 36 hét heti 2 nap szakirányú oktatás iskola + 3 nap közismeret
  - 5 hét egybefüggő szakmai gyakorlat duális képzőhely
- 12. évfolyam „A” verzió
  - 31 hét heti 2 nap szakirányú oktatás iskola + 3 nap közismeret
  - 5 hét heti 3 nap szakirányú oktatás duális képzőhely+ 2 nap közismeret
  - 5 hét egybefüggő szakmai gyakorlat duális képzőhely
- 12. évfolyam „B” verzió
  - 36 hét 2 nap szakirányú oktatás iskola + 3 nap közismeret
  - 5 hét egybefüggő szakmai gyakorlat duális képzőhely

- 13. évfolyam „A” verzió
  - 31 hét heti 4 nap szakirányú oktatás duális képzőhely + 1 nap közismeret

### **Technikum 2 éves (érettségire épülő) szakirányú oktatás napjai:**

- 13. évfolyam
  - második félévében az ágazati alapvizsgát követően 5 nap szakirányú oktatás duális képzőhely
- 14. évfolyam
  - 5 nap szakirányú oktatás duális képzőhely

### **Szakképző iskola 3 éves szakirányú oktatás napjai:**

- 10. évfolyam
  - 36 hét heti 4 nap szakirányú oktatás duális partner + 1 nap közismeret (ciklusban szervezve)
- 11. évfolyam
  - 31 hét heti 4 nap szakirányú oktatás duális partner + 1 nap közismeret (ciklusban szervezve)

### ***Projekt értékelése:***

A projektek megvalósítása közben és végeztével sor kerül az értékelésre, s a következő időszakban a leszűrt tapasztalatok alapján tervezzük a következő időszak projektjeit. Az értékelés célja a munkára, folyamatokra, feladatokra történő visszatekintés.

Értékelések módszerei:

a TEA képzés esetében a projekt eredményének adatait egy portfólió tároló rendszerben tároljuk

azokat az eszközöket részesítjük előnyben, amelyek alkalmasak a sok színű teljesítmények értékelésére

elsősorban a közösség, **a tanuló szerepe** az értékelés (önértékelés, társ-csoportértékelés, projektfolyamat értékelése)

- önértékelés történhet szövegesen, kérdőív formájában, esetleg kompetencialista alapján, ahol az állításokat több fokozatú skálán értékelik a tanulók
- társ/csoportértékelés hasonlóan az önértékeléshez, ugyanazzal az értékelő eszközökkel valósul meg
- projektfolyamat értékelése során visszacsatolnak, megfogalmazzák összegző beszámolóikat, összehasonlítva az eredményeket a célokkal

cél, hogy minden tanuló maga lássa, hogy összeszedett tudása mennyire használható, adaptív

**az oktatói értékelés** több módszer együttes felhasználásával történik egy-egy adott projekt esetében (a projekt folyamat során, az elkészült projekttermék, valamint prezentáció esetén)

- mind a pozitív, mind a negatív értékelés megerősíti és segíti az önértékelés, énkép kialakítását,
- az oktatói értékelés szöveges, vagy osztályzat formájában valósul meg, mindkét értékelési forma tárolásra kerül (portfólió, elektronikusnapló)
- három alapvető funkciója van az oktatói értékelésnek: diagnosztikus (helyzetfeltáró), formatív (formáló) és szummatív (összegző)
- az oktatók folyamatosan figyelik, nyomon követik a projektben részvevő tanulók munkáját (együtműködési képesség, társaskapcsolatok alakulása, önálló munkavégzés fejlődése, egyén szempontjából mennyire képes a közösmunkára, hogyan kezeli a konfliktusokat)
- az értékelés egyik legfontosabb eleme az elkészült projekttermék vagy prezentáció értékelése (különböző szempontok alapján: szakmai minőség, esztétika, ötletesség, alaposág, pontosság, felépítés, kommunikáció, eszközhasználat, terjedelem, felhasznált források) Az elkészült projekttermék vagy prezentáció pontozása a különböző szempontok szerinti, majd a pontok alapján érdemjeggyel történő értékelése.

## **4.7 Szakmai képzések a különböző képzési évfolyamokon**

### **4.7.1 Technikum**

#### **4.7.1.1 Turisztikai technikus**

A szakma keretében két szakmairány választható, az idegenvezető és a turisztika szervező szakmairány, melyet a tanuló az ágazati alapoktatás befejezése után dönt el.

**Szakmairány: Idegenvezető**



Az idegenvezető a külföldi és belföldi turistáknak bemutatja az adott ország természeti és kulturális értékeit, társadalmi, gazdasági és politikai helyzetét. A megrendelő igényei szerint tárlatvezetést végez, túrákat vezet, szórakoztató programokon vesz részt. Magas szintű magyar és idegen nyelv tudásával segíti a turistákat programjaik alatt, egyes esetekben tolmácsol. Munkáját gyalogosan, illetve többfajta közlekedési eszközön végzi. Minden tevékenységéhez alaposan felkészül a desztinációból, attrakciókból és programokból, széleskörű műveltségét folyamatosan fejleszti. Telepített idegenvezetőként fogadja a turistákat és ott-tartózkodásuk ideje alatt fakultatív programokat ajánl, szervez és lebonyolít. Az idegenvezető az út során felelős a csoportért és az utazókért, rendkívüli eseményeket szakszerűen, a szabályok betartásával kezel, jegyzőkönyvet készít. Az egész túra alatt kapcsolatot tart az utazás szervezőjével, partnerekkel és szolgáltatókkal. Munkájának célja, hogy a rábízott turistákat élményekkel teli, tartalmában az elvárásoknak megfelelő utazáson kísérje, vezesse. Az utazás, illetve programok alatt szakmailag helyesen kezeli a különböző utas típusokat, nyitott, elfogadó, udvarias és toleráns magatartásával törekszik a kellemes hangulat kialakítására és fenntartására. Az utazással kapcsolatos elő és utómunkálatokat elvégzi: információkat gyűjt, szelektál, rendszerez a csomagtúrához, az utazás után idegenvezetői jelentést ír, elszámol a rábízott pénzeszközökkel, egyéb javakkal, tapasztalatait, ötleteit megosztja az utazás szervezőjével. Öltözete, megjelenése mindig az út jellegéhez és az időjárási viszonyokhoz igazodik, személyi higiéniája kifogástalan.

### **Szakmairány: Turisztikai szervező**

A turisztikai szervező több területen találkozik a turistával. Utazási irodában információt nyújt, útitervet készít, menetjegyet, szállást foglal, és csoportos utazást szervez. Marketing és értékesítési tevékenységet végez, külföldi és belföldi partnerekkel kapcsolatot tart, be- és kiutazásokat szervez, értékesít. Információkat gyűjt különféle közlekedési eszközökről és szálláshelyekről, ügyfelei igényeinek felmérése után tájékoztatást nyújt utazásuk lebonyolításával kapcsolatban. Útiterveket állít össze, menetjegyeket, vouchereket állít ki. A turista ott-tartózkodásának ideje alatt bemutatja az adott desztináció turisztikai palettáját, segít a turista tájékoztatásában, programjainak szervezésében. Széleskörű és naprakész tudással rendelkezik szakterületén. A turista rajta keresztül ismeri meg az adott desztinációt, hagyományait, gasztronómiáját, kultúráját. A turisztikai szervező kiválóan kommunikál magyar és idegen nyelven is. Könnyen alakít ki emberi kapcsolatokat, konfliktushelyzeteket jól kezel.

### **A szakma alapadatai:**

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Turisztikai technikus
- A szakma azonosító száma: 5 1015 23 07
- A szakma szakmairányai: Idegenvezető, Turisztikai szervező
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési keretrendszer szerinti szintje: 5
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

### **A szakképzésbe történő belépés feltételei**

- Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények:
  - Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat
  - Pályaalkalmassági vizsgálat

### **A képzés szerkezete és tartalma**

A képzési és kimeneti követelményekben szereplő időkeret tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet

*A tanulási területekhez rendelt óraszámok évfolyamonként:*

## Turisztikai technikus – idegenvezető szakmairány

<b>Technikum 5 éves</b>										
<b>Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola</b>										
<b>Turisztikai technikus (idegenvezető) 5 1015 23 07</b>										
	Heti óraszámok									
	9.A		10.A		11.A		12.A		13	
		csb.		csb.		csb.		csb.		csb.
Magyar nyelv és irodalom	4		5		3		3			
Történelem	3		3		2		2			
Állampolgári ismeretek							1			
Idegen nyelv (német, angol)	4		4		3		4		6	
Matematika	5		4		4		4			
Osztályfőnöki	1		1		1		1		1	
Testnevelés	4		4		3		3			
Komplex természettudomány	4									
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy (idegen nyelv)			2		2					
Érettségire felkészítő tantárgy (magyar nyelv és irodalom, történelem)					2		2			
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			1							
Digitális kultúra	2		1							
<b>pirossal jelölt óraszámok a közismereti szabadon tervezhető órakeretből kiegészítve</b>										
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>										
MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK	0,5									
TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS ALAPOZÁS										
A MUNKA VILÁGA	1,5									
IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN	1		1							
TERMELÉSI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTIKAI ALAPISMERETEK	4		8							
<b>SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>										
MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV (német, angol)									2	
TURISZTIKAI TECHNIKUS KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS										
BESZERZÉS ÉS ÉRTÉKESÍTÉS					2		1			
SPECIÁLIS SZOLGÁLTATÁSOK					2		1			
ÜZLETI KALKULÁCIÓ ÉS KÖLTSÉGGAZDÁLKODÁS					7		4		6	
REKLÁM ÉS VÁSÁRLÁSÖSZTÖNZÉS, ÜGYFÉLKAPCSOLATOK					1		2			
ADMINISZTRÁCIÓ ÉS ELSZÁMOLÁS					2		2			
TURISZTIKAI TECHNIKUS EMELT SZINTŰ KÉPZÉS										
IDEGENVEZETÉS							2		8	
TURIZMUS MARKETING ÉS PROTOKOLL							2		2	
ORSZÁGISMERET IDEGEN NYELVEN									9	
Tanulói óraszám	34	0	34	0	34	0	34	0	34,0	0
Törvényes órakeret	34		34		34		34		34	
<i>Egybefüggő szakmai gyakorlat</i>							175	200		
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad szakmai órakeretből kiegészítve</b>										

**Turisztikai technikus – turisztika szervező szakmairány**

<b>Technikum 5 éves</b>										
<b>Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola</b>										
<b>Turisztikai technikus (turisztika szervező) 5 1015 23 07</b>										
	Heti óraszámok									
	9.A		10.A		11.A		12.A		13	
		csb.		csb.		csb.		csb.		csb.
Magyar nyelv és irodalom	4		5		3		3			
Történelem	3		3		2		2			
Állampolgári ismeretek							1			
Idegen nyelv (német,angol)	4		4		3		4		6	
Matematika	5		4		4		4			
Osztályfőnöki	1		1		1		1		1	
Testnevelés	4		4		3		3			
Komplex természettudomány	4									
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy (idegen nyelv)			2		2					
Érettségire felkészítő tantárgy (magyar nyelv és irodalom, történelem)					2		2			
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			1							
Digitális kultúra	2		1							
<b>pirossal jelölt óraszámok a közismereti szabadon tervezhető órakeretből kiegészítve</b>										
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>										
MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK	0,5									
TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS ALAPOZÁS										
A MUNKA VILÁGA	1,5									
IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN	1		1							
TERMELÉSI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTIKAI ALAPISMERETEK	4		8							
<b>SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>										
MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV (német, angol)									2	
TURISZTIKAI TECHNIKUS KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS										
BESZERZÉS ÉS ÉRTÉKESÍTÉS					2		1			
SPECIÁLIS SZOLGÁLTATÁSOK					2		1			
ÜZLETI KALKULÁCIÓ ÉS KÖLTSÉGGAZDÁLKODÁS					7		4		6	
REKLÁM ÉS VÁSÁRLÁSÖSZTÖNZÉS, ÜGYFÉLKAPCSOLATOK					1		2			
ADMINISZTRÁCIÓ ÉS ELSZÁMOLÁS					2		2			
TURISZTIKAI TECHNIKUS EMELT SZINTŰ KÉPZÉS										
ÜZLETI MENEDZSMENT A TURIZMUSBAN							2		8	
TURIZMUS MARKETING ÉS PROTOKOLL							2		2	
ORSZÁGISMERET MAGYAR NYELVEN									9	
Tanulói óraszám	34	0	34	0	34	0	34	0	34,0	0
Törvényes órakeret	34		34		34		34		34	
<i>Egybefüggő szakmai gyakorlat</i>							175		200	
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad szakmai órakeretből kiegészítve</b>										

#### **4.7.1.2 Cukrász szaktechnikus**

A cukrász szaktechnikus a cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. A termelési tevékenysége során, cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat állít elő, összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat. Figyelembe veszi a különleges táplálkozási célra készülő cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírásokat, cukrászati recepteket ennek megfelelően átalakítja. Ügyel a termékek ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére. A termékválaszték kialakításánál figyelembe veszi a vendégek, megrendelők igényeit. Felelős a cukrászati termékek minőségért, mennyiségéért a rendelési időpontok betartásáért.

A cukrászati termelés során szakszerűen használja a munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket, készülékeket, megszervezi a karbantartásukat

Csapatmunkában együttműködik a cukrászat és a cukrászda munkatársaival. Összehangolja a cukrászat fő és mellék munkafolyamatait.

Kialakítja a cukrászat üzlet politikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését. Foglalkozik az értékesítéssel, a vendégek visszajelzéseivel, panaszaival, felvetéseivel folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Az áruigazgatási, áralkalaktási, leltározási munkálataihoz szakmai szoftvereket használ. A vendéglátást érintő etikai, élelmiszerbiztonsági, egészségvédelmi környezetvédelmi, szabályokat betartja és betartatja

#### **A szakma alapadatai**

- Az ágazat megnevezése: Turizmus – vendéglátás
- A szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus
- A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02
- A szakma szakmairányai: ---
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési keretrendszer szerinti szintje: 5
- Kapcsolódó részsakmák: ---
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

#### **A szakképzésbe történő belépés feltételei**

- Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények:
  - Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat
  - Pályaalkalmassági vizsgálat

#### **A képzés szerkezete és tartalma**

A képzési és kimeneti követelményekben szereplő időkeret tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet

*A tanulási területekhez rendelt óraszámok évfolyamonként*

#### **Cukrász szaktechnikus 5 éves**

**Technikum 5 éves**
**Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola  
Cukrász szaktechnikus 5 1013 23 02**

	Heti óraszámok									
	9.A		10.A		11.A		12.A		13	
		csb.		csb.		csb.		csb.		csb.
Magyar nyelv és irodalom	4		5		3		3			
Történelem	3		3		2		2			
Állampolgári ismeretek							1			
Idegen nyelv (német, angol)	4		4		3		4		6	
Matematika	5		4		4		4			
Osztályfőnöki	1		1		1		1		1	
Testnevelés	4		4		3		3			
Komplex természettudomány	4									
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy (idegen nyelv)			2		2					
Érettségire felkészítő tantárgy (magyar nyelv és irodalom, történelem)					2		2			
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			1							
Digitális kultúra	2		1							
<b>pirossal jelölt óraszámok a közismereti szabadon tervezhető órakeretből kiegészítve</b>										
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>										
MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK	0,5									
<b>TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS ALAPOZÁS</b>										
A MUNKA VILÁGA	1,5									
IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN	1		1							
TERMELÉSI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTIKAI ALAPISMERETEK	4		8							
<b>SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>										
MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV (német, angol)									2	
<b>CUKRÁSZ KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS</b>										
ELŐKÉSZÍTÉS					3		1			
CUKRÁSZATI BERENDEZÉSEK-GÉPEK ISMERETE, KEZELÉSE, PROGRAMOZÁS					2		1		1	
CUKRÁSZATI TERMÉKEK KÉSZÍTÉSE					6		4		4	
CUKRÁSZATI TERMÉKEK BEFEJEZÉSE, DÍSZÍTÉSE					1		2		1	
ANYAGGAZDÁLKODÁS, ADMINISZTRÁCIÓ, ELSZÁMOLTATÁS					2		2			
<b>CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS EMELT SZINTŰ KÉPZÉS</b>										
ÜZLETI MENEDZSMENT							2		7	
MARKETING ÉS PROTOKOLL							2		2	
SPECIÁLIS SZAKMAI KOMPETENCIÁK									9	
PORTFOLIÓKÉSZÍTÉS									1	
<b>Tanulói óraszám</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34,0</b>	<b>0</b>
<b>Törvényes órakeret</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>	
<i>Egybefüggő szakmai gyakorlat</i>							175		200	

**Cukrász szaktechnikus 2 éves (érettségi utáni képzés)**

<b>Technikum 2 éves érettségire épülő</b> <b>Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hunyadi Mátyás</b> <b>Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző</b> <b>Iskola</b> <b>Cukrász szaktechnikus 5 1013 23 02</b>				
	Heti óraszám			
	13. évf.		14. évf.	
	csb.	csb.	csb.	csb.
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>				
MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK	0,5			
TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS ALAPOZÁS				
A MUNKA VILÁGA	1,5			
IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN	2			
TERMELÉSI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTIKAI ALAPISMERETEK	12			
<b>SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>				
MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV (német, angol)	2		1,5	
<b>CUKRÁSZ KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS</b>				
ELŐKÉSZÍTÉS	3		1	
CUKRÁSZATI BERENDEZÉSEK-GÉPEK ISMERETE, KEZELÉSE, PROGRAMOZÁS	2		1	
CUKRÁSZATI TERMÉKEK KÉSZÍTÉSE	6,5		9	
CUKRÁSZATI TERMÉKEK BEFEJEZÉSE, DÍSZÍTÉSE	1		2	
ANYAGGAZDÁLKODÁS, ADMINISZTRÁCIÓ, ELSZÁMOLTATÁS	2		2	
<b>CUKRÁSZ EMELT SZINTŰ KÉPZÉS</b>				
ÜZLETI MENEDZSMENT	2		5,5	
MARKETING ÉS PROTOKOLL			4	
SPECIÁLIS SZAKMAI KOMPETENCIÁK			8	
PORTFÓLIÓKÉSZÍTÉS			1	
<b>Osztályfőnöki</b>	<b>0,5</b>			
<b>Tanulói óraszám</b>	<b>35</b>		<b>35</b>	
<b>Törvényes órakeret</b>	<b>35</b>		<b>35</b>	
<i>Egybefüggő szakmai gyakorlat</i>			200	
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad szakmai órakeretből kiegészítve</b>				

### **4.7.1.3 Szakács szaktechnikus**

Rendkívül kreatív és szaktudásának köszönhetően konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes ételeket készít, tálal. Hideg és melegkonyhai ételeket magasszinten elkészít és prezentál. Gazdálkodik az üzletvezetés érdekeit figyelemben véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri, az árrendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Beszállító cégekkel, üzletkötőkkel kapcsolatot tart, üzletet köt. Élelmezésvezetői szakterületen is magasszinten képes irányítani, munkaterületeket ellenőrizni. A dietetikusok munkáját segítve, képes étrendeket összeállítani, szükség szerint akár személyre szabottan. Rendszeresen nyomon követi a szakmai trendeket, továbbképzzi magát és a megszerzett tudását folyamatosan továbbadja a kollégáinak. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

### **A szakma alapadatai**

- Az ágazat megnevezése: Turizmus – vendéglátás
- A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
- A szakma azonosító száma: 5 1013 23 06
- A szakma szakmairányai: ---
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési keretrendszer szerinti szintje: 5
- Kapcsolódó részsakmák: ---
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

### **A szakképzésbe történő belépés feltételei**

- Iskolai előképzettség: alpfokú iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények:
  - Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat
  - Pályaalkalmassági vizsgálat

### **A képzés szerkezete és tartalma**

A képzési és kimeneti követelményekben szereplő időkeret tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet

*A tanulási területekhez rendelt óraszámok évfolyamonként*



## Szakács szaktechnikus 5 éves

<b>Technikum 5 éves</b>										
<b>Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola</b>										
<b>Szakács szaktechnikus 5 1013 23 06</b>										
	Heti óraszámok									
	9.A		10.A		11.A		12.A		13	
		csb.		csb.		csb.		csb.		csb.
Magyar nyelv és irodalom	4		5		3		3			
Történelem	3		3		2		2			
Állampolgári ismeretek							1			
Idegen nyelv (német, angol)	4		4		3		4		6	
Matematika	5		4		4		4			
Osztályfőnöki	1		1		1		1		1	
Testnevelés	4		4		3		3			
Komplex természettudomány	4									
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy (idegen nyelv)			2		2					
Érettségire felkészítő tantárgy (magyar nyelv és irodalom, történelem)					2		2			
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			1							
Digitális kultúra	2		1							
<b>pirossal jelölt óraszámok a közismereti szabadon tervezhető órakeretből kiegészítve</b>										
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>										
MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK	0,5									
TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS ALAPOZÁS										
A MUNKA VILÁGA	1,5									
IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN	1		1							
TERMELÉSI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTIKAI ALAPISMERETEK	4		8							
<b>SAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>										
MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV (német, angol)									2	
<b>SAKÁCS KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS</b>										
ELŐKÉSZÍTÉS ÉS ÉLELMISZERFELDOLGOZÁS					3		1			
KONYHAI BERENDEZÉSEK-GÉPEK ISMERETE, KEZELÉSE, PROGRAMOZÁS					2		1		1	
ÉTELKÉSZÍTÉS-TECHNOLÓGIAI ISMERETEK					6		4		4	
ÉTELEK TÁLALÁSA					1		2		1	
ANYAGGAZDÁLKODÁS, ADMINISZTRÁCIÓ, ELSZÁMOLTATÁS					2		2			
<b>SAKÁCS EMELT SZINTŰ KÉPZÉS</b>										
ÜZLETI MENEDZSMENT							2		7	
MARKETING ÉS PROTOKOLL							2		2	
SPECIÁLIS SZAKMAI KOMPETENCIÁK									9	
PORTFOLIÓKÉSZÍTÉS									1	
<b>Tanulói óraszám</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34,0</b>	<b>0</b>
<b>Törvényes órakeret</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>	
<i>Egybefüggő szakmai gyakorlat</i>										
							175		200	
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad szakmai órakeretből kiegészítve</b>										

Szakács szaktechnikus 2 éves (érettségi utáni képzés)

**Technikum 2 éves érettségire épülő**

**Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola**

**Szakács szaktechnikus 5 1013 23 06**

	Heti óraszám			
	13.évf.		14.évf.	
		csb.		csb.
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>				
MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK	0,5			
TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS ALAPOZÁS				
A MUNKA VILÁGA	1,5			
IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN	2			
TERMELÉSI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTIKAI ALAPISMERETEK	12			
<b>SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>				
MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV (német, angol)	2		1,5	
<b>CUKRÁSZ KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS</b>				
ELŐKÉSZÍTÉS ÉS ÉLELMISZERFELDOLGOZÁS	3		1	
KONYHAI BERENDEZÉSEK-GÉPEK ISMERETE, KEZELÉSE, PROGRAMOZÁS	3		0,5	
ÉTELKÉSZÍTÉS-TECHNOLÓGIAI ISMERETEK	5,5		7	
ÉTELEK TÁLLALÁSA	1		2	
ANYAGGAZDÁLKODÁS, ADMINISZTRÁCIÓ, ELSZÁMOLTATÁS	2		2	
<b>CUKRÁSZ EMELT SZINTŰ KÉPZÉS</b>				
ÜZLETI MENEDZSMENT	2		7	
MARKETING ÉS PROTOKOLL			4	
SPECIÁLIS SZAKMAI KOMPETENCIÁK			9	
PORTFÓLIÓKÉSZÍTÉS			1	
<b>Osztályfőnöki</b>	<b>0,5</b>			
<b>Tanulói óraszám</b>	<b>35</b>		<b>35</b>	
<b>Törvényes órakeret</b>	<b>35</b>		<b>35</b>	
Egybefüggő szakmai gyakorlat			200	
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad szakmai órakeretből kiegészítve</b>				

#### **4.7.1.4 Vendégtéri szaktechnikus**

A vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja a vendéglátó üzlet üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését.

Kínálatot tervez, étlap- itallapot állít össze. Irányítja az üzlet gazdálkodását. Biztosítja az üzemelés tárgyi feltételeit. Kialakítja, fenntartja és fejleszti az üzleti arculatot. Ajánlatot készít a megrendelők részére. Rendezvényeket tervez, szervez és bonyolít le.

Részt vesz az árubeszerzésben, kialakítja az árakat. Tárgyal az ügyfelekkel. Kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli az éttermi személyzetet. Nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.

#### **A szakma alapadatai**

- Az ágazat megnevezése: Turizmus – vendéglátás
- A szakma megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus
- A szakma azonosító száma: 5 1013 23 08
- A szakma szakmairányai: ---
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési keretrendszer szerinti szintje: 5
- Kapcsolódó részsakmák: ---
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

#### **A szakképzésbe történő belépés feltételei**

- Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények:
  - Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat
  - Pályaalkalmassági vizsgálat

#### **A képzés szerkezete és tartalma**

A képzési és kimeneti követelményekben szereplő időkeret tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet

A tanulási területekhez rendelt óraszámok évfolyamonként:

**Vendégtéri szaktechnikus 5 éves**

<b>Technikum 5 éves</b>										
<b>Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola</b>										
<b>Vendégtéri szaktechnikus 5 1013 23 08</b>										
	Heti óraszámok									
	9.A		10.A		11.A		12.A		13	
		csb.		csb.		csb.		csb.		csb.
Magyar nyelv és irodalom	4		5		3		3			
Történelem	3		3		2		2			
Állampolgári ismeretek							1			
Idegen nyelv (német, angol)	4		4		3		4		6	
Matematika	5		4		4		4			
Osztályfőnöki	1		1		1		1		1	
Testnevelés	4		4		3		3			
Komplex természettudomány	4									
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy (idegen nyelv)			2		2					
Érettségire felkészítő tantárgy (magyar nyelv és irodalom, történelem)					2		2			
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			1							
Digitális kultúra	2		1							
<b>pirossal jelölt óraszámok a közismereti szabadon tervezhető órakeretből kiegészítve</b>										
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>										
MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK	0,5									
<b>TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS ALAPOZÁS</b>										
A MUNKA VILÁGA	1,5									
IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN	1		1							
TERMELÉSI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTIKAI ALAPISMERETEK	4		8							
<b>SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>										
MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV (német, angol)									2	
<b>VENDÉGTÉRI SZAKEMBER KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS</b>										
RENDEZVÉNYSZERVEZÉSI ISMERETEK					3		1		1	
VENDÉGTÉRI ISMERETEK					2		1		1	
ÉTEL ÉS ITALISMERET					6		4		3	
ÉRTÉKESÍTÉSI ISMERETEK					1		2		1	
GAZDÁLKODÁS ÉS ÜGYVITELI ISMERETEK					2		2			
<b>VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS EMELT SZINTŰ KÉPZÉS</b>										
ÜZLETI MENEDZSMENT							2		7	
MARKETING ÉS PROTOKOLL							2		2	
SPECIÁLIS SZAKMAI KOMPETENCIÁK									9	
PORTFÓLIÓKÉSZÍTÉS									1	
<b>Tanulói óraszám</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34,0</b>	<b>0</b>
<b>Törvényes órakeret</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>	
<i>Egybefüggő szakmai gyakorlat</i>						175		200		
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad szakmai órakeretből kiegészítve</b>										

Vendégtéri szaktechnikus 2 éves (érettségi utáni képzés)

<b>Technikum 2 éves érettségire épülő</b> <b>Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola</b> <b>Vendégtéri szaktechnikus 5 1013 23 08</b>				
	Heti óraszám			
	13. évf.		14. évf.	
	csb.	csb.	csb.	csb.
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>				
MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK	0,5			
TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS ALAPOZÁS				
A MUNKA VILÁGA	1,5			
IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN	2			
TERMELÉSI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTIKAI ALAPISMERETEK	12			
<b>SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>				
MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV (német, angol)	2		1,5	
<b>VENDÉGTÉRI SZAKEMBER KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS</b>				
RENDEZVÉNYSZERVEZÉSI ISMERETEK	3		2	
VENDÉGTÉRI ISMERETEK	2		3	
ÉTEL ÉS ITALISMERET	6,5		7	
ÉRTÉKESÍTÉSI ISMERETEK	1		2,5	
GAZDÁLKODÁS ÉS ÜGYVITELI ISMERETEK	2		1	
<b>VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS EMELT SZINTŰ KÉPZÉS</b>				
ÜZLETI MENEDZSMENT	2		7	
MARKETING ÉS PROTOKOLL			3	
SPECIÁLIS SZAKMAI KOMPETENCIÁK			7	
PORTFÓLIÓKÉSZÍTÉS			1	
<b>Osztályfőnöki</b>	<b>0,5</b>			
<b>Tanulói óraszám</b>	<b>35</b>		<b>35</b>	
<b>Törvényes órakeret</b>	<b>35</b>		<b>35</b>	
<i>Egybefüggő szakmai gyakorlat</i>			200	
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad szakmai órakeretből kiegészítve</b>				

#### **4.7.2 Technikum (szakgimnáziumi nevelés-oktatás technikumban kifutó jelleggel megszervezve)**

*Ráépülő szakképesítés rövid leírása:*

*A **Vendéglátásszervező** a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és továbbfejleszhető tudással rendelkezik. A vendéglátó vállalkozások és az étkeztetési, vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtó egységek üzemeltetéséhez szükséges tervezői, vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat lát el. A vendéglátó egységekben végzi, irányítja, szervezi, ellenőrzi az árubeszerést, a raktározást, a termelési, az értékesítési és szolgáltatási tevékenységeket. Összeállítja a vendéglátó egység kínálatát, bemutatja, reklámozza az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot. Kapcsolatot tart, kommunikál magyar és idegen nyelven a vendégekkel, az egység üzletfeleivel és a hatóságokkal. Gondoskodik a vendéglátó egységekben a biztonsági-, munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi, higiénia, élelmiszerbiztonsági előírások betartásáról.*

*Célja: A szakirányú érettségéhez szükséges szakmai ismeretek elsajátítása, a felsőfokú továbbtanulás kellő megalapozása és olyan szakmai tudás megszerzésének biztosítása, amely lehetővé teszi a vendéglátásszervező képzésbe történő beszámítását (egy év beszámítása). További cél a szakképzéshez szükséges bemeneti kompetenciák megszerzése. A vendéglátás – turisztika szakmacsoport bemeneti kompetenciáit a 15/2008. (VIII. 13.) SZMM rendelet tartalmazza.*

##### **A szakképesítés alapadatai**

- *A szakképesítés azonosító száma: 54 811 01*
- *Szakképesítés megnevezése: Vendéglátásszervező*
- *A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátóipar*
- *Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar*
- *Elméleti képzési idő aránya: 40%*
- *Gyakorlati képzési idő aránya: 60%*

***A szakképzés óraterve 2018-as kerettanterv szerint mellék-szakképesítéssel***

**Technikum (4+1 év)**
**Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola  
Vendéglátásszervező 54 811 01**

	Heti óraszámok									
	9.A		10.A		11.A		12.A		13	
		csb.		csb.		csb.		csb.		csb.
Magyar nyelv és irodalom	4		4		4		4			
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2		2		3		3			
Etika							1			
Idegen nyelv (német, angol)*	4		4		4		4			
Matematika*	3		3		3		3			
Művészetek	1									
Osztályfőnöki	1		1		1		1		1	
Testnevelés és sport	5		5		5		5			
Komplex <b>természettudomány</b>	3									
Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy <b>Földrajz</b>	2		2		2					
Kötelezően választható tantárgy					2		2			
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			1							
Informatika*	2		2							
<b>Szakmai elmélet:</b>										
11498-12 FOGLALKOZTATÁS I.									2	
11561-16 GAZDÁLKODÁSI ISMERETEK										
VENDÉGLÁTÓ GAZDÁLKODÁS ELMÉLETE	1		1		1		0,5		1	
11518-16 ÉLELMISZERISMERET										
ÁLTALÁNOS ÉLELMISZERISMERET	1		1				0,5		1,5	
11519-16 ÉLELMISZERBIZTONSÁGI ALAPISMERETEK										
ÉLELMISZERBIZTONSÁG ÉS VENDÉGLÁTÁS HIGIÉNIAJA			1							
11539-16 VENDÉGLÁTÓ ÉTELKÉSZÍTÉS										
TERMELÉS ELMÉLETE	1		1		0,5		1		1,5	
11499-12 FOGLALKOZTATÁS II.									0,5	
11520-16 VENDÉGLÁTÓ KERESKEDELEM										
ÉRTÉKESÍTÉS ELMÉLETE	1		2		1		1		1,5	
1154-16 ÜZLETVEZETÉS A VENDÉGLÁTÁSBAN										
JOGSZABÁLYOK, SZERVEZÉS ÉS IRÁNYÍTÁS A VENDÉGLÁTÁSBAN					0,5		1		1	
11523-16 Pincér szakmai idegennyelv										
Pincér szakmai idegennyelv					1,5					
11524-16 Felszolgálati alapok										
Felszolgálati alapok					1					
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek								1		
Felszolgálás										
11538-16 VENDÉGLÁTÁS MARKETINGJE										
MARKETING ÉS KOMMUNIKÁCIÓ A VENDÉGLÁTÁSBAN			1		0,5		1		1,5	
Vendéglátóipari ágazat szakmai tantárgyai (ágazati kompetenciák erősítése)										
<b>Szakmai gyakorlat:</b>										
11561-16 GAZDÁLKODÁSI ISMERETEK										
VENDÉGLÁTÓ GAZDÁLKODÁS GYAKORLATA	1		1		1		1		1,5	
11518-16 ÉLELMISZERISMERET										
ÉLELMISZEREK A GYAKORLATBAN	1		1				0,5			
11539-16 VENDÉGLÁTÓ ÉTELKÉSZÍTÉS										
TERMELÉS GYAKORLATA			2		1		1,5		9,5	
11520-16 VENDÉGLÁTÓ KERESKEDELEM										
ÉRTÉKESÍTÉS GYAKORLATA	2		1						9	
11540-16 IDEGENNYELV A VENDÉGLÁTÁSBAN										
VENDÉGLÁTÓ ÜZLETI IDEGENNYELV GYAKORLATA (német, angol)					1				2,5	
11524-16 Felszolgálati alapok										
Felszolgálati alapok gyakorlata					2					
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek								2		
Felszolgálás gyakorlata										
11538-16 VENDÉGLÁTÁS MARKETINGJE										
INFORMATIKA A VENDÉGLÁTÁSBAN							1		1	
<b>Tanulói óraszám</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>35,0</b>	<b>0</b>
Törvényes órakeret	35		36		35		35		35	
	Nyári gyakorlat*				140		140			

**pirossal jelölt óraszámok szabad szakmai órakeretből kiegészítve**



### 4.7.3 Szakképző iskola

#### 4.7.3.1 Cukrász

A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít.

Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja.

Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket.

Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ.

Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket.

Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat.

Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel.

Folyamatosan képzzi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat.

Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

#### A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus – vendéglátás
- A szakma megnevezése: Cukrász
- A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01
- A szakma szakmairányai: ---
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- A szakma Magyar Képesítési keretrendszer szerinti szintje: 4
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Cukrászsegéd
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

#### A szakképzésbe történő belépés feltételei

- Iskolai előképzettség: alapképzés iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények:
  - Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat
  - Pályaalkalmassági vizsgálat

#### A képzés szerkezete és tartalma

A képzési és kimeneti követelményekben szereplő időkeret tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet.

*A tanulási területekhez rendelt óraszámok évfolyamonként*

**Cukrász 3 éves szakképző iskola**

**3 éves szakképző iskola**

**Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hznyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola  
Cukrász 4 1013 23 01**

	Heti óraszámok					
	9.		10.		11.	
		csb.		csb.		csb.
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2		2		2	
Idegen nyelv (angol,német)	2		1,5		1	
Matematika	2		1,5		1	
Történelem és társadalomismeret	3		0		0	
Természetismeret	3		0		0	
Testnevelés	4		1		1	
Osztályközösség.építő program	1		1		1	
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek	0		0		1	
Digitális kultúra	1					
Közismeret összesen						
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad közismereti órakeretből kiegészítve</b>						
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>						
MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK	0,5					
TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS ALAPOZÁS						
A MUNKA VILÁGA	1,5					
IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN	2					
TERMELÉSI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTKAI ALAPISMERETEK	12					
<b>SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>						
MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV (német, angol)					2	
CUKRÁSZ KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS						
ELŐKÉSZÍTÉS			4		2	
CUKRÁSZATI BERENDEZÉSEK-GÉPEK ISMERETE, KEZELÉSE, PROGRAMOZÁS			2		2	
CUKRÁSZATI TERMÉKEK KÉSZÍTÉSE			16		16	
CUKRÁSZATI TERMÉKEK BEFEJEZÉSE, DÍSZÍTÉSE			3		2	
ANYAGGAZDÁLKODÁS, ADMINISZTRÁCIÓ, ELSZÁMOLTATÁS			2		2	
PORTFÓLIÓKÉSZÍTÉS					1	
<b>Tanulói óraszám</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>
<b>Törvényes órakeret</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>	
Egybefüggő szakmai gyakorlat				175		
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad szakmai órakeretből kiegészítve</b>						

**Cukrász 2 éves (érettségi utáni képzés)**

**Szakképző 2 éves érettségire épülő**

**Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola**  
**Cukrász 4 1013 23 01**

	Heti óraszám			
	13. évf.		14. évf.	
		csb.		csb.
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>				
MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK	0,5			
TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS ALAPOZÁS				
A MUNKA VILÁGA	1,5			
IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN	2			
TERMELÉSI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTIKAI ALAPISMERETEK	12			
<b>SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>				
MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV (német, angol)			2	
CUKRÁSZ KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS				
ELŐKÉSZÍTÉS	4		3	
CUKRÁSZATI BERENDEZÉSEK-GÉPEK ISMERETE, KEZELÉSE, PROGRAMOZÁS	2		2	
CUKRÁSZATI TERMÉKEK KÉSZÍTÉSE	9		22	
CUKRÁSZATI TERMÉKEK BEFEJEZÉSE, DÍSZÍTÉSE	2		3	
ANYAGGAZDÁLKODÁS, ADMINISZTRÁCIÓ, ELSZÁMOLTATÁS	2		2	
PORTFÓLIÓKÉSZÍTÉS			1	
<b>Tanulói óraszám</b>	<b>35</b>		<b>35</b>	
<b>Törvényes órakeret</b>	<b>35</b>		<b>35</b>	
Egybefüggő szakmai gyakorlat		200		
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad szakmai órakeretből kiegészítve</b>				

**4.7.3.2 Szakács**

Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladatkiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának

## **A szakma alapadatai**

- Az ágazat megnevezése: Turizmus – vendéglátás
- A szakma megnevezése: Szakács
- A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
- A szakma szakmairányai: ---
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- A szakma Magyar Képesítési keretrendszer szerinti szintje: 4
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Szakácssegéd
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

## **A szakképzésbe történő belépés feltételei**

- Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények:
  - Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat
  - Pályaalkalmassági vizsgálat

## **A képzés szerkezete és tartalma**

A képzési és kimeneti követelményekben szereplő időkeret tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet

A tanulási területekhez rendelt óraszámok évfolyamonként

**Szakács 3 éves szakképző iskola**

**3 éves szakképző iskola**

**Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hznyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola**

**Szakács 4 1013 23 05**

	Heti óraszámok					
	9.		10.		11.	
		csb.		csb.		csb.
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2		2		2	
Idegen nyelv (angol, német)	2		1,5		1	
Matematika	2		1,5		1	
Történelem és társadalomismeret	3		0		0	
Természetismeret	3		0		0	
Testnevelés	4		1		1	
Osztályközösség.építő program	1		1		1	
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek	0		0		1	
Digitális kultúra	1					
Közismeret összesen						
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad közismereti órakeretből kiegészítve</b>						
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>						
MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK	0,5					
TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS ALAPOZÁS						
A MUNKA VILÁGA	1,5					
IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN	2					
TERMELESI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTKAI ALAPISMERETEK	12					
<b>SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>						
MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV (német, angol)					2	
<b>SZAKÁCS KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS</b>						
ELŐKÉSZÍTÉS ÉS ÉLELMISZERFELDOLGOZÁS			4		2	
KONYHAI BERENDEZÉSEK-GÉPEK ISMERETE, KEZELÉSE, PROGRAMOZÁS			2		2	
ÉTELKÉSZÍTÉS-TECHNOLÓGIAI ISMERETEK			16		16	
ÉTELEK TÁLLALÁSA			3		2	
ANYAGGAZDÁLKODÁS, ADMINISZTRÁCIÓ, ELSZÁMOLTATÁS			2		2	
PORTFÓLIÓKÉSZÍTÉS					1	
<b>Tanulói óraszám</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>
<b>Törvényes órakeret</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>	
<i>Egybefüggő szakmai gyakorlat</i>					175	
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad szakmai órakeretből kiegészítve</b>						

**Szakács 2 éves (érettségi utáni képzés)**

**Szakképző 2 éves érettségire épülő**

**Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola**  
**Szakács 4 1013 23 05**

	Heti óraszám			
	13. évf.		14. évf.	
		csb.		csb.
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>				
MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK	0,5			
TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS ALAPOZÁS				
A MUNKA VILÁGA	1,5			
IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN	2			
TERMELÉSI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTIKAI ALAPISMERETEK	12			
<b>SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>				
MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV (német, angol)			2	
<b>SZAKÁCS KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS</b>				
ELŐKÉSZÍTÉS ÉS ÉLELMISZERFELDOLGOZÁS	4		3	
KONYHAI BERENDEZÉSEK-GÉPEK ISMERETE, KEZELÉSE, PROGRAMOZÁS	2		2	
ÉTELKÉSZÍTÉS-TECHNOLÓGIAI ISMERETEK	9		22	
ÉTELEK TÁLLALÁSA	2		3	
ANYAGGAZDÁLKODÁS, ADMINISZTRÁCIÓ, ELSZÁMOLTATÁS	2		2	
PORTFÓLIÓKÉSZÍTÉS			1	
<b>Tanulói óraszám</b>	<b>35</b>		<b>35</b>	
<b>Törvényes órakeret</b>	<b>35</b>		<b>35</b>	
Egybefüggő szakmai gyakorlat			200	
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad szakmai órakeretből kiegészítve</b>				

**4.7.3.3 Pincér-vendégtéri szakember**

A pincér-vendégtéri szakember a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálás előírása szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel. Átv teszi a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet, készpénzt, illetve készpénzt helyettesítő eszközöket kezel. Elszámol a napi bevétellel.

Barista, bártender és alapfokú sommelier tevékenységet végez.

Rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában.

Munkaterülete állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik.

Ismeri a hazai és nemzetközi étel- és italkínálatot, tisztában van a vendéglátóipari trendekkel, az ételkészítési technológiákkal. Folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.

#### **A szakma alapadatai**

- Az ágazat megnevezése: Turizmus – vendéglátás
- A szakma megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember
- A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04
- A szakma szakmairányai: ---
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- A szakma Magyar Képesítési keretrendszer szerinti szintje: 4
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Pincérsegéd
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

#### **A szakképzésbe történő belépés feltételei**

- Iskolai előképzettség: alpfokú iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények:
  - Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat
  - Pályaalkalmassági vizsgálat

#### **A képzés szerkezete és tartalma**

A képzési és kimeneti követelményekben szereplő időkeret tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet

A tanulási területekhez rendelt óraszámok évfolyamonként:

**Pincér-vendégtéri szakember 3 éves szakképző iskola**

**3 éves szakképző iskola**

**Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hznyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola**

**Pincér-vendégtéri szakember 4 1013 23 04**

	Heti óraszámok					
	9.		10.		11.	
		csb.		csb.		csb.
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2		2		2	
Idegen nyelv (angol, német)	2		1,5		1	
Matematika	2		1,5		1	
Történelem és társadalomismeret	3		0		0	
Természetismeret	3		0		0	
Testnevelés	4		1		1	
Osztályközösség-építő program	1		1		1	
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek	0		0		1	
Digitális kultúra	1					
Közismeret összesen						
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad közismereti órakeretből kiegészítve</b>						
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>						
MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK	0,5					
TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS ALAPOZÁS						
A MUNKA VILÁGA	1,5					
IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN	2					
TERMELESI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTKAI ALAPISMERETEK	12					
<b>SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>						
MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV (német, angol)					2	
PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS						
RENDEZVÉNYSZERVEZÉSI ISMERETEK			3		2	
VENDÉGTÉRI ISMERETEK			4		2	
ÉTEL ÉS ITALISMERET			16		16	
ÉRTÉKESÍTÉSI ISMERETEK			2		2	
GAZDÁLKODÁS ÉS ÜGYVITELI ISMERETEK			2		2	
PORTFÓLIÓKÉSZÍTÉS					1	
<b>Tanulói óraszám</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>
<b>Törvényes órakeret</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>	
<i>Egybefüggő szakmai gyakorlat</i>					175	
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad szakmai órakeretből kiegészítve</b>						



**Pincér-vendégtéri szakember 2 éves (érettségi után)**

<b>Szakképző 2 éves érettségire épülő</b>				
<b>Iskola: Tolna Vármegyei SZC Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai Technikum és Szakképző Iskola</b>				
<b>Pincér-vendégtéri szakember 4 1013 23 04</b>				
	Heti óraszám			
	13. évf.		14. évf.	
	csb.	csb.	csb.	csb.
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>				
MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK	0,5			
TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS ALAPOZÁS				
A MUNKA VILÁGA	1,5			
IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN	2			
TERMELÉSI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTIKAI ALAPISMERETEK	12			
<b>SAKIRÁNYÚ OKTATÁS</b>				
MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV (német, angol)			2	
PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS				
RENDEZVÉNYSZERVEZÉSI ISMERETEK	3		2	
VENDÉGTÉRI ISMERETEK	3		3	
ÉTEL ÉS ITALISMERET	9		22	
ÉRTÉKESÍTÉSI ISMERETEK	2		3	
GAZDÁLKODÁS ÉS ÜGYVITELI ISMERETEK	2		2	
PORTFÓLIÓKÉSZÍTÉS			1	
<b>Tanulói óraszám</b>	<b>35</b>		<b>35</b>	
<b>Törvényes órakeret</b>	<b>35</b>		<b>35</b>	
<i>Egybefüggő szakmai gyakorlat</i>			200	
<b>pirossal jelölt óraszámok szabad szakmai órakeretből kiegészítve</b>				

**A csoportbontások szervezésének elvei, szempontjai:**

- Idegen nyelv, szakmai idegen nyelv tanításánál az évfolyamokon a csoportbontás a választott idegen nyelv szerint valósul meg, a csoport maximális létszámának figyelembevételével.
- Közismereti digitális kultúra, informatika a vendéglátásban tantárgy, valamint a projektoktatás során használt IKT a vendéglátásban tanulási területek esetében minden tanulónak külön számítógép biztosítása érdekében - a csoport maximális létszámát az informatika tanterem tanulói számítógépeinek száma határozza meg.
- A közismereti tárgyak oktatása (matematika, magyar nyelv, szakképző iskolában kommunikáció-magyar nyelv és irodalom) is megvalósítható csoportbontásban a létszám a munkaközösségvezetők javaslata és a tantárgyfelosztás lehetőségeinek figyelembevételével.
- A tanműhelyi foglalkozások, a kerettantervben meghatározott (ahol a kifutó kerettantervek előírják) egyes szakmai gyakorlati tárgyak oktatása, valamint az ágazati alapoktatás tanműhelyt igénylő tananyagtartalom oktatása szintén csoportbontásban valósul meg, a maximális csoportlétszámot a tanműhelyi kapacitás határozza meg.
- Szakképző intézményben a szakirányú oktatás során a csoportlétszám legfeljebb 16 fő

Célunk a csoportbontással, hogy az ismereteket elmélyítsük, és több idő jusson a készségek fejlesztésére, a tanulók tudásának megalapozására.

#### **4.7.4 Felnőttek oktatása**

Szakmai oktatást felnőttképzési jogviszonyban is szervezünk. A felnőttképzési jogviszonyra az felnőttképzésről szóló törvényt alkalmazzuk.

A felnőttképzési szerződéssel létrejött felnőttképzési jogviszony keretében a Szakképző intézmény az általa szervezett szakmára felkészítő szakmai oktatást nyújt a Képzésben részt vevő személy számára, mely a képzésben részt vevő személy sajátos elfoglaltságához, egyedi életkörülményeihez igazodóan valósul meg. A felnőttképzési szerződést írásba kell megkötni.

Felnőttképzési jogviszony keretében folytatott szakirányú oktatás során biztosítjuk a szakma keretében ellátandó munkatevékenységekhez szükséges ismeretek és készségek elsajátítását, a gyakorlatban történő alkalmazását, a szakmai vizsgára történő felkészítést.

Szakirányú oktatás a szakképző intézményben, illetve szakképzési munkaszerződés keretében duális képzőhelyen valósul meg. A szakirányú oktatást a szakképző intézményben csak abban az esetben szervezünk, ha a képzésben résztvevő személy duális képzőhelyen való részvétele a gazdasági kamara közreműködése mellett sem biztosítható.

A turizmus -vendéglátás ágazaton belül kínált szakmáinkat felnőttképzési jogviszony keretében is szervezzük a Szt. 53.§-nak (4) bekezdésében leírtaknak megfelelően csökkentve a képzés időtartamát legfeljebb a nappali oktatás időtartamának negyedére, az óraszámokat a nappali rendszerű szakmai oktatás óraszámának negyven százalékáig.

A képzésben résztvevő személy korábbi tanulmányait, megszerzett ismereteit és gyakorlatát az adott szakmai oktatás előírt (megegyező tartalmú) követelményeibe beszámítjuk, vagyis a mért vagy dokumentummal igazolt tudása alapján tananyagegység(ek) és/vagy tananyagelem(ek) elsajátítására irányuló képzési rész, ágazati alapvizsga letétele alól felmentést kap, az igazgató által hozott határozat alapján. A beszámítás alapján a képzésben részt vevő személy a tanulmányi követelményeket az előírtnál rövidebb idő alatt teljesíti.

A legalább középiskolai végzettséggel rendelkező képzésben részt vevők már az 9-11. évfolyamokra előírt közismereti tartalmakat elsajátították, így a szakmára előírt három tanév helyett két évre csökkenthető a képzés a szakmai és érettségi bizonyítványaik közismereti tartalmának beszámításával.

A közismeret nélküli kétéves képzésre vonatkozó szakmai oktatás óraszámát a Szt. 53. § (4) bekezdésére, valamint előzetes tudásra alapozva csökkentjük, így a képzési idő 1,5 év.

A képzés során alkalmazzuk a blended oktatási formát, melyben az internet és digitális oktatás nyújtotta lehetőségeket és a hagyományos tantermi, tanműhelyi oktatás módszereit együttesen használjuk. Ebben az oktatási formában fontos szerepet kap a személyes kontakt is, a foglalkozások megadott helyén és idején való személyes részvétel, valamint az online tér tanulástámogató felületein keresztül a képzésben résztvevők kapcsolatba léphetnek az oktatókkal és egymással is. Azon tananyagtartalmakat, amelyek elsajátítása nem tanműhelyi keretek között valósul meg, azokat e-learning tanulási formában, digitális tananyagként juttatjuk el a képzésben részt vevők számára, akik önállóan sajátítják el a tananyagot. Ezen tananyagegységek esetében biztosítunk online konzultációs órákat, ahol az oktató és a képzésben részt vevők egyidőben vannak jelen, kérdéseket tehetnek fel.

Felnőttek oktatásának óraszámai:

Tantárgyak, témakörök	Óraszámok		
	Kontakt óra	Online óra	Összes óraszám
Munkavállalói ismeretek	-	9	9
A munka világa	18	9	27
IKT a vendéglátásban	36	-	36
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	216	-	216
<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS</b>	<b>270</b>	<b>18</b>	<b>288</b>
<b>Az ágazati alapoktatás minden szakmában azonos</b>			
<b>Cukrász szakmai képzés óraszámai</b>			
Előkészítés	72	-	72
Cukrászati berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása	54	-	54
Cukrászati termékek készítése	396	-	396
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	54	-	54
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	72	-	72
Munkavállalói idegen nyelv	36	-	36
Egybefüggő szakmai gyakorlat	80	-	80
<b>Szakács szakmai képzés óraszámai</b>			
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	72	-	72
Konyhai berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása	54	-	54
Ételkészítés- technológia ismeretek	396	-	396
Ételek tálalása	54	-	54
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	72	-	72
Munkavállalói idegen nyelv	36	-	36
Egybefüggő szakmai gyakorlat	80	-	80

<b>Pincér-vendégtéri szakember szakmai képzés óraszámai</b>			
Rendezvényszervezési ismeretek	72	-	72
Vendégtéri ismeretek	54	-	54
Étel és italismeret	396	-	396
Értékesítési ismeretek	54	-	54
Gazdálkodás és ügyviteli ismeret	72	-	72
Munkavállalói idegen nyelv	36	-	36
Egybefüggő szakmai gyakorlat	80	-	80
<b>Cukrász szaktechnikus szakmai képzés óraszámai</b>			
Előkészítés	45	-	45
Cukrászati berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása	45	-	45
Cukrászati termékek készítése	198	-	198
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	45	-	45
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	36	-	36
Üzleti menedzsment	135	-	135
Marketing és protokoll	36	-	36
Speciális szakmai kompetenciák	108	-	108
Munkavállalói idegen nyelv	36	-	36
Egybefüggő szakmai gyakorlat	80	-	80
<b>Szakács szaktechnikus szakmai képzés óraszámai</b>			
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	45	-	45
Konyhai berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása	45	-	45
Ételkészítés- technológia ismeretek	198	-	198
Ételek tálalása	45	-	45
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	36	-	36
Üzleti menedzsment	135	-	135
Marketing és protokoll	36	-	36
Speciális szakmai kompetenciák	108	-	108
Munkavállalói idegen nyelv	36	-	36
Egybefüggő szakmai gyakorlat	80	-	80
<b>Vendégtéri szaktechnikus szakmai képzés óraszámai</b>			
Rendezvényszervezési ismeretek	72	-	72
Vendégtéri ismeretek	54	-	54
Étel és italismeret	162	-	162
Értékesítési ismeretek	45	-	45
Gazdálkodás és ügyviteli ismeret	36	-	36

Üzleti menedzsment	135	-	135
Marketing és protokoll	36	-	36
Speciális szakmai kompetenciák	108	-	108
Munkavállalói idegen nyelv	36	-	36
Egybefüggő szakmai gyakorlat	80	-	80

### **Kizárólag érettségi vizsgára felkészítő képzés felnőttképzési jogviszonnyal**

Óraszámok:

<b>Évfolyam/ Tantárgyak</b>	<b>12. Nappali tagozat</b>	<b>13. Nappali tagozat</b>
<b>Magyar nyelv és irodalom</b>	<b>4,5</b>	<b>4,5</b>
<b>Idegen nyelv</b>	<b>4,5</b>	<b>4,5</b>
<b>Matematika</b>	<b>4,5</b>	<b>4,5</b>
<b>Történelem</b>	<b>4,5</b>	<b>4,5</b>
<b>Összes heti óraszám</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Tanítási hetek száma</b>	<b>36</b>	<b>31</b>
<b>Összes évi óraszám</b>	<b>648</b>	<b>558</b>

#### **4.8 Az egybefüggő szakmai gyakorlatra vonatkozó szabályok a Szt. és Szkr. alapján.**

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

A képzési és kimeneti követelmények határozzák meg az egybefüggő szakmai gyakorlat időtartamát az adott szakmák esetében.

- 5 éves technikum 375 óra
- 2 éves technikum (érettségivel) 200 óra
- 3 éves szakképző iskola 175 óra
- 2 éves szakképző iskola (érettségivel) 200 óra
- technikum (szakgimnázium kifutó) 280 óra
- felnőttek képzése 1,5 év 80 óra

Ha a tanuló vagy képzésben részt vevő személy szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlatról való igazolt és igazolatlan mulasztása meghaladja a szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak húsz százalékát, a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az évfolyam követelményeit nem teljesítette és magasabb évfolyamban nem léphet.

Az igazolatlan mulasztás nem haladhatja meg a szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak öt százalékát. Az igazolatlan mulasztást a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy pótolni köteles.

Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy mulasztása az e bekezdésben meghatározott mértéket eléri és a mulasztását a következő tanév megkezdéséig pótolja, magasabb évfolyamba léphet.

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

#### **4.10. Szakképzést előkészítő évfolyam\***

##### **Bevezetés**

A Szakképzés 4.0 dokumentumban, a magyar szakképzés és felnőttképzés középtávú szakmapolitikai stratégiájában az egyik fókuszpont a pályaaorientáció és annak kihívásai. Az életpályatervezés és pályaaorientáció lényegi megsegítésére országos programfejlesztés indult. Az orientációs évfolyam programja segíti a tanuló készségeit, érdeklődési köreit, meggyőződéseit, értékeit, munkavégzési szokásait és személyes tulajdonságait felismerni, illetve támogatja a személyes adottságainak és érdeklődésének megfelelő képzéssel a foglalkoztatással kapcsolatos észszerű döntések meghozatalát és a sikeres egyéni életút kialakítását (2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről 112.§).

Általános iskola 8. osztályában nem minden tanuló tudja eldönteni, hogyan folytassa tanulmányait. Sok esetben a szülők és oktatók segítségével sem sikerül megtalálni azt az utat, mely illeszkedik a tanuló képességeihez, érdeklődési köréhez és személyiségéhez. A pályaválasztás fontos mérföldkő az életben, ezért a döntés megalapozásához fontos a reális önismeret és általános tájékozottság a lehetőségekről.

##### **AZ ORIENTÁCIÓS ÉVFOLYAM CÉLJA**

A szakképzést előkészítő évfolyam az általános iskola 8. osztályát sikeresen teljesítő olyan tanulónak szól, aki ugyan befejezte alapfokú tanulmányait, ám felzárkóztatásra szorul az iskolai kudarcok csökkentése érdekében. Amennyiben a tanuló az általános iskolát kompetenciahiányokkal fejezi be, tanulási nehézséggel vagy magatartászavarral küzd, az orientációs évfolyam alternatívát jelent számára. Mindazokkal a fiatalokkal együtt dolgozunk, akik a tanulás folyamatában tudatosan részt kívánnak venni, és képesek ennek keretében együttműködni az intézménnyel, az őket támogató oktatói csapattal. Az orientációs évfolyam a befogadás és elfogadás közössége, a folyamatokat a tanulók igényei szerint alakítjuk. A tanulási akadályozottsággal bíró, illetve SNI-s diákok felvételéről minden esetben egyedi döntés születik annak alapján, hogy az intézményben reális esélye nyílhat-e a tanuló eltérő fejlesztési szükségleteinek támogatására az egyéni tanulási és fejlődési utak biztosításával.

---

\* A Piarista Rend Magyar Tartománya 2021. augusztusi „Zöldellő életfának gyönyörű-szép ága – Orientációs évfolyam a magyar szakképzésben” c. összefoglaló kiadványa alapján

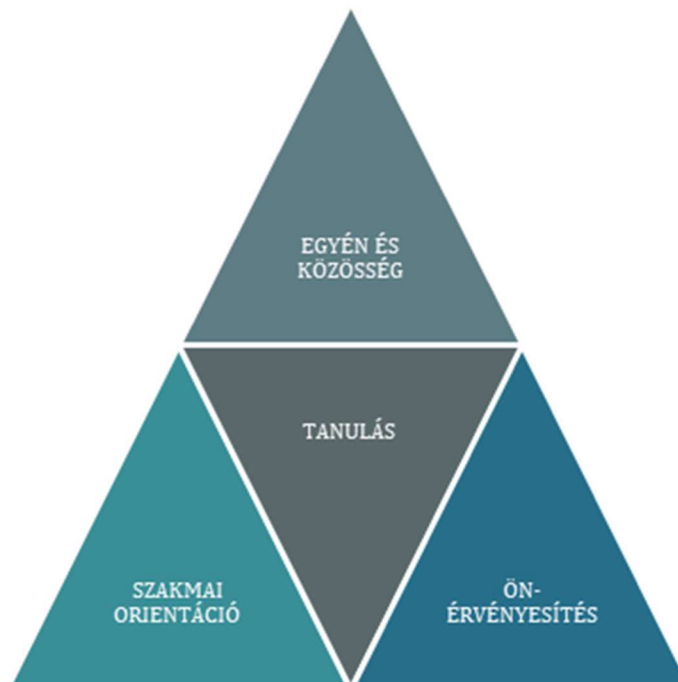
A program során az alapkészségek, a kulcs- és életpálya-építési kompetenciák fejlesztése valósul meg, továbbá nagy hangsúlyt fektetünk a tapasztalat alapú pályaorientációs tevékenységekre. A fejlesztés célja, hogy a diák megszerezze a szakmatanuláshoz szükséges alapokat, valamint képességeihez és személyiségéhez illő ágazatot, szakmát válasszon.

Az előkészítő év befejezését követően a tanuló felvételi eljárás nélkül folytathatja tanulmányait a választott szakmában (orvosi alkalmassághoz kötött felvétel nem megkerülhető). Az orientációs évfolyamon a tanuló ösztöndíjra jogosult.

#### **AZ ORIENTÁCIÓS ÉVFOLYAM SZAKMAI TARTALMÁNAK KULCSELEMEI**

- egyéni jövőkép és életpálya kialakítása egy ennek szentelt időszakban
- az erősségek felszínre hozása, sikerélmény megélése a felnőtt kísérők segítségével
- tervezői gondolkodás, belülről motivált tanulás
- személyes kompetenciák fejlesztése tanulási eredményeken keresztül
- kritikus társas kompetenciák fejlesztése alkotómunkán keresztül
- az alapkompentenciák fejlesztése (szövegértés, alapvető számolás, digitális kompetenciák)
- ágazatok és szakmák megismerése gyakorlati körülmények között
- komplex tanulási környezet létrehozása

#### **A PROGRAM FEJLESZTÉSI TERÜLETEI**



##### *Tanulás*

- Alapvető tanulási kompetenciák
- Tanulásmódszertani kompetenciák

##### *Egyén és közösség*

- Énkép, önértékelés
- Szociális kompetenciák

##### *Szakmai orientáció*

- Szakmatanulási kompetenciák
- Életpályaépítési kompetenciák

## Önérvényesítés

- Kommunikációs kompetenciák
- Problémamegoldó kompetenciák

### A PROGRAM MÓDSZEREI

A szakképzést előkészítő évfolyam nemcsak a tartalmában, de módszereiben is eltér a hagyományostól.

A személyre szabottság érinti az előzőekben említett célok, fejlesztési kompetenciák és tartalmak mellett azok mélységét, mennyiségét, a tanulás szervezési módjait, tanulási időt, az oktató szerepét, az értékelést, a tanulási környezetet- és az alkalmazott pedagógiai módszereket is.

*A személyközpontú diáktámogatás megvalósulása:*

- segítő oktatók rendszere (csapat)
- a tanuló személyiségének megismerése
- a tanulási sajátosságok megismerése
- tanulócsoportok, közösségek működése
- tanulás szervezés a hagyományostól eltérő szemlélettel

Az oktatók mentorszerepben vesznek részt az oktatásban, az oktatói csapat kíséri a tanuló fejlődését, melynek érdekében az orientációs team a helyzetelemzés során feltárt adatokra építve a diákkal és szüleivel közösen egy több szakaszból álló Egyéni Fejlődési Tervet készít a tanév során. A kijelölt célok elérésére gyakran alkalmazott módszer pl. az egyéni munka, pármunka, kooperatív csoportmunka és legfőképpen a projektjellegű oktatás.

A tanulók értékelése az egyes tanulási szakaszokban érdemjegyek helyett szöveges értékeléssel történik. Jellege korrigáló, segítő és orientáló. Az értékelés a tanuló tanulmányi teljesítményéről a meghatározott tanulási eredmények mentén, kiemelten az Egyéni Fejlődési Tervben megfogalmazott egyéni célokhoz kötötten történik.

Tantárgyak helyett projektekben megvalósuló tanulási blokkokban folyik az ismeretek elsajátítása, melyek nem feltétlenül kötődnek az iskola csengetési rendjéhez. A tanulási blokkok tartalma az egyéni utaktól függően a következő tematikákból építkezik, különböző arányban:

- tervezés
- egyénizés
- segítőpárok közös munkája
- felzárkóztatás
- matematikai / számolási kompetenciák fejlesztése
- kommunikáció / szövegértés kompetenciák fejlesztése
- idegennyelvi alapozás
- mozgás
- kreatív készségek fejlesztése
- szakmaismeret (szakemberek meghívása)
- életpálya- és önismeret
- job shadowing (kirándulások, munkahelylátogatások, saját műhelyek látogatása)
- zárás, reflexió

### A SZAKKÉPZÉST ELŐKÉSZÍTŐ ÉVFOLYAM ÓRATERVE:

Tantárgyak	Heti óraszámok
Tanulás blokk	12 óra
Életpálya blokk	6 óra



Mozgás, kreativitás	6 óra
Job shadowing	6 óra
<b>Összesen:</b>	<b>30 óra</b>

## 5. Egészségfejlesztési program

### 5.1 Bevezető

Az egészségfejlesztési program összeállítása során figyelembe vettük az EMMI Egészségügyért Felelős Államtitkársága által készített „Az egészség a TIEd is!” A teljes körű iskolai egészségfejlesztés tevékenységei című kiadványban leírtakat.

Jogszabályi megfogalmazás értelmében a teljes körű egészségfejlesztés olyan folyamat, amelynek eredményeképpen az oktatók az intézményben végzett tevékenységet és a tanuló részvételét a szakképző intézmény életében úgy befolyásolják, hogy az a tanuló egészségi állapotának kedvező irányú változását idézze elő.

A mindennapos működésében kiemelt figyelmet fordítunk a tanulók egészséghez, biztonságához való joga alapján a teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatokra, alaptevékenységekre, amelyek különösen:

- egészséges táplálkozás,
- mindennapos testnevelés, testmozgás,
- lelki egészség, viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése,
- bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése,
- baleset-megelőzés és elsősegélynyújtás,
- személyi higiénié területére terjednek ki.

Az iskolában folyó teljes körű egészségfejlesztés figyelembe veszi a tanulók biológiai, társadalmi, életkori sajátosságait. A teljes körű egészségfejlesztéssel kapcsolatos feladataink nyomon követhetőek és mérhetőek, értékelhetőek. Az egészségfejlesztési programot az oktatói testület az iskola-egészségügyi szolgálat közreműködésével készítette el.

Az oktatón és az iskola-egészségügyi szolgálatot ellátó szakemberen kívül csak olyan szakembert vagy szervezet programját megvalósító személyt vonhatunk 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.

Az iskolai egészségfejlesztés (a tanulók egészségben nevelése) akkor lesz hatékony, ha teljeskörű. Ez az alábbiak teljesülését jelenti:

- nem szűkül le egyik-másik beavatkozási területre, hanem mindegyik fő egészségkockázati tényezőt befolyásolja;
- nem szűkül le egy-egy akció időtartamára, hanem az iskola mindennapi életében folyamatosan és rendszeresen jelen van;
- nem szűkül le egy iskolai közösség valamelyik részére, hanem minden tanuló részt vesz benne;
- nem szűkül le az oktatói testület egyes tagjaira, hanem a teljes oktatói gárda részt vesz benne;
- nem szűkül le az iskolán belüli közösségekre, hanem bevonjuk a szülőket, az iskola közelében működő, erre alkalmas civil szervezeteket, valamint az iskola társadalmi környezetét (pl. fenntartó) is.

A teljeskörű iskolai egészségfejlesztés az alábbi részterületeken jelentkező hatások révén eredményezhet a jobb egészséget:

- 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;
- a társadalmi kapcsolatok javulása a kortársakkal, szülőkkel, oktatókkal;
- az önismeret és önbizalom javulása;
- az alkalmazkodó készség, a stressz kezelés, a problémamegoldás javulása;
- a krónikus, nem fertőző népbetegedések (lelki betegségek, szív-érrendszeri, mozgásszervi és daganatos betegségek, cukorbetegség) elsődleges megelőzése;

Fentiek alapján a teljeskörű iskolai egészségfejlesztés hatékony megvalósítása intézményi célon mellett népegészségügyi és osztársadalmi cél.

Az egészségfejlesztési és prevenció programok kiválasztásánál beszerezzük

- az iskolapszichológus,
- az iskola-egészségügyi szolgálat, továbbá
- a helyi Kábítószerügyi Egyeztető Fórum véleményét.

## **5.2 Tevékenységek az egyes területeken**

### **5.2.1 Egészséges táplálkozás (Egészséges táplálkozás megvalósítása)**

Az egészséges táplálkozás iskolai megvalósítása alapvetően nem az oktatók feladata, hanem a közétkeztetést biztosító szervezeté, azonban az oktatóktól is elvárható a személyes példamutatáson és az egészséges táplálkozásra vonatkozó ismeretek átadásán keresztül az egészséges táplálkozásra nevelésben való közreműködés.

Az egészséges táplálkozással kapcsolatos ismeretátadáshoz speciális, tanulócsoportonként eltérő szempontokat veszünk figyelmébe.

#### **Helyzetelemzés:**

Az egészséges táplálkozás témakörben a helyzetfelmérés során az alábbi kérdésekre kell intézményi és tanulócsoport (osztály) szintjén választ adni:

- Milyenek a tanulók táplálkozási szokásai, tápláltsági állapota?
- Milyen az iskolai büfé, az automaták választéka?
- A mosdón kívül van-e az intézményben ivóvíz vételi lehetőség?
- Megfelelő idő áll-e rendelkezésre az étkezéshez?
- Milyenek az étkezés körülményei?
- Milyen a menzát igénylő tanulók aránya, az ételek minősége, a tanulók elégedettsége?
- A közétkeztetést biztosító szolgáltató az alapanyagok biztosításánál a helyi termelőkkel együttműködik-e?

#### **Megfelelő környezeti feltételek biztosítása:**

- Példamutató iskolai személyzet
- Higiénikus, egészséges ivóvízvételi lehetőség
- Kézmosás lehetősége (folyékony szappannal)
- Iskolai büfé, automaták kínálata segítse az egészséges táplálkozást
- Kulturált étkezési körülmények, az ajánlásoknak megfelelő ételek a menzán, menüválasztási lehetőség.
- Szükség esetén a cukorbeteg tanulók lehetőséget kapjanak arra, hogy a vércukorszint ellenőrzése és az inzulinbeadása kontrollált módon, megfelelő körülmények között történjen.

**Egészséges táplálkozással kapcsolatos ismeretek átadása:**

Téma/Témakör	Tantárgy	Évfolyam	Óraszám
Az egészséges táplálkozás alapvető szabályai, táplálkozási piramis/tányér, folyadék (víz) fogyasztás, energiatalok, cukros üdítők, koffein, alkohol, fogápolás	KOMPLEX TERMÉSZETTUDOMÁNY	9.	1 óra
	TERMÉSZETISMERET	9. és KK12	1 óra
	Javaslat: VÉDŐNŐI ELŐADÁS (energiatalok, üdítők, koffein, alkohol)	9.	1 óra
Étkezési szokásaink és azok változtatása  Étkezési kultúra, terítés	OSZTÁLYFŐNÖKI ÓRA	9.	1 óra
Média szerepe a táplálkozásban	OSZTÁLYFŐNÖKI ÓRA	9.	1 óra
Növénytermesztés, állattenyésztés, növényvédő szerek	KOMPLEX TERMÉSZETTUDOMÁNY	9.	1 óra
Tudatos vásárlás, bioélelmiszerek, élelmiszer-biztonság, ételek tárolása	KOMPLEX TERMÉSZETTUDOMÁNY	9.	1 óra
	TERMÉSZETISMERET	9. és KK12	1 óra
Ételkészítési módok, ételkészítés, heti étrend összeállítása	KOMPLEX TERMÉSZETTUDOMÁNY	9.	1 óra
	TERMÉSZETISMERET	9.	1 óra
Tápláltsági állapot, testkép, energiaegyensúly Táplálkozási szükségletek, tápanyagok összetevői	KOMPLEX TERMÉSZETTUDOMÁNY	9.	1 óra
	TERMÉSZETISMERET	9.	1 óra

Téma/Témakör	Tantárgy	Évfolyam	Óraszám
Különleges táplálkozási igények (allergia, lisztérzékenység, laktóz- intolerancia, sportolók, kismamák, csecsemők, anyatejes táplálás, serdülők)	KOMPLEX TERMÉSZETTUDOMÁNY	9.	1 óra
	TERMÉSZETISMERET	9. és KK12	1 óra
Táplálkozással összefüggő betegségek, ajánlott és káros diéták (elhízás, kóros soványság, hiány- állapotok, testképzavarok, népbetegségek)	KOMPLEX TERMÉSZETTUDOMÁNY	9.	1 óra
	TERMÉSZETISMERET	9. és KK12	1 óra

**Megjegyzések:**

- A technikai és a szakképző iskolai képzések 9. évfolyamán komplex természettudomány, valamint természetismeret tantárgy keretein belül van lehetőség a fenti témák ismereteinek átadására.
- A jelenlegi KK12 évfolyam természetismeret órái is lehetőséget adnak a témák feldolgozására.
- A fenntarthatóság témahét (nem kötelező a szakképzésben) keretein belül foglalkozunk az egészségtudatos életmóddal, mely az egészséges táplálkozás témakörön felül több témakör egészségtanát is magába foglalja.

**Iskolai programok:**

- Rajzpályázat, plakátkészítés, vetélkedő (témahetek)
- Reklámfilm készítés
- Zöldség-gyümölcsnapok, víz napja (téma napok)
- Salátakészítés, kóstolás (diáknapi)
- Főzőiskola: gyorsan, egészségesen, olcsón!
- Osztálykirándulások lehetőségei az egészséges táplálkozási szokások támogatására
- Életmódklub, egyéni tanácsadás

**Diákok bevonása:**

- Kreatív tanulás, főzés (diáknapi, kirándulások)
- Helyzetfelmérés-vélemény felmérés a menzai ételek minőségéről, büfé választékáról
- Aktív részvétel az egészséges táplálkozási szokásokra ösztönző iskolai környezet megteremtésében (dekoráció, vetélkedő, egészségnapi)
- Kortárs hatás pozitív érvényesítése: kortársoktatás, kortárs-meggyőzés.

**Szülők bevonása:**

- Iskola honlapja, szülői értekezletek,
- Iskolai programokba való bekapcsolódás

**Értékelés:**

- Tanulók tudásszintjének felmérése
- A tanulók táplálkozási szokásainak változása

- Normál tápláltsági állapotú tanulók aránya (és a jó irányban bekövetkezett változások aránya)
- Közétkeztetésben részt vevő tanulók aránya, a tanulók elégedettségének változása a közétkeztetés minőségével kapcsolatban
- A helyzetértékeléskor megállapított hiányosságok korrekciója.

## 5.2.2 Mindennapos testnevelés, testmozgás

Ahhoz, hogy a mindennapos testnevelés, testmozgás elérhesse célját, a tanulók jobb egészségét, arra is szükség van, hogy a mindennapos testnevelés, egészségfejlesztési kritériumoknak megfelelően működjön iskolánkban.

A mindennapos testnevelés egészségfejlesztési kritériumai:

- Minden nap minden tanuló (kivétel, aki gyakorlati jellegű tevékenységet végez az adott tanítási napon) részvételével valósul meg.
- Napi kapcsolat a szülőkkel annak érdekében, hogy az indokolatlan felmentések visszaszoruljanak.
- Minden testmozgási alkalommal megfelelő keringési- és légző rendszeri terhelés (kipirulás, izzadás, lihegés a jele).
- A jól végzett munka és a játék siker- és örömeiménye biztosítása a tanulóknak.
- Megfelelő mozgásformák az eltérő testi adottságú tanulóknak is.
- A közösségi mozgásélmény jelentőségének hangsúlyozása az oktatók részéről a versenyszellem erősítése helyett.
- Minden testnevelés órán gimnasztika, benne minden tanulóval a biomechanikailag helyes testtartást kialakító, speciális tartásjavító torna (az izomérzésekre, a testtudat kialakítására ügyelve).
- Stressz-oldás mozgással.
- Tánc, (modern tánc, néptánc, társastánc). A táncnak speciális hatásai vannak a lelki egészségre (fiú-lány szerep különbözősége, hagyományokhoz kötődés).
- Diáksport szervezése.
- Életmód sportok elsajátítása (Az életmód sportot akár egy életen át is lehet végezni, mert az átlagos ember számára a hozzá szükséges feltételek általában adottak. (Pl.: úszás, biciklizés, futás, gyaloglás, túrázás stb.)
- Egészségismeretek hatékony átadása a megtapasztalt élettani hatások tudatosításával.
- Értékelés módja a részvételre serkentsen.
- Tornatermen kívül is hatékony testnevelés óra szervezése.
- A diákok rendszeres fittség mérése, a NETFIT eszközeivel.

Rendszeresen azonosítani szükséges azokat a lehetőségeket, melyekkel tornatermen kívül is hatékony testnevelést tudnak az oktatók (testnevelők, edzők) tartani.

A mindennapos testnevelés mellett fontosak az egyéb testmozgási alkalmak is, melyek a tanév során szervezett módon kerülhetnek megrendezésre (diáknapi, sportnap, uszodalátogatás, projektnapok-projekthetek, sportjátékok, gyalogos vagy biciklis közlekedés).

## 5.2.3 Lelki egészséget segítő nevelés

A fiatalok érett személyiséggé válásának, azaz lelki egészségének elősegítése személyközpontú pedagógiai módszerekkel, valamint a közösségi alapú egészségfejlesztés személyiségfejlesztő hatékonyságú alkalmazásával.

Oktatóink legfőbb eszköze a tanulók személyiségének megfelelő fejlesztésére és ezzel a lelki egészségük segítésére az a bánásmód, ahogyan nap, mint nap szólnak hozzájuk, néznek rájuk, és ahogyan a tudnivalókat átadják. Az oktató egész lénye és minden megnyilvánulása folyamatosan hat a tanulók lelki egészségére, személyiségfejlődésére.

Azok a személyközpontú pedagógiai módszerek, melyeket az oktatóknak rendszeresen alkalmazniuk kell az oktatásszervezés során:

- kooperatív tanulási módszerek
- interaktív tanítás-tanulás
- epochális oktatás

- projekt-szerű oktatás (a lista a teljesség igénye nélkül készült)

(Ezeket, vagy ezek közül többet az oktatóink már megismerhettek továbbképzések keretében.)

*A lelki egészségben történő nevelés alapfeltétele, hogy az egész oktatói testület együttműködjön e téren.*

A „problémás” tanulókkal és helyzetekkel történő foglalkozás módjának kialakításában az iskolapszichológus, iskolai szociális segítő, egyéb szakemberek bevonása is szükséges lehet.

A lelki egészséget segítő nevelés támogatásához külső segítséget kaphatunk a kulturális-közművelődési intézmények közösségi alapú lelki egészségfejlesztő tevékenységei által is. A kulturális intézményrendszer több tevékenységével, speciális foglalkozásával és kezdeményezésével is kapcsolódik az iskolai neveléshez:

- A személyes és közösségi szintű identitásfejlődés támogatását szolgáló kezdeményezések, programok, foglalkozások szervezése és lebonyolítása.
- Az informális és a nem formális tanulás, illetve az élethosszig tartó tanulás lehetőségének és feltételeinek biztosítása, tanulási alkalmak megvalósítása.
- Közösségfejlesztő, önfejlesztő mentálhigiénés, prevenciós tevékenységek, programok végzése és támogatása.
- Iskolai és családi konfliktuskezelést segítő foglalkozások lebonyolítása, foglalkozássorozatok támogatása, megvalósítása.

*Egy fontos szempont: mivel az oktató munkaeszköze a saját személyisége, így nyilvánvalóan az ő lelki egészségére is oda kell figyelnünk, ha eredményes nevelő-oktató munkát szeretnénk.*

#### **5.2.4 Egészség-ismeretek, készségek átadása**

Kiemelt feladat az egészség-ismeretek széles körű elsajátításának elősegítése (ezen belül baleset-megelőzés és elsősegélynyújtás; személyi higiéné; a szenvedélybetegség kialakulásához vezető szerek fogyasztásának, valamint a tanulót veszélyeztető bántalmazásnak a megelőzése is).

A témák feldolgozásához aktív együtt-és közreműködést alakítunk ki az iskola-egészségügyi ellátás szakembereivel, különös tekintettel arra, hogy nekik az adott a témakörhöz kapcsolódó feladatkötelezettségeik vannak. (Pl.: Megyei Kormányhivatal Népegészségügyi Főosztályának egészségfejlesztő, egészségnevelő munkatársai.)

##### **Az egészséget befolyásoló tényezők:**

- Az egyén és az őt körülvevő közösség egészsége.
- A jó egészségi állapot megőrzése.
- Személyi higiénia.
- Az egészséges pszichoszexuális fejlődés.
- A környezet egészsége.
- A média egészséget meghatározó szerepe.
- Médiatudatosság, a médiafogyasztás egészségvédő módja.
- Fogyasztóvédelem, egészségtudatos vásárlóvá válás.
- Idő és az egészség, alvás és egészség, bioritmus, időbeosztás.
- Tartós egészségkárosodással élő társakkal együttélés, a segítségre szorulóknak segítése.

#### **Táplálkozás:**

- A táplálkozás és az egészség, betegség kapcsolata.
- Az egészséges táplálkozás, élelmiszerek helyi termelése, helyi fogyasztása.
- Lelki eredetű táplálkozási zavarok.
- A betegek táplálásának sajátosságai.
- Étel-allergia, étel-intolerancia.

#### **Testmozgás:**

- A testmozgás és az egészség, betegség kapcsolata.
- Az egészséghez szükséges testmozgás.
- A szervezet fejlődése és működése testmozgással és annak hiányában.
- A testmozgás lelki egészséget, egészséges személyiségfejlődést és tanulási eredményességet elősegítő hatásai.

#### **Lelki egészség (ide tartozik az agresszió, bántalmazás és a szenvedélybetegségek elsődleges megelőzése is):**

- A lelki egészség.
- Önismeret, önértékelés, a másikat tiszteletben tartó kommunikáció módjai, ennek szerepe a másik ember önértékelésének segítésében.
- Az érett, autonóm személyiség jellemzői.
- A társas kapcsolatok. -A nő szerepei, a férfi szerepei.
- A társadalom élete, a társadalmi együttélés normái, illem és etika, erkölcs.
- A családi élet –kapcsolat a család tagjai között; közös tevékenységek.

#### **Betegségek megelőzése:**

- Megelőzhető fertőző betegségek, kötelező védőoltással megelőzhető fertőző betegségek, a megelőzés elmulasztásának következményei.
- Krónikus nem-fertőző betegségek.
- Krónikus betegek jó életminősége.
- Gerincvédelem, gerinckímélet.
- Balesetek, baleset-megelőzés, elsősegély-nyújtás.
- A szenvedélybetegségek és megelőzésük (dohányzás, kábítószer-és túlzott alkoholfogyasztás, játék-szenvedély, internet-és tv-függés)
- Depresszió megelőzése, felismerése.

#### **A gyermek fejlődése:**

- A gyermekáldás, a várandósság alatti hatások a gyermek fejlődésére.
- A gyermek fejlődését elősegítő hatások a családban, az iskolában.

#### **Az egészségügy igénybevétele:**

- Otthoni betegápolás.
- Iskola-egészségügy igénybevétele.
- Az egészségügyi ellátórendszer további elemeinek igénybevétele.

## Egészségfejlesztési programok

	Megnevezés	Tevékenységek	Időpont	Felelős
	Helyzetfelmérés	Kérdőív kitöltése	folyamatos	prevenció programfelelősök
1.	Munka-, és tűzvédelmi oktatás	Az iskolai szabályok ismertetése a tanulók számára első nap osztályfőnöki órákon, valamint az 1. belső gyakorlati órán a gyakorlati oktatók által. Az Elektromüller Kft. képviselőjében egy szakember tájékoztatja az oktatókat.	szeptember	Külső Partner (Elektromüller Kft.)  Vezetőség  Osztályfőnökök  Szakmai oktatók
2.	Az egészséges életmód és táplálkozás népszerűsítése	Egészségnap: előadások, vetélkedők, egészséges ételek, italok készítése Egészségügyi állapotfelmérés  Egészséges táplálkozás népszerűsítése nyílt napokon, szakmai órákon  Együttműködés az Iskolabüfével  Testnevelés órák  Véradás  Szűrővizsgálatok	folyamatosan	Szakmai oktatók  Osztályfőnökök  Testnevelők  Iskolaorvos, védőnő
3.	A rendszeres testmozgást elősegítő programok	Testnevelés órák, Sportnap, versenyek-DSK, Diáknap, túrák, kirándulások, Net- fitt fizikai állapotfelmérés	folyamatosan	Testnevelők  Osztályfőnökök
4.	A stresszkezelő, lelki egészség megőrzésére irányuló egészségfejlesztés, mentálhigiéniai ellátás koordinálása	Tanulók lelkiállapotának nyomon követése, különös tekintettel az SNI tanulókra figyelés, szükség esetén konzultáció iskola pszichológussal, gyermekvédelmi felelőssel, szociális segítővel	folyamatosan	Iskolapszichológus, szociális segítő munkatárs bevonása szükség esetén  Utazó gyógypedagógus



	Megnevezés	Tevékenységek	Időpont	Felelős
		<p>Mentorálás</p> <p>Közösségfejlesztő programok szervezése: (Iskolafoglaló projekthét, Szecskaavató, Sportnap, Halloween party, Diáknap)</p> <p>Szükség esetén szülők bevonása, esetkonferencia, mediáció szervezése</p> <p>Gyógynövények ismertetése</p> <p>Relaxációs gyakorlatok ismertetése</p>		
5.	Elsősegélynyújtás oktatása	Elsősegélynyújtás alapjainak elsajátítása iskolai kereteken belül- osztályfőnöki órákon	II. félév	<p>Osztályfőnökök</p> <p>Védőnő</p> <p>Testnevelők</p> <p>Szakmai oktatók</p>
6.	Drogfogyasztás megelőzése	<p>Előadások szervezése</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- RÉV szenvedélybeteg segítő szolgálat</li> <li>- rendőrség</li> <li>- Gyermekjóléti Szolgálat</li> </ul> <p>Együttműködés a szülőkkel</p> <p>Plakátok kihelyezése</p> <p>Kisfilmek bemutatása osztályfőnöki órákon</p>	<p>folyamatosan,</p> <p>Diáknap</p>	<p>Iskolarendőr bevonása</p>
7.	Alkoholfogyasztás megelőzése	<p>Előadások szervezése előadókkal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- RÉV szenvedélybeteg segítő szolgálat</li> <li>- rendőrség</li> <li>- gyermekjóléti szolgálat</li> </ul> <p>Együttműködés a szülőkkel</p> <p>Plakátok kihelyezése</p>	<p>folyamatosan,</p> <p>Diáknap</p>	<p>Gyermekvédelmi feladatot ellátó személy</p> <p>Iskolarendőr</p> <p>Védőnő</p> <p>szociális segítő munkatárs bevonása</p>

	Megnevezés	Tevékenységek	Időpont	Felelős
		Egészségügyi szűrések		
8.	Dohányzás megelőzése, a dohányzásról való leszokásra ösztönzés	Plakátok kihelyezése Egészségügyi szűrések Előadások szervezése előadókkal	folyamatosan, Diáknap	Gyermekvédelmi feladatot ellátó személy Osztályfőnökök Védőnő szociális segítő munkatárs bevonása
9.	Fenntarthatóságra, környezettudatosságra nevelés	Autómentes nap, jótekonysági gyűjtés, Föld napja rajzpályázat, szelektív hulladékgyűjtés	folyamatosan	Vezetőség DÖK felelős Osztályfőnökök
10.	Szexuális felvilágosítás	Előadások osztályfőnöki órákon Látogatás a tinédzser ambulanciára Bűnmegelőzési tanácsadó előadása szexuális zaklatásról	II. félév	iskolaorvos védőnő osztályfőnök Gyermekvédelmi feladatot ellátó személy
11.	Biztonságos éjszakai élet/szórakozás	Bűnmegelőzési tanácsadó előadása Konzultáció – iskolai szociális segítővel, gyermekvédelmi felelőssel	I. félév	Szociális segítő munkatárs Gyermekvédelmi feladatot ellátó személy
12.	Viselkedéses addikciók (pl.: számítógép, szerencsejáték, közösségi médiák)	Bűnmegelőzési tanácsadó előadása	II. félév	Gyermekvédelmi feladatot ellátó személy Osztályfőnökök Iskolarendőr Iskolapszichológus

	Megnevezés	Tevékenységek	Időpont	Felelős
13.	Társas együttélésből adódó konfliktusok (pl.: mobbing, iskolai kiközösítés, internetes zaklatás)	Konfliktushelyzetek felismerése Bűnmegelőzési tanácsadó előadása Beszélgetés osztályfőnöki órákon	II. félév	Bűnmegelőzési tanácsadó Szakmai oktatók Oktatók Osztályfőnökök

**Egészségügyi ismeretek átadásának módja/szintere az iskolában:**

Témakörök/Témák	Évfolyamok/Feldolgozás módja				
	9.	10.	11.	12.	13.
<b>Az egészséget befolyásoló tényezők</b>					
- <i>Táplálkozás</i>	Komplex természettudomány-technikum Természeti meret-szakképző			Védőnői előadás	Védőnői előadás
- <i>Testmozgás</i>	Komplex természettudomány-technikum Természeti meret-szakképző Sportnap/diáknap	Sportnap/diáknap	Sportnap/diáknap	Sportnap/diáknap	Sportnap/diáknap
- <i>Lelki egészség (agresszió, bántalmazás, szenvedélybetegségek megelőzése)</i>	Iskolapszichológus előadása / iskolai szociális munkás bevonása	Iskolapszichológus előadása / iskolai szociális munkás bevonása	Iskolapszichológus előadása / iskolai szociális munkás bevonása	Iskolapszichológus előadása / iskolai szociális munkás bevonása	Iskolapszichológus előadása / iskolai szociális munkás bevonása

Témakörök/Témák	Évfolyamok/Feldolgozás módja				
	9.	10.	11.	12.	13.
<b>Betegségek megelőzése</b>	Komplex természettudomány-technikum Természeti ismeret-szakképző			Védőnő/iskolapszichológus/ iskolai szociális munkás bevonása	Védőnő/iskolapszichológus/ iskolai szociális munkás bevonása
<b>A gyermek fejlődése</b>	Osztályfőnöki óra (szakember bevonása) Komplex természettudomány-technikum Természeti ismeret-szakképző	Osztályfőnöki óra (szakember bevonása)	Osztályfőnöki óra (szakember bevonása)	Osztályfőnöki óra (szakember bevonása)	Osztályfőnöki óra (szakember bevonása)
<b>Az egészségügy igénybevétele</b>	Védőnő, iskolaorvos bevonása	Védőnő, iskolaorvos bevonása	Védőnő, iskolaorvos bevonása	Védőnő, iskolaorvos bevonása	Védőnő, iskolaorvos bevonása

Az előző pontokban (táblázatban) felsorolt témakörök mindegyike szerepel a NAT-ban. Minden évfolyamra megterveztük, hogy mely témákat és hogyan fogjuk feldolgozni.

A témákat és a feldolgozás módját olyan formában terveztük, hogy maradjon kellő szabadság az egyes oktatók, osztályok sajátosságainak (a tanulók érdeklődési köre, eddigi egészség-készségei és tudása) figyelembevételére.

Lényeges, hogy a feldolgozás módját, módszerét is az érintett tanulók bevonásával alakítsák ki az oktatók, így biztosítható az érdeklődésük felkeltése, fenntartása. A szülők bevonása is az eredményességet fokozza, s erre sokféle ötlet vehető be, többek között pl. a hétfégi közös tevékenységek a szülőkkel.

Az egyes témák feldolgozásában az iskola-egészségügyi szolgálat szakemberei tudnak a legtöbbet segíteni (védőnő, pszichológus, szociális segítő, családvédelmi szolgálat szakembere, elsősegélynyújtás témájához mentőtiszt, mentőorvos, Vöröskereszt-aktivista). Fontos hangsúlyozni, hogy a témalista több eleme a tanulók lelki egészségét fejlesztő, kiscsoportos foglalkozások formájában dolgozható fel legjobban.

A külső segítő szakember igénybevétele bizonyos érzékenyebb témák feldolgozásában azért is hasznos lehet, mert a tanulók egy idegennek bátrabban tehetik fel kérdéseiket, illetve ezáltal megismerik, hogy mely szakemberekhez fordulhatnak probléma esetén. Fontos, hogy e témafeldolgozás mindegyik tanuló részvételével történjen, mert ha a tanulókra bízunk a részvételt, épp a leginkább rászoruló tanulók maradnak távol.

### **Kiegészítő, fontos tevékenységek**

*Környezet bevonása és alakítása*

A szülőknek, az iskola nem-pedagógus dolgozóinak és az iskola környezetének bevonása, valamint az iskola egészséges munkahellyé válása:

- Az iskolapszichológus, szociális segítő, iskolarendőr, portás, büfés, a takarítást végző dolgozók mindegyike találkozik a tanulókkal. Növeli az oktatóink nevelő munkájának eredményességét, ha ők is tudják, milyen célokat tűzött ki iskolánk és ők is hasonló módon befolyásolják a tanulók viselkedését, ezért őket is be kell vonnunk az iskola egészségfejlesztési tevékenységébe.
- Az iskola egészséges munkahellyé válása azért fontos, mert az oktatók személyiségének gondozása (esetmegbeszélés, szupervízió, kiégés-megelőzés) a lelki egészséget elősegítő nevelő tevékenységhez szükséges.
- Az iskola dolgozói részére a testnevelők tarthatnak heti rendszerességgel mozgásprogramokat, foglalkozásokat.
- Az oktatói szoba bútorait - csere esetén - a gerinc-egészség szempontjai szerint választhatjuk.

Az iskola tárgyi környezetét alapvetően nem az oktatók határozzák meg ugyan, de a lehetőségek adta keretek közt is sokat javíthatunk kellő odafigyeléssel. Erre néhány jellemző példa:

- A gerincnek megfelelő székek vásárlása nem az oktatók dolga vagy lehetősége, de a helyes ülés megtanítása, az ülésrend megfelelő alakítása és változtatása, odafigyelés már olyan eszközök, melyek alkalmazandók.
- A tantermek átalakítása, újra festése, újra berendezése sem az oktatók dolga vagy lehetősége, de a meglévő körülményeknek a diákok saját ötletei és saját tevékenységei alapján történő kialakítása és fenntartása már lehetőségünk (mely egyébként a szülők bevonására is kiváló alkalom).
- A szünetjelző hangot adó készülék felszerelése nem az oktatók dolga vagy lehetősége, de a lelki egészséget segítő, azaz megnyugtató, kellemes hang alkalmazása megoldható lehetőség.

#### *Nyomon követés*

A szakképzés rendszerében az iskolák, vezetők, oktatók minősítése (értékelése) keretében szerepelnek a személyiségfejlesztő, azaz nevelő munka részletei.

Az oktatók egészségfejlesztő munkájának részleteit a tantárgygondozás tartalmazza. Az iskolák minősítéskor a teljeskörű iskolai egészségfejlesztési tevékenység végzése nyilván fontos szempontként szerepel a jövőben. Az egészségügy részéről az iskolai egészségfejlesztés nyomon követését a népegészségügyi intézmény-hálózat és az iskola-egészségügyi szolgálatok közreműködésével tervezik, s ebbe szeretnék bevonni az alaptevékenységnek megfelelő szakembereket.

#### *Szakmai segítség*

Az iskolánk teljeskörű egészségfejlesztő munkáját helyben az iskola-egészségügy segíti, ehhez az oktatói testület és az iskolaorvos, az iskolát ellátó fogorvos, valamint iskola-védőnő közti együttműködés szükséges.

Az iskola-egészségügy segítő szerepének összefoglalása:

- Iskolai egészségfejlesztési munkacsoport tagja, amennyiben létrejön és működik a munkacsoport;
- Helyzetfelmérés (egészségi állapot, életmód, környezet, étkeztetés) -prezentálás, motiválás;
- Részvétel a program kidolgozásában és megvalósításában;
- Program szakmai segítése, nyomon követés, értékelés;
- Részvétel a csoportos egészségfejlesztésben tanácsadóként, ill. foglalkozásvezetőként minden egészséggel kapcsolatos témában, különösen:
  1. az egészséggel kapcsolatos alapismeretek (személyi higiéné, egészséges életmód, betegápolás, elsősegélynyújtás),
  2. családtervezés, fogamzásgátlás, szülői szerep, csecsemőgondozás,
  3. népbetegségek, önvizsgálattal kapcsolatos ismeretek, krónikus betegek életmódja,
  4. szenvedélybetegségek, bántalmazás megelőzése,
  5. egészséges környezet témakörökben.
- Egyéni, célzott csoportok (krónikus betegséggel, rizikómagatartással élők) egészségfejlesztése;
- Oktatók, szülők egészséggel kapcsolatos ismeret-és készségfejlesztése, aktivizálása;

- Környezeti tényezők kontrollja;
- Belső és külső együttműködés, hálózatépítés elősegítése.

MELLÉKLET

Projektek1.

<b>Projekt címe:</b>	"VIP Kocka", Ismerkedés a vendéglátás világával
<b>Ágazat:</b>	Turizmus-vendéglátás
<b>Képzési szint:</b>	Ágazati alapozó oktatás
<b>Évfolyam:</b>	9. évfolyam szakképző iskola, 9-10. évfolyam technikum, 13. évfolyam érettségire épülő szaktechnikum
<b>Projekttermék:</b>	1.Vip kocka 2. Szakmák bemutatása (ppt)
<b>Cél:</b>	A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyerjen a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Válassza ki a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, berendezéseket. Munkatevékenysége során tartsa be a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Feladataihoz munkája során használjon szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódjon és hagyományos információs forrásokat is használjon fel.A tanuló kutatómunkája során fejlődjön az önkifejezése és a karrierlehetőségek feltérképezésén keresztül formálódjon a jövőképe. Csapatmunkában dolgozzon és együttműködjön a szakmai munkában résztvevőkkel.
<b>A projekt tartalma:</b>	A diákok kutatómunkát végeznek a turizmus-vendéglátáson belüli szakmák, és az ahhoz szükséges gépek, eszközök, berendezések megismerésére. Ezekről fotókat, feljegyzéseket készít amiket PPT-n keresztül bemutat, amit portfóliójába is beépít. Szakmai példaképeket keres a karriercélja meghatározásának segítségére. Karriercél kialakításához VIP kockát készít, amelynek oldalain a szakmákat mutatja be.
<b>A projekt anyagigénye:</b>	Irodapapír, kartonpapír, ragasztó, színes filctollak



<b>Órakeret:</b>	<b>64 óra</b>
------------------	---------------

<b>Fejlesztendő kompetenciák</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedés módok, attitűdök</b>	<b>Digitális kompetenciák</b>
	Megfogalmazza saját karriercéljait	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására.	Hatékonyan tudja álláskeresőkhöz és munkaszerződés minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat,
	Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Irányítással	Udvarias és előzékeny. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő	

	Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete.	Instrukció alapján részben önállóan.	Empátia, odafigyelés másokra.	Online katalógust használ.
Ágazati alapoktatás szakmai követelményei (a projekt és a KKK kapcsolata):	<b>Sorszám</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Attitűdök</b>	<b>Önállóság, felelősség</b>
	3.	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátásturisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.

	5.	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
--	----	---	---	---	--

	A projekt részletfeladata	Értékelés módja
<b>Tanulóknak szánt feladatok, útmutatások:</b>	Végezz kutatómunkát arról, hogy a turisztika-vendéglátás ágazaton belül milyen szakmák találhatóak! Ezeket dokumentáld!	Az oktató szóban értékeli a forráselemzés eredményeit
	Keresd ki a talált szakmák milyen berendezéseket, gépeket használnak! Ezeket dokumentáld!	Az oktató és a tanulók szóban értékelik a kutatási eredményeket. Érdemjeggyel történő értékelés
	Keress olyan személyeket akik a múltban és jelenben meghatározó szereplők a turisztika-vendéglátásban!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés

	Készíts el egy VIP kockát! A kocka minden oldalára egy turisztika-vendéglátásban talált szakmát tüntess fel!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Irányító kérdések alapján keresd meg a turizmus-vendéglátásban milyen berendezések, eszközök, gépek találhatóak! A tanultak alapján válogasd össze az általad fontosnak tartott képeket az internetről és a magad készített fotókat ppt formátumban! Mutasd be ezeket prezentáció formájában az általad elkészített ppt-én keresztül! Csatold hozzá a portfóliódhoz!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Dobj egyet a VIP kockával! Mond el a gondolataidat az adott szakmáról!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés

Projekt 2

<b>Projekt címe:</b>	"Ezt főzik nagyanyáink"
<b>Ágazat:</b>	Turizmus-vendéglátás
<b>Képzési szint:</b>	Ágazati alapozó oktatás
<b>Évfolyam:</b>	9. évfolyam szakképző iskola, 9-10. évfolyam technikum, 13. évfolyam érettségire épülő szaktechnikum,
<b>Projekttermék:</b>	Dél-Dunántúl tájainak ételei / italai és turisztikai vonzerejének bemutatása
<b>Cél:</b>	<p>A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyerjen a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Különböztessen meg és készítsen elő a termék készítéshez nyersanyagokat és ügyeljen a minőségükre. Ismerje meg a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során tudjon tésztát gyúrni, keverni, habot verni, nyújtani, keverni, nyomózsákkal alakítani, sütni, betölteni, és díszíteni a termékeket. Az ételkészítés során tudjon főzni, párolni, pirítani, grillezni, sütni zárt térben és bő zsiradékban, kialakítani a termékek ízét, állagát és megjelenését. A diák végezzen éttermi alapterítést. Tudja a szabályoknak megfelelően fogadni a vendéget, ismertetni, felszolgálni a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során tartsa be a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikáljon a munkatársaival, a vendégekkel, tartsa be a viselkedési szabályokat, fogadja el a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használjon, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódjon és hagyományos információs forrásokat használjon fel.</p>

<b>A projekt tartalma:</b>	Hazánk tájegységének -Dél-Dunántúl- étkezési és italfogyasztási szokásai, jellegzetes ételei, italai, desztináció. A tanuló kutatómunka formájában megismeri a Dél-Dunántúlra jellemző ételeket és italokat, azok alapanyagait, készítési módjait, illetve felszolgálási lehetőségeit és turisztikai vonzerejét. A tanuló összegyűjti a régióban lévő hazai termékeket, ismertebb borvidékeket, nagyobb hangsúlyt fektetve a Tolna megyére. Bemutatja a Hungarikumokat a magyar gasztronómiában. A kutatómunka során felfedezett fogásokból az oktató irányításával egyet kiválasztanak, melyet elkészítenek, szakszerűen tálalnak és az alkalomnak megfelelően felszolgálnak. Egy bemutató asztalt készítenek. A termékekről fotókat készítenek, amiket felhasználhatnak az ágazati alapvizsga turisztikai területének portfóliója kapcsán.
<b>A projekt anyagigénye:</b>	A kiválasztott ételek és italokhoz a szükséges alapanyagok.
<b>Órakeret:</b>	64 óra

	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önnállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedés módok, attitűdök</b>	<b>Digitális kompetenciák</b>
<b>Fejlesztendő kompetenciák</b>	Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	

	<p>A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.</p>	<p>Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismeretek</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.</p>
--	---	--	--------------------------	---	---

	<p>Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat</p>	<p>A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Empátia, Odafigyelés másokra, Konfliktuskezelés, Kooperativitás, Tolerancia, Önállóság, Céltudatosság, Kudarctűrés, A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</p>	
	<p>A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.</p>	<p>Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
	<p>Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.</p>	<p>Szárított és friss fűszernövények, ízesítők</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		



	Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		

	<p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészta (felvert tészta) készítése, feldolgozása, sütése A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
--	---	--	--	--	--

	<p>Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.</p>	<p>Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termásvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Prezentációs program használata.</p>
<b>Ágazati alapoktatás szakmai</b>	<b>Sorszám</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Attitűdök</b>	<b>Önállóság, felelősség</b>

követelményei (a projekt és a KKK kapcsolata):	3.	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
	4	Információkat, adatokatszámítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.

	5.	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
	6.	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.

	7	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.
	8	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.

	10	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőiket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projekt munka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerójét (rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót).
	11.	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket.

	15.	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány, alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termék készítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket. Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.
	16.	Kiválasztja a zöldség és gyümölcselőkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcselőkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.



	17.	Cukrászati alpműveletek végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelékkészítő, befejezőműveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítés alapjait.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
--	-----	---	---	---	---

	18.	Konyha-technológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
	19.	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére, tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatosságát idejüket.

	20.	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbéle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tárolásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt, Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégzi.
--	-----	---	--	--	--

<b>Tanulóknak szánt feladatok, útmutatások:</b>	<b>A projekt részletfeladata</b>	<b>Értékelés módja</b>
---	----------------------------------	------------------------

	A projekt részfeladatai során készíts fotókat, azokat dokumentáld, majd a portfóliódba használd fel!	
	Végezz kutatómunkát az ismertebb borvidékekről, azok rendezvényeiről, bővebb információkat gyűjts a Szekszárdi borvidékről!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Gyűjts Dél Dunántúli hagyományos fogásokat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Tanulmányozd a fogásokhoz szükséges alapanyagokat, azok felhasználásához a konyha és cukrász technológiákat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Ismerd meg, majd majd használd a terítéshez szükséges eszközöket és alkalmazd a terítés szabályait, menetét! Készíts egy szüreti bemutató asztalt!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Az ételeket készítsd el, majd az elkészült fogásokat tálald ki!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés

	Ismertesd milyen munkaviszonyok kapcsolódnak a szakmához!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Mutasd be milyen digitális eszközök segítik a munkádat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés

Projekt 3

<b>Projekt címe:</b>	"Ünnepeljünk együtt!"
<b>Ágazat:</b>	Turizmus-vendéglátás
<b>Képzési szint:</b>	Ágazati alapozó oktatás
<b>Évfolyam:</b>	9. évfolyam szakképző iskola, 9-10. évfolyam technikum, 13. évfolyam érettségire épülő szaktechnikum
<b>Projekttermék:</b>	Hagyományörző magyar ünnepek bemutatása, ételek/italok elkészítése, díszasztal tervezése, terítése. ( karácsony, farsang, húsvét)
<b>Cél:</b>	<p>A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyerjen a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Különböztessen meg és készítsen elő a termék készítéshez nyersanyagokat és ügyeljen a minőségükre. Ismerje meg a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során tudjon tésztát gyúrni, keverni, habot verni, nyújtani, keverni, nyomózsákkal alakítani, sütni, betölteni, és díszíteni a termékeket. Az ételkészítés során tudjon főzni, párolni, pirítani, grillezni, sütni zárt térben és bő zsiradékban, kialakítani a termékek ízét, állagát és megjelenését. A diák végezzen éttermi alapterítést. Tudja a szabályoknak megfelelően fogadni a vendéget, ismertetni, felszolgálni a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során tartsa be a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikáljon a munkatársaival, a vendégekkel, tartsa be a viselkedési szabályokat, fogadja el a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Fejlődjön a diák szociális készsége és empátiás képessége. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használjon, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódjon és hagyományos információs forrásokat használjon fel.</p>

<b>A projekt tartalma:</b>	Kutató munkát végez az ünnepekkel és hagyományokkal, esküvőkkel, céges rendezvényekkel kapcsolatos ételekről, italokról és a turisztikai trendekről. Ezekből az ételekből és italokból az oktató irányításával ünnepi menüsorokat készít. Össze gyűjti az adott ünnepre jellemző desszerteket, ehető díszek receptjeit. A hagyományos receptek alapján elkészített termékekkel megajándékozzák egymást. A tanulók a hátrányos helyzetű embertársaiknak tartalmaz egytálételt és desszertet készítenek, majd adományoznak. A kutatómunka során felfedezett fogásokból az oktató irányításával egyet kiválasztanak, melyet elkészítenek, szakszerűen tálalnak és az alkalomnak megfelelően felszolgálnak. Egy bemutató asztalt készítenek. A termékekről fotókat készítenek, amiket felhasználhatnak az ágazati alapvizsga turisztikai területének portfóliója kapcsán.
<b>A projekt anyagigénye:</b>	A kiválasztott ételek és italokhoz a szükséges alapanyagok.
<b>Órakeret:</b>	128 óra

<b>Fejlesztendő kompetenciák</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedés módok, attitűdök</b>	<b>Digitális kompetenciák</b>
----------------------------------	------------------------------	------------------	--	---	-------------------------------

	<p>Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.</p>	<p>Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott.</p>	<p>Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.</p>
	<p>Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál</p>	<p>Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák</p>	<p>Irányítással</p>	<p>Udvarias és előzékeny. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő</p>	



	<p>A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.</p>	<p>Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismeretek</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyoni védelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.</p>
--	---	--	--------------------------	---	---

	<p>Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat</p>	<p>A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Empátia, Odafigyelés másokra, Konfliktuskezelés, Kooperativitás, Tolerancia, Önállóság, Céltudatosság, Kudarctűrés, A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</p>	
	<p>A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.</p>	<p>Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás. Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		
	Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		

	<p>Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyha-technológiai műveleteket, eljárásokat.</p>	<p>Ételkészítési alpműveletek</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
	<p>Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</p>	<p>Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

	<p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékészítő, befejező) végez</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészta (felvert tészta) készítése, feldolgozása, sütése A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	
	<p>Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan</p>	<p>Internethasználat</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni</p>

	Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		
<b>Ágazati alapoktatás szakmai követelményei (a projekt és a KKK kapcsolata):</b>	<b>Sorszám</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Attitűdök</b>	<b>Önállóság, felelősség</b>

	1.	Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.
	3.	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.

	4	Információkat, adatokszámítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.	Magabiztosan kezeli a programokat.Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formaikövetelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
	5.	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.



	6.	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.
	7	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.

	8	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és úrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
	10.	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőiket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projekt munka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót)

	11.	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket.
	12.	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészített ételeket és italokat svájci felszolgálati módban felszolgálja.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és italfelszolgálat során.
	13.	Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyagait, a kevert italkészítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismertételeket.

	15.	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány, alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termék készítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.		Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket. Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.
	16.	Kiválasztja a zöldség és gyümölcselőkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcselőkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztítóműveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.

	17.	Cukrászati alpműveletek végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelékészítő, befejezőműveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítés alapjait.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
--	-----	--	---	---	---

	18.	Konyha-technológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pírítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
	19.	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére, tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.

	20.	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	<p>Különféle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt, Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.</p>	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégzi.
--	-----	---	--	---	--

<b>Tanulóknak szánt feladatok, útmutatások:</b>	<b>A projekt részletfeladata</b>	<b>Értékelés módja</b>
	A projekt részfeladatai során készíts fotókat, azokat dokumentáld, majd a portfóliódba használd fel!	

	Végezz kutatómunkát az ismertebb az Adventi szokásokról, azok rendezvényeiről, bővebb információkat gyűjts a turisztikai trendekről!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Gyűjts hagyományörző nemzeti ételeket!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Tanulmányozd a konyhán és a cukrászműhelyekben használatos új alapanyagokat, azok felhasználásához a konyha és cukrász technológiákat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Ismerd meg, majd majd használd a terítéshez szükséges eszközöket és alkalmazd a terítés szabályait, menetét! Készíts egy szüreti bemutató asztalt!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	A hagyomány őrző ételeket és italokat készítsd el, majd az elkészült fogásokat tálald ki!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Az elkészített ételeket szakszerűen tálald ki, szolgálj fel!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Ismertesd, hogy milyen következményei lehetnek, ha nem vagy tisztában a munkaerőpiaci lehetőségekkel, és a változáshoz milyen kompetenciákra lesz szükséged!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés



	Szakmai követelményeket, etikai, erkölcsi elvárásokat, alapvető szakmai kommunikációs elvárásokat, kommunikációt a vendégekkel sajátítsd el!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Az éttermi szoftverek használatának alapjaival ismerkedj meg!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Készíts karácsonyi mézeskalács ajándék figurákat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Készíts egy karácsonyi ünnepi egytálételt és desszertet, majd ezzel vendégeld meg a hajléktalanszálló lakóit!	Érdemjeggyel történő értékelés

Projekt 4

<b>Projekt címe:</b>	"Bulizzunk együtt!"
<b>Ágazat:</b>	Turizmus-vendéglátás
<b>Képzési szint:</b>	Ágazati alapozó oktatás
<b>Évfolyam:</b>	9. évfolyam szakképző iskola, 9-10. évfolyam technikum, 13. évfolyam érettségire épülő szaktechnikum
<b>Projekttermék:</b>	Egyéb rendezvények (esküvő, születésnap, party,bál,) bemutatása. Egy egy rendezvény szakszerű felépítése ételekkel italokkal egybekötve. Asztalok alkalmi terítése, feladatlista készítése
<b>Cél:</b>	A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyerjen a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Különböztessen meg és készítsen elő a termék készítéshez nyersanyagokat és ügyeljen a minőségükre. Ismerje meg a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során tudjon tésztát gyúrni, keverni, habot verni, nyújtani, keverni, nyomózsákkal alakítani, sütni, betölteni, és díszíteni a termékeket. Az ételkészítés során tudjon főzni, párolni, pirítani, grillezni, sütni zárt térben és bő zsiradékban, kialakítani a termékek ízét, állagát és megjelenését. A diák végezzen éttermi alapterítést. Tudja a szabályoknak megfelelően fogadni a vendéget, ismertetni, felszolgálni a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során tartsa be a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikáljon a munkatársaival, a vendégekkel, tartsa be a viselkedési szabályokat, fogadja el a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használjon, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódjon és hagyományos információs forrásokat használjon fel.

<b>A projekt tartalma</b>	A tanuló kutató munkát végez a Dél-Dunántúli régióban hagyományosan megrendezett bálók és azokhoz kapcsolódó turisztikai tevékenységekről, szállás lehetőségekről, azok szolgáltatásairól. Kiemelten az iskola alapítványa által megrendezett Vip Bálról, melyre egy meghívót tervez. A báli szezon idejére jellemző ételek és alkoholmentes italok gyűjtése, azok leírásának bemutatása, elkészítése. A vendégváráshoz tervez vendégváró falatokat és italokat, melyeket el is készít. A kutatómunka során felfedezett fogásokból az oktató irányításával egyet kiválasztanak, melyet elkészítenek, szakszerűen tálalnak és az alkalomnak megfelelően felszolgálnak. Egy bemutató asztalt készítenek. A termékekről fotókat készítenek, amiket felhasználhatnak az ágazati alapvizsga turisztikai területének portfóliója kapcsán.
<b>A projekt anyagigénye:</b>	A kiválasztott ételek és italokhoz a szükséges alapanyagok.
<b>Órakeret:</b>	96 óra

	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önnállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedés módok, attitűdök</b>	<b>Digitális kompetenciák</b>
<b>Fejlesztendő kompetenciák</b>	Megnevezi és leírja a tanulószerveződés és a munkaserveződés tartalmát.	A tanulószerveződés és a munkaserveződés formai és tartalmi követelménye	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.	

	<p>A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.</p>	<p>Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismeretek</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.</p>
--	---	--	--------------------------	---	---

	<p>Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat</p>	<p>A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Empátia, Odafigyelés másokra, Konfliktuskezelés, Kooperativitás, Tolerancia, Önállóság, Céltudatosság, Kudarctűrés, A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</p>	
	<p>A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.</p>	<p>Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás. Egyszerű, a vendég előtt végezhető műveletek.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
	Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		

	<p>Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</p>	<p>Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
	<p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészta (felvert tészta) készítése, feldolgozása, sütése A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

	<p>Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.</p>	<p>Szálláshelyek kínálata az ott tartózkodás alatt  Szálláshelyek szolgáltatásai  Szolgáltatások csoportosítása  Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők  Cardex, kulcskártya  Szállodabemutató  Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
--	---	---	--	--	--



	Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarországot turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.
Ágazati alapoktatás szakmai követelményei (a projekt és a KKK kapcsolata):	<b>Sorszám</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Attitűdök</b>	<b>Önállóság, felelősség</b>
	1.	Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.

	3.	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
	4.	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.

	5.	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
	6.	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.

	7.	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.
	8	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.

	10.	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőiket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projekt munka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót)
	11.	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket.

	12.	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészített ételeket és italokat svájci felszolgálati módban felszolgálja.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és italfelszolgálat során.
	13.	Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyagait, a kevert italkészítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat.
	15.	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány, alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termék készítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket. Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.

	16.	Kiválasztja a zöldség és gyümölcselőkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcselőkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztítóműveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.
	17.	Cukrászati alpműveletek végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelékkészítő, befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítés alapjait.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.

	18.	Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
	19.	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére, tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.



	20.	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbéle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt, Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégzi.
--	-----	---	--	--	--

Tanulóknak szánt feladatok, útmutatások:	A projekt részletfeladata	Értékelés módja
	A projekt részfeladatai során készíts fotókat, azokat dokumentáld, majd a portfóliódba használd fel!	

	Térképezd Magyarországon hagyományosan megrendezendő bálakat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Gyűjtsd össze az ezekhez kapcsolódó szálláslehetőségeket és azok szolgáltatásait!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Kutass fel hagyományos ételeket és italokat, ezek leírásait!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Tanulmányozd a konyhán és a cukrászműhelyekben használatos új alapanyagokat, azok felhasználásához a konyha és cukrász technológiákat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Az összegyűjtött receptek alapján készíts ételeket és italokat, azokat szakszerűen tálald ki!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Ismerd meg milyen alkoholmentes koktélokot kínálnak a vendéglátásnál! Tanulmányozd a keveréshez szükséges alapanyagokat, eszközöket, ezek használatát, munkafolyamatait, szakszerű elkészítéseit, felszolgálatát!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés

	Állítsd össze az étvágyfalatok választékát, tervezd meg a tálalását!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Készítsd el a vendégváráshoz a vendégváró falatokat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Tanulmányozd az eddigi Báli meghívókat, azok szerkezetét és tartalmát!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Tervezz meg egy rendezvény meghívót!	Érdemjeggyel történő értékelés

Projekt 5

<b>Projekt címe:</b>	"Ízek a nagyvilágból"
<b>Ágazat:</b>	Turizmus-vendéglátás
<b>Képzési szint:</b>	Ágazati alapozó oktatás
<b>Évfolyam:</b>	9. évfolyam szakképző iskola, 9-10. évfolyam technikum, 13. évfolyam érettségire épülő szaktechnikum
<b>Projekttermék:</b>	1:Európa és egyéb nemzetek gasztronómiája és turizmusa keretében az ételekből/italokból egy-egy fogás elkészítése, díszasztal tervezése, terítése
<b>Cél:</b>	<p>A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyerjen a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Különböztessen meg és készítsen elő a termék készítéshez nyersanyagokat és ügyeljen a minőségükre. Ismerje meg a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során tudjon tésztát gyúrni, keverni, habot verni, nyújtani, keverni, nyomózsákkal alakítani, sütni, betölteni, és díszíteni a termékeket. Az ételkészítés során tudjon főzni, párolni, pirítani, grillezni, sütni zárt térben és bő zsiradékban, kialakítani a termékek ízét, állagát és megjelenését. A diák végezzen éttermi alapterítést. Tudja a szabályoknak megfelelően fogadni a vendéget, ismertetni, felszolgálni a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során tartsa be a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikáljon a munkatársaival, a vendégekkel, tartsa be a viselkedési szabályokat, fogadja el a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használjon, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódjon és hagyományos információs forrásokat használjon fel.</p>

<b>A projekt tartalma:</b>	A tanuló kutató munkát végez a nemzetközi az európai és a magyarországi gasztronómia jellegzetességei témakörben. Felkutat nemzetközi trendeket, alapanyagokat, készítési technológiákat, gasztronómiai jellegzetességeket, különlegességeket. Keressen összefüggéseket a nemzetközi konyha és a magyar gasztronómia ételei és italai között, kapcsolódó turisztikai nevezetességei, szálláslehetőségei, munkalehetőségei között. A kutatómunka során felfedezett fogásokból az oktató irányításával egyet kiválasztanak, melyet elkészítenek, szakszerűen tálalnak és az alkalomnak megfelelően felszolgálnak. Egy bemutató asztalt készítenek. A termékekről fotókat készítenek, amiket felhasználhatnak az ágazati alapvizsga turisztikai területének portfóliója kapcsán.
<b>A projekt anyagigénye:</b>	A kiválasztott ételek és italokhoz a szükséges alapanyagok.
<b>Órakeret:</b>	64 óra

	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedés módok, attitűdök</b>	<b>Digitális kompetenciák</b>
<b>Fejlesztendő kompetenciák</b>	Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan.	Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett.	

	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan	Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.
	Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Irányítással	Udvarias és előzékeny. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő	

	<p>A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.</p>	<p>Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismeretek</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonsvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.</p>
--	---	--	--------------------------	--	---

	<p>Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan</p>	<p>Internethasználat</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonsvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni</p>
--	---	--------------------------	--	--	--



	<p>Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat</p>	<p>A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Empátia, Odafigyelés másokra, Konfliktuskezelés, Kooperativitás, Tolerancia, Önállóság, Céltudatosság, Kudarctűrés, A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</p>	
	<p>A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.</p>	<p>Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

	Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan	
	Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan	
	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, őrztartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan	

	<p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészta (felvert tésztá) készítése, feldolgozása, sütése A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
--	---	--	--	--	--

	<p>Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó termé- szeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.</p>	<p>Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Prezentációs program használata.</p>
--	---	---	--	--	---

	Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		
<b>Ágazati alapoktatás szakmai követelményei (a projekt és a KKK kapcsolata):</b>	<b>Sorszám</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Attitűdök</b>	<b>Önállóság, felelősség</b>

	1.	Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.
	2.	Munkaviszony létesítéskor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés, lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzésért. Munkaszerződésben foglaltakat képes önállóan értelmezni.

	3.	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
	4	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.

	5.	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
	6.	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.
	7.	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.



	8	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
	9.	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában.	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és szolgáltatásait önállóan bemutatja

	10.	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projekt munka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót)
	11.	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket.

	15.	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány, alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termék készítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.		Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket. Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.
	16.	Kiválasztja a zöldség és gyümölcselőkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcselőkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztítóműveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.

	17.	Cukrászati alpműveletek végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelékkészítő, befejezőműveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítés alapjait.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
--	-----	---	---	---	---

	18.	Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
	19.	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére, tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.

	20.	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbéle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt, Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégzi.
--	-----	---	--	--	--

	A projekt részletfeladata	Értékelés módja
<b>Tanulóknak szánt feladatok, útmutatások:</b>	A projekt részfeladatai során készíts fotókat, azokat dokumentáld, majd a portfóliódba használd fel!	

	Végezz kutató munkát a nemzetközi konyha jellegzetességeiről!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Kutass fel nemzeti fűszereket és alapanyagokat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Keress nemzetközi ételeket és italokat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Ajánlj az adott országhoz kapcsolódó turisztikai attrakciókat, szálláslehetőségeket, munkalehetőségeket!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Tanulmányozd a konyhán és a cukrászműhelyekben használatos új alapanyagokat, azok felhasználásához a konyha és cukrász technológiákat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	A kiválasztott fogásokat készítsd el, tálald ki!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés

	Az adott fogásokhoz teríts meg!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Készíts az adott fogások kiállításához egy bemutatóasztalt!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés



Projekt 6

<b>Projekt címe:</b>	"T/Eszek magamért"
<b>Ágazat:</b>	Turizmus-vendéglátás
<b>Képzési szint:</b>	Ágazati alapozó oktatás
<b>Évfolyam:</b>	9. évfolyam szakképző iskola, 9-10. évfolyam technikum, 13. évfolyam érettségire épülő szaktechnikum
<b>Projekttermék:</b>	1: Az egészséges és húsmentes táplálkozás jegyében egy-egy fogás elkészítése, hozzá illő italok elkészítése, díszasztal tervezése, terítése
<b>Cél:</b>	A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyerjen a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Különböztessen meg és készítsen elő a termék készítéshez nyersanyagokat és ügyeljen a minőségükre. Ismerje meg a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során tudjon tésztát gyúrni, keverni, habot verni, nyújtani, keverni, nyomózsákkal alakítani, sütni, betölteni, és díszíteni a termékeket. Az ételkészítés során tudjon főzni, párolni, pirítani, grillezni, sütni zárt térben és bő zsiradékban, kialakítani a termékek ízét, állagát és megjelenését. A diák végezzen éttermi alapterítést. Tudja a szabályoknak megfelelően fogadni a vendéget, ismertetni, felszolgálni a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során tartsa be a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikáljon a munkatársaival, a vendégekkel, tartsa be a viselkedési szabályokat, fogadja el a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használjon, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódjon és hagyományos információs forrásokat használjon fel.

<p><b>A projekt tartalma:</b></p>	<p>A tanuló kutatómunkát végez a különleges táplálkozási szokásokkal kapcsolatban, megismerkedik az egészséges táplálkozás alapjaival, irányvonalával. Tájékozik a különböző élelmiszerek, ételek összetételével, alapanyagaival kapcsolatban. Megtanulja értelmezni a csomagolásokon lévő tápanyagtáblázatot. Megismeri a húsmentes táplálkozás jellemzőit, tájékozik a húshelyettesítő termékek kínálatáról, lehetőségeiről. Megismeri az allergének jelölésének szükségességét, megismerkedik a különböző ételintoleranciákkal, emésztési rendellenességekkel. Megismerkedik az egészséges táplálkozás alapanyagaival, segédanyagaival, kapcsolódó turisztikai nevezetéseivel, szálláslehetőségeivel, munkalehetőségeivel. A kutatómunka során felfedezett fogásokból az oktató irányításával egyet kiválasztanak, melyet elkészítenek, szakszerűen tálalnak és az alkalomnak megfelelően felszolgálnak. Egy bemutató asztalt készítenek. A termékekről fotókat készítenek, amiket felhasználhatnak az ágazati alapvizsga turisztikai területének portfóliója kapcsán.</p>
<p><b>A projekt anyagigénye:</b></p>	<p>A kiválasztott ételek és italokhoz a szükséges alapanyagok.</p>
<p><b>Órakeret:</b></p>	<p>64 óra</p>

Fejlesztendő kompetenciák	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés módok, attitűdök	Digitális kompetenciák
---------------------------	-----------------------	-----------	---------------------------------	------------------------------------	------------------------

	<p>Szakképzési munkaviszonyt létesít.</p>	<p>Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan.</p>	<p>Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett.</p>	
	<p>Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.</p>	<p>Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérére érintő változások nyomán követésére.</p>	<p>Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.</p>

	<p>Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál</p>	<p>Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák</p>	<p>Irányítással</p>	<p>Udvarias és előzékeny. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő</p>	
	<p>A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.</p>	<p>Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismeretek</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.</p>

	<p>Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan</p>	<p>Internethasználat</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni</p>
--	---	--------------------------	--	---	--

	<p>Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat</p>	<p>A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Empátia, Odafigyelés másokra, Konfliktuskezelés, Kooperativitás, Tolerancia, Önállóság, Céltudatosság, Kudarctűrés, A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</p>	
	<p>A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.</p>	<p>Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

	<p>Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.</p>	<p>Szárított és friss fűszernövények, ízesítők</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	
	<p>Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.</p>	<p>Ételkészítési alpműveletek</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	
	<p>Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</p>	<p>Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tározás</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	

	<p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészta (felvert tészta) készítése, feldolgozása, sütése A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
--	---	--	--	--	--



	<p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.</p>	<p>Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.</p>	<p>Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumokat.</p>
--	--	---	--------------------------	--	--

	Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		
<b>Ágazati alapoktatás szakmai követelményei (a projekt és a KKK kapcsolata):</b>	<b>Sorszám</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Attitűdök</b>	<b>Önállóság, felelősség</b>
	1.	Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.

	2.	Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés, lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzésért. Munkaszerződésben foglaltakat képes önállóan értelmezni.
	3.	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.

	4	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségeikkel.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
	5.	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.

	6.	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.
	7	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.
	8	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
	11.	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket.

	12.	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészített ételeket és italokat svájci felszolgálati módban felszolgálja.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és italfelszolgálat során.
	13.	Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyagait, a kevert italkészítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakoroltműveletek alapján, önállóan készíti a megismertételeket.

	15.	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány, alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termék készítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket. Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.
	16.	Kiválasztja a zöldség és gyümölcselőkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcselőkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztítóműveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.

	17.	Cukrászati alpműveletek végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelék-készítő, befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítés alapjait.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
	18.	Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.



	19.	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére, tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.
--	-----	--	--	---	---

	20.	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbéle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt, Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégzi.
--	-----	---	--	--	--

	A projekt részletfeladata	Értékelés módja
<b>Tanulóknak szánt feladatok, útmutatások:</b>	A projekt részfeladatai során készíts fotókat, azokat dokumentáld, majd a portfóliódba használd fel!	

	Végezz kutató munkát az egészséges konyha jellegzetességeiről!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Kutass fel jellegzetes fűszereket és alapanyagokat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Készíts az egészség jegében ételeket, desszerteket, italokat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Kutass fel éttermeket akik ezzel az iparággal foglalkoznak, mutasd be a kínálatukat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Tanulmányozd a konyhán és a cukrászműhelyekben használatos új alapanyagokat, azok felhasználásához a konyha és cukrász technológiákat!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	A kiválasztott fogásokat készítsd el, tálald ki!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés

	Az adott fogásokhoz megfelelően készíts büféasztalt és segédkezz a felszolgálásban!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
--	---	--

Projekt 7

<b>Projekt címe:</b>	Utolsó lépések a siker felé vezető úton
<b>Ágazat:</b>	Turizmus-vendéglátás
<b>Képzési szint:</b>	Ágazati alapozó oktatás
<b>Évfolyam:</b>	9. évfolyam szakképző iskola, 9-10. évfolyam technikum, 13. évfolyam érettségire épülő szaktechnikum
<b>Projekttermék:</b>	Ebéd az ágazati alapvizsga mintájára
<b>Cél:</b>	<p>A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyerjen a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Különböztessen meg és készítsen elő a termék készítéshez nyersanyagokat és ügyeljen a minőségükre. Ismerje meg a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során tudjon tésztát gyúrni, keverni, habot verni, nyújtani, keverni, nyomózsákkal alakítani, sütni, betölteni, és díszíteni a termékeket. Az ételkészítés során tudjon főzni, párolni, pirítani, grillezni, sütni zárt térben és bő zsiradékban, kialakítani a termékek ízét, állagát és megjelenését. A diák végezzen éttermi alapterítést. Tudja a szabályoknak megfelelően fogadni a vendéget, ismertetni, felszolgálni a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során tartsa be a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikáljon a munkatársaival, a vendégekkel, tartsa be a viselkedési szabályokat, fogadja el a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használjon, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódjon és hagyományos információs forrásokat használjon fel.</p>

<b>A projekt tartalma:</b>	<b>A tanuló az alapképzés során elsajátított ismeretek alkalmazásával és oktatóik irányításával elkészítik az ágazati alapozó vizsga követelményeiben meghatározott ételeket és italokat, melyeket vendégeknek felszolgál. A turisztikai alapismeretek portfóliójának bemutatása. A duális képzőhelyek megismerése, információk gyűjtése a munkaszerződések megkötéséhez.</b>
<b>A projekt anyagigénye:</b>	<b>A kiválasztott ételek és italokhoz a szükséges alapanyagok.</b>
<b>Órakeret:</b>	<b>96 óra</b>

	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedés módok, attitűdök</b>	<b>Digitális kompetenciák</b>
<b>Fejlesztendő kompetenciák</b>	Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan.	Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett.	

	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan	Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.
	Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Irányítással	Udvarias és előzékeny. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő	

	<p>A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.</p>	<p>Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismeretek</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.</p>
--	---	--	--------------------------	---	---



	<p>Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan</p>	<p>Internethasználat</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni</p>
--	---	--------------------------	--	---	--

	<p>Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat</p>	<p>A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Empátia, Odafigyelés másokra, Konfliktuskezelés, Kooperativitás, Tolerancia, Önállóság, Céltudatosság, Kudarctűrés, A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</p>
	<p>A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.</p>	<p>Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	

	Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan	
	Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan	
	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, őrztartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan	

	<p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészta (felvert tészta) készítése, feldolgozása, sütése A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
	<p>Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.</p>	<p>Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Prezentációs program használata.</p>

	<p>Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.</p>	<p>Szálláshelyek kínálata az ott tartózkodás alatt  Szálláshelyek szolgáltatásai  Szolgáltatások csoportosítása  Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők  Cardex, kulcskártya  Szállodabemutató  Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p><b>Ágazati alapoktatás szakmai követelményei (a projekt és a KKK kapcsolata):</b></p>	<p><b>Sorszám</b></p>	<p><b>Készségek, képességek</b></p>	<p><b>Ismeretek</b></p>	<p><b>Attitűdök</b></p>	<p><b>Önállóság, felelősség</b></p>
	<p>1.</p>	<p>Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.</p>	<p>Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.</p>	<p>Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.</p>	<p>Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.</p>

	2.	Munkaviszony létesítéskor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés, lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzésért. Munkaszerződésben foglaltakat képes önállóan értelmezni.
	3.	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.

	4	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
	5.	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.

	6.	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.
	7	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.
	8	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.



	9.	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában.	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és szolgáltatásait önállóan bemutatja
	10.	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projekt munka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót)

	11.	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket.
	12.	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészített ételeket és italokat svájci felszolgálati módban felszolgálja.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és italfelszolgálat során.
	13.	Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyait, a kevert italkészítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismertételeket.

	15.	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány, alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termék készítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket. Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.
	16.	Kiválasztja a zöldség és gyümölcselőkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcselőkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztítóműveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.

	17.	Cukrászati alpműveletek végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelékkészítő, befejezőműveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítés alapjait.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
	18.	Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.

	19.	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére, tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.
--	-----	--	--	---	---

	20.	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbéle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt, Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégzi.
--	-----	---	--	--	--

	A projekt részletfeladata	Értékelés módja
<b>Tanulóknak szánt feladatok, útmutatások:</b>	A projekt részfeladatai során készíts fotókat, azokat dokumentáld, majd a portfóliódba használd fel!	

	Készítsd el az ágazati alapvizsga előírt ételeit!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Készítsd el az ágazati alapvizsga előírt desszertjeit!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Hajtsd végre az ágazati alapvizsga előírt értékesítési feladatait!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Ajánlj az adott régióhoz kapcsolódó turisztikai attrakciókat, szálláslehetőségeket!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	A turisztikai alapismeretekhez készített portfóliódat mutasd be!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Készíts az ágazati alapvizsga ételeihez és italaihoz egy ismertető kártyát!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés

	A kiválasztott fogásokat készítsd el, tálald ki!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés
	Az adott fogásokhoz teríts meg, fogadd a vendégeket és szakszerűn szolgálj fel!	Önértékelés (a kérdésekre adott válaszok alapján), szóbeli csoportos értékelés, Érdemjeggyel történő értékelés



Mátrix

Tanulási terület / éves óraszám		Munkavállalói ismeretek / 18 óra				Turizmus-vendéglátás alapozás / 558 óra										
Projekt szám	Tananyag megnevezése / éves óraszám	Munkavállalói ismeretek / 18 óra				A munka világa / 54 óra			IKT a vendéglátásban / 72 óra			Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek / 432 óra				A projektek összes óraszama
		Álláskeresés / 5 óra	Munkajogi alapismeretek / 5 óra	Munkaviszony létesítése / 5 óra	Munkanélküliség / 3 óra	Alapvető szakmai elvárások / 9 óra	Kommunikáció és vendégkapcsolatok / 36 óra	Munkabiztonság és egészségvédelem / 9 óra	Digitális eszközök a vendéglátásban / 36 óra	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása / 9 óra	Digitális eszközök a turizmusban / 27 óra	A cukrászati termelés alapjai / 108 óra	Az ételkészítés alapjai / 108 óra	A vendégtéri értékesítés alapjai / 108 óra	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai / 108 óra	
1.	VIP kocka, Ismerkedés a vendéglátás világával	2				5		1	4		4	12	12	12	12	<b>64</b>

2.	Ezt főzik nagyanyáink	2				3	1	2	4		4	12	12	12	12	64
3.	Ünnepeljünk együtt	1			3		10	2	12		4	24	24	24	24	128
4.	Bulizzunk együtt		1	2			7	1	5	2	5	18	18	18	18	96
5.	Ízek a nagyvilágból		2				5	1	3	2	3	12	12	12	12	64
6.	T/Eeszek magamért		2				5	1	3	2	3	12	12	12	12	64
7.	Utolsó lépések a siker felé vezető úton			3			8	1	5	3	4	18	18	18	18	96
<b>Összesen</b>		<b>18</b>				<b>54</b>			<b>72</b>			<b>432</b>				

