Ikt. szám: 9. melléklet

Gyulai Szakképzési Centrum Harruckern János Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Szakközépiskola szakmai képzés helyi tanterve

2021/2022-es tanév

Hatályos: 2021. szeptember 1-től

Czeglédiné Szappanos Anita
igazgató

TARTALOM:

- 34 543 02 ASZTALOS SZAKKÉPESÍTÉSHEZ
- 34 341 01 ELADÓ SZAKKÉPESÍTÉSHEZ
- GÉPÉSZET ágazathoz tartozó 4 0715 10 08 Hegesztő SZAKMÁHOZ
- ÉLELMISZERIPAR ágazathoz tartozó 4 0721 05 08 Hentes és húskészítmény-készítő SZAKMÁHOZ
- 34 541 03 HÚSIPARI TERMÉKGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉSHEZ
- KERESKEDELEM ágazathoz tartozó 4 0416 13 02 KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ SZAKMÁHOZ
- 34 582 14 KŐMŰVES SZAKKÉPESÍTÉSHEZ
- ÉPÜLETGÉPÉSZET ágazathoz tartozó 4 0732 07 03 KÖZPONTIFŰTÉS- ÉS GÁZHÁLÓZATRENDSZER-SZERELŐ SZAKMÁHOZ
- 34 582 09 KÖZPONTIFŰTÉS- ÉS GÁZHÁLÓZAT RENDSZERSZERELŐ SZAKKÉPESÍTÉS
- 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ SZAKKÉPESÍTÉSHEZ
- ÉLELMISZERIPAR ágazathoz tartozó 4 0721 05 12 Pék cukrász SZAKMÁHOZ
- 34 811 03 PINCÉR SZAKKÉPESÍTÉSHEZ
- TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó 4 1013 23 04 Pincér – vendégtéri szakember SZAKMÁHOZ
- 34 861 01 RENDÉSZETI ŐR SZAKKÉPESÍTÉSHEZ
- 34 811 04 SZAKÁCS SZAKÉPESÍTÉSHEZ
- SZOCIÁLIS ágazathoz tartozó 4 0923 22 03 Szociális ápoló és gondozó SZAKMÁHOZ
- 08. FA- ÉS BÚTORIPAR ágazathoz tartozó 4 0722 08 01 ASZTALOS SZAKMÁHOZ
- 23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó 4 1013 23 05 Szakács SZAKMÁHOZ

SZAKKÉPZÉSI HELYI TANTERV

a

34 543 02

ASZTALOS

SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

I. A szakképzés jogi háttere

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a 34 543 02 Asztalos szakképesítésszakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 543 02

A szakképesítés megnevezése: Asztalos

A szakmacsoport száma és megnevezése: 11. Faipar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVIII. Faipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3évolyam

Elméleti képzési idő aránya: 30 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a Faipar szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

Szakiskolai képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	790,5 óra/év
Összesen:		2343 óra		2582,5 óra

34 543 02 ASZTALOS

Tantárgy	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	Összes óraszám	Elmélet óraszám	Gyakorlat óraszám
hetek száma	36	36	31			
Munkahelyi egészség és biztonság	0,5			18	18	
Foglalkoztatás II.			0,5	15,5	15,5	
Foglalkoztatás I. (Szakmai idegennyelv)			2	62	62	
Biztonságos munkavégzés		1		36	36	
Biztonságos munkavégzés gyakorlat	1			36		36
Faipari szakmai és gépismeret	3			108	108	
Faipari szakmai gakorlat	7			252		252
Asztalosipari szerelési ismeretek	1			36	36	
Asztalosipari szerelési gyakorlat	2	2	2	206		206
Szerkezettan szakrajz és technológia		5	5,5	350,5	350,5	
Asztalosipari szakmai gyakorlat		9	8,5	587,5		587,5
Gépkezelési ismeretek		1	1	67	67	
Gépkezelési gyakorlat		4	4	268		268
Faipari szakrajz	2,5			90	90	
Gyártáselőkészítési ismeretek		3	2	170	170	
Nyári gyakorlat	140	140		280		280
Heti szakmai óraszám:	**17**	**25**	**25,5**	2582,5	953	1629,5

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Szakiskolai képzés közismereti oktatással							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam	
		elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	Gyakorlati heti óraszám
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5							
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2	
11371-12 Biztonságos munkavégzés	Biztonságos munkavégzés alapjai				1				
	Biztonságos munkavégzés gyakorlata		1						
10224-12 Alapvető tömörfa megmunkálás	Faipari szakmai és gépismeret	2+1							
	Faipari szakmai gyakorlat		7						
10225-12 Asztalosipari szerelés	Asztalosipari szerelési ismeretek	1							

	Asztalosipari szerelési gyakorlat		2			2			2
10226-12 Asztalosipari termékek gyártása	Szerkezettan-szakrajz és technológia				4+1			4+1,5	
	Asztalosipari szakmai gyakorlat					9			8,5
10228-12 Gépkezelés	Gépkezelési ismeretek				1			1	
	Gépkezelési gyakorlat					4			4
10229-12 Gyártáselőkészítésifeladatok	Faipari szakrajz	1+1,5							
	Gyártáselőkészítési ismeretek				2+1			1+1	
Összes óra		4,5+2,5	10		8+2	15		8,5+2,5	14,5
Összes óra		14,5+2,5		140	23+2		140	23+2,5	

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Szakiskolai képzés közismereti oktatással**									
		Óraszám									**Összesen**
		1/9. évfolyam			**2/10. évfolyam**			**3/11. évfolyam**			
		e	**gy**	**ögy**	**e**	**gy**	**ögy**	**e**	**gy**		
11500-12 Munkahelyi	**Munkahelyi egészség és biztonság**	**18**									**18**
	Munkavédelmi alapismeretek	*4*									*4*

egészség és biztonság	Munkahelyek kialakítása	*4*								*4*
	Munkavégzés személyi feltételei	*2*								*2*
	Munkaeszközök biztonsága	*2*								*2*
	Munkakörnyezeti hatások	*2*								*2*
	Munkavédelmi jogi ismeretek	*4*								*4*
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**							**15,5**		**15,5**
	Munkajogi alapismeretek							*3,5*		*3,5*
	Munkaviszony létesítése							*4*		*4*
	Álláskeresés							*4*		*4*
	Munkanélküliség							*4*		*4*
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**							**62**		**62**
	Nyelvtani rendszerzés 1							*10*		*10*
	Nyelvtani rendszerezés 2							*10*		*10*
	Nyelvi készségfejlesztés							*22*		*22*
	Munkavállalói szókincs							*20*		*20*
11371-12 Biztonságos munkavégzés	**Biztonságos munkavégzés alapjai**			**36**						**36**
	Munka- és tűzvédelem			*20*						*20*
	Környezetvédelmi- és technológiai szabályok			*10*						*10*
	Faipari alapgépek, szerszámok,eszközök biztonságtechnikája			*6*						*6*
	Biztonságos munkavégzés gyakorlata		**36**							**36**

	Faipari szerszámok,eszközök biztonságtechnikája		*12*							*12*
	Faipari alapgépekbiztonságtechnikája		*18*							*18*
	Munkabiztonság		*6*							*6*
	Faipari szakmai és gépismeret	**72+36**								**72+36**
	Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel	*24+9*								*24+9*
10224-12 Alapvető tömörfa megmunkálás	Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai	*24+9*								*24+9*
	Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése	*6+9*								*6+9*
	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái	*18+9*								*18+9*
	Faipari szakmai gyakorlat		**252**							**252**
	Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel		*56*							*56*
	Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai		*50*							*50*
	Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése		*20*							*20*
	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái		*126*							*126*
10225-12 Asztalosipari szerelés	**Asztalosipari szerelési ismeretek**	**36**								**36**
	Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése	*12*								*12*

	Alapszerkezetek és asztalosipari szerkezetek szerelése	*14*							*14*
	Helyszíni szerelési feladatok	*10*							*10*
	Asztalosipari szerelési gyakorlat		**72**		**72**			**62**	**206**
	Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése		*72*						*72*
	Alapszerkezetek és asztalosipari szerkezetek szerelése				*72*				*72*
	Helyszíni szerelési feladatok							*62*	*62*
10226-12 Asztalosipari termékek gyártása	**Szerkezettan-szakrajz és technológia**			**144+36**		**124+46,5**		**268+82,5**	
	Bútorasztalos termékek típusai, szerkezete			*72+26*		*24+20*		*96+46*	
	Épületasztalos termékek típusai, szerkezete					*50+20*		*50+20*	
	Asztalosipari termékek készítésének technológiája			*30*		*24*		*54*	
	Lapszerkezetű termékek gyártása			*22*		*16*		*38*	
	Ragasztás, felületkezelés technológiája			*20+10*		*10+6,5*		*30+16,5*	
	Asztalosipari szakmai gyakorlat				**324**		**263,5**	**587,5**	
	Asztalosipari termékek típusai, készítése				*135*		*161,5*	*296,5*	
	Lapszerkezetű termékek gyártása				*105*		*60*	*165*	
	Ragasztás, felületkezelés technológiája				*84*		*42*	*126*	

10228-12 Gépkezelés	**Gépkezelési ismeretek**				**36**			**31**		**67**
	Faipari megmunkálás gépei, szerszámai				*36*			*11*		*48*
	Lapanyagok megmunkálása							*10*		*10*
	Felületkezelés gépei, berendezései							*10*		*10*
	Gépkezelési gyakorlat					**144**			**124**	**268**
	Faipari megmunkálás gépei, szerszámai					*144*			*46*	*190*
	Lapanyagok megmunkálása								*50*	*50*
	Felületkezelés gépei, berendezései								*28*	*28*
10229-12 Gyártáselőkészítési feladatok	**Faipari szakrajz**	**36+54**								**36+54**
	Alapfogalmak, síkmértani szerkesztések	*6+10*								*6+10*
	Ábrázolási módok, rajzok fajtái	*6+10*								*6+10*
	Fakötések ábrázolása	*24+34*								*24+34*
	Gyártáselőkészítési ismeretek				**72+36**			**31+31**		**103+66**
	Anyagismeret				*36+18*			*16+15*		*52+33*
	Műszaki dokumentáció				*6+18*			*15+16*		*22+33*
	Vállalkozásműködtetés				*18*					*18*
	Számítástechnika a faiparban				*12*					*12*

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
11500-12 azonosító számú

Munkahelyi egészség és biztonság megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11500-12 azonosító számú Munkahelyi egészség és biztonság megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság					
	Munkavédelmi alapismeretek	Munkahelyek kialakítása	Munkavégzés személyi feltételei	Munkaeszközök biztonsága	Munkakörnyezeti hatások	Munkavédelmi jogi ismeretek
FELADATOK						
Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét	x					
Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket		x				
Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket			x			
Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket				x		
A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában		x	x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK						
A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték	x					
A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei	x					x
A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása	x					x
Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai		x				
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei			x			
Munkaeszközök a munkahelyeken				x		
Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken						x
Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken						x
A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselet						x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Információforrások kezelése		x		x	x	
Biztonsági szín- és alakjelek		x				
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						

Felelősségtudat			x		x	x
Szabálykövetés	x					x
Döntésképesség					x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Visszacsatolási készség	x				x	
Irányíthatóság			x		x	
Irányítási készség			x		x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Rendszerező képesség	x				x	x
Körültekintés, elővigyázatosság		x			x	
Helyzetfelismerés		x		x	x	

1. Munkahelyi egészség és biztonság tantárgy
18óra

1.1. A tantárgy tanításának célja
A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.
Nincsen előtanulmányi követelmény.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

1.3. Témakörök

1.3.1. Munkavédelmi alapismeretek *4 óra*
A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége

Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.

A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testiépségére

A munkaválallók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei

A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A müszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvényfogalommeghatározásai.

1.3.2. Munkahelyek kialakítása ***4 óra***

Munkahelyek kialakításának általános szabályai

A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények

Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, , helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.

Alapvető feladatok a tűzmegelőzés érdekében

Tűzmegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat.Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.

Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás

Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése

Raktározás

Áruk fajtái, raktározás típusai

Munkahelyi rend és hulladékkezelés

Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.

1.3.3. Munkavégzés személyi feltételei **2** ***óra***

A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek

A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.

1.3.4. Munkaeszközök biztonsága ***2 óra***

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalommeghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre(mint termékre)meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembehelyezési eljárás.

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtecshnika, konstukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények.Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.

1.3.5. Munkakörnyezeti hatások 2 óra

Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok éskeverékek, stressz)

Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés a lehetőségei.

A stressz, munkahelyi stressz fogalmaés az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése

A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége

1.3.6. Munkavédelmi jogi ismeretek 4 óra

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

AzAlaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, akövetelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, illetve az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenség keretében ellátandó feladatok.Foglalkozás-egészségügyi feladatok

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás mint a megelőzés eszköze

Munkavédelmi érdekképviselet a munkahelyen

A munkavállalók munkavédelmi érdekképviseletének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

1.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanterem

1.5. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

1.5.1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x	x		A tanult (vagy egy választott) szakma szabályainak veszélyei, ártalmai

1.5.2.*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, munkavédelmi tárgyú jogszabályok
1.2.	megbeszélés		x		Munkabaleset, foglalkozási megbetegedés elemzése
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek (pl. NAPO)
1.4.	házi feladat	x			
1.5.	teszt	x			

A
11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11499-12 azonosító számú, Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.			
	Munkajogi alapismeretek	Munkaviszony létesítése	Álláskeresés	Munkanélküliség
FELADATOK				
Munkaviszonyt létesít	x	x		
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat			x	
Feltérképezi a karrierlehetőségeket			x	
Vállalkozást hoz létre és működtet				x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít			x	
Diákmunkát végez		x		
SZAKMAI ISMERETEK				
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x	x		
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x	x		
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x	x		
Álláskeresési módszerek			x	
Vállalkozások létrehozása és működtetése				x
Munkaügyi szervezetek			x	
Munkavállaláshoz szükséges iratok		x		
Munkaviszony létrejötte		x		
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x	x		
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei			x	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)			x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x	x	x	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x	x	x	x
Elemi szintű számítógéphasználat	x	x	x	x
Információforrások kezelése	x	x	x	x
Köznyelvi beszédkészség	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Önfejlesztés	x	x	x	x
Szervezőkészség			x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Kapcsolatteremtő készség		x	x	x
Határozottság	x	x	x	x

MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Logikus gondolkodás	x	x	x	x
Információgyűjtés	x	x	x	x

2. Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

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

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

2.3. Témakörök

2.3.1. Munkajogi alapismeretek *4,5 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás(mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

2.3.2. Munkaviszony létesítése **4** *óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

2.3.3. Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

2.3.4. Munkanélküliség *4 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

2.4. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

Tanterem

2.5. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

2.5.1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.4.	Tesztfeladat megoldása		x		

2.5.2. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)***

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x			
1.4.	megbeszélés		x		
1.5.	vita		x		
1.6.	szemléltetés			x	
1.10.	szerepjáték		x		
1.11.	házi feladat			x	

A
11497-12 azonosító számú

Foglalkoztatás I.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11497-12 azonosító számú, Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.			
	Nyelvtani rendszerezés I.	Nyelvtani rendszerezés II.	Nyelvi készségfejlesztés	Munkavállalói szókincs
FELADATOK				
Idegen nyelven:				
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x	x	x	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x	x	x	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez				x
SZAKMAI ISMERETEK				
Idegen nyelven:				
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok				x
a munkakör alapkifejezései				x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x			x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Fejlődőképesség, önfejlesztés		x	x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Nyelvi magabiztosság	x	x	x	
Kapcsolatteremtő készség		x	x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Információgyűjtés		x	x	
Analitikus gondolkodás			x	

Foglalkoztatás I. tantárgy **62 óra**

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

idegen nyelvek

3.3. Témakörök

3.3.1. Nyelvtani rendszerzés 1 *10 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik **a 3alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket,** illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértse, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerűmondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegennyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

3.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott**nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz exaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt.

Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva az a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

3.3.3. Nyelvi készségfejlesztés *22 óra*

/Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegennyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegennyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegennyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.
Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

3.3.4. Munkavállalói szókincs *20 óra*

/Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása/

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával be tudjon

bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munka lehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

3.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, egy másik fele pedig számítógépes tanterem, hiszen az oktatás egy jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

3.5. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	**Komplex információk körében**				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	

4.	**Csoportos munkaformák körében**				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.3.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszközök és felszerelések**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat			x	
1.3.	megbeszélés			x	
1.5.	szemléltetés			x	
1.7.	kooperatív tanulás		x		
1.8.	szerepjáték		x		
1.9.	házi feladat	x			
1.10.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

A
11371-12 azonosító számú

Biztonságos munkavégzés megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11371-12azonosító számú, Biztonságos munkavégzés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11371-12 Biztonságos munkavégzés	Biztonságos munkavégzés alapjai			Biztonságos munkavégzés gyakorlata		
	Munka- és tűzvédelem	Környezetvédelmi- és technológiai szabályok	Faipari alapgépek, szerszámok, eszközök biztonságtechnikája	Faipari szerszámok és eszközök biztonságtechnikája	Faipari alapgépek biztonságtechnikája	Munkabiztonság
FELADATOK						
Betartja a munka- és balesetvédelmi előírásokat	x					x
Betartja a biztonságtechnikai előírásokat	x					x
Betartja a tűzvédelmi előírásokat	x					x
Betartja a környezetvédelmi előírásokat		x				
Betartja a karbantartásra vonatkozó előírásokat			x	x	x	
Betartja a gépek biztonságos használatára vonatkozó előírásokat			x		x	x
Kéziszerszámokat, kézi kisgépeket, munkaterületet előkészít			x	x		
Gépeket, szerszámokat ellenőriz, beállít			x		x	
Biztonságtechnikai eszközöket beállít			x		x	
SZAKMAI ISMERETEK						
Munkabiztonsági szabályok, rendeletek	x					
Munkavégzési környezeti és technológiai szabályok	x					x
Munkáltatók és munkavállalók jogai és kötelességei	x					
Elsősegélynyújtás	x					x
Tűzvédelem	x					x
Tűzoltó berendezések és eszközök feladatai	x					x
Tűzkárbejelentés	x					x
Érintésvédelmi szabályok, előírások	x			x	x	x
Környezetvédelem		x				
Faipari hulladék kezelésének előírásai		x				x
Faipari termékek készítésének általános követelményei		x				
A faipari munkavégzés feltételei			x			x
Géptani alapfogalmak			x			
Kéziszerszámok, kézi kisgépek			x	x		
Faipari alapgépek felépítése, szerszámai és beállításai			x		x	

Faipari alapgépek kezelésének szabályai és biztonságtechnikai előírásai			x		x	
Gépkönyv, kezelési, szerelési, karbantartási útmutatók			x		x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések használata				x	x	x
Gépek, szerszámok biztonságos használata				x	x	x
Köznyelvi és szakmai szöveg hallás utáni megértése	x	x	x			
Olvasott köznyelvi és szakmai szöveg megértése	x	x	x			
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Precizitás				x	x	
Döntésképesség				x	x	x
Kézügyesség				x		
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Kapcsolatteremtő készség						x
Közérthetőség	x	x	x			
Kompromisszumkészség						x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Gyakorlatias feladatértelmezés				x	x	x
Problémaelemzés,-feltárás	x	x	x			
Rendszerező képesség	x	x	x			

1. Biztonságos munkavégzés alapjaitantárgy 36 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A biztonságos munkavégzés alapjai elméleti oktatás célja, hogy a tanulókat felkészítse a munkaterületen jelentkező munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi feladatok ellátására, a faipari alapgépekkel, szerszámokkal,eszközökkel történőkörültekintő és elővigyázatos munkavégzés szabályainakelsajátítására. A tantárgy oktatása során felelős, környezettudatos magatartás alakuljon ki a tanulókban.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3. Témakörök

1.3.1. Munka- és tűzvédelem *20 óra*

Amunkavédelemcélja,feladata,területei,szervezeteés fontosabbjogszabályai.

A munkáltatóés munkavállalójogaiés kötelességei.
A biztonságosmunkavégzéstárgyiés személyifeltételei.
Az anyagmozgatásés anyagtárolás biztonságtechnikája.
Balesetfogalma,csoportosítása,megelőzése.
Balesetekkivizsgálása,nyilvántartása.
Tennivalókbalesetesetén.
Az elsősegélynyújtásszabályai.
Szakhatóságokjogai.
Egészségesmunkahelyekkialakítása,szervezetiintézkedések.
Gépek,berendezésekbiztonságosüzemeltetése.
Kéziszerszámokbiztonságoshasználata.
Munkabiztonságifelszerelések,eszközök,védőruhákhasználata.
Egyéniés kollektívvédőfelszerelésekhasználataabiztonságosmunkavégzéshez.
A foglalkozásiártalomfogalma,csoportosítása,okai,következményei,valamint megelőzéséneklehetőségei.
Foglalkozásibetegségek.
Foglalkozás-egészségügytárgykörei(munkaélettan,munkalélektan, munkakörülményi tényezők,munkakultúra).
Orvosi alkalmasságivizsgálatok.
Személyihigiénia.
Ergonómia.
A tűzvédelemcéljaés feladatai.
Az égésfeltételei,fajtái.
Tűzveszélyesanyagok,tűzveszélyességiosztálybasorolás.
Tűzoltóanyagokés eszközök,kezelésük.
Tennivalóktűz esetén,tűzoltásimódok.
A villamosságbiztonságtechnikája.
Érintésvédelem.

1.3.2. Környezetvédelmi- és technológiai szabályok *10 óra*

Ökológiaialapismeretek.
A környezet-és természetvédelemfogalma,jelentősége.
Környezetvédelemeszközei,módszerei.
A víz,alevegő,atalaj,akörnyezettisztaságánakvédelme.
A fa-ésbútoriparbankeletkezőhulladékokfeldolgozása,tárolása,ártalmatlanítása.
Beruházásokkörnyezetvédelmielőírásai.
A faipariberuházáselőkészítése,szakhatóságokelőírásaiés telephelyengedélyezésieljárás.
Szennyvíz-és hulladékkezelés.
Veszélyeshulladékokkezelése,tárolása.
Biztonságiadatlapok,R-S mondatok.

Zajvédelem.

1.3.3. Faiparialapgépek,szerszámok,eszközökbiztonságtechnikája

6 óra

Biztonságtechnikaafaiparban.
Ergonómiaielőírások,gépekkezelhetősége.
Faiparigépeküzemeltetésénekkörnyezetiszempontjai.
Faiparialapgépekműködtetéséhez,üzemeltetéséhezszükségesismeretek.
Alapvetőkéziszerszámok,kézikisgépekbiztonságtechnikája.
Elsősegély-nyújtásiismeretek.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

1.5. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek(ajánlás)

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	házi feladat	x			-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák(ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-

2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x			-
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Munkavédelemi táblák értelmezése			x	-
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése		x		-
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.5.	Csoportos versenyjáték		x		-

2. Biztonságos munkavégzés gyakorlata tantárgy 36 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A biztonságos munkavégzés gyakorlataoktatás célja, hogy felkészítse a tanulókat a faiparialapgépek,szerszámok,eszközökbiztonságos használatára. A tantárgy oktatása során elsajátított kompetenciák birtokában a tanulók képesek legyenek a faipari termelésben a kézi és gépimunkavégzésszabályainak maradéktalan betartására, a munkabiztonsági eszközök, felszerelések használatára, a gépek, szerszámok biztonságos használatára.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3. Témakörök

2.3.1. Faipariszerszámok,eszközökbiztonságtechnikája *12 óra*

Műhelyrend.
Padszerszámok,közös szerszámok.
Szerszámoktárolása.
Szerszámoktárolása munkaközben.
Kéziszerszámokkezelése,fűrészek,gyaluk,vésők, fúrók, kalapácsok.
Egyébszerszámok biztonságoshasználata.

2.3.2. Faipari alapgépek biztonságtechnikája *18 óra*

Faiparigépekrendeltetése,biztonságosbeállítása.
Védőberendezések,védőeszközök használata.
Faiparigépekbiztonságosüzemeltetése,karbantartása.
Agépeküzemikörülményei, gépápolás.
Gépiszerszámokkezelése,tárolása.
Gépi szerszámokbiztonságosszállításaés tárolása,szerszámokellenőrzése.
Gépimunkavégzésszabályai.

2.3.3. Munkabiztonság *6óra*

A munkahely rendje, anyagok rakatolása megmunkálás közben.
Magatartási szabályok a műhelyben, testtartás megmunkálás közben.
Környezeti és technológiai szabályok munkavégzés közben.
Veszélyes anyagok kezelése, tárolása.
Elsősegélynyújtás.
Tűzoltó berendezések és eszközök használata.
Tűzkárbejelentés.
Érintésvédelmi szabályok, előírások a műhelyben.
Faipari por-forgács elszívása, faipari hulladék kezelése.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezet

2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek(ajánlás)

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat		x		-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.6.	szemléltetés		x		-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák(ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
1.2.	Műveletek gyakorlása	x			
1.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
2.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
2.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
2.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés		x		
2.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
2.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	x			

A
10224-12 azonosító számú

Alapvető tömörfa megmunkálás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10224-12azonosító számú, Alapvető tömörfa megmunkálás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10224-12 Alapvető tömörfa megmunkálás	Faipari szakmai és gépismeret				Faipari szakmai gyakorlat			
	Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel	Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai	Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái	Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel	Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai	Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái
FELADATOK								
Kézi szerszámokat használ	x			x	x			x
Porelszívót ellenőriz, bekapcsol	x	x		x	x	x		x
Ellenőrzi az alapgépek paramétereit, működését		x		x		x		x
Szabászati tevékenységet végez	x	x			x	x		
Keresztmetszeti megmunkálást végez	x	x			x	x		
Fúrási műveleteket végez				x				x
Csiszolási műveleteket végez			x				x	
Szerkezeti kötéseket kialakít				x				x
Faipari alapszerkezeteket készít				x				x
Gyártásközi ellenőrzést végez			x				x	
Lambéria, padló, parketta alapanyagot készít		x		x		x		x
Lépcsőlapok, lépcsőkorlátok gyártását végzi		x		x		x		x
Fahulladékot feldolgoz	x				x			
SZAKMAI ISMERETEK								
Gyártási utasítások értelmezése				x				x
Faipari alapgépek kezelése, védőberendezések használata	x	x		x	x	x		x
Alkatrészek gyártása faipari alapgépeken		x				x		
Fűrészelés		x				x		
Gyalulás		x				x		
Fúrás	x				x			
Csiszolás			x				x	
Csiszolóanyagok			x				x	
Faipari alapgépeken alkalmazható szerszámok jellemzői	x	x			x	x		
Szerszám-karbantartási feladatok		x				x		
Minőségbiztosítási feladatok			x	x			x	x

Forgácsolással kapcsolatos számítások	x	x						
Anyaggazdálkodási feladatok		x		x		x		x
Megmunkálási ráhagyások, anyagkihozatal számítás	x	x		x	x	x		x
Kéziszerszámok, kézi kisgépek használata	x			x	x			x
A faanyagok műszaki tulajdonságai	x	x		x	x	x		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK								
Faipari rajz olvasása, értelmezése	x	x		x	x	x		x
Számolási készség, alapvető összefüggések ismerete	x			x	x			x
Gépek, szerszámok biztonságos használata	x	x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK								
Precizitás	x	x	x	x	x	x	x	x
Önállóság	x	x		x	x	x		x
Kézügyesség					x	x		x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK								
Segítőkészség		x		x				x
Közérthetőség		x		x		x		x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK								
Körültekintés, elővigyázatosság					x	x	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés					x	x	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x		x	x	x	x	x

3. Faipari szakmai és gépismerettantárgy 72+36 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók számáraolyan alapképzést nyújtson, mely alapja lehet a faipari szakmák speciális tananyagainak. Megismertesse a tanulókkal a fa megmunkálásának kézi technológiáit, a faipari alapgépek szerkezetét és működési elvét,tegye alkalmassá a tanulókat a szakelméleti ismeretek gyakorlati alkalmazására.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3. Témakörök

3.3.1. Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel

24+9 óra

A forgácsolás elmélete.
Faipari szerszámok és kézi kisgépek (fűrész-, maró- és csiszológépek, fúrógépek, oszlopos fúró).
Forgácsoló szerszámok jellemzői egyenes és körpályán mozgó szerszámoknál.

Jellemző szögek és hatásuk a felületi finomságra.
Forgácsoláshoz szükséges mozgások (főmozgás, mellékmozgás).
Forgácsoló sebesség, előtoló sebesség.
Forgácsolás egyenes vonal mentén.
Forgácsolás ív mentén.
Forgácsolással összefüggő szakmai számítások (jellemző szögek, áttétel, fűrészszalag hossza, vastagsága, körfűrészek forgácsolási sebessége, előtoló sebessége, gyalugép forgácsolási sebessége, előtoló sebessége).
Kézi szerszámok műhelyszintű használata.
Kézi szerszámok (fűrészek, gyaluk, vésők, fúrók) fajtái és alkalmazásuk.
Kézi csiszolásnál használt anyagok és felhasználásuk.
Darabolás, szélezés, szeletelés, hibakiejtés, sík és térgörbék vágása.
Szelvény méretre alakítása kézi szerszámokkal, faipari kisgépekkel.
Fűrészáru lap és él gyalulása derékszögben, méretre munkálás kézi szerszámokkal, faipari kisgépekkel.
Faipari kézi gépek működtetése és biztonságtechnikája.
Kézi fűrészgépek: körfűrészek, láncfűrészek, dekopír-fűrészek, rezgőfűrészek, szúrófűrészek működése, alkalmazása.
Kézi gyalugépek működése, alkalmazása.
Kézi fúrógépek működése, alkalmazása.
Kézi marógépek (felsőmaró gép, laposcsap/lamelló marógép) működése, üzemeltetése, alkalmazása.
Kézi csiszológépek (szalag, korong, rezgő) működése, üzemeltetése, alkalmazása.
Kézi gépeknél használt por- és forgácselszívók.
Kézi gépek biztonságtechnikai előírásai, szabályai.
Műhelyben betartandó általános biztonságtechnikai szabályok.

3.3.2. Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai

24 +9óra

Megmunkáló gépek, szerszámok (szalag- és körfűrészgépek, gyalugépek).
Szalagfűrészek működése és felhasználása, üzemeltetési szabályai.
Körfűrészek működése és felhasználása, üzemeltetési szabályai.
Egyengető gyalugépek működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Vastagsági gyalugépek működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Fűrész- és gyalugépeknél használt por- és forgácselszívók.
Kiegészítő berendezések, sablonok, munkadarabok ellenőrzése.
Fűrész- és gyalugépek biztonságtechnikai előírásai.
Gépteremben betartandó általános biztonságtechnikai szabályok.
Darabolás, szélezés, szeletelés, hibakiejtés.
Sík és térgörbék vágása.
Szelvény méretre alakítása faipari fűrészgépekkel.
Fűrészáru lap és él gyalulása derékszögben.

Méretre munkálás faipari gyalugépeken.

3.3.3. Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése *6+9 óra*

Csiszolási műveletek végzése kézzel és kisgépekkel.
Kézi és gépi csiszolóanyagok ismertetése.
Kézi csiszológépeken (szalag, tárcsás, rezgő) végezhető technológiák.
Sík, mart, profilozott felületek csiszolása.
Sarkok, élek letörése.

3.3.4. Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái *18+9 óra*

Faipari alapszerkezetek (lap-, keret-, káva- és állványszerkezetek).
Toldások, fakötések.
Egyszerű szélesbítő toldások (egyenes élillesztéssel, idegencsappal, gépi toldással) szerkezeti kialakítása, felhasználási területei.
Egyszerű hosszabbító toldások (rálapolással, gépi toldással) kialakítása és alkalmazásai.
Alap keretkötések (ollós csapozás, vésett csapozás) kialakításai, felhasználási területei.
Alap kávakötések (egyenes és fecskefarkú fogazások) kialakítása és alkalmazásai.

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek(ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	házi feladat	x			-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák(ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.3.	Információk önálló rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-

4. Faipari szakmai gyakorlat tantárgy <u>252 óra</u>

4.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a faanyag tulajdonságait, megmunkálási lehetőségeit, tanulják meg használni a kéziszerszámokat és kezelni a faipari alapgépeket.
A tanulók legyenek képesek felismerni a leggyakrabban használatos fafajokat és a felhasználásukat megnehezítő fahibákat, ismerkedjenek meg az asztalos szakma tevékenységi körével, lehetőségeivel, munkamódszereivel.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3. Témakörök

4.3.1. Tömörfa megmunkálás kézi szerszámokkal, kisgépekkel *56 óra*

Természetes fából készülő alkatrészek szabása, darabolása, szeletelése, kézi szerszámokkal és kézi kisgépekkel (gépek, berendezések, szerszámok ellenőrzése, szerszámok beállítása, működtetése).
Kézi fűrészek általános ismertetése (fűrészfog jellemzői, szögei, élezés menete, terpesztés-oldallapsúrlódás csökkentés).
Fűrészelési gyakorlat (szükséges mérő- és rajzoló eszközök ismertetése, használata, anyagkiosztás).
Fűrészelési technológia - anyagbefogás, rögzítési módok, ellenőrzés, munkavédelem.
Fűrészelési gyakorlatok.
Kézi körfűrész gépek, dekopír-, szúró-, rezgőfűrészek bemutatása, használata.
Gépi fűrészelési gyakorlatok.
Keresztmetszet megmunkáló kézi szerszámok és gépek, gépekhez tartozó szerszámok jellemzői, késcsere, gépbeállítás.
Simító gyalu bemutatása, nagyolási gyakorlatok.
Eresztő gyalu felépítése, forgácstörő szerepe, egyengetési gyakorlat, kézjegy szerepe.
Derékszögű síkok képzése, méretre gyalulás, önellenőrzés.
Gépi gyaluszerszámok, késcsere, késbeállítás, kiegyensúlyozás eszközei, használatuk.
Méretre gyalulás, méretellenőrzés.
Hosszú, rövid, görbe és csavarodott alkatrészek egyengetése.
Biztonságtechnika, baleset-megelőzés.
Kézi marógépek, marószerszámok, szerszámcsere, gépbeállítás, biztonságtechnikai eszközök és berendezések alkalmazása, marási típusok.
Felsőmarógép bemutatása, használata.
Laposcsap (lamelló) marógép bemutatása, használata.
Kézi és állványos fúrógépek, fúrószerszámok, szerszámcsere, gépállítás, fúrási típusok, technológiák.

4.3.2. Fűrészelés és keresztmetszet-megmunkálás gépei és szerszámai

50 óra

Megmunkáló gépek, szerszámok (szalag- és körfűrészgépek, gyalugépek).
Gépi fűrészszerszámok (fűrészszalagok, körfűrészlapok és azok típusainak bemutatása) felépítése, beállítása.
Asztalos szalagfűrészgép felépítése, beállítása, szalagcsere, fűrészelési gyakorlat.
Asztalos körfűrészgép felépítés, beállítása, az elővágó körfűrészlap szerepe.
Fűrészelés gyakorlása, darabolás, szélezés, szeletelés, íves (sík és térgörbe) alkatrészek kialakítása.
Gépi gyaluszerszámok, késcsere, késbeállítás, kiegyensúlyozás eszközei, használata, gyalulási gyakorlat.

Egyengetés, vastagolás, teljes keresztmetszetű megmunkálás gyakorlása, méretre gyalulás, méretellenőrzés.
Hosszú, rövid, görbe és csavarodott alkatrészek egyengetése.
Biztonságtechnika, baleset-megelőzés.

4.3.3. Alkatrészek felületi előkészítése, ellenőrzése *20 óra*

Csiszolási típusok, kézzel, kisgépekkel.
Csiszolóanyagok.
Természetes fa csiszolási technológiái (színlőpenge használata), natúr, pácolt, mázolt, lazúr, lakkozott felület alá.
Csiszolópapírok, kézi szalagcsiszoló gép, vibrációs és korongcsiszoló gépek használata, működése.
Csiszolási gyakorlatok - tömörfa alkatrészek, kávák csiszolása.
Méret- és minőség-ellenőrzés.
A gyártásközi ellenőrzések meghatározása, a dokumentálás tartalmi és formai követelményei.

4.3.4. Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái *126 óra*

Faipari szélesbítő és hosszabbító toldások készítése kézi szerszámokkal, kisgépekkel.
Szélesbítő toldás egyenes élillesztéssel.
Szélesbítő toldás idegen csappal.
Hosszabbító toldás rálapolással, egyenes vagy ferde élillesztéssel.
Keret- és kávakötések kézi szerszámokkal, kézi és faipari gépekkel.
Sarokkötések lapolással, 90°-os illesztésű lapolással (alkalmazási terület, műveleti sorrend, összerajzolás menete, alkalmazott szerszámok), vállazás.
Sarokkötés ollós csapozással, 90°-os illesztéssel, egy oldalon (összerajzolás, fűrészelés, vésés).
Sarokkötés ollós csappal 1/3 aljazással, 2/3-os aljazással (összerajzolás, aljazott méretek, vállazási méretek összhangja).
Sarokkötés fészkes szakállas vésett- csappal, átmenő szakállas vésett- csappal.
„T" kötés átvésett csappal.
Kávakötések kézi szerszámokkal és gépekkel.
Hevederek és csap készítése kézi szerszámokkal és gépekkel.
Egyenes fogazás, nyílt, félig takart fecskefarkú fogazás kézi szerszámokkal, gépekkel.
Köldökcsaphely-fúrás, fúrógépek szerszámai, felépítésük, működésük.
Idegen csap helyének marása, laposcsap/lamelló helyének marása.
Egyszerű munkadarabok készítése.

Alapszerkezetek gyakorlása kézi szerszámokkal és gépekkel.

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezet

4.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek(ajánlás)

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat		x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés		x		-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák(ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.2.	Műveletek gyakorlása		x		-
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-

A
10225-12 azonosító számú

Asztalosipari szerelés megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10225-12azonosító számú, Asztalosipari szerelés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10225-12 Asztalosipari szerelés	Asztalosipari szerelési ismeretek			Asztalosipari szerelési gyakorlat		
	Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése	Alapszerkezetek és asztalosipari szerkezetek szerelése	Helyszíni szerelési feladatok	Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése	Alapszerkezetek és asztalosipari szerkezetek szerelése	Helyszíni szerelési feladatok
FELADATOK						
Szerelési dokumentációt értelmez	x	x	x	x	x	x
Előszerelési műveleteket végez	x			x		
Asztalosipari alapszerkezeteket szerel		x			x	
Összeállítja a terméket a technológiai sorrend, illetve a szerelési utasítás szerint		x			x	
Helyszíni szerelést végez			x			x
SZAKMAI ISMERETEK						
Kéziszerszámok, kézi kisgépek használata	x	x	x	x	x	x
Összeállítási feladatok megszervezése	x	x		x	x	
Ragasztók felhasználása	x	x	x	x	x	x
Csiszolóanyagok felhasználása	x	x	x	x	x	x
Helyszíni szerelési műveletek			x			x
Pneumatikus kézi kisgépek használata		x	x		x	x
Kézi szorítóeszközök	x	x	x	x	x	x
Keretprések, korpuszprések		x			x	
Termék gyártástechnológiai leírások értelmezése	x			x		
Vasalatok, szerelvények, szerelés anyagai	x	x	x	x	x	x
Rögzítés-technikai alapismeretek			x			x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Faipari rajz olvasása, értelmezése	x	x	x	x	x	x
Építőipari rajz olvasása, értelmezése			x			x
Számolási készség, alapvető összefüggések ismerete	x	x	x	x	x	x
Gépek, szerszámok biztonságos használata	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Pontosság	x	x	x	x	x	x
Önállóság			x			x
Szervezőkészség	x			x		
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						

Határozottság			x			x
Irányíthatóság		x	x		x	x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK						
Gyakorlatias feladatértelmezés				x	x	x
A környezet tisztántartása	x	x	x	x	x	x
Körültekintés, elővigyázatosság			x			x

5. Asztalosipari szerelési ismeretek tantárgy 36 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg az asztalosipari szereléshez, javításához szükséges technológiai folyamatokat. A szerelési dokumentáció alapján legyen képes elvégezni a különböző szerelési feladatokat kéziszerszámokkal, gépesített kéziszerszámokkal és gépekkel.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3. Témakörök

5.3.1. Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése *12 óra*

Szerelési dokumentációk, rajzok értelmezése, készítése.
A minőségbiztosítás alapjai, az ISO rendszer elve, minőségbiztosítás esetei a szereléskor a bútor- és faiparban.
Alkatrészek méret- és, minőségellenőrzése, dokumentációja.
Szereléshez szükséges megmunkálások pozícionálása, jelölése, beállítások (pl.: fiókcsúszók korpuszban, vasalathely, idegencsap helye, fakötések előkészítése, mosogatótálcák helyének kivágása, stb.).

5.3.2. Alapszerkezetek és asztalosipari szerkezetek szerelése *14 óra*

Alapszerkezetek – idegencsapos szerkezetek – kialakításának alapjai, módszerei.
Alapszerkezetek – szerkezeti ragasztások – kialakításának alapjai, módszerei.
Alapszerkezetek – szerkezeti vasalással kialakított kötések – kialakításának alapjai, módszerei.
Alapszerkezetek – bontható „mechanikus”szerkezeti kötések – kialakításának alapjai, módszerei.

Különböző, a termék összeállításához szükséges furatok, fészkek, nútok, stb. kialakításának alapjai, módszerei.
Asztalosipari alapszerkezetek (korpusz, káva, keret, állványszerkezet) elkészítése, alkalmazható technológiák.
Asztalosipari termék szerkezeti összeállítása, technológiai sorrend és szerelési dokumentáció alapján.
Asztalosipari termék vasalatainak szerelése, termék összeállítása, beállítása.
Kiegészítők, kellékek, díszítőelemek szerelése, hibajavítási lehetőségek.

5.3.3. Helyszíni szerelési feladatok *10 óra*

Asztalosipari termék csomagolása, előkészítése szállításra, helyszíni szerelésre.
Szerelési dokumentációk, rajzok értelmezése, készítése.
Bútoripari termékek helyszíni szerelésének alapjai.
Belsőépítészeti termékek helyszíni szerelésének alapjai.
Kültéri asztalosipari termékek helyszíni szerelésének alapjai.
Épületasztalos-ipari termékek helyszíni szerelésének alapjai.

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

5.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek(ajánlás)

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	házi feladat	x			-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák(ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések

		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	(SZVK6. pont lebontása, pontosítása)
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.3.	Információk önálló rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-

.

6. Asztalosipari szerelési gyakorlat tantárgy 208 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló az elméletben elsajátított szerelési ismereteket a gyakorlatban képes legyen alkalmazni. A tanuló értelmezze a szerelési dokumentumokat, és az asztalosipari szerkezetek szerelését a műveletekhez szükséges szerszámok és gépek kiválasztásával és kezelésével el tudja végezni.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

6.3. Témakörök

6.3.1. Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése

72 óra

Szerelési dokumentációk, rajzok értelmezése.
Alkatrészek méret- és minőségellenőrzése, dokumentálása.
Szereléshez szükséges megmunkálások pozícionálása, jelölése, beállítása (fiókcsúszók korpuszban, vasalathely, idegencsap helye, fakötések előkészítése).

6.3.2. Alapszerkezetek és asztalosipari szerkezetek szerelése

72 óra

Alapszerkezetek – idegencsapos szerkezetek – kialakítása.
Alapszerkezetek – szerkezeti ragasztások – kialakítása.
Alapszerkezetek – szerkezeti vasalással kialakított kötések – kialakítása.
Alapszerkezetek – bontható „mechanikus”szerkezeti kötések – kialakítása.
Különböző, a termék összeállításához szükséges furatok, fészkek, nútok kialakítása, előkészítése.
Egyéb bútoralkatrészek beépítésének előkészítése (mosogató, kézmosó, tükör, üveg).
Asztalosipari alapszerkezetek, korpusz, káva elkészítése.
Asztalosipari alapszerkezetek szerelésének előkészítése.
Asztalosipari alapszerkezetek (korpusz, káva, keret, állványszerkezet) elkészítése.
Asztalosipari termék szerkezeti összeállítása technológiai sorrend és szerelési dokumentáció alapján.
Asztalosipari termék vasalatainak szerelése, termék összeállítása, szerelése, beállítása.
Kiegészítők, kellékek, díszítőelemek szerelése.
Asztalosipari termék hibajavítása.

6.3.3. Helyszíni szerelési feladatok *64 óra*

Asztalosipari termék csomagolása, előkészítése szállításra, helyszíni szerelésre.
A helyszíni felmérés elvégzése.
A helyszíni felmérés dokumentációjának elkészítése, vázlatrajz készítése.
Helyszíni szerelés előkészítése szerelési dokumentációk, rajzok, szerelési utasítások alapján.
A helyszíni szereléshez szükséges gépek, szerszámok, segédanyagok (ragasztóanyagok, rögzítőelemek, csavarok).
Bútoripari termékek helyszíni szerelése.
Belsőépítészeti termékek helyszíni szerelése.
Épületasztalos-ipari termékek helyszíni szerelése.

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezet

6.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek(ajánlás)

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat		x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés		x		-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák(ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.2.	Műveletek gyakorlása		x		-
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-

A
10226-12 azonosító számú

Asztalosipari termékek gyártása megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10226-12azonosító számú, Asztalosipari termékek gyártása megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10226-12 Asztalosipari termékek gyártása	Szerkezettan-szakrajz és technológia					Asztalosipari szakmai gyakorlat		
	Bútorasztalos termékek típusai, szerkezete	Épületasztalos termékek típusai, szerkezete	Asztalosipari termékek készítésének technológiája	Lapszerkezetű termékek gyártása	Ragasztás, felületkezelés technológiája	Asztalosipari termékek típusai, készítése	Lapszerkezetű termékek gyártása	Ragasztás, felületkezelés technológiája
FELADATOK								
Korpuszbútorokat, tároló bútorokat gyárt	x		x					
Asztalokat gyárt	x		x					
Ülőbútorokat készít	x		x					
Fekvőbútorokat készít	x		x					
Kiegészítő bútorokat gyárt	x		x					
Irodai bútorokat gyárt	x		x					
Lapok, lemezek szabását végzi				x			x	
Felület-előkészítést, egalizáló csiszolást végez				x			x	
Ragasztási műveleteket végez					x			x
Éllezárást végez				x			x	
Sík-és íves felület furnéroz				x			x	
Furnérozott felület előkészítését végzi				x			x	
Felületkezelést végez					x			x
Beépített bútorokat készít		x	x					
Ajtókat és ablakokat készít		x	x			x		
Fém-műanyag kombinált nyílászárókat gyárt		x	x			x		
Spaletta és zsalugáter készítését végzi		x	x			x		
Árnyékolástechnikai berendezéseket gyárt, szerel		x	x			x		
Lépcsők és korlátok készítését végzi		x	x			x		
Padlók, parketták gyártását, lerakását végzi		x	x			x		
Faburkolatokat készít		x	x			x		
Egyéb asztalosipari termékeket gyárt		x	x			x		
Épületasztalos-ipari szerkezeteket elhelyez és rögzít		x	x			x		
Épületasztalos-ipari szerelvényeket, vasalatokat felszerel, beállít		x	x			x		
SZAKMAI ISMERETEK								

Formaterv készítése	x	x						
Metszeti rajz készítése	x	x						
Csomóponti rajz készítése	x	x						
Alkatrészrajzok készítése	x	x						
Bútortípusok rendeltetése, formai, szerkezeti kialakítása	x	x						
Fa- és egyéb anyagok alkalmazása			x			x		
Lapok, lemezek szabás technológiája				x			x	
Szabástérkép, darabjegyzék készítése, használata				x			x	
Lapanyagokkal kapcsolatos számítások				x			x	
Felület- előkészítés anyagai					x			x
Csiszolóanyagok felhasználása					x			x
Ragasztási technológiák					x			x
Ragasztással kapcsolatos számítások					x			x
Furnérok fajtái, tulajdonságai, felhasználása			x				x	
Furnérozási technológiák			x				x	
Felület-előkészítési és felületkezelési technológiák					x			x
Felületkezelő anyagok					x			x
Ajtók, ablakok szerkezeti kialakítása, nyitásiránya		x	x			x		
Üvegek felhasználási módjai, üvegezési feladatok		x	x			x		
Árnyékolástechnikai berendezések szerkezete		x	x			x		
Padlók, parketták, falburkolatok szerkezete		x	x			x		
Faburkolatok készítésének technológiája		x	x			x		
Lépcsők szerkesztése, készítése		x	x			x		
Épületasztalos munkák vasalatai, szerelési technikák		x	x			x		
Kiegészítő anyagok tulajdonságai		x	x			x		
Minőség-ellenőrzés feladatai, kísérő dokumentációk összeállítása		x	x			x		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK								
Szakmai és köznyelvi beszédkészség, íráskészség, szövegértés							x	x
Számolási készség, alapvető összefüggések ismerete			x	x	x	x	x	x
Faipari rajz készítése, olvasása, értelmezése	x	x						
Építőipari rajzok olvasása, értelmezése		x						
Folyamatábrák olvasása, értelmezése		x						
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK								
Precizitás	x	x	x	x	x	x	x	x
Önállóság		x		x		x	x	x
Kézügyesség						x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK								
Fogalmazókészség			x	x	x			
Irányítási készség						x		
MÓDSZER KOMPETENCIÁK								
Figyelem összpontosítás						x	x	x
Áttekintő képesség	x	x	x					
Gyakorlatias feladatértelmezés						x	x	x

7. Szerkezettan-szakrajz és technológia tantárgy 268+82,5 óra

7.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a különböző rajzfajtákat, a rajzkészítés technikai, minőségi és a szabvány által előírt rajzi követelményeit. Ismerjék és értsék a rajzi ábrázolás szabályait, alakuljon ki térszemléletük, fejlődjön esztétikai érzékük, képesek legyenek a szakmai elmélet és gyakorlat során tanult faipari szerkezetek műszaki rajzának elkészítésére. A tanulók megismerjék a különböző bútor- és épületasztalos-ipari termékek jellemzőit, szerkezetét, elkészítésének műveleti sorrendjét. A tanuló képes legyen kiválasztani a műszaki dokumentáció alapján az egyes termékek előállításához szükséges anyagokat, technológiákat, szerszámokat, gépeket.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

7.3. Témakörök

7.3.1. Bútorasztalos termékek típusai, szerkezete *96 +46óra*

10. évfolyam: 72+26 óra

Bútorasztalos alapismeretek.
A bútor fogalma, rendeltetése.
A bútorok csoportosítása.
A bútorok jellemzői.
A történelmi bútorok ismertetőjegyei.
Szekrények jellemző típusai és gyártása (állványpolc, könyvszekrény, ruhásszekrény, beépített szekrény, iratszekrény, éjjeliszekrény fiókkal, írószekrény, fiókos szekrény, tálalószekrény).
Fiókos éjjeliszekrény (ajtólappal) szerkezeti rajza.
Asztalok jellemző típusai és gyártása (fiókos asztal, étkezőasztal, elfordítható lapú asztal, eltolható, kinyitható lapú asztal, kulisszás nagyobbítható asztal, villás kihúzós asztal, íróasztalok).
Egy- és kétfiókos asztal szerkezeti rajza.

11. évfolyam: 24+20 óra

Ülőbútorok jellemző típusai és gyártása (szék, karosszék, fotel állványszerkezete).
Támlás szék szerkezeti rajza.
Fekvőbútorok jellemző típusai és gyártása (fix, nagyobbítható és átalakítható fekvőbútorok, egyszemélyes, kétszemélyes ágy szerkezete, heverők, kanapék szerkezete, emeletes ágy).

7.3.2. Épületasztalos termékek típusai, szerkezete *50+20 óra*

11. évfolyam

Az építőipar és faipar kapcsolata, szabványok.
Falazatok, falnyílások, falkávák.
Tokméretek, névleges méret.
Beépített bútorok elhelyezése.
Ajtótokok fajtái, szerkezete, ácstok, gerébtok, hevedertok, pallótok.
Az egyes tokok részei, jellemző méretei.
Utólag beépíthető tokszerkezetek.
Ajtólapok, válaszfalak, térelválasztók, tolóajtók.
Vázkeretes ajtólapok.
Üreges ajtólapok.
Külső bejárati ajtólapok.
Belső bejárati ajtólapok.
Ablakok rendeltetése, csoportosítása, méretmegadása.
Egyrétegű és kapcsolt gerébtokos ablak.
Egyesített szárnyú ablak.
Hőszigetelő üvegezésű ablakok.
Különleges épületasztalos- ipari termékek (térelválasztók, tolóajtók, árnyékoló szerkezetek).
Falburkolatok, álmennyezetek.
Falépcsők szerkezete, felépítése.

7.3.3. Asztalosipari termékek készítésének technológiája *54 óra*

Korpuszbútorok és tároló bútorok gyártása.
Asztalok gyártástechnológiája.
Ülőbútorok készítése.
Fekvőbútorok készítése.
Beépített bútorok gyártása.
Bútorasztalos-ipari szerelvények, vasalatok, csavarok.
Ajtók és ablakok gyártástechnológiája.
Fém-műanyag kombinált nyílászárók.

Spaletta és zsalugáter készítésének technológiája.
Egyéb asztalosipari termékek gyártása.
Épületasztalos-ipari szerkezetek elhelyezésének és rögzítésének szabályai.
Épületasztalos-ipari szerelvények, vasalatok.
Ajtók, ablakok szerkezeti kialakítása.
Árnyékolástechnikai berendezések szerkezete és gyártása.
Padlók, parketták, falburkolatok szerkezete és gyártása.
Faburkolatok készítésének technológiája.
Lépcsők szerkesztése, készítése.
Kiegészítő anyagok tulajdonságai.
Minőségellenőrzés feladatai, kísérő dokumentációk összeállítása.

7.3.4. Lapszerkezetű termékek gyártása *38 óra*

Szabástérkép készítése darabjegyzék alapján.
Optimalizáló program alkalmazása.
Lapok, lemezek szabása.
Élek zárása felületborítás előtt (élléc, T-léc).
Leszabott lapok egalizálása.
Borítóanyag (furnér szabása, illesztése, táblásítása).
Ragasztóanyag előkészítése, felhordása.
Ragasztás technológiája (préselés).
Lapok, lemezek furnérozása.
Préselés utáni műveletek.
Felületborításnál előforduló hibák és javításuk.
Íves felületek borítása.
Éllezárás.
Pontos méretre alakítás felületborítás után.
Élek lezárása felületborítás után (furnér, élfólia, élléc, ABS).
Élek megmunkálása.

7.3.5. Ragasztás, felületkezelés technológiája *30+16,5 óra*

10. évfolyam: 20+10 óra

A ragasztás alapfogalmai.
A ragasztóanyagok fajtái, tulajdonságai.
A ragasztandó felületek előkészítése.
A ragasztóanyagok előkészítése.
A ragasztás szerszámai és eszközei.
A ragasztás technológiája és a ragasztási hibák.
Ragasztással kapcsolatos számítások (műgyanta ragasztóanyag összetétele, felhordandó ragasztóanyag mennyisége).

A felületek előkészítése (halványítás, gyantamentesítés, tapaszolás, csiszolás).
Pácolás anyagai, előkészítésük, felhordásuk a felületre.
Pácolási hibák, javításuk, megelőzésük.
Felületkezelési technológiák.

11. évfolyam: 10+6,5 óra

A lakkok csoportosítása, NC; PE; PU; SK és diszperziós lakkok.
Lazúrok felhordásának technológiái.
A viaszolás módszerei.
Bio felületkezelő anyagok és használatuk.
Politúrozás anyagai, technológiája.
Felületkezelési hibák, javítása, megelőzése.
Felületbevonások, fóliázás, laminálás műveletei.
A felületkezelés egészségvédelmi és biztonságtechnikai előírásai.
Felületkezeléssel kapcsolatos számítások (felhordandó anyagmennyiség számítása).

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

7.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek(ajánlás)

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	házi feladat	x			-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák(ajánlás)

Sor-szám	**Tanulói tevékenységforma**	**Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)**	**Alkalmazandó eszközök és felszerelések**

		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	(SZVK6. pont lebontása, pontosítása)
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.3.	Információk önálló rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Asztalosipari rajz értelmezése	x			-
3.2.	Asztalosipari rajz készítése leírásból	x			-
3.3.	Asztalosipari rajz készítés tárgyról	x			-

8. Asztalosipari szakmai gyakorlat tantárgy

8.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy ismertesse meg a tanulókat az asztalos szakma tevékenységi körével, lehetőségeivel, munkamódszereivel. A tanulók szerezzenek kellő ismeretet és elegendő gyakorlatot tömör fából, lapokból és lemezekből készült asztalosipari termékek gyártásához, szereléséhez, javításához. Képesek legyenek műszaki dokumentáció alapján faipari termékek gyártására, a munkafolyamatok megtervezésére, a munka minőségi elvégzésére.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

8.3. Témakörök

8.3.1. Asztalosipari termékek típusai, készítése <u>296,5 óra</u>

Keretszerkezetű szekrények.
Kávaszerkezetű szekrények.

Állvány- és vegyes szerkezetű szekrények.
Asztalok, ülő- és fekvőbútorok gyártási feladatai.
Tároló és kiegészítő bútorok kis- és nagyüzemi gyártása.
Irodai bútorok, belső terek burkolatai, berendezései.
Épületasztalos-ipari szerkezetek készítése.
Ajtólapok készítése gépekkel.
Ablakok gyártása gépekkel.
Beépített bútorok gyártása.
Falburkolatok, álmennyezetek készítése.
Vizsgaremek elkészítése (a vizsgázónak az általa választott és a vizsgát szervező intézmény által jóváhagyott bútor- vagy épületasztalos-ipari terméketkell készítenie a műszaki dokumentációjával együtt).

8.3.2. Lapszerkezetű termékek gyártása *165 óra*

Lapalkatrészek szabása.
Lécbetétes és felületkezelt lapok és lemezek szabása a szálirány figyelembevételével.
Faforgácslapok szabása.
Íves felületek méretre alakítása.
Lapszabászati technológiák.
Lapalkatrészek furnérozási technológiája.
Leszabott lapok és lemezek egalizálása.
Borítóanyag (furnér szabása, illesztése, táblásítása).
Ragasztóanyag előkészítése, felhordása.
Ragasztás technológiája (préselés).
Préselés utáni műveletek.
Felületborításnál előforduló hibák és javításuk.
Íves felületek borítása.

8.3.3. Ragasztás, felületkezelés technológiája *126 óra*

A ragasztóanyagok fajtái, tulajdonságai.
A ragasztandó felületek előkészítése.
A ragasztóanyagok előkészítése.
A ragasztás szerszámai és eszközei.
A ragasztás technológiája és a ragasztási hibák.
Ragasztással kapcsolatos számítások (műgyanta ragasztóanyag összetétele, felhordandó ragasztóanyag mennyisége).
A felületek előkészítése (halványítás, gyantamentesítés, tapaszolás, csiszolás).
Pácolás anyagai, előkészítésük, felhordásuk a felületre.
Pácolási hibák, javítása, megelőzése.
Felületkezelési technológiák.

A lakkok csoportosítása, NC; PE; PU; SK és diszperziós lakkok.
Lazúrok felhordásának technológiái.
A viaszolás módszerei.
Bio felületkezelő anyagok és használatuk.
Politúrozás anyagai, technológiája.
Felületkezelési hibák, javítása, megelőzése.
Felületbevonások, fóliázás, laminálás műveletei.
A felületkezelés egészségvédelmi és biztonságtechnikai előírásai.
Felületkezeléssel kapcsolatos számítások (felhordandó anyagmennyiség számítása).

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezet

8.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek(ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat		x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés		x		-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák(ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		-
6.2.	Műveletek gyakorlása		x		-

6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-

A
10228-12 azonosító számú

Gépkezelés
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10228-12azonosító számú, Gépkezelés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10228-12 Gépkezelés	Gépkezelési ismeretek			Gépkezelési gyakorlat		
	Faipari megmunkálás gépei, szerszámai	Lapanyagok megmunkálása	Felületkezelés gépei, berendezései	Faipari megmunkálás gépei, szerszámai	Lapanyagok megmunkálása	Felületkezelés gépei, berendezései
FELADATOK						
Ellenőrzi a gépek paramétereit, működését	x	x	x	x	x	x
Porelszívót ellenőriz, bekapcsol	x	x	x	x	x	x
Lap megmunkálást végez		x			x	
Marási műveleteket végez	x			x		
Elemi esztergályozási műveleteket végez	x			x		
Szerkezeti és szerelvényhely kialakítást végez	x			x		
Csiszolási műveleteket végez		x			x	
Ragasztási műveleteket végez		x			x	
Felületkezelő eszközt, berendezést működtet			x			x
Gyártásközi ellenőrzést végez	x	x		x	x	
Faipari NC- és CNC-gépeket kezel	x			x		
SZAKMAI ISMERETEK						
Gyártási utasítások értelmezése	x	x	x	x	x	x
Alkatrészek gyártása faipari gépeken	x			x		
Faipari gépek kezelése, védőberendezések használata	x	x	x	x	x	x
Marógépek	x			x		
Csapozó marógépek	x			x		
Fúrógépek	x			x		
Láncmarógépek	x			x		
Faesztergagépek	x			x		
Csiszológépek	x			x		
Furnérozás gépei	x	x		x	x	
Lap- és élmegmunkáló gépek		x			x	
Felületkezelő berendezések			x			x
Megmunkáló központok kezelése	x			x		
Adatátvitel számítógépről CNC-re	x			x		
Faipari gépeken alkalmazható szerszámok jellemzői, szerszámcsere	x	x	x	x	x	x
Szerszám-karbantartási feladatok	x	x	x	x	x	x
Gépkarbantartás	x	x	x	x	x	x
Minőségbiztosítási feladatok	x	x	x	x	x	

SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések használata	x	x	x	x	x	x
Gépek, szerszámok biztonságos használata	x	x	x	x	x	x
Faipari rajz olvasása, értelmezése	x	x		x	x	
Szakmai szoftverek használata, felhasználó szintű számítógép ismeret	x			x		
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Precizitás	x	x	x	x	x	x
Önállóság	x			x		
Kézügyesség				x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Irányíthatóság		x			x	
Határozottság	x			x		
MÓDSZER KOMPETENCIÁK						
Figyelem összpontosítás	x	x	x	x	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés				x	x	x
Körültekintés, elővigyázatosság	x	x	x	x	x	x

9. Gépkezelési ismeretek tantárgy 67 óra

9.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerjék a fa megmunkálásának gépi technológiáit, segítse a faipari gépek szerkezetének megismerését, nevelje a tanulókat az új gépek, technológiák iránti érdeklődésre, ráirányítsa a figyelmet a gépek megóvására, szakszerű karbantartására.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

9.3. Témakörök

9.3.1. Faipari megmunkálás gépei, szerszámai *47 óra*

Faipari forgácsoló gépek és szerszámok fajtái és alkalmazásuk.
Marógépek (asztalos marógép, felsőmarógép, csapozó marógépek) működése, falhasználása és üzemeltetési szabályai.
Fúrógépek (hosszlyukfúró, sorozatfúró) működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.

Láncmarógépek működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Tömörfa alkatrészek profilkialakítása, díszlécek, párkányok készítése marógépeken.
Szerkezeti megmunkálások marógépeken.
Szerkezeti kötések kialakítása asztalos marógépen, csapozó marógépen, láncmarógépen, felsőmarógépen.
Fúrógépek, fúrási technológiák, a hosszlyuk- és sorozatfúró gépekkel kialakítható kötések.
Faipari esztergagépek alaptípusai, esztergályos szerszámok.
Csiszológépek (szalagcsiszólógépek, korongcsiszológépek, széles szalagú csiszológépek, élcsiszológépek) működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Furnérolló működése, furnérteríték-képzés gépeinek felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Ragasztóanyag felhordásának gépei (hengeres ragasztófelhordó gép) működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Prések működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Éllezáró gépek működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
A felületkezelés gépei és berendezései, működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
A szerelés során használt présgépek (keret- és korpuszprések) működése, felhasználása és üzemeltetési szabályai.
Faipari gépek biztonságtechnikai szabályai.
Gépműhelyben betartandó általános biztonságtechnikai szabályok.
Por- és forgácselszívó berendezések.
Karbantartás műveletei, típusai.
Szakmai számítások (jellemző szögek, áttétel, körpályán mozgó szerszám forgácsolási sebessége, előtoló sebessége).
CNC-gépek vezérlése, kezelésének alapjai.CNC-programok felépítése.
Szerelvényhelyek kialakítása felső- és CNC marógépeken.

9.3.2. Lapanyagok megmunkálása *10 óra*

Lapszabászgépek, táblafelosztók típusai, szerkezeti felépítésük, működésük, üzemeltetésük.
Fűrészelési hibák, előfordulásuk, a hibák oka és megelőzősük lehetőségei.
Csiszolási műveletek végzése faipari csiszoló gépeken.
Sík, mart, profilozott felületek, sarkok, élek gépi csiszolása.
Csiszológépek és szerszámaik csoportosítása.
Szalag-, henger-, kontakt csiszológépek szerkezeti felépítése, működése.
Tárcsás csiszológép, él- és különleges csiszológépek.
Élcsiszolás, egyenes és ívelt alkatrészek csiszolása.
A csiszolási hibák javítása.

Furnérozott laptermékek méretre alakítása körfűrészgéppel, illetve marógéppel.
Éllezárás gépei, élek megmunkálása.

9.3.3. Felületkezelés gépei, berendezései *10 óra*

A felületkezelő anyagok felhordásának gépei, eszközei (mártás, hengeres felhordás, öntés gépei, különböző szóróberendezések).
Lakkozott felületek szárító berendezései, működésük.
Felületbevonások, fóliázás, laminálás gépi berendezései.
A felületkezelés egészségvédelmi és biztonságtechnikai előírásai.

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

9.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek(ajánlás)

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	házi feladat	x			-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák(ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-

1.3.	Információk önálló rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-

.

10. Gépkezelési gyakorlat tantárgy 268 óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerjék a gépi megmunkálások technológiai előírásait, az asztalosipari gépek szerkezetét, működési elvét, tanulják meg használni a gépek védőberendezéseit, a balesetmentes munkavégzés feltételeit, szerszámkarbantartás előírásait.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

10.3. Témakörök

10.3.1. Faipari megmunkálás gépei, szerszámai *190 óra*

Marógépek (asztalos marógépek, felsőmarógépek, csapozó marógépek) működése, üzemeltetési szabályai.
Fúrógépek (hosszlyukfúró gép, sorozatfúró gép) működése, üzemeltetési szabályai.
Láncmarógépek működése, üzemeltetési szabályai.
Szerkezeti kötések kialakítása maró-és fúrógépeken.
Tömörfa alkatrészek profilkialakítása, díszlécek, párkányok készítése marógépeken.
Keret körbemarása vezető gyűrű, sablon segítségével.
Esztergályozási alapműveletek.
Csiszológépek (szalagcsiszológépek, korongcsiszológépek, széles szalagú csiszológépek) működése, üzemeltetési szabályai.
Furnérolló működése.

Furnérteríték képzés gépeinek működése, üzemeltetési szabályai, furnérteríték készítése.
Ragasztóanyag felhordásának gépei (hengeres ragasztófelhordó gép) működése, üzemeltetési szabályai.
Hidraulikus hőprésgépek működése, üzemeltetési szabályai.
Éllezáró gépek működése, üzemeltetési szabályai.
A szerelés során használt présgépek (keret- és korpuszprések) működése, üzemeltetési szabályai.
Élezőgépek, működésük.
Faipari gépek biztonságtechnikai szabályai.
Gépműhelyben betartandó általános biztonságtechnikai szabályok.
Por- és forgácselszívó berendezések kezelése, karbantartása.
A karbantartás műveletei, típusai.
Megmunkáló gépek kiegészítő berendezései, sablonok.
CNC-gépek vezérlése, kezelésének alapjai.CNC-programok felépítése.
Szerelvényhelyek kialakítása felső- és CNC marógépeken.

10.3.2. Lapanyagok megmunkálása *50 óra*

Lapszabászgépek, táblafelosztók üzemeltetése.
Csiszolási műveletek végzése faipari csiszoló gépeken.
Sík, mart, profilozott felületek, sarkok, élek gépi csiszolása.
Csiszológépek és szerszámaik kiválasztása.
Szalag-, henger-, kontakt csiszológépek üzemeltetése, csiszolási gyakorlatok.
Tárcsás csiszológép, él- és különleges csiszológépek, csiszolási gyakorlatok.
Élcsiszolás, egyenes és ívelt alkatrészek csiszolása, csiszolási gyakorlatok.
Táblásított- és furnérozott lapok csiszolása felületkezelés alá.
A csiszolási hibák javítása.
Furnérozott laptermékek méretre alakítása körfűrészgéppel, illetve marógéppel.
Éllezárás gépei, élek megmunkálása.
Ragasztás (préselés).
A ragasztás technológiája (présgép bemutatása, működése, préselési paraméterekmeghatározása).
Élek lezárása felületborítás után (furnér, élfólia, élléc, ABS).

10.3.3. Felületkezelés gépei, berendezései *28 óra*

Pácfelhordó eszközök, berendezések.
Pácolási gyakorlat.
A felületkezelő anyag felhordásának módjai, gépei, eszközei (mártás, hengeres felhordás, különböző szórástechnológiák, öntés).
Felületkezelési gyakorlatok.

Felületkezelési hibák, javításuk, megelőzésük.
A felületkezelés egészségvédelmi és biztonságtechnikai előírásai.

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezet

10.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek(ajánlás)

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat		x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés		x		-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák(ajánlás)

Sor-szám	**Tanulói tevékenységforma**	**Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)**			**Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)**
		Egyéni	**Csoport-bontás**	**Osztály-keret**	
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.2.	Műveletek gyakorlása		x		-
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-
7.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		-
7.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		-
7.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		x		-

.

A
10229-12 azonosító számú

Gyártáselőkészítési feladatok megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10229-12azonosító számú, Gyártáselőkészítési feladatok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10229-12 Gyártáselőkészítési feladatok	Faipari szakrajz			Gyártás-előkészítési ismeretek			
	Alapfogalmak, síkmértani szerkesztések	Ábrázolási módok, rajzok fajtái	Fakötések ábrázolása	Anyagismeret	Műszaki dokumentáció	Vállalkozásműködtetés	Számítástechnika a faiparban
FELADATOK							
Piaci igényt felmér						x	
Üzleti tervet előkészít						x	
Helyszíni felmérést végez					x		
Műszaki rajzot és műszaki leírást készít					x		
Szabásjegyzéket, anyagnormát készít					x		
Művelettervet, technológiai leírást készít					x		
Árkalkulációt készít					x		
Árajánlatot készít					x		
Szerződést köt						x	

Beszerzi a termék előállításához szükséges anyagokat, eszközöket					x		
Fűrészárut osztályoz, válogat, szakszerűen máglyáz				x			
Alap-, segédanyagot választ, minőségellenőrzést végez				x			
Szállítólevelet, számlát ír						x	
Vásárokon, kiállításokon vesz részt						x	
Számítógépet kezel, faipari célszoftvereket használ							x
Napi feladatokat adminisztrál						x	x
SZAKMAI ISMERETEK							
Helyszíni felmérés					x		
Műszaki rajzi alapismeretek	x						
Ábrázolási módok	x	x					
Fakötések ábrázolása			x				
Formaterv		x			x		
Metszeti rajz		x			x		
Csomóponti rajz			x		x		
Alkatrészrajzok			x		x		
Műszaki leírás					x		
Szabásjegyzék, anyagnorma					x		
Szabásterv					x		
Műveletterv, technológiai leírás tartalma, szerepe					x		
Árkalkuláció					x		
Alapanyagok tulajdonságai és felhasználási lehetőségei				x			
Alap- és segédanyagokkal kapcsolatos szabványok				x			
Alap- és segédanyagokkal kapcsolatos szakmai számítások				x			
A faanyag alakváltozásai				x			
A fa hibái és betegségei				x			
Hazai fafajták ismerete, megmunkálhatósága				x			
Faanyagok kezelése, tárolása				x			
A vállalkozás működésével kapcsolatos feladatok						x	
Árajánlat						x	
Szerződéskötés, garanciavállalás szabályai						x	
Szállítólevelek, számlakészítés szabályai						x	
Vásárok és kiállítások						x	
Számítógép, faipari célszoftverek használata							x
Adminisztrációs feladatok							x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK							
Faipari rajz készítése, olvasása, értelmezése	x	x	x		x		
Szabadkézi vázlatkészítés	x	x	x		x		
Szakmai és köznyelvi beszédkészség, íráskészség, szövegértés				x	x	x	
Számolási készség, alapvető összefüggések ismerete					x		
Szakmai szoftverek használata, felhasználó szintű számítógép ismeret							x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK							
Precizitás	x	x	x		x		
Térlátás	x	x	x				

Döntésképesség					x	x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK							
Határozottság					x		
Prezentációs készség					x		x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK							
Gyakorlatias feladatértelmezés					x		
Rendszerező képesség				x	x		x
Áttekintő képesség	x	x	x		x		

11. Faipari szakrajz tantárgy 36+54 óra

11.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy megismertesse a tanulókkal a rajzkészítés technikai, minőségi és a szabvány által előírt rajzi követelményeit, fejlessze a tanulók térszemléletét, rajzkészségét, esztétikai érzékét. Rámutasson a metszetkészítés szükségességére, szabványos jelölésére. Felkészítse a szakmai elméletben és gyakorlatban tanult fakötések, faipari alapszerkezetek műszaki rajzának és méretezésének elkészítésére.

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

11.3. Témakörök

11.3.1. Alapfogalmak, síkmértani szerkesztések *6+10 óra*

A faipari szakrajz alapfogalmai.
Rajzeszközök használata, rajzok fajtái.
A szabvány, szabványos vonalak és betűk.
Vonalvastagságok, vonalfajták.
Méretarány, a méretmegadás elemei,módjai a faipari szakrajzokon.
A faiparban alkalmazott anyagok rajzi jelölései.
Síkmértani szerkesztések.
Ábrázolás vetületekkel.
Ábrázolás axonometrikusan.
Metszetek ábrázolása, anyagjelölések.

11.3.2. Ábrázolási módok, rajzok fajtái *6+10 óra*

Ábrázolási módok.
Vetületi ábrázolás alapfogalmai a faipari szakrajzban.
Axonometrikus ábrázolás alapjai, az egyméretű és a frontális axonometria. Perspektivikus ábrázolás.
Nézet és metszet fogalma.
Metszősíkok típusai a faipari szakrajzban.
A faipari szakrajzok fajtái (jellegrajz, csomóponti rajz, összeállítási rajz, alkatrészrajz, műhelyrajz).

11.3.3. Fakötések ábrázolása ***24+34 óra***

Fakötések ábrázolása.
Szélesítő toldások (egyenes és ferde élillesztéssel, rálapolással, saját csappal, idegen csappal, gépi toldással).
Szélesítő toldások erősítései (lap- és élheveder, fejelőléc).
Hosszabbító toldások (egyenes és ferde élillesztéssel, rálapolással, csapozásokkal, gépi toldással).
Vastagító toldások.
Keretkötések ábrázolása.
Sarokkötések (rálapolással aljazás nélkül, aljazva, ollós csappal, vésett csappal aljazás nélkül, 1/3 és 2/3 anyag-vastagságban aljazva, árkolva).
„T" kötések, „kereszt-kötések" (rálapolással aljazás nélkül, aljazva, csapozással aljazás nélkül, aljazva, árkolva).
Kávakötések ábrázolása.
Beeresztések (egyenes és fecskefarkú, 1/2 és teljes anyag vastagságban).
Fogazások (egyenes és fecskefarkú, nyílt, félig takart).
Kávakötések (idegen csappal, köldökcsappal, lamellóval, kávakötés szakállas vésett csappal, kávakötés ékelve).
Tömörfából készített egyszerű bútorok szerkezeti rajzai (ékelt lábú kispad, konyhai ülőke, keretszerkezetű asztal, kávaszerkezetű faliszekrény).

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

11.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek(ajánlás)

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete	Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6.

		egyéni	csoport	osztály	pont lebontása, pontosítása)
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	házi feladat	x			-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák(ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.3.	Információk önálló rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Faipari rajz értelmezése	x			-
3.2.	Faipari rajz készítése leírásból	x			-
3.3.	Faipari rajz készítése tárgyról	x			-

.

12. Gyártáselőkészítési ismeretek tantárgy 103+67 óra

12.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló megismerje a faanyag szerkezeti felépítését, tulajdonságait, a gyakrabban használt fafajokat, a faiparban használt különböző alap- és segédanyagokat, műanyagokat, ragasztóanyagokat, felületkezelő anyagokat.

A tanulót felkészítse a műszaki dokumentáció értelmezésére, szerepére és alkalmazására, a bútor- és az épületasztalos-ipari termékek műszaki dokumentációjának elkészítésére.
A tanulók megismerjék a vállalkozások fő jellemzőit és az üzleti terv készítésének alapjait.
A tanulók áttekintést kapjanak a faiparban használt számítógépes programokról.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

12.3. Témakörök

12.3.1. Anyagismeret *52+33 óra*

10. évfolyam: 36+18 óra

A fa szerkezeti és vegyi felépítése.
A faanyag nedvességtartalma (szabadvíz, kötött víz, rosttelítettségi határ, egyensúlyi fanedvesség, víztartalmi fokok, nedvességmérés, nedvességtartalom számítás, zsugorodás és dagadás mértékének számítása, a fűrészáru alakváltozása száradás közben).
A fa műszaki tulajdonságai (a fa külső megjelenése, sűrűsége, tartóssága, mechanikai tulajdonságai).
A fa hibái és betegségei (alaki, szövetszerkezeti hibák, farontó gombák károsításai, állati eredetű károsodások).
Védekezés a farontó gombák és rovarok ellen.
Faanyagok kezelése, tárolása (természetes- és mesterséges szárítás, gőzölés, permetezés, áztatás, fűrészáru tárolása, laptermékek tárolása, furnér tárolása).
Fafaj felismerés, elsődleges fafaj meghatározók, másodlagos fafaj meghatározók.
A hazai fafajták (tűlevelű és lombos fák) makroszkopikus felismerése, műszaki tulajdonságai, megmunkálhatósága, felhasználási területei.
Trópusi fafajok.
Hazai fafajok helyettesítésének lehetőségei trópusi fafajokkal.

11. évfolyam: 16+15 óra

Alapanyagok (furnérok, rétegelt termékek, bútorlapok, agglomerált termékek) jellemzői, tulajdonságai és felhasználási lehetőségei.
Alapanyag szabványok tartalma, minőségi előírások.
A faanyag minőségi osztályozása, a szabványok felépítése.
Alapanyagok kiválasztása, mérése, nyilvántartása.
Segédanyagok (műanyagok, fémek, kiegészítő anyagok/ kárpitozás anyagai, üvegek, tükrök, márványok) jellemzői, tulajdonságai és felhasználási lehetőségei.
Segédanyag szabványok tartalma, minőségi előírások.
Segédanyagok kiválasztása, mérése, nyilvántartása.

12.3.2. Műszaki dokumentáció *22+33 óra*

A műszaki dokumentáció részei.
A műszaki rajzok fajtái, szerepe (formaterv, nézeti rajzok, metszetek, csomóponti rajzok, összeállítási rajz, alkatrészrajz, műhelyrajz).
A műszaki rajz alapján alkatrészjegyzék készítése.
Műszaki leírás készítése.
Szabásjegyzék, anyagnorma készítése.
Szabásterv készítése.
Műveletterv, technológiai leírás tartalma, szerepe.
Árkalkuláció készítése (anyagköltség, bérköltség, bérre vetített egyéb költségek, gyártási külön költség, önköltség, nyereség, előkalkuláció, utókalkuláció).
Vizsgaremek műszaki dokumentációjának elkészítése és ellenőrzése.
A vizsgaremek műszaki dokumentációjának tartalmazni kell a vizsgaremekhez tartozó műszaki rajzokat, szabásjegyzéket, anyagnormát, műszaki leírást, gyártási folyamatábrát, általános technológiai leírást, és árkalkulációt.

12.3.3. Vállalkozásműködtetés *18 óra*

Vállalkozási formák, a vállalkozás indításának műszaki, jogi, pénzügyi feltételei.
A vállalkozás működésével kapcsolatos feladatok.
Az üzleti terv fogalma, készítésének célja.
Az üzleti terv fő tartalmi egységei, felépítése.(a vállalkozás adatai, vezetői összefoglaló, helyzetfelmérés, háttérelemzés, a vállalkozás bemutatása, marketing terv, működési terv, a vállalkozás szervezeti felépítése, pénzügyi terv, kockázati-készenléti terv).
A piackutatás célja, lehetőségei, területei, a piackutatás módszerei, eszközei.
A termék piacképessége, versenyképessége.
Árajánlat készítésének szabályai (közvetlen anyagköltség /nettó, közvetlen bérköltség, közvetlen bérek járulékai, egyéb közvetlen költség, közvetlen

költség összesen, általános költség, teljes önköltség, nyereség, termelési ár, kiszámlázott ár, áfa, összköltség).
Árajánlat készítés adott termékről.
Szerződéskötés, garancia vállalás fogalma, alapvető szabályai (megrendelő, szerződés nyomtatvány kitöltése).
Szállítólevek, számla készítés alapvető szabályai (szállítólevél, számla kitöltése).
Vásárok és kiállítások szerepe, lehetőségei a vállalkozás életében.
Faipari szakkiállításon, vásáron való részvétel, tájékozódás.
Kiállítás tervezése, szervezése, költségei.
Marketingkommunikáció, promóció, reklámozási lehetőségek.

12.3.4. Számítástechnika a faiparban *12 óra*

Műszaki leírás készítése szövegszerkesztéssel.
Szabásjegyzék, anyagnorma készítése táblázatkezeléssel.
Adatbáziskezelés feladatok (konszignációs lap fűrészáru vásárlásáról, raktári készletek készítése, ügyfelek- szállítók nyilvántartása, jelenlétív készítése).
Információ gyűjtés az internet segítségével.
Kapcsolattartás a vevővel, e-mail segítségével (árajánlatküldés, műszaki rajzok csatolása).
Faipari cél szoftverek használata.
CAD programok, rajzok felépítése CAD programokban (2D, 3D ábrázolás).
Látványtervező-, optimalizáló programok.

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

12.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek(ajánlás)

Sor-szám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	szemléltetés			x	-
1.4.	házi feladat	x			-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák(ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			-
1.3.	Információk önálló rendszerezése			x	-
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			-

Összefüggő szakmai gyakorlat

I. Háromévfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra
2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
10224-12 **Alapvető tömörfa megmunkálás**	**Faipari szakmai gyakorlat tantárgy**
	Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái
10225-12 **Asztalosipari szerelés**	**Asztalosipari szerelési gyakorlattantárgy**
	Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése
10226-12 **Asztalosipari termékek gyártása**	**Asztalosipari szakmai gyakorlattantárgy**
	Asztalosipari termékek típusai, készítése
10228-12 **Gépkezelés**	**Gépkezelési gyakorlat tantárgy**
	Faipari megmunkálás gépei, szerszámai

10224-12Alapvető tömörfa megmunkálás
Az 1/9. évfolyamot követően

Faipari szakmai gyakorlat tantárgy

Témakörök

Alapszerkezetek kialakításának jellemző típusai és gyártástechnológiái

Faipari szélesbítő és hosszabbító toldások készítése kézi szerszámokkal, kisgépekkel.
Keret- és kávakötések kézi szerszámokkal, kézi és faipari gépekkel.
Kávakötések kézi szerszámokkal és gépekkel.
Hevederek és csap készítése kézi szerszámokkal és gépekkel.
Egyenes fogazás, nyílt, félig takart fecskefarkú fogazás kézi szerszámokkal, gépekkel.
Köldökcsaphely-fúrás, fúrógépek szerszámai, felépítésük, működésük.
Idegen csap helyének marása, laposcsap/lamelló helyének marása.
Egyszerű munkadarabok készítése.

Alapszerkezetek gyakorlása kézi szerszámokkal és gépekkel.

10225-12Asztalosipari szerelés
Az 1/9. évfolyamot követően

Asztalosipari szerelési gyakorlat tantárgy

Témakörök

Szerelési dokumentáció használata, alkatrészek előszerelése

Szerelési dokumentációk, rajzok értelmezése.
Alkatrészek méret- és minőségellenőrzése, dokumentálása.
Szereléshez szükséges megmunkálások pozícionálása, jelölése, beállítása (fiókcsúszók korpuszban, vasalathely, idegencsap helye, fakötések előkészítése).

10226-12Asztalosipari termékek gyártása
A 2/10. évfolyamot követően

Asztalosipari szakmai gyakorlattantárgy

Témakörök

Asztalosipari termékek típusai, készítése

Keretszerkezetű szekrények.
Kávaszerkezetű szekrények.
Állvány- és vegyes szerkezetű szekrények.
Asztalok, ülő- és fekvőbútorok gyártási feladatai.
Tároló és kiegészítő bútorok kis- és nagyüzemi gyártása.
Irodai bútorok, belső terek burkolatai, berendezései.
Épületasztalos-ipari szerkezetek készítése.
Ajtólapok készítése gépekkel.
Ablakok gyártása gépekkel.
Beépített bútorok gyártása.
Falburkolatok, álmennyezetek készítése.

10228-12 Gépkezelés
A 2/10. évfolyamot követően

Gépkezelési gyakorlat tantárgy

Témakörök

Faipari megmunkálás gépei, szerszámai

Marógépek (asztalos marógépek, felsőmarógépek, csapozó marógépek) működése, üzemeltetési szabályai.
Fúrógépek (hosszlyukfúró gép, sorozatfúró gép) működése, üzemeltetési szabályai.
Láncmarógépek működése, üzemeltetési szabályai.
Szerkezeti kötések kialakítása maró-és fúrógépeken.
Tömörfa alkatrészek profilkialakítása, díszlécek, párkányok készítése marógépeken.
Esztergályozási alapműveletek.
Csiszológépek (szalagcsiszológépek, korongcsiszológépek, széles szalagú csiszológépek) működése, üzemeltetési szabályai.
A szerelés során használt présgépek (keret- és korpuszprések) működése, üzemeltetési szabályai.

GYSZC HARRUCKERN JÁNOS SZAKGIMNÁZIUMA, SZAKKÖZÉPISKOLÁJA, SZAKISKOLÁJAÉS KOLLÉGIUMA SZAKKÉPZÉSI HELYI KERETTANTERVE

34 341 01
ELADÓ
SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a(z) 34 341 01 számú, ELADÓ megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 341 01
Szakképesítés megnevezése: Eladó
A szakmacsoport száma és megnevezése: 17. Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVI. Kereskedelem
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év
Elméleti képzési idő aránya: 30%
Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év

Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	790,5 óra/év
Összesen:		2343 óra		2582,5óra

34 341 01 Eladó

Tantárgy	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	Összes óraszám	Elmélet óraszám	
hetek száma	36	36	31			
Foglalkoztatás II.			0,5	15,5	15,5	
Foglalkoztatás I.			2	62	62	
Kereskedelmi ismeretek	3	2	2	242	242	
Kereskedelmi gyakorlat	6	15	13,5	1174,5		
Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret	3	1	1	175	175	
Élelmiszer- és vegyi áruismeret	1	2	1,5	154,5	154,5	
Műszakicikk áruismeret	0,5	2,5	1,5	154,5	154,5	
Eladás idegen nyelven	1	1		72	0	
Eladástan	0,5	0,5	1,5	82,5	82,5	
Eladási gyakorlat	2	1	2	170		
Nyári gyakorlat	140	140		280		
Heti szakmai óraszám:	**17**	**25**	**25,5**	2582,5	886	

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	8	9	140	8	17	140	10	15,5
	Összesen	17			25			25,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**							0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**							2	
11992-16 Kereskedelmi ismeretek	**Kereskedelmi ismeretek**	3			2			2	
	Kereskedelmi gyakorlat		6			15			13,5
10027-16 A ruházati cikkek és a vegyes iparcikkek forgalmazása	**Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret**	3			1			1	
10028-16 Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazása	**Élelmiszer- és vegyi áruismeret**	1			2			1,5	
10029-16 A műszaki cikkek forgalmazása	**Műszakicikk áruismeret**	0,5			2,5			1,5	
11691-16 Eladástan	**Eladástan**	0,5			0,5			1,5	
	Eladási gyakorlat		2			1			2
	Eladás idegen nyelven		1			1			

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**	**0**	**0**		**0**	**0**		**15,5**	**0**	**15,5**
	Munkajogi alapismeretek							3,5		3,5
	Munkaviszony létesítése							4		4
	Álláskeresés							4		4
	Munkanélküliség							4		4
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**	**0**	**0**		**0**	**0**		**62**	**0**	**62**
	Nyelvtani rendszerezés 1							10		10
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10
	Nyelvi készségfejlesztés							22		22
	Munkavállalói szókincs							20		20
11992-16 Kereskedelmi ismeretek	**Kereskedelmi ismeretek**	**108**	**0**		**72**	**0**		**62**	**0**	**242**
	Áruforgalom	36			72			15		123
	Jogszabályok alkalmazása	56						15		71
	Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés	16						32		48
	Kereskedelmi gyakorlat	**0**	**216**		**0**	**540**		**0**	**418,5**	**1174,5**
	Áruforgalom gyakorlata		72			360			258,5	690,5
	Jogszabályok alkalmazásának gyakorlata		36			108			32	176
	Pénztár- és pénzkezelés gyakorlata		36						64	64
	Bizonylatkitöltés gyakorlata		72			72			64	208
10027-16 A ruházati cikkek és a vegyes iparcikkek forgalmazása	**Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret**	**108**	**0**		**36**	**0**		**31**	**0**	**175**
	Ruházati áruismeret I.	12								12
	Ruházati áruismeret II.	35								35
	Vegyes iparcikkek áruismerete	61			36			31		128
10028-16 Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazás	**Élelmiszer- és vegyi áruismeret**	**36**	**0**		**72**	**0**		**46,5**	**0**	**154,5**
	Élelmiszer áruismeret I.	36								36
	Élelmiszer áruismeret II.				72					72
	Vegyi áruk ismerete							46,5		46,5
10029-16 A műszakicikk áruismeret	**Műszakicikk áruismeret**	**18**	**0**		**90**	**0**		**46,5**	**0**	**154,5**

	Műszaki alapismeretek, ipari tömegcikkek	18			30			6		54
	Elektromos háztartási készülékek				60			6		66
	Híradástechnika							34,5		34,5
11691-16 Eladástan	**Eladástan**	**18**	**0**		**18**	**0**		**46,5**	**0**	**82,5**
	Eladási ismeretek	18			18			46,5		82,5
	Eladás idegen nyelven	**36**			**36**					**72**
	Eladási gyakorlat	**0**	**72**		**0**	**36**		**0**	**62**	**170**
	Az eladó személyisége		36						24	60
	Az eladási folyamat gyakorlása		36			36			38	110

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.
A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.
A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

A
11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás II.
FELADATOK	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat	x
Feltérképezi a karrierlehetőségeket	x
Vállalkozást hoz létre és működtet	x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít	x
Diákmunkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x
Álláskeresési módszerek	x
Vállalkozások létrehozása és működtetése	x
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédkészség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önfejlesztés	x
Szervezőkészség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

1. Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra

Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

1.1. A tantárgy tanításának célja

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

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3. Témakörök

1.3.1. Munkajogi alapismeretek *3,5 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.3.2. Munkaviszony létesítése *4 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

1.3.3. Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4. Munkanélküliség *4 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök"): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök"): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x			
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat			x	

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	

1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.3	Tesztfeladat megoldása		x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:
A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
11497-12 azonosító számú

Foglalkoztatás I.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás I.
FELADATOK	
Idegen nyelven:	
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Idegen nyelven:	
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok	x
a munkakör alapkifejezései	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Nyelvi magabiztosság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Információgyűjtés	x
Analitikus gondolkodás	x

2. Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra

Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3. Témakörök

2.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 *10 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

2.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

2.3.3. Nyelvi készségfejlesztés *22 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés**

és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.4. Munkavállalói szókincs *20 óra*

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			
7.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:
A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
11992-16 azonosító számú

Kereskedelmi ismeretek
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A xxxxx-16 azonosító számú Kereskedelmi ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Kereskedelmi ismeretek	Kereskedelmi gyakorlat
FELADATOK		
Információt ad a vezető árubeszerzési munkájához, készletfigyelés és készletváltozás alapján árurendelési javaslatot tesz	x	x
Előkészíti a raktárt/árumozgató eszközöket az áru fogadására, előkészíti a visszaszállítandó göngyöleget és a visszárut		x
Mennyiségi, minőségi áruátvételt végez, elvégzi a hibás teljesítésből adódó teendőket		x
Ellenőrzi az áruhoz előírás szerint csatolandó dokumentumok meglétét, szabályszerűségét, szükség szerint intézkedik		x
Készletre veszi az árut hagyományos, vagy elektronikus úton		x
Szakszerűen elhelyezi az árut s a raktárban és az eladótérben		x
Értékesítésre előkészíti az árut és gondoskodik az áru szakmai és kereskedelmi egység boltképéhez igazodó kihelyezéséről		x
Elvégzi és ellenőrzi az árak szabályszerű feltüntetését	x	x
Az áru jellegének/előírásoknak megfelelően gondoskodik az áru minőségének és a mennyiségének megóvásáról		x
Szabályszerűen kitölti és kezeli a kereskedelmi munka során használt bizonylatokat és okmányokat	x	x
Szabályszerűen használja és kezeli a kereskedelmi egységek gépeit, eszközeit és berendezéseit		x
Betartja/betartatja a biztonsági és vagyonvédelmi előírásokat	x	x
Leltárt készít/közreműködik a leltározásban	x	x
Átadja az árut a vevőnek, a vevő igényétől, az áru jellegétől függően becsomagolja az árut		x
Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat, szabályszerűen kezeli és intézi a fogyasztói reklamációkat	x	x
Együttműködik a hatósági ellenőrzések során		x
Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket		x
Betartja és betartatja a munkavégzés személyi, tárgyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket	x	x

A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában		x
Betartja és prioritásként kezeli a környezetvédelemi szempontokat	x	x
Betartja/betartatja a minőségirányítási és higiéniai előírásokat	x	x
Kezeli a rendkívüli eseményeket		x
Betartja/betartatja a pénzelszámolási/pénzkezelési szabályokat		x
Elszámolja az ellenértéket, kezeli a pénztárgépet, számlát készít	x	x
Készpénzzel és készpénzkímélő módon fizettet		x
SZAKMAI ISMERETEK		
A kereskedelmi értékesítés szinterei, bolti-, bolt nélküli és e-kereskedelem jellemzői, alkalmazási területe	x	
Az e-kereskedelemre vonatkozó értékesítési- és fogyasztóvédelmi szabályok	x	
Az áruk csomagolására, jelölésére, feliratira vonatkozó előírások	x	
Az árubeszerzést meghatározó tényezők, beszerzési források, módok	x	
Az áruátvételnél használt eszközök működése, kezelése	x	
Az áruátvétel folyamata, szempontjai, igazolása	x	
Árurendszerek, kódrendszerek	x	
A szabványosítás, a szabvány fogalma, szerepe	x	
A minőség, minőségbiztosítás jelentősége, szerepe, a minőségre ható tényezők	x	
Az áru jellegének megfelelő raktározási módok, szabályok	x	
A leltározás menete, a tényleges készletérték megállapítása	x	
Az áru-előkészítés menete, az előkészítésre vonatkozó szabályok, előírások	x	x
Az árukihelyezés szabályai	x	x
Az árak feltüntetésére vonatkozó szabályok	x	x
Az áru és vagyonvédelmi berendezések fajtái, használata	x	x
Az értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások	x	
A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei	x	
A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása	x	
Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai	x	
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei	x	
A kereskedelemben alkalmazott gépek eszközök fajtái, használati szabályai	x	x
Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen	x	x

Munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja	x	
A tűzvédelmi szabályok alkalmazása a kereskedelemben	x	x
A kereskedelmi egység működési rendjéhez kapcsolódó szabályok	x	
A csomagolóanyagok és a környezetvédelem kapcsolata	x	
Az egyes áruféleségekre vonatkozó forgalmazási környezetvédelmi előírások	x	
A kereskedelmet érintő minőségirányítási és higiéniai előírások	x	
A hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások	x	
Az üzletek működésére vonatkozó biztonsági és vagyonvédelmi előírások, rendkívüli események fajtái, kezelése	x	
A fizettetés módjai, a pénzforgalom lebonyolításának módjai, szabályai	x	
A pénztáros feladatai, pénzkezelésre vonatkozó szabályok	x	
A pénztárgépek használatának szabályai	x	x
A számlázás, nyugtaadás szabályai	x	x
A kereskedelemben alkalmazott bizonylatok fajtái kitöltésükre vonatkozó szabályok	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Elektronikus és számítógépes pénztárgépek használata	x	x
Árumozgató eszközök használata	x	x
Áruvédelmi eszközök használata	x	x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Megbízhatóság, precizitás	x	x
Önállóság	x	x
Elhívatottság, elkötelezettség	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Kapcsolatteremtő készség	x	x
Meggyőző készség	x	x
Udvariasság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x
Helyzetfelismerés	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x

3. Kereskedelmi ismeretek tantárgy 242 óra

Három évfolyamos képzés közismereti oktatással

3.1. A tantárgy tanításának célja

A Kereskedelmi ismeretek tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az árurendszereket, a minőségbiztosítás és minőségtanúsítás elméleti teendőit. Ismerjék és tartsák be a baleset-, munka-, tűzvédelmi, környezetvédelmi szabályokat. A tanulók legyenek képesek előkészíteni a raktárt áruátvételre, átvenni az árut, gondoskodni megóvásáról, leltárt készíteni, és előkészíteni az árut értékesítésre. Legyenek képesek értékesíteni az árukat, betartva a pénzelszámolási/pénzkezelési és a fogyasztóvédelmi szabályokat, valamint üzemeltetni az értékesítés során használt gépeket, eszközöket.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.3. Témakörök

3.3.1. Áruforgalom *123 óra*

A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása.
A nagykereskedelem tevékenysége, formái.
A kiskereskedelem tevékenysége, formái.
Az áruforgalomi folyamat elemei.
Árubeszerzés.
A beszerzés helye, szerepe az áruforgalomban.
A beszerzés fogalma, folyamata (a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, a szállító partnerek kiválasztása, az áruk megrendelése, az áruk átvétele, a beszerzett áruk ellenértékének kiegyenlítése).
Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére, mozzanatai (áruátvétel előkészítése, lebonyolítása, adminisztrációs feladatok), áruátvétel bizonylatai.
Teendő hibás teljesítés esetén.
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.
Az áruk raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával.
Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb és soros, állványos és állvány nélküli tárolás).
Árumozgató gépek, eszközök.
Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége.
A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása.
A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai (elszámoltató leltár, vagyonmegállapító leltár, ellenőrző leltár, átadó-átvevő leltár, rendkívüli leltár).
A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges készletérték megállapítása).
A leltárhiány és leltártöbblet oka.
Az áruk eladásra történő előkészítése: az áruk kicsomagolása, előrecsomagolása, árucímkék elhelyezése, fogyasztói ár feltüntetése.
Az áruk eladótéri elhelyezése.
Az egyes értékesítési módok – hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételeik, az eladó feladatai.
Az e-kereskedelemre vonatkozó jogszabályok.

A web-lapok tartalmi és formai követelményei: szerződési feltételek, regisztráció.
Web-lap, virtuális áruház gondozása, reklámozási lehetőségek.
Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása.
Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis vezetés.
Árukezelési, komissiózási és expediálási feladatok lényeges elemei.
Az áru feladása, árukövetés biztosítása, az áruátvétel visszaigazolása.
Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben.
A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések (pénztárgépek, hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek) fajtái.
Áru- és vagyonvédelmi eszközök fajtái, fő jellemzői.
Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük.
Jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken.
Az üzlet biztonságát befolyásoló tényezők.
Lopás módjai, eljárási alapelvek.
Rendkívüli események fajtái, kezelése.

3.3.2. Jogszabályok alkalmazása *71 óra*

Munka- baleset- és tűzvédelem:
A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása.
A biztonságos munkavégzés feltételei: munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelességei.
Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai: közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések. Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások.
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások.
Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen:
Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok.
Helyes és helytelen munkaruha-, lábbeli-, ékszer használat.
Anyagmozgató gépek fajtái, használati szabályai.
Zsámolyokra, fellépőkre, létrákra vonatkozó használati szabályok.
Kések, szikék, ollók használati szabályai.
Gépek, berendezések használati szabályai (szeletelő-, aprító gépek, csomagoló gépek).
A balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása.
A munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja.
Tűzvédelmi szabályok:
Tűz és égésvédelmi alapfogalmak.
Tűzvédelmi szabályzat.
Tűzveszélyességi osztályba sorolás.
Tűzoltó készülékekre vonatkozó szabályok: töltőanyagai, elhelyezésük és annak jelölése, címkéjük adattartalma, hitelesítésük.
A tűz feltételei.
Tűzriadó terv tartalma.
A tűz jelzése, oltása.
Tűzoltó készülékek használata.
Tűzoltási út, kiürítési útvonal.
Veszélyforrások: raktározásra-, villamos és világító berendezésekre, (dohányzásra) vonatkozó szabályok.

Fogyasztóvédelem:
Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok.

Fogyasztóvédelem intézményrendszere.
Alapfogalmak: fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, tudatos fogyasztó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés.
A fogyasztókat megillető alapjogok.
Biztonságos termék: Termékfelelősség, minőségi bizonyítvány.
Minőség tanúsítás formái:
Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői.
Szabvány, szabványosítás szerepe, szabványok csoportosítása, magyar- és nemzetközi szabványok.
Minőségtanúsítás eszközei:
Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés.
Termékcímke adattartalma.
Fogyasztói ár feltüntetésére vonatkozó előírások.
Csomagolásra vonatkozó előírások.
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások.
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.
Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság.
Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy.
Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat.
Vásárlók könyve vezetése.
Békéltető testület.
Hatósági ellenőrzés: Kereskedelmi egységek ellenőrzését végző hatóságok.
Ellenőrzés módszerei, határozatai, jogkövetkezmények.
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései:
Méret, súly, használhatóság ellenőrzése.
Üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás.
Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély.
Üzlethelyiségen kívüli és távollevők közötti ügyletekhez (e-kereskedelemhez) kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások.

Általános áruismeret:
Az áru, áruismeret fogalma.
Árurendszerek jelentősége, hagyományos és kód típusú árurendszerek.
A kódolás fogalma, kódok fajtái.
Vonalkódok fajtái: egydimenziós, kétdimenziós
EAN (GTIN) kód bevezetése, felépítése EAN13, EAN8, EAN5.
EPOS rendszer felépítése, előnyei, hátrányai.
Csomagolás fogalma, funkciói.
A csomagolás anyagai, jellemzői, előnyös és hátrányos tulajdonságai.
Csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk.
Csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi, és veszélyességi jelölések fajtái, értelmezése.
Hulladékkezelési szabályok: Reverz logisztika (csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem).

3.3.3. Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés *48 óra*

Pénztár- és pénzkezelés
Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben.
Pénztárgépekkel kapcsolatos előírások, követelmények.
A pénztárnyitás feladatai.

Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai.
A vásárlási tételek rögzítésének módjai, szabályai.
A készpénzt átvételére vonatkozó szabályok.
Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai.
Utalványokkal, kuponokkal, bankkártyával, hitelkártyával történő fizetés feltételei, szabályai.
Euroval történő fizetés szabályai.
A pénzvisszaadás szabályai.
Nyugtaadási kötelezettség.
A bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai.
Gépi nyugta adattartalma.
Gépi/ kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése.
Pénztárzárás feladatai.
A készpénz-, és készpénzkímélő eszközök szortírozása, számbavétele.
Pénztáros elszámoltatása.
A pénzfeladás és bizonylatai.

Bizonylatkitöltés
Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben.
Bizonylat fogalma.
Bizonylati elv, bizonylati rend, bizonylati fegyelem.
Bizonylatok csoportosítása:
Készítési helyük szerint (külső bizonylatok, belső bizonylatok).
Szigorú számadású kötelezettség alá vont bizonylatok.
Szigorú számadású nyomtatványok beszerzése, nyilvántartása.
A bizonylatok kiállításával kapcsolatos szabályok (alaki és tartalmi kellékei).
Bizonylatok javításának szabályai.
Áruforgalom bizonylatai. (árumegrendelés, szállítólevél, boltközi szállítólevél, visszáru jegyzék, mezőgazdasági termékfelvásárlás, jótállási jegy, pénzforgalom bizonylatai.
Értékesítés bizonylatai (nyugta, pénztári nyugta, készpénzfizetési számla, számla, árucsere utalvány,).
Pénztáros elszámolásának bizonylatai (Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás, Pénztárzárás kézi/gépi, Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, Üvegvisszaváltó jegy, Címletjegyzék, Készpénzfeladási utalvány, Átutalási megbízás).
Készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai.
Leltározás bizonylatai:
Leltárfelvételi ív, árváltozási leltárív, árcsökkenés-, áremelés jelentés.
Jegyzőkönyvek: jegyzőkönyv mennyiségi-, minőségi kifogásról (szállítói), jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.
Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén, árueltulajdonítási jegyzőkönyv, selejtezési jegyzőkönyv.

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem/szaktanterem/demonstrációs terem..

3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		

3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
4.1.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
4.2.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
4.3.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

3.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:
A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)
71-80% jó (4)
61-70% közepes (3)
52-60% elégséges (2)
0-51% elégtelen (1)

4. Kereskedelmi gyakorlat tantárgy 1174,5 óra

Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gyakorlat tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók működő, valóságos üzleti környezetben alkalmazhassák az elméletből elsajátított ismereteket. A tanulók megismerik az áruforgalmi folyamat elemeit, az árubeszerzés gyakorlati folyamatát, a készletezéssel és értékesítéssel kapcsolatos gyakorlati teendőket. Megismerik a kereskedelemi egység működéséhez kapcsolódó szabályokat, a pénztár elszámolási feladatokat, és a kereskedelemben használatos bizonylatokat töltenek ki.

4.1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

4.2. Témakörök

4.2.1. Áruforgalom gyakorlata *690,5 óra*

Az áruforgalmi folyamat elemeinek megismerése.
Az árubeszerzés folyamatának megismerése.
A beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása után javaslatot tesz a vezetőnek.
A megrendelés módjait és dokumentumait megismeri és alkalmazza.
Áruátvételhez szükséges eszközök előkészítése (göngyölegbontó, árumozgató eszközök, mérő-, számlálóeszközök, PDA, íróeszköz, bizonylat).
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése (bizonylatolása, csomagba rendezése, csomagolása).
Az áruk mennyiségi és minőségi átvétele (mennyiségi és minőségi átvétel szempontjai).
Az áruhoz előírás szerint csatolandó dokumentumok megléte, szabályszerűsége.
Teendő mennyiségi és/vagy minőségi eltérés esetén.
Az áruátvétel igazolása, kifogások intézése.
Készletezés.
A beérkezett áruk készletre vétele.
Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.
Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.
Az áru minőségének és a mennyiségének megóvása.
A készletnyilvántartás módszerei, eszközei.
Árváltozás.
Árumozgató gépek, eszközök szabályszerű használata.
Leltározás folyamata, a tényleges készlet felmérése, a leltáreredmény megállapítása.
Leltározás a gyakorlatban.
Az áruk eladásra történő előkészítése.
Az áruk kicsomagolása és előcsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése.
Az áru szakmai és kereskedelmi egység boltképéhez igazodó kihelyezése.
Áruvédelmi címkék, eszközök fajtái és elhelyezkedésük a termékeken.
A fogyasztói ár szabályszerű feltüntetése.(Árjelző táblák, vonalkódok készítése.)
Az áruk eladótéri elhelyezése, szabályai, szempontjai.
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.
Ajándék és/vagy díszcsomag készítése.
Biztonsági és vagyonvédelmi eszközök.
Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük, az üzlet biztonságát befolyásoló tényezők.

Lopás módjai, eljárási alapelvek.
Rendkívüli események fajtái, kezelése a gyakorlatban.
Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok,
szerződési feltételek, regisztráció.
Web-lap, virtuális áruház felépítése, szerződési feltételek áttekintése.
Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, az áruátvétel visszaigazolása.
Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben.

4.2.2. *Jogszabályok alkalmazásának gyakorlata* *176 óra*

Munka-, baleset-, és tűzvédelem sajátosságai a gyakorlati képzőhelyen.
Fogyasztóvédelem gyakorlata:
Fogyasztóvédelem intézményrendszere.
Minőség tanúsítás formái:
Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői.
Minőségtanúsítás eszközei:
Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés.
Termékcímke adattartalma.
Csomagolásra vonatkozó előírások.
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások.
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.
Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság.
Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy.
Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat.
Vásárlók könyve vezetése.
Békéltető testület.
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései:
Méret, súly, használhatóság ellenőrzése.
Üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás.
Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély.
Általános áruismeret gyakorlata:
Vonalkódok fajtái: egydimenziós, kétdimenziós.
EAN (GTIN) kód felépítése EAN13, EAN8, EAN5.
Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben.
Hulladékkezelési szabályok: csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem.

4.2.3. *Pénztár- és pénzkezelés gyakorlata* *100 óra*

A pénztáros feladatai, pénzkezelésre, pénzelszámolásra vonatkozó szabályok.
A pénztárgépek használatának szabályai.
Pénztárgép, Pénztárrendszer, Pénztárterminál (POS rendszer).
Egytételes eladás, többtételes eladás.
Részösszegző feladata.
Törlés (azonnali, utólagos).
Fizetési módok (készpénzzel, utalvánnyal, valutával, bankkártyával, vegyesen).
Egyszerűsített (készpénzes) számla készítése.
Nyugta-, számlaadási kötelezettség.
Ellenérték elszámolásának technikája.
A készpénz átvételére vonatkozó szabályok.
Euroval történő fizetés szabályai.
Jelentések (X jelentés - napközben, Z jelentés - zárás).
Pénztáros elszámoltatása.
Pénztárnyitás, pénztárzárás.
A pénztárosra vonatkozó viselkedési szabályok (pénztáros és vevő kapcsolata).

4.2.4. Bizonylatkitöltés gyakorlata *208 óra*

Áruforgalom bizonylatainak szabályszerű kitöltése és kezelése.
Árumegrendelés kézzel és/vagy géppel.
Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Visszáru jóváírás bizonylat, visszáru számla (tartalma, kitöltése).
Jótállási jegy kitöltése.
Árucsere utalvány.
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Nyugta (tartalma, kitöltése).
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás (tartalma, készítése). (Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, üvegvisszaváltó jegy, címletjegyzék.)
Készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai.
Árváltozás bizonylata.
Jegyzőkönyvek (szállítói, vásárlói minőségi kifogás,
jegyzőkönyv lopás esetén stb.).
Leltárfelvételi ív, leltárösszesítő.
A kereskedelemben használatos levélfajták: árajánlat, megrendelés, reklamáció.

4.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakma-specifikus tanműhely vagy szakma specifikus gazdálkodó szervezet.

4.4. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

4.4.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

4.4.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		

1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
4.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.3.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

4.5. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:
A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A

10027-16 azonosító számú

A ruházati cikkek és a vegyes iparcikkek forgalmazása megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10027-16 azonosító számú A ruházati cikkek és a vegyes iparcikkek forgalmazása megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Ruházati- és vegyes iparcikk áruismeret
FELADATOK	
Tájékoztatja a vevőt a lakástextil termékekhez kapcsolódó használati, kezelési jellemzőkről	x
Tájékoztatja a vevőt a ruházati és lábbeli termékekhez kapcsolódó használati, viselési, kezelési jellemzőkről	x
Segíti a vevőt a megfelelő méret, szín és fazon kiválasztásában, igény szerint az aktuális divatnak megfelelően	x
Igény szerint tájékoztatást ad a vevőnek az edényáru termékek jellemzőiről, használatáról, kezeléséről	x
Tájékoztatja a vásárlót a korszerű edényáruk választékáról, használatának előnyeiről	x
Tájékoztatást ad a hazai termékekről és a Hungaricumokról	x
Tájékoztatást ad a papír-, írószer áruk választékáról	x
Tájékoztatást ad a sport-, kemping- és játék áruk választékáról	x
Tájékoztatást ad a kapcsolódó szolgáltatásokról	x
SZAKMAI ISMERETEK	
A lakástextíliák anyagszükségletének meghatározása	x
A lakástextíliák jellemzőiről való vevői tájékoztatás	x
A lakástextíliák használatára, kezelésére vonatkozó előírások	x
A ruházati és lábbeli termékek csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei	x
A ruházati és lábbeli termékek jellemzőiről való vevői tájékoztatás	x
A vásárló méretének megállapítása, anyagszükséglet meghatározása	x
A ruházati termékekhez kapcsolódó szolgáltatások	x
A ruházati termékekhez kapcsolódó címkék, tájékoztatók tartalma	x
Az edényáruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei	x
Az edényárukhoz kapcsolódó kísérő okmányok, tájékoztató címkék tartalma	x

Az edényáruk jellemzőiről való vevői tájékoztatás	x
A papír- és írószeráruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei	x
A sport-, kemping és játék áruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei A termékek értékesítéséhez kapcsolódó szolgáltatások fajtái	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Hallott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x
Árumozgató eszközök kézi szerszámok használata	x
Jelölések, rajzok, piktogramok értelmezése	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önállóság	x
Pontosság	x
Állóképesség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Közérthetőség	x
Meggyőző készség	x
Segítőkészség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Nyitott hozzáállás	x
Ismeretek helyén való alkalmazása	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x

5. Ruházati- és vegyes iparcikk áruismeret tantárgy 175 óra

Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

5.1. A tantárgy tanításának célja

A Ruházati áruismeret oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók biztonsággal eligazodjanak a textilipari és a konfekcióipari termékek jellemzői között, legyenek képesek csoportosítani azokat és elméleti tájékoztatást nyújtani a vevőknek. A vegyes iparcikkek esetében a csoportosításon és a jellemzőkön túlmenően ismerjék a minőségi követelményeket és a hozzájuk tartozó felhasználói tapasztalatokat.

Mindkét árucsoportnál legyenek képesek az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegóvásra.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Alapvető biológiai ismeretek.

5.3. Témakörök

5.3.1. Ruházati áruismeret I. *12 óra*

A ruházati kereskedelem árucsoportjai.

Ruházati termékekhez használt legfontosabb természetes- és mesterséges eredetű szálasanyagok fajtái és fő tulajdonságai.

Natur és bio alapanyagok jelentősége, jelölése, ajánlása.

Valódi- és műbőrök fajtái, felületük, kezelésük.

A kötött-hurkolt, és szövött gyártástechnológiák felismerése.

A két fő gyártástechnológia és a késztermékek használati, viselési tulajdonságainak kapcsolata.

A textíliák címkézése, kezelési-, használati útmutató jelképei és értelmezése.

5.3.2. Ruházati áruismeret II. *35 óra*

Női-, férfi-, gyermek alsóruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.

Női, férfi, gyermek felsőruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.

Sportruházati áruk típusai, méretezése.

Csecsemő ruházati termékek választéka, bébi kelengye részei, bébi áruk méretezése

A divatáruk és öltözék kiegészítők fajtái, ajánlásuknál figyelembe vett szempontok.

Lábbeli áruk, csoportosítása, fajtái, méretezésük, kezelésük, forgalmazásuk jellemzői.

Vevőtájékoztató jelképek.

Darabáruként- és méterben forgalmazott szőnyegek fajtái, méretei.

A szőnyegek felülete, hátoldal kiképzése.

Különleges kikészítésű szőnyegek és jellemzői, jelölésük.

A szőnyegek felhasználására vonatkozó piktogramok értelmezése.

A szőnyegek használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.

A szőnyegek tárolásának szabályai.

A függönyök, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai, fajtái.

Különleges kikészítésű függönyök jellemzői, jelölésük.

A függönyök használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.

Paplanok, párnák típusai, különleges kikészítésű termékek és jelölésük.

Takarók felhasználási lehetőségei, fajtái, méretei, kezelésük.

Konfekcionált ágyneműk típusai, garnitúrák fajtái, darabszáma, mérete.

Háztartási fehéráruk: asztalneműk, konyharuhák, törlőruhák, konyhagarnitúrák, törölközők, fürdőlepedők.

A ruházati termékekhez kapcsolódó szolgáltatások.

5.3.3. Vegyes iparcikkek áruismerete *128 óra*

Játékok áruismerete:
A játékszerek felosztása korcsoport és alapanyagaik szerint.
A játékszerekkel szemben támasztott követelmények.
A játékszereken található jelölések, piktogramok értelmezése.
Kemping áruk csoportosítása, fajtái, felhasználása.
Papír-, írószer áruismeret:
Papírfajták főbb csoportjai felhasználás szerint.
Írószerek, rajzszerek, iskolai és irodai felszerelési cikkek.
Sportáruk áruismerete: labda-, vízi-, küzdő- és erősportok, téli- és szabadidősportok eszközei.
Az iskolai testnevelés sportfelszerelései, minőségi és biztonsági követelményei.
Háztartási edényáruk ismerete:
Háztartási edényáruk csoportosítása funkció és alapanyag szerint.
Edényárukhoz kapcsolódó kísérő okmányok, tájékoztató címkék.
Háztartási főző- és sütőedények, tálaló edények, evő- és tálalóeszközök, egyéb konyhatechnikai eszközök.
Korszerű főző- és sütőedényekkel szemben támasztott követelmények.

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem/szaktanterem.

5.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

5.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

5.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			

1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
4.2.	Műveletek gyakorlása	x			
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
5.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
5.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5..4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

5.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:
A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
10028-16 azonosító számú

Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazása megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10028-16 azonosító számú Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazása megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Élelmiszer- és vegyi
FELADATOK	
Előkészíti és lebonyolítja az élelmiszerek és vegyi áruk mennyiségi és minőségi áruátvételét.	x
Betartja az élelmiszerek és vegyi áruk tárolására, előkészítésére, eladótéri kihelyezésére és értékesítésére vonatkozó előírásokat.	x
Ellenőrzi a jövedéki termékek zárjegyének, adójegyének meglétét, épségét és betartja a jövedéki termékek forgalmazására vonatkozó korlátozó és egyéb szabályokat .	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, minőségmegőrzési időket a FIFO elvnek megfelelően rendezi az áruféleségeket a raktárban és az eladótérben.	x
A forgalomból bevonandó árukészleteket szabályszerűen elkülöníti és dokumentálja.	x
Ellenőrzi és feljegyzi a tárolási hőmérsékletet.	x
Biztosítja a hűtőláncot.	x
Biztonsági előírásoknak megfelelően használja a kereskedelmi munkát segítő eszközöket és gépi berendezéseket, gondoskodik azok megfelelő higiéniai állapotáról.	x
Ellenőrzi a mérőeszköz hitelesítésének meglétét, érvényességét szükség esetén jelzi a kereskedelmi egység vezetőjének.	x
Igény szerint tájékoztatást ad a korszerű táplálkozást biztosító élelmiszerekről és az élelmiszerézékeny fogyasztók számára készült áruk választékáról.	x
Leméri az árut.	x
Igény szerint tájékoztatást ad a környezetbarát vegyipari termékekről.	x
Tájékoztatja a vevőt az élelmiszerek, vegyi áruk jellemzőiről, az árukon található feliratok segítségével szakszerű áruajánlással ösztönzi a vásárlást.	x
Igény szerint csomagol: ajándékkosarat, díszcsomagolást készít.	x
Tájékoztatást ad a kapcsolódó szolgáltatásokról.	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer, vegyi áruk forgalmazás során.	x

Betartja és betartatja a HACCP és más vonatkozó minőségellenőrző rendszerek előírásait.	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Az élelmiszerek csoportosítása, jellemzői, forgalmazásuk feltétele	x
Az élelmiszer áruk feliratozása, a címkén található jelölések, jelképek	x
Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, alaptápanyagok, védőtápanyagok, adalékanyagok.	x
Az élelmiszerfogyasztás jellemzői: egészséges táplálkozás követelményei, korszerű élelmiszerek, különleges táplálkozási célú élelmiszerek.	x
A Hungarikumok kereskedelmi jelentősége, élelmiszer Hungarikumok	x
Az élelmiszerek értékelése, energiaértéke: tápértéktáblázat értelmezése.	x
Az élelmiszerérzékenység fajtái, tünetei, élelmiszerérzékenységre vonatkozó termékjelölések .	x
Az élelmiszerek jellemzőiről való vevői tájékoztatás.	x
A vegyiáruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei	x
Vegyi áruk feliratozása, a címkén található jelölések, jelképek	x
A vegyiáruk jellemzőiről való vevői tájékoztatás.	x
HACCP, élelmiszerbiztonsági, higiéniai követelmények.	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Hallott szakmai szöveg megértése, szakmai nyelvű beszédkészség.	x
Idegen nyelvű hallott szöveg megértése, idegen nyelvű beszédkészség.	x
Eszközök és gépi berendezések szabályszerű használata .	x
Az élelmiszerbiztonság előírásainak megfelelő munkavégzés.	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Pontosság	x
Kézügyesség	x
Szaglás	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Közérthetőség	x
Segítőkészség	x
Kommunikációs rugalmasság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Ismeretek helyén való alkalmazása	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x
Módszertani munkavégzés	x

6. Élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgy 154,5 óra

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

6.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók elsajátítsák az élelmiszerek jellemzőit, minőségi követelményeit, legyenek képesek csoportosítani azokat. Ismerjék az élelmiszerbiztonsági lánc folyamatait, tartsák be az élelmiszerbiztonsági előírásokat és tudják vezetni a kapcsolódó nyilvántartásokat. Legyenek képesek a vegyi áruk minőségi csoportosítására jellemzői alapján, legyenek tisztában a tárolási követelményekkel.

Mindkét árucsoportnál legyenek képesek az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegóvásra.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Az általános iskolai tanulás során a biológia tantárgy keretében elsajátított tudásanyag.

6.3. Témakörök

6.3.1. Élelmiszer áruismeret I. *36 óra*

Az élelmiszerek, jellemzői, forgalmazásuk feltétele.

Az élelmiszereket felépítő anyagok: a víz, az alaptápanyagok, a védőtápanyagok, adalékanyagok. Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben.

Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben.

A HACCP lényege, élelmiszerbiztonsági, higiéniai követelmények.

Élelmiszerérzékenység fajtái, ajánlható termékek és jelölésük.

Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői: korszerű élelmiszerek, hungarikumok, táplálkozási irányzatok, különleges táplálkozási célú élelmiszerek (gyermek, diétás, reform, stb.).

Az élelmiszerek tartósítása.

Az élelmiszerek romlása, élvezeti, biológiai és a tápértékének csökkenése.

A gabonafélék jellemzése és fajtái.

A gabonaszem táplálkozástani jelentősége.

A gabonafélék feldolgozása.

Malomipari termékek.

Őrlemények, hántolt termékek, egyéb eljárással készült termékek.

Sütő- és tésztaipari termékek.

Kenyér.

Kenyér minősége.

Kenyér fajtái.

Sütőipari fehértermékek.

Száraztészták.

Száraztészták csoportosítása, jellemzése, minősége.

6.3.2. Élelmiszer áruismeret II. *72 óra*

Természetes édesítőszerek: Cukor, Méz.

Mesterséges édesítőszerek:

Az édesítőszerek jelentősége.

Édesipari áruk:

A cukorkák, kakaó és csokoládéáruk.

Nugátok és nugátszerű készítmények.

Édesipari lisztes áruk, édesipari tartós sütemények.
Gyümölcsök, zöldségáruk:
Gyümölcsök összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A gyümölcsök csoportosítása.
Hazai és egzotikus gyümölcsök jellemzői.
A zöldségfélék összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A zöldségfélék csoportosítása.
A zöldségfélék fajtái, árujellemzői
Ehető gombák.
Tartósított gyümölcs- és zöldségáruk:
Gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségáruk.
Vízelvonással, cukrozással és sózással tartósított áruk.
Gyümölcs-zöldség konzervek.
A tej és tejkészítmények:
A tej összetétele és táplálkozástani jelentősége.
Fogyasztási tejek.
Ízesített, sűrített, savanyított tejkészítmények, zsírdús készítmények.
Tejtermékek:
Vajféleségek.
Túróféleségek.
Natúr sajtok.
Ömlesztett sajtok.
Húskészítmények, húskonzervek:
Rövid ideig eltartható töltelékes áruk.
Tartós töltelékes áruk.
Darabos húskészítmények.
Húskonzervek.
A tojás.
A tojás értékesítési jellemzői.
A tojás minősége és a jelölések értelmezése.
Étkezési zsírok, olajok:
A zsiradékok összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A zsiradékok csoportosítása, zsírok és olajok jellemzői.
Alkoholmentes italok.
A, szódavíz, ásványvizek és gyógyvizek.
Üdítőitalok, sűrítmények, gyümölcsszörpök, gyümölcs- és zöldséglevek csoportjai. árujellemzői.
Az alkoholtartalmú italok:
A borok csoportosítása Magyarország borvidékei.
A bor, forgalmazása.
A borok főbb típusai, árujellemzésük.
Sörök:
A sörök csoportosítása alapanyag és készítési mód szerint.
A sör, forgalmazása.
A sörök főbb típusai, árujellemzésük.
Szeszesitalipari termékek:
Párlatok, likőrök.
A pálinka jellemzői, a pálinka, mint hungarikum.
Koffeintartalmú élvezeti szerek:
A kávéfajtái, minősége.
Kávékivonatok, kávépótló szerek.

A tea fajtái, minősége.
Virágteák, ízesített teák, gyógyteák, pótteák.
Fűszerek és ízesítőszerek:
A fűszerek minősége, csoportosítása, forgalmazása.
Hazai fűszerkülönlegességek.
Fűszerkeverékek, fűszerpótlók.
Ízesítők, zamatosító, állományjavítók.

6.3.3. Vegyi áruk ismerete *46,5 óra*

Vegyi-áruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei.
A vegyi áruk csomagolása.
A címkén található jelölések, jelképek, veszélyes anyagok, környezetkímélő, környezetbarát jelek.
A szappanok és a mosás anyagai:
Szappanok.
Mosószerek.
Mosási segédanyagok.
Háztartási tisztító- és ápolószerek:
Mosogatószerek.
Általános tisztítószerek, lemosók.
Súrolószerek.
Szőnyeg- és kárpittisztító szerek.
Ablak-, tükör-, üvegtisztítók.
Folttisztító szerek.
Bútorápoló szerek.
Padlóápoló szerek.
Fertőtlenítő-, vízkőoldó és maró hatású szerek.
Tűzhelytisztítók.
Testápoló és személyes higiéniát szolgáló készítmények:
Fürdő- és tusoló készítmények.
Testápoló tejek, emulziók.
Kéz- és lábápoló készítmények.
Hintőporok.
Szőrtelenítő készítmények.
Hajápolási készítmények.
Fog- és szájápoló készítmények.
Borotválkozószerek.
Dezodorok és izzadást gátló készítmények.
Napozószerek.
Arcápolók, díszítőkozmetikumok és illatszerek.
Arcápoló készítmények, krémek, kenőcsök.
Díszítő kozmetikumok, ajakápolók, a szemkörnyék kozmetikumai.
Illatszerek.
Babaápolási készítmények.
Norinbergi áruk:
Kozmetikai kiegészítő áruk.
Egészségügyi áruk.
Háztartási áruk.

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem/szaktanterem.

6.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

6.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

6.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x	x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	

3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
4.2.	Műveletek gyakorlása	x			
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
5.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
5.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

6.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:
A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)
71-80% jó (4)
61-70% közepes (3)
52-60% elégséges (2)
0-51% elégtelen (1)

A
10029-16 azonosító számú

A műszaki cikkek forgalmazása megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10029-16 azonosító számú A műszaki cikkek forgalmazása megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Műszakicikk áruismeret
FELADATOK	
Az áru jellegének és az arculatnak megfelelően kihelyezi a műszaki cikkeket	x
Árubemutató eszközön, panelon beépíti, csatlakoztatja, működteti az árut, útmutató alapján	x
Betartja az érintésvédelmi szabályokat	x
Bemutatja a műszaki cikkek használatát és kezelését, meggyőződik üzemképességükről Ellenőrzi a műszaki cikkekhez szükséges dokumentumok meglétét, tartalmát	x
Értelmezi az energiacímke adattartalmát	x
Számítógépen figyelemmel kíséri a készleten lévő termékek mennyiségét	x
A vevő igényeinek megfelelően a bolti árukészletből és/vagy katalógusból terméket ajánl	x
Tájékoztatást ad az áruhitel lehetőségeiről	x
Tájékoztatást ad a kapcsolódó szolgáltatásokról	x
Megszervezi a házhozszállítást, vagy átadja a vevőnek az árut	x
Előjegyzést vesz fel	x
Szakszerű tájékoztatást ad a jótállásró, szavatosságról, és kiterjesztett jótállásról	x
Kitölti a jótállási jegyet	x
Megszervezi vagy tájékoztatást ad a műszaki cikkekhez kapcsolódó garanciális javítással kapcsolatban	x
SZAKMAI ISMERETEK	
A műszaki cikkek csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei	x
Használati útmutatók értelmezése	x
A műszaki cikkek beépítése, csatlakoztatása, működtetése	x
A műszaki cikkek jellemzőiről való vevői tájékoztatás	x
A műszaki cikkekhez kapcsolódó kísérő okmányok tartalma, címkék, piktogramok értelmezése	x
Műszaki cikkek jótállása, szavatossága, kiterjesztett jótállása	x
A műszaki cikkek átvételére, szállítására, tárolására vonatkozó követelmények	x

Műszaki cikkek értékesítéséhez kapcsolódó szolgáltatások fajtái	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Szakmai szoftverek használata	x
Hallott szakmai szöveg megértése, szakmai nyelvű beszédkészség	x
Műszaki rajzok, piktogramok értelmezése	x
Árumozgató eszközök kézi szerszámok-, eszközök használata	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önállóság	x
Felelősségtudat	x
Pontosság	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Segítőkészség	x
Közérthetőség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Ismeretek helyén való alkalmazása	x
Eredményorientáltság	x

7. Műszakicikk áruismeret tantárgy 154,5 óra

Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással

7.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók ismerjék a műszaki cikkek széles skáláját, jellemzőit, minőségi követelményeit és ezek alapján legyenek képesek csoportosítani azokat. Értsék és alkalmazzák a használati útmutatókat, biztonsággal tudjanak felhasználói tanácsokat adni a vevőknek, azonos termékkörön belül vásárlási javaslatokat nyújtani.

Az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat sajátítsanak el, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegóvásra.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Az általános iskolában elsajátított fizika tantárgy keretében megszerzett tudásanyag.

7.3. Témakörök

7.3.1. Műszaki alapismeretek, ipari tömegcikkek *54 óra*

Műszaki alapismeretek.
Energiahordozók.
Elektromos alapismeretek.
Energiaosztályok.
Érintésvédelem.
Kötőelemek, kéziszerszámok.
Villamos szerelési anyagok.
Vezetékek.
Csatlakozók, aljzatok, villák, foglalatok.
Fényforrások.

7.3.2. Elektromos háztartási készülékek *66 óra*

Elektromos és nem elektromos sütő- és főzőkészülékek.
Gáztűzhelyek.
Elektromos tűzhelyek.
Kombinált tűzhelyek.
Beépíthető tűzhelyek.
Főzőlapok.
Kontakt és sugárzó hőátadású hordozható sütők.
Olajsütők.
Mikrohullámú sütők.
Légkeveréses edények.
Elektromos fűtőkészülékek.
Hősugárzók.
Hőkandallók.
Olajradiátorok.
Klímaberendezések.
Elektromos kisgépek és készülékek.
Turmixgépek, botmixerek.
Gyümölcscentrifugák.
Robotgépek.
Kávéfőzők.
Kenyérpirítók.

Vasalók.
Kozmetikai készülékek.
Hajszárítók.
Hajformázók.
Szőrtelenítők /borotvák, hajnyírók.
Epilátor, I-light.
Elektromos háztartási nagygépek.
Hűtőgépek, fagyasztógépek.
Mosogatógépek.
Páraelszívók.
Mosógépek.
Szárítógépek.
Porszívók.

7.3.3. Híradástechnika ***34,5 óra***

Híradástechnikai készülékek.
Hangszórók, hangdobozok.
Digitál hangrendszerek.
Erősítők.
CD lejátszók, DVD, Blu-ray, média lejátszó.
Televízió készülékek.
Házimozi.
Digitális fényképezőgépek.
Mobiltelefonok, tartozékok.
Számítástechnikai termékek.
A műszaki cikkek átvételére, szállítására, tárolására vonatkozó követelmények.
Használati útmutatók értelmezése.
A műszaki cikkek csatlakoztatása, beépítése, vevői tájékoztatás, értékesítéshez. kapcsolódó szolgáltatások.
A műszaki cikkekhez kapcsolódó okmányok tartalma, címkék, piktogramok értelmezése.
Szavatosság, jótállás, kiterjesztett jótállás, garanciális javítás.

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem/szaktanterem.

7.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

7.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	

10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

7.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
4.2.	Műveletek gyakorlása	x			
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			

5.3.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

7.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:
A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)
71-80% jó (4)
61-70% közepes (3)
52-60% elégséges (2)
0-51% elégtelen (1)

A
11691-16 azonosító számú

Eladástan
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A xxxxx-16 azonosító számú Eladástan megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Eladástan	Eladási gyakorlat
FELADATOK		
Alkalmazza az eladóval szemben támasztott viselkedési formákat és magatartási szabályokat.		x
Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit.	x	x
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.		x
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.		x
Felkelti a vásárló érdeklődését.		x
Segítőkész hozzáállással kezeli a vevőreklamációt.		x
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.		x
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben.		x
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről.		x
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.		x
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.		x
Megfelelő kommunikációval, kérdésfeltevéssel és pozitív kisugárzással elősegíti a sikeres vásárlást.		x
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.		x
SZAKMAI ISMERETEK		
Az eladóval szemben támasztott követelmények.	x	
Az udvarias kiszolgálás és vásárlóval történő helyes bánásmód.	x	
Az eladótól elvárt beszédkultúra és megjelenés.	x	
A vásárlás indítékai, a vásárlási döntés folyamata.	x	x
Benyomáskeltés, hozzáállás, viszonyulás.		x
Kérdezéstechnikai alapok.	x	
Az áruk szakszerű bemutatása, áruajánlás, érveléstechnika gyakorlata.	x	x
A folyamatok egyes fázisainak észlelése, az elfogadás/elutasítás felismerése.		x
Az akvizíciós beszélgetés szakaszai.	x	
A vásárlás ösztönzés eszközei.	x	
Az eladói munka hatása az árbevételre.	x	

Vásárlótípusok és vásárlói magatartások ismerete.	x	
A lélektan és az etika jelentősége az eladói munkában.	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Verbális és nem verbális kommunikációs készség	x	x
Tolerancia, empátia	x	x
Megnyerő, magabiztos fellépés, asszertivitás	x	x
Vevőorientált gondolkodás	x	x
Szakmai szöveg megértése	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Állóképesség		x
Külső megjelenés		x
Elhivatottság	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Meggyőző képesség	x	x
Hatékony kérdezés készsége	x	x
Konfliktuskezelő készség		x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő képesség	x	
Problémamegoldó képesség	x	x
Figyelem megosztás képessége	x	x

8. Eladástan tantárgy 82,5 óra

Három évfolyamos képzés közismereti oktatással

8.1. A tantárgy tanításának célja

Az Eladástan tantárgy célja, hogy a tanulók elméletben megismerjék a vásárlói típusokat, a velük szembeni helyes eladói magatartást. Az eladóval szemben támasztott követelmények mellett a testbeszéd jelentőségét és az eladási technikát is megismerik. A tanulók legyenek képesek úgy értékesíteni az árukat, hogy az eladási folyamat elméleti anyagát alkalmazzák magyar és idegen nyelven.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

8.3. Témakörök

8.3.1. Eladási ismeretek *82,5 óra*

A vásárlás pszichológiai tényezői.
Az eladás jelentősége a gazdaságban.
A vásárlás indítékai.
A vásárlási indítékok megismerése a vásárlási döntés folyamata.
A vásárlói típusok, vásárlói magatartások.
Magatartás szerinti vevőtípusok, és jellemzőik.
Különböző nemű és életkorú vevőtípusok.
Az eladó:
Az eladóval szemben támasztott követelmények.
Szakmai viszonyulás.
Szaktudás.
Magatartás, viselkedés.
Megjelenés.
Testbeszéd.
Nyelvi kifejezőerő.
Az eladás technikája:
Érintkezési szakasz:
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése.
A köszöntés formái, kultúrája.
A szükséglet felmérése.
A meggyőzés szakasza:
Benyomáskeltés, hozzáállás, viszonyulás.
Az áruk szakszerű bemutatása, áruajánlás, érveléstechnika gyakorlata.
Kérdezéstechnikai alapok.
A folyamatok egyes fázisainak észlelése, az elfogadás/elutasítás felismerése.
A kifogások kezelése.
Kiegészítő áruajánlás.
Záró szakasz:
Erősítő hatás.
Számlakiállítás.
Csomagolás.
Fizetés.
Búcsúzás.
Személytelen árubemutatás.
A vásárlás ösztönzés eszközei.

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:
A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

Eladás idegen nyelven tantárgy ***72 óra***

Számok (méretek, árak), színek, mértékegységek
Élelmiszerek megnevezése.
Szituációk az élelmiszerboltban.
Műszaki cikkek megnevezése.
Szituációk a műszaki cikk üzletben.
Ruházati termékek megnevezése.
Szituációk a ruházati boltban.

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem/szaktanterem/demonstrációs terem.

8.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

8.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

8.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	

2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x		x	
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
4.2.	Műveletek gyakorlása	x			
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés		x		
5.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
5.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

8.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:
A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)
71-80% jó (4)
61-70% közepes (3)
52-60% elégséges (2)
0-51% elégtelen (1)

9. Eladási gyakorlat tantárgy 170 óra

Három évfolyamos képzés közismereti oktatással

9.1. A tantárgy tanításának célja

Az Eladási gyakorlat tantárgy célja, hogy a tanulók az eladóval szemben támasztott követelményeknek megfelelően viselkedjenek. Gyakorolják az eladási folyamatot a vásárlóval folytatott kommunikáció során magyarul és idegen nyelven. Az érveléstechnikát szakszerűen alkalmazzák, figyelembe véve a vevőtípusokat.
Információk nyújtásával segítik az eladást, a konfliktus helyzeteket jól kezelik.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

9.3. Témakörök

9.3.1. Az eladó személyisége *60 óra*

Az eladó megjelenése az üzletben.
Az eladó magatartása a gyakorlatban. (illemszabályok).
Beszédstílus (szókincs, hangnem, hangerő) helyes alkalmazása.
Alkalmazza a helyes testbeszédet.
A vevőtípusok felismerése (határozott, határozatlan vevő stb.).
Az egyes vevőtípusokkal szembeni helyes viselkedés.
Megfelelő viselkedés a vevőkkel szemben életkor és nem szerint. (A nőkkel, férfiakkal, gyerekekkel, idősekkel szembeni viselkedés).

9.3.2. Az eladási folyamat gyakorlása *110 óra*

Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk.
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti.
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.
Tapintatosan érdeklődik a vevő árérzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről.
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben.
Megfelelő kommunikációval, kérdésfeltevéssel és pozitív kisugárzással elősegíti a sikeres vásárlást.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében.
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.
Segítőkész hozzáállással a fogyasztót megillető jogok szerint kezeli és intézi a vevőreklamációt.
Konfliktushelyzet megoldása.

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakma-specifikus tanműhely vagy szakma specifikus gazdálkodó szervezet.

9.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

9.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

9.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x		x	
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		

3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
4.2.	Műveletek gyakorlása	x			
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés		x		
5.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
5.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

9.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:
A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)
71-80% jó (4)
61-70% közepes (3)
52-60% elégséges (2)
0-51% elégtelen (1)

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra
2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Munka-, baleset-, és tűzvédelem sajátosságai a gyakorlati képzőhelyen.
Kereskedelmi gyakorlat:
Az áruforgalmi folyamat (beszerzés, készletezés, értékesítés.) elemeinek és a hozzá kapcsolódó bizonylatoknak a gyakorlatban való megismerése.
Áruátvételhez szükséges eszközök, valamint a visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.
Az áruk mennyiségi és minőségi átvételét megismeri, a kapcsolódó bizonylatokat ellenőrzi.
Az árukat szakszerűen elhelyezi a raktárban illetve az eladótérben.
Árumozgató gépeket, eszközöket szabályszerűen használja.
Leltározásban való részvétel, a hozzá kapcsolódó bizonylatok megismerése (leltárfelvételi ív, leltárösszesítő, jegyzőkönyv).
Az áruk kicsomagolása és előcsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése.
Az áru szakmai szempontok szerinti kihelyezése, figyelembe véve a kereskedelmi egység boltképét.
Áruvédelmi címkék elhelyezése a termékeken.
A fogyasztói ár szabályszerű feltüntetése.
Árjelző táblák, vonalkódok készítése.
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.
Hulladékkezelési szabályok megismerése, betartása.
Áruforgalom bizonylatainak szabályszerű kitöltése és kezelése: szállítólevél, árucsere utalvány, készpénzfizetési számla, nyugta, számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Eladási gyakorlat:
Az eladó magatartása a gyakorlatban. (illemszabályok).
Beszédstílus (szókincs, hangnem, hangerő) helyes alkalmazása.
Alkalmazza a helyes testbeszédet.
A vevőtípusok felismerése (határozott, határozatlan vevő stb.).
Az egyes vevőtípusokkal szembeni helyes viselkedés.
Az eladási folyamat gyakorlása:
A vásárlót udvariasan köszönti.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk.
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti.
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.
Tapintatosan érdeklődik a vevő árérzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut.

Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről.
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében.
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.
Konfliktushelyzet megoldása.

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
Munka-, baleset-, és tűzvédelem sajátosságai a gyakorlati képzőhelyen.
Kereskedelmi gyakorlat:
Az áruforgalmi folyamat (beszerzés, készletezés, értékesítés.) elemeinek és a hozzá kapcsolódó bizonylatok megismerése a gyakorlatban.
A beszerzendő áruk mennyiségének, minőségének, összetételének meghatározása. A megrendelés módjai, dokumentumai a gyakorlati képzőhelyen.
Áruátvételhez szükséges eszközök, valamint a visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.
Az áruk mennyiségi és minőségi átvételét megismeri, a kapcsolódó bizonylatokat ellenőrzi. Az áruhoz előírás szerint csatolandó dokumentumok meglétét, szabályszerűségét ellenőrzi.
Az árukat szakszerűen elhelyezi a raktárban illetve az eladótérben.
Árumozgató gépeket, eszközöket szabályszerűen használja.
Leltározásban való részvétel, a hozzá kapcsolódó bizonylatok megismerése (leltárfelvételi ív, leltárösszesítő, jegyzőkönyv).
Az áruk kicsomagolása és előcsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése.
Az áru szakmai és a kereskedelmi egység boltképéhez igazodó kihelyezése.
Áruvédelmi címkék elhelyezkedése a termékeken.
A fogyasztói ár szabályszerű feltüntetése.
Árjelző táblák, vonalkódok készítése.
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.
Hulladékkezelési szabályok megismerése, betartása.
Áruforgalom bizonylatainak szabályszerű kitöltése és kezelése: szállítólevél, árucsere utalvány, készpénzfizetési számla, nyugta, számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Eladási gyakorlat:
Az eladó magatartása a gyakorlatban. (illemszabályok).
Beszédstílus (szókincs, hangnem, hangerő) helyes alkalmazása.
Alkalmazza a helyes testbeszédet.
A vevőtípusok felismerése (határozott, határozatlan vevő stb.).
Az egyes vevőtípusokkal szembeni helyes viselkedés.
Az eladási folyamat gyakorlása:
A vásárlót udvariasan köszönti.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk.
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti.
Felkelti a vásárló érdeklődését.

Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl. Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről.
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében.
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.
Konfliktushelyzet megoldása.
Jogszabályok alkalmazása:
Csomagolásra vonatkozó előírások.
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások.
Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság.
Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy.
Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat.
Vásárlók könyve vezetése.
Hulladékkezelési szabályok: csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem.
Pénztár- és pénzkezelés gyakorlata:
A pénztáros feladatai, pénzkezelésre, pénzelszámolásra vonatkozó szabályok.
A pénztárgépek használatának szabályai.
Bizonylatkitöltés:
Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Visszáru jóváírás bizonylat, visszáru számla (tartalma, kitöltése).
Jótállási jegy kitöltése.
Árucsere utalvány.
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Nyugta (tartalma, kitöltése).
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás.
Jegyzőkönyvek (szállítói, vásárlói minőségi kifogás.

P R O G R A M T A N T E R V

a

10. GÉPÉSZET

ágazathoz tartozó

4 0715 10 08

Hegesztő

SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

1.1 Az ágazat megnevezése: Gépészet

1.2 A szakma megnevezése: Hegesztő

1.3 A szakma azonosító száma: 4 0715 10 08

1.4 A szakma szakmairányai: —

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Műszaki ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Fémipari gyártás előkészítő

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfo-

lyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

	Évfolyam	1/9.		2/10.		3/11.		A képzés összes óraszáma
	Évfolyam összes óraszáma	576 óra		720 (+180)=900 óra		681 (+94)=775 óra		2251+
		elmélet	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	
Munkavállalói ismeretek	**Munkavállalói ismeretek**	**18**		**0**		**0**		**18**
	Álláskeresés	5						5
	Munkajogi alapismeretek	5						5
	Munkaviszony létesítése	5						5
	Munkanélküliség	3						3
Munkavállalói idegen nyelv	**Munkavállalói idegen nyelv**	**0**		**0**		**62**		**62**
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	0	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	0	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	0	11
	Állásinterjú					20	0	20
Műszaki alapozás 558 óra	**Villamos alapismeretek**	**288**		**0**		**0**		**288**
	Villamos áramkör	45	45					90
	Villamos áramkör ábrázolása	9	9					18
	Villamos áramkör kialakítása	18	18					36
	Villamos biztonságtechnika	18	18					36
	Villamos áramkörök mérése, dokumentálása	54	54					108

	Gépészeti alapismeretek	**270**		**0**		**0**		**270**
	Munkabiztonság, tűz- és környezetvédelem	9	9					18
	Műszaki rajz alapjai	36	36					72
	Anyag- és gyártásismeret	9	9					18
	Fémipari alapmegmunkálások	36	36					72
	Projektmunka	45	45					90
Gépészeti alapismeretek 360 óra	**Műszaki dokumentáció**	**0**		**108+36**		**0**		**144**
	Technológiai dokumentációk			10	0			10
	Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások			60	0			60
	Jelképes ábrázolások			20	0			20
	A géprajzkészítés gyakorlata			54	0			54
	Gépészeti alapmérések	**0**		**72+36**		**0**		**108**
	Alapfogalmak			3	2			5
	Mérési dokumentumok			2	3			5
	A mérés eszközei			5	5			10
	Mérési hibák			2	2			4
	Hosszméretek mérése, ellenőrzése			23	23			46
	Szögek mérése és ellenőrzése			12	12			24
	Alak- és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése			7	7			14
	Anyagismeret, anyagvizsgálat	**0**		**72+36**		**0**		**108**
	Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai			2	5			7
	Anyagszerkezettani alapismeretek			4	5			9
	A mikroszerkezet és a tulajdonságok kapcsolata			2	3			5

	Fontosabb fémek és ötvözeteik			6	14			20
	Szinterelt szerkezeti anyagok			3	2			5
	Műanyagok			5	5			10
	Segédanyagok			4	1			5
	Hőkezelő eljárások			8	12			20
	Anyagvizsgálat			20	7			27
Hegesztési technológia előkészítése 252 óra	**Hegesztés alapismeretei**	**0**		**212+40**		**0**		**252**
	A hegesztés alapfogalmai			5	5			10
	Hegesztési élek előkészítése, kialakítása			35	35			70
	Alkatrészek összeállítása, készülékek használata			32	32			64
	A hegesztés hozag- és segédanyagai			3	4			7
	Hegesztési eltérések			4	3			7
	A hegesztés biztonságtechnikája			2	2			4
	Hegesztő berendezések és azok üzembehelyezése			45	45			90
Hegesztési feladatok 1001 óra	**Fogyó elektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés)**	**0**		**128+16**		**62+31**		**237**
	Fémek hegeszthetősége bevont elektródás kézi ívhegesztéssel			2	2			4
	Fogyó elektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés)			2	1			3
	A bevont ívhegesztő elektródák főbb típusai			2	2			4
	A bevont elektródás kézi ívhegesztés technológiája			4	60	7	39	110
	Az ívhegesztés kötései			4	60	8	39	111
	A bevont elektródás kézi ívhegesztéssel készített kötések eltérései (hibái)			2	0			2
	Javító- és felrakóhegesztések			1	1			2
	A bevont elektródás kézi ívhegesztés biztonságtechnikája			1	0			1

Gázhegesztés	**0**		**128+16**		**92+32**		**268**
A gázhegesztés fogalma, lényege			1	1			2
Gázhegesztő berendezések			4	0			4
Hegesztőgázok			2	2			4
Hegesztőláng			2	2			4
A gázhegesztés technológiája			3	50	7	57	117
A hegesztőláng beállítása			1	4			5
A hegesztés folyamata			4	52	8	52	116
A gázhegesztés kötései, illesztések, varratalakok			1	10			11
Fémek hegeszthetősége gázhegesztéssel			0	2			2
A hegesztési kötések eltérései, hibái			0	1			1
A gázhegesztés jelentősége a javító technikában			0	1			1
A gázhegesztés biztonságtechnikája			0	1			1
Fogyó elektródás védőgázas (MIG/MAG) ívhegesztés	**0**		**0**		**217**		**217**
A fogyó elektródás védőgázas (MIG/MAG) ívhegesztés berendezése					1	4	5
A hegesztőhuzal					1	4	5
Védőgázellátás					1	5	6
A fogyó elektródás védőgázas (MIG/MAG) ívhegesztés technológiája					28	173	201
Volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés (TIG)	**0**		**0**		**217**		**217**
Volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés					1	1	2
A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés berendezése					2	2	4
A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés hozaganyagai					7	3	10

	A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés technológiája					45	50	95

	A hegesztőpisztoly és a hegesztőpálca tartása volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés esetén					52	50	102
	Hegesztési eltérések					1	1	2
	A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés biztonságtechnikája					1	1	2
	Egyéb hegesztési eljárások	**0**		**0**		**15+16**		**31**
	Az elektromos ellenállás elvén működő eljárások					8		8
	A mechanikai energia felhasználásán alapuló hegesztő eljárások					8		8
	A sugárenergia által végzett ömlesztőhegesztések					7		7
	A termokémiai elven működő eljárások					6		6
	A hegesztés jövője					2		2
	A hegesztett kötések minőségi követelményei	**0**		**0**		**16+15**		**31**
	Hegesztési eltérések csoportba sorolása						4	4
	Hegesztési varratok roncsolásos vizsgálatai						5	5
	A hegesztési varratok roncsolásmentes vizsgálatai						5	5
	A hegesztett kötések minőségi szintjei, kategóriái						11	11
	Hegesztési feszültségek, alakváltozások						6	6
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0		140				
Szabadsáv (közismeret)								
Digitális kultúra		36		36				
Történelem és társadalomismeret				36				
Pénzügyi és munkavállalói ism.						62		

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő

Megfogalmazza saját	Ismeri saját személyisége	Teljesen önállóan	Onismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a	
Szakképzési munkaviszonyt létesít	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és	Instrukció alapján		
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés	Ismeri a formális és informális álláskeresési	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása
Munkaviszony megszűnése, megszüntetése
Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)
Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

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

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

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

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek,	Ismeretek	Önállóság és felelősség	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához
Internetes álláskere- ső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.)	Ismeri az álláskere- sést segítő fórumo- kat, álláshirdetése- ket tartalmazó for- rásokat, állásokat hirdető vagy állás-	Teljesen önállóan	Törekszik kompe- tenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hang- súlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és szemé- lyes kompetenciái- nak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív kész- ségeit idegen nyel- ven fejleszteni (ol- vasott és hallott szöveg értése, írás- készség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az inter- netes böngészőket és álláskereső portá- lokat, és ezek segít- ségével képes
A tartalmi és formai követelményekn ek megfelelő önéletrajzot	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tar- talmi és formai	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni ön- életrajzsablonok at, pl. Europass CV- sablon, vagy szö- vegszerkesztő prog- ram segítségével létre
A tartalmi és formai követelményekn ek megfelelő motivá- ciós levelet ír, me-	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelmé- nyeit, felépítését, valamint	Teljesen önállóan		Szövegszerkeszt ő program segítségé- vel meg tud írni egy önéletrajzot,
Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtat- ványokat és doku-	Ismeri az álláskere- sés folyamatát	Teljesen önállóan		Digitális forma- nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelmé- nyeknek megfelelő létrehozása, e-
Felkészül az állásin- terjúra a megpá- lyázni kívánt állás- nak megfelelően, és céljait szem előtt	Ismeri az állásinter- jú menetét, tisztá- ban van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításáho	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kap- csolatban képes az internetről

Az állásinterjún, az állásinterjúra érke- zéskor vagy a kap- csolódó telefonbe- szélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, ame- lyek az interjú so- rán, az interjút megelőző és esetle- gesen követő tele- fonbeszélgetés	Teljesen önállóan		

3.2.1.6 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

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

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

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez

passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

3.2.1.6.4 Állásinterjú

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

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

3.3 Műszaki alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 558 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Egyszerű hálózatokban, alapvető áramköri elemek felhasználásával összeállít egy kapcsolást, a villamos biztonsági előírások figyelembevételével. Ehhez az áramforrástól a kapcsolón át az egyszerű terhelésig és/vagy a kapcsolót helyettesítő félvezetőig különféle áramköri elemeket felhasznál, az alkatrészek funkcionalitására összpontosítva. Egyszerű méréseket végez (feszültség, áram, ellenállás). Munkáját a villamos biztonsági előírások figyelembevételével végzi. Ismeri a túláram fogalmát, érti az egyszerű zárlatvédelmi eszközök (olvadóbetét, kismegszakítók) működését. A tanítási terület fő célja, hogy a tanulók megismerjék a gépészet alapozó műveleteit, és ezek önálló elvégzéséhez megfelelő gyakorlatot szerezzenek. A gyakorlati tevékenységek elvégzése mellett ismerjék meg azoknak az anyagoknak a tulajdonságait, egyszerű alakítási lehetőségeit, felhasználási területeit, amelyekkel dolgoznak. A gyakorlati tevékenységek elvégzése műszaki dokumentációk alapján történik, melyek információtartalmát meg kell ismerni, tudni kell értelmezni, és az alkatrészeket ezek alapján kell legyártani. Az elkészített alkatrészek felhasználhatóságáról mérésekkel, minősítéssel kell dönteni. Az alapozó ismeretek megszerzése során a megfelelő alkatrészek összeszerelését, kötések létrehozását is el kell végezni a megadott összeállítási dokumentáció alapján. A munkavégzés folyamán be kell tartani a munka- és balesetvédelmi, tűzvédelmi előírásokat.

3.3.1 Villamos alapismeretek tantárgy 288 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

—

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, fizika, informatika, egyismeretlenes egyenletek, villamosságtan

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

3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek,	Ismeretek	Önállóság és felelősség	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához
Egyszerű számítá- sokat végez a villa-	Ismeri az egyszerű áramkör villamos	Teljesen önállóan		
Kiválasztja a feladat megoldására alkal- mas eszközöket az alkatrészeken	Ismeri az egyszerű áramkör	Instrukció alapján részben		Online katalógust használ
Adott feladathoz kapcsolási rajzokat készít és értelmez,	Ismeri az egyszerű világítási	Teljesen önállóan		Az internetről kap-
Kiválasztja a mé- réshez szükséges	Ismeri a villamos műszerek jellemzőit és használatuk	Instrukció alapján részben	Törekszik az igé- nyesen elkészített dokumentáció meg- alkotására.	
Mérési tevékenysé- geket végez a biz-	Ismeri a biztonság- védelmi	Instrukció alapján részben		
Mérési tevékenysé- gét dokumentálja,	Ismeri a dokumen- tációkészítés	Teljesen önállóan	Kritikusan szemléli az internetről letölt- tött kapcsolásokat.	Irodai alapszoftvert
Felismeri a hiba- és túláramvédelmi	Ismeri az egyszerű áramkörök alapvető	Teljesen önállóan	Fontosnak tartja	

3.3.1.6 A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 Villamos áramkör

Villamos alapfogalmak (töltés, áram, feszültség, ellenállás, vezetés, teljesítmény, munka, hatásfok)

Az áramkör és a villamos áramkör fogalma, felépítése, működése, jellemzői, ábrázolása, összefüggések

Villamos energiaforrások csoportosítása, jellemzői

Fogyasztók csoportosítása, jellemzői

Ellenállás, fajlagos ellenállás

Ohm törvénye

Az anyagok csoportosítása villamos szempontból; vezető, szigetelő, félvezető fogalma; példák a különböző anyagokra

A vezetők ellenállását meghatározó tényezők (anyagi minőség, hossz, keresztmetszet)
A vezeték ellenállása

A vezetők és szigetelők ellenállásának hőmérsékletfüggése.

Az összetett áramkörök fogalma, felépítése, elemei (csomópont, ág, hurok)

Az összetett áramkörök alaptörvényei és alkalmazásuk (Kirchhoff I., II, áramosztás, feszültségosztás)

Ellenállások soros, párhuzamos eredője, vegyes kapcsolása két-három ellenállás esetén

Feszültség- és áramforrások soros és párhuzamos kapcsolása, átalakítása

Egyszerű energiaforrások (ideális és valóságos feszültségforrás); a feszültségforrás jellemzői (üresjárási feszültség, kapocsfeszültség, belső ellenállás, rövidzárási áram)
Összetett áramkörök egyszerűsítése

3.3.1.6.2 Villamos áramkör ábrázolása

Villamos rajzok fogalma, fajtái (egyvonalas, többvonalas, elvi, kapcsolási, szerelési, elrendezési, nyomvonal-, áramutas stb.)
A villamos rajzok felépítése
Vezetékek ábrázolása – vonalak
Készülékek ábrázolása – jelképek

Érintkezők és működtetésük (a kapcsoló fogalma, szerepe az áramkörben, jellemzői)
Fontosabb kapcsolófajták (nyomógomb, mágneskapcsoló [relé])

Félvezető alapú alkatrészek (dióda, LED, tranzisztor)
A villamos rajzok szerepe, használata

Villamos rajzok készítése szabadkézzel és szimulációs szoftverrel (pl. FluidSIM)
Villamos rajzok olvasása, értelmezése

3.3.1.6.3 Villamos áramkör kialakítása

Egyszerű áramkörök kialakítása, működtetése dokumentáció alapján, a villamos biztonsági előírások figyelembevételével

Áramkörök előkészítése feszültség alá helyezésre – szerelői ellenőrzés – készre jelentés

Világítási áramkörök

Egyszerű világítási alapkapcsolásokat képes legyen összeállítani (egysarkú kapcsolás, kétsarkú [leválasztó] kapcsolás, váltó kapcsolás)

Mágneskapcsoló (relé) alkalmazásával öntartó kapcsolást képes kialakítani (pl. kétkezes indítás, vészleállítás több helyről, egy készülék bekapcsolása és leállítása több helyről)

3.3.1.6.4 Villamos biztonságtechnika

Villamos biztonságtechnikai ismeretek, MSZ1 szerinti feszültségszintek (kisfeszültség, nagyfeszültség, törpefeszültség)

A villamos áram élettani hatásai; az áramütéses baleset súlyosságát befolyásoló tényezők

Az áramütés elleni védelem fogalma

Alapvédelem (közvetlen érintés elleni védelem); szigetelés, burkolat; az IP-védettség fogalma

Hibavédelem (közvetett érintés elleni védelem)

A táplálás önműködő lekapcsolása védelmi mód fogalma, működési elve
A földelővezető színjelölése, a védelmi mód jele a fogyasztói készüléken
Kettős és megerősített szigetelés

A védelmi mód működési elve

A védelmi mód jele a fogyasztói készüléken

Törpefeszültség

A védelmi mód működési elve

A védelmi mód jele a fogyasztói készüléken

Védőelválasztás

A védelmi mód működési elve

A védelmi mód jele a fogyasztói készüléken

Az MSZ 1585 alapján a szakképzett, kioktatott és laikus személy fogalma (példákkal)
A feszültségmentesítés lépései; azok alkalmazása épületen (lakóépületen) belül.

Műszaki mentés kisfeszültségen; áramütött személy kiszabadítása az áramkörből; az elsősegélynyújtás alapjai

Biztonságos munkavégzéshez szükséges biztonságtechnikai alapismeretek, veszélyhelyzetek felismerése

3.3.1.6.5 Villamos áramkörök mérése, dokumentálása

Mérési alapismeretek, műveletek: a mérés fogalma, analóg és digitális műszerek jellemzői, használata, feszültség mérése, áram mérése

Műszerek jelzései, mért értékek leolvasása

Méréshatár, skála, mért érték, pontosság

Analóg és digitális műszer kiválasztása, használata
Árammérő jellemzői, csatlakoztatása az áramkörhöz
Feszültségmérő jellemzői, csatlakoztatása az áramkörhöz
Ellenállásmérés jellemzői, csatlakoztatás az áramkörhöz
Multiméter használata

Megfelelő műszer kiválasztása, az optimális méréshatár megválasztása

Egyszerű áramkörön alapmérések végzése (áramerősség, feszültség, ellenállás)

Lineáris és nem lineáris fogyasztókon mérési sorozat végzése. Egyszerű lineáris fogyasztó

U-I jelleggörbéjének felvétele

Egyszerű nem lineáris fogyasztó pl. izzó U-I jelleggörbéjének felvétele

Logikai kapcsolatok, ÉS, VAGY kapuk, logikai kapcsolatok megvalósítása kapcsolók és tranzisztorok segítségével

Mérési sorozat önálló elvégzése, dióda alapműködésének megértése céljából (egyenáramú megközelítés)

Az elvégzett munkák szakszerű dokumentálása mérési jegyzőkönyv és/vagy munkanapló formájában. Egyszerű irodai szoftverekkel mérési jegyzőkönyv készítése. A mérés leírása, a mérési adatok táblázatba rendezése, a mérési eredmények egyszerű diagramban, függvényben ábrázolása

3.3.2 Gépészeti alapismeretek tantárgy 270 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

—

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, fizika, informatika, egyismeretlenes egyenletek, technika, síkmértani fogalmak, testek, anyagok és jellemzőik

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

3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Értelmezi és ismer- teti a műszaki do- kumentációk (alkat- részrajz, összeállítá- si rajz, darabjegy- zék stb.)	Ismeri a géprajzi szabályokat, előírá- sokat. Ismeri a műszaki rajzok tartalmi	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környe- zetének rendben tartására. Dokumentációk készítésekor törek- szik a tiszta munká- ra. Az eszközök, be- rendezések haszná- latakor szakszerűen és körültekintően jár el	Digitalizált vagy digitális formátumú rajzok elemzése
Szabadkézi felvételi vázlatot készít egy- szerű alkatrészek- ről	Ismeri a vetületi és metszeti ábrázolás szabályait, a	Teljesen önállóan		
Megtervezi az al- katrész gyártásának	Ismeri az alapanya- gokat,	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a munka- biztonsági és	Tudja a munkakör- nyezetére vonatko- zó	Instrukció alapján részben önállóan		
Alkatrészrajz alap- ján a szükséges	Ismeri az előrajzo- lás eszközeit, mód	Teljesen önállóan		
A megadott pontos- sággal	Ismeri a darabolás eszközeit és	Instrukció alapján		Információszer zés online
Elvégzi az alkatrész elkészítéséhez	Ismeri az egyszerű lemezelkészítési	Instrukció alapján		Információszer zés online

A dokumentáció alapján forgácsolást	Ismeri a kézi és kisgépes forgácsoló megmunkálások eljárásait. Ismeri a furatmegmunkál	Instrukció alapján részben		Információszerzés online forrásokból
Létrehozza az ösz-szeállításhoz	Ismeri a kötések létrehozásának eszközeit, tudja a kötések kialakítá- sának, létrehozásának	Instrukció alapján részben		Információszerzés online forrásokból
Az alkatrész mű-szaki előírásai alap- ján a kiválasztott eszközökkel mér, ellenőriz és	Ismeri a mérőesz-közök alkalmazási területeit, fontosabb metrológiai jellem- zőit. Ismeri a geo-metriai mérés és ellenőrzés	Teljesen önállóan		Digitális dokumen-táció készítése

3.3.2.6 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 Munkabiztonság, tűz- és környezetvédelem

A munkavédelem fogalma, szakterületei

Munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések

A munkabalesetek bejelentése, nyilvántartása és kivizsgálása

Tárgyi feltételek a munkavédelemben (levegő, megvilágítás, közlekedő és menekülő útvonalak, egyéb infrastruktúra)

Gépek, berendezések biztonsági követelményei, biztonsági berendezések

Kémiai biztonság: vegyszerek tárolása, kezelése

Villamos biztonság – elektromos áram élettani hatásai és veszélyei

Ergonómia

A munkavégzés fizikai ártalmai és ezekkel szembeni védekezés lehetőségei

Személyi és kollektív védőfelszerelések használata és alkalmazása

A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések

Megfelelő mozgástér biztosítása, elkerítés, lefedés, tároló helyek kialakítása

Munkaegészségügy, foglalkozás-egészségügy

A tűzvédelem fogalma, szakterületei

Általános tűzvédelmi ismeretek, tűzvédelmi fogalmak: tűzszakasz, kockázati osztály, tűzállóság

Tűzvédelmi tiltások: torlaszolás tilalma, dohányzási tilalom, nyílt láng használatának tilalma

Tűzmegelőzés, gépek, berendezések speciális tűzvédelmi előírásai

Tűzveszélyes anyagok tárolása, szállítása, kezelése

Tűzvédelmi infrastruktúra alapismeretek
Tűzriadó terv: tűz jelzése, teendők tűz esetén
Tűzoltás módjai, tűzoltó eszközök
Jelzőtáblák, feliratok, speciális fényjelzések
A környezetvédelem fogalma, szakterületei

Irányítási rendszerek (ISO14001, EMAS)

Hulladékgazdálkodás: veszélyes és nem veszélyes hulladékok kezelése, szelektív összegyűjtése tárolása, gyűjtőhelyek kialakítása

Levegőtisztaság-védelem: pontforrások jellemzése

Víz- és talajvédelem: hűtő-kenő emulzió, egyéb ipari folyadékok felhasználása, tárolása, vegyszerkezelés, kármentés

Környezeti zaj, rezgés, biodiverzitás, az élő környezet védelme

3.3.2.6.2 Műszaki rajz alapjai

A műszaki rajzok tartalmi és formai követelményei

Rajztechnikai alapszabványok, előírások A műszaki rajzban alkalmazott vonalak
Alkatrészek síkbeli ábrázolásának szabályai

A metszeti ábrázolás célja, értelmezése alkatrészrajzokon

A mérethálózat felépítése, a méretmegadás szabályai

A felvételi vázlatok készítése

A mérettűrés megadási módjai, a határméretek meghatározása

A felületi érdességek megadása

Alak- és helyzettűrések

A különféle furatok (sima, süllyesztett, zsákfurat, menetes furat) ábrázolása

Felvételi vázlat készítése furatos, menetes alkatrészekről tűrések és felületi érdesség megadásával

Az összeállítási rajzok tartalmi és formai követelményei

Összeállítási rajzok értelmezése

Szerelési sorrend felépítése összeállítási rajzok alapján

3.3.2.6.3 Anyag- és gyártásismeret

Az előgyártmányok típusai a gyártási technológiák alapján (hengerlés, húzás, kovácsolás, öntés)

Az előgyártmányok szabványos szállítási állapotai (alak, méret és hőkezeltség).
Az ipari anyagok csoportosítása

Az ipari anyagok tulajdonságai és felhasználási területei

Az alkatrészrajzok és összeállítási rajzok anyagjelölései

Az előírt anyag forgácsolhatóságának meghatározása anyagjelölés alapján, katalógus segítségével

3.3.2.6.4 Fémipari alapmegmunkálások

Az előrajzolás eszközei és módszerei
A darabolás eszközei és technológiái
Egyszerű lemezalakítások

Kézi forgácsolóeljárások

A furatmegmunkálás technológiái

Egyszerű kötések létrehozása (menetes kötés, szegecskötés, ragasztás, lágyforrasztás)

Hossz- és szögmérő eszközök alkalmazása

Az alak- és helyzettűrések ellenőrzési módszerei

A mérési eredmények dokumentálása, a kész alkatrészek minősítése

3.3.2.6.5 Projektmunka

A tantárgy témaköreiben elsajátított elméleti ismeretek és gyakorlati tevékenységek alkalmazása egy vagy több projektmunka keretében. A projekt(ek) megvalósítása során az alábbi tevékenységek elvégzése szükséges. Egy projekt az ágazati alapvizsga gyakorlati részének előkészítését is szolgálhatja.

Témakörök:

A gyártás-előkészítés lépései:

- gyártmányelemzés
- alapanyagválasztás, segédanyagok választása
- a gyártás munkafázisainak és azok sorrendjének meghatározása
- megmunkálószerszámok és megmunkálógépek kiválasztása

A dokumentációban megadott alkatrészek elkészítése kézi és gépi megmunkálással

A megfelelő mérőeszközök kiválasztása, az alkatrészek ellenőrzése, minősítése
A szükséges gépészeti kötések elkészítése, összeszerelés, illesztés
Gyártmányellenőrzés a műszaki előírás követelményei szerint

A mérések, ellenőrzések, minősítések dokumentálása

A projektmunka dokumentumainak folyamatos vezetése

Prezentáció készítése az elvégzett projektmunkáról

3.4 Gépészeti alapismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 360 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A gépészeti alapismeretek megnevezésű tanulási terület elsajátításával a tanuló megszerzi mindazokat az általános és speciális gépészeti ismereteket, amelyek a munka tárgyára, céljára és a technológiára vonatkozó dokumentumok megismerését támogatják. Képessé válik egyszerű gépészeti műszaki rajzok, szabadkézi vázlatrajzok készítésére, olvasására, értelmezésére. Megismeri az általános gépészeti célú anyagok tulajdonságait. Elsajátítja a gépipari alapméréseket, alak- és helyzetpontossági méréseket végez. Megismeri a hőkezelések fajtáit, tudja, hogyan kell roncsolásos és roncsolásmentes anyagvizsgálatokat végezni.

3.4.1 Műszaki dokumentáció tantárgy 144 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Olyan eszközrendszer kialakítása, amelynek segítségével lehetőség nyílik a munkadarabok, a műszaki ábrázolás kommunikációs előírásai szerinti megjelenítésére.

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

—

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Gépészeti alapismeretek

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

3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához

Értelmezi a munka tárgyára, céljára és a technológiára vonatkozó	Osszefüggéseiben ismeri a gépészeti technológiai doku- mentációkat (mű- helyrajzok, összeál- lítási rajzok, szere- lési rajzok, techno- lógiai utasítások,	Instrukció alapján részben önállóan	Szabálykövetően, nagyfokú precizi- tással végzi munká- ját. Törekszik a szabályok betartása melletti legjobb megoldások alkal- mazására.	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz- nálása és

Elkészíti a lemez- tárgy szerkesztett	Alkalmazói szinten ismeri a rajztechni- kai alapszabványo- kat, előírásokat, megoldásokat, a	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése felhasz-
Bemutatja a tár- gyak, alkatrészek	A vetületi ábrázolás szabályrendszer	Instrukció alapján		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése felhasz-
Térbeli objektumot szemléltet	Alapszinten tud térbeli objektumot	Instrukció alapján részben		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
A belső üregek, furatok szemléletes ábrázolására met- szeteket és	Szemléletesen be tudja mutatni a munkadarabok belső üregeit, fura- tait metszetek és	Instrukció alapján részben		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése felhasz-
Az alkatrész elké- szítéséhez szüksé- ges méreteket ren-	Magabiztos an, rendezetten helyezi el a	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Jelképes ábrázolá- sokat alkalmaz alkatrészrajzoko	Alkalmazói szinten ismeri az alkatrész- és	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 Technológiai dokumentációk

Alkatrészrajzok

Összeállítási rajzok

Szerelési családfák, robbantott ábrák

Művelettervek

Műveletutasítások

Szerelési műveleti utasítások

3.4.1.6.2 Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások

Alapszerkesztések

Térelemek kölcsönös helyzetének ábrázolása

Vetületi ábrázolás

- Látás és ábrázolás, vetítési módok
- Térelemek ábrázolása
- A kocka vetületi ábrázolása
- A hasáb vetületi ábrázolása
- A henger vetületi ábrázolása
- A kúp vetületi ábrázolása

Axonometrikus ábrázolás

- Az egyméretű (izometrikus) axonometria
- A kétméretű (dimetrikus) axonometria
- A frontális (kavalier) axonometria
- A síklapú testek axonometrikus ábrázolása
- A kocka axonometrikus ábrázolása
- A henger axonometrikus ábrázolása

3.4.1.6.3 Jelképes ábrázolások

Csavarmenetek jelképes ábrázolása
Bordás tengelykötés jelképes ábrázolása
Fogaskerekek egyszerűsített ábrázolása
Szegecskötés jelképes ábrázolása

Hegesztett kötések ábrázolása és jelképes jelölése

3.4.1.6.4 A géprajzkészítés gyakorlata

Szabadkézi vázlatrajz készítése
Szerkesztett műszaki rajz készítése
Rajzolvasási feladatok

3.4.2 Gépészeti alapmérések tantárgy 108 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A gépészeti alapmérések tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a gépészet területén használt mérőeszközök működési elvét, végre tudják hajtani a mérési, ellenőrzési feladatokat, és el tudják készíteni a mérési dokumentumokat.

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

—

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, fizika

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

3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához
Értelmezi a gépé- szeti alapmérések	Összefüggéseiben ismeri a gépészeti	Teljesen önállóan	Elkötelezett a pontos, precíz munka- végzés mellett	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése felhasz-

Mérési jegyzőköny-	Ismeri a mérési jegyzőkönyv elké- szítésének	Teljesen önállóan	Belátja, ha hibát követ el és képes azt korrigálni.	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése felhasz-
Kiválasztja az adott mérési feladathoz	Ki tudja választani és azonosítani tudja az adott	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Előzetes becslést végez a mérési	Felismeri a mérési hibát.	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Végrehajtja az ösz- szetett méret-, alak- és	Ismeri az összetett méret-, alak- és	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,

3.4.2.6 A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 Alapfogalmak

Mérés, ellenőrzés fogalma

A mérés folyamata
Mérési módszerek
Mértékegységek
Tűrés, illesztés
Felületi érdesség

3.4.2.6.2 Mérési dokumentumok

Mérési utasítás

Mérési jegyzőkönyv

3.4.2.6.3 A mérés eszközei

Mérőeszközök csoportosítása

Az értékmutató műszerek kijelző elemei

A mérőeszközök (műszerek) metrológiai jellemzői
A mérőeszközök kiválasztásának szempontjai
Mérési segédeszközök

3.4.2.6.4 Mérési hibák

Mérési hibák csoportosítása

3.4.2.6.5 Hosszméretek mérése, ellenőrzése

Hosszmérés eszközeinek csoportosítása
Egyszerű hosszúságmérő eszközök
Egyértékű mértékek

Tolómérő
Mikrométer
Mérőóra

Mérőhasábkészlet

Finomtapintók

Optikai hosszmérő eszközök

3.4.2.6.6 Szögek mérése és ellenőrzése

Szögmértékek Mozgószáras szögmérők Szögmérés közvetett eljárással Szögmérés optikai úton Szintezők

Kúpszögmérés

3.4.2.6.7 Alak- és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése

Alakhibák mérése, ellenőrzése

- síkbeli egyenességeltérés ellenőrzése
- síklapúság ellenőrzése
- köralakeltérés ellenőrzése
- hengerességeltérés ellenőrzése
- helyzetpontosság ellenőrzése
- párhuzamosság ellenőrzése
- forgóelem felületének helyzetpontossági ellenőrzése

3.4.3 Anyagismeret, anyagvizsgálat tantárgy 108 óra

3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a szakmában használatos anyagok tulajdonságait; felismerjék a felhasználási területeknek legjobban megfelelő megmunkálandó anyagokat; elsajátítsák a különböző anyagvizsgálati technikákat. Fel tudják mérni, milyen igénybevételnek lesz kitéve a vizsgált alkatrész, és annak megfelelő vizsgálati technológiát válasszanak, illetve alkalmazzanak.

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

—

3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Gépészeti alapismeretek

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

3.4.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő
Csoportosítja az ipari anyagokat	Ismeri az ipari anyagok fajtáit	Teljesen önállóan	Használja, alkalmazza az új ismere- teket. Motivált az anya- gok megismerésében. Munkája során felhasználja az anyagok különböző megmunkálás hatá- sára bekövetkezett tulajdonságváltozá- sairól szerzett ismeretteit. Szabálykövető, pontosan és rend- szerezetten	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Az anyagok mikroszerkezete alapján következtet az	Ismeri a mikroszerkezet és az anyagok tulaj- donságai	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Jellemzi az ipari vasötvözeteket, az alumíniumot, a rezet és	Ismeri az iparilag fontosabb fémek	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése felhasz-
A kerámiák, kompozitok, szinterelt szerkezeti anyagok alkalmazá- sa	Azonosítani tudja a szervetlen, nemfé- mes	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése felhasz
Műanyagok alkal- mazása esetén azok fajtájáról a tulaj- donságaik	Ismeri a műanyagok előállításának lehe- tőségeit,	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Az ipari segéd- anyagok kiválasztá- sakor azok tulaj-	Ismeri a segéd- anyagok fajtáit és azok jellemző	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Felismeri az anyag- szerkezet és a tulaj-	Összefüggései ben látja a hőkezelés	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Jegyzőkönyve t készít az anyag- vizsgálatokról és értékeli a	Ismeri az anyag- vizsgálat célját, feladatát. Tudja hogyan kell az	Instrukció alapján részben		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése felhasz-

3.4.3.6 A tantárgy témakörei

3.4.3.6.1 Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai

Az anyagok csoportosítása

Ipari anyagok, szerkezeti anyagok

Az ipari anyagok fontosabb tulajdonságai

3.4.3.6.2 Anyagszerkezettani alapismeretek

Az anyagok mikroszerkezete

- elsődleges kémiai kötés
- másodlagos kémiai kötés

3.4.3.6.3 A mikroszerkezet és a tulajdonságok kapcsolata

Az ionkötésű anyagok tulajdonságai

A kovalens kötésű anyagok tulajdonságai

A fémes kötésű anyagok tulajdonságai

A másodlagos kémiai anyagok tulajdonságai

3.4.3.6.4 Fontosabb fémek és ötvözeteik

A fémötvözetek kristályrácsa
Ipari vasötvözetek
Alumínium és ötvözetei

Réz és ötvözetei Ón és ötvözetei Horgany és ötvözetei Titán és ötvözetei

3.4.3.6.5 Szinterelt szerkezeti anyagok

Műszaki kerámiák

Porkohászati termékek

Műanyag-fém kompozitok (technológiai ismertetése, a tapadás hatásmechanizmusa, fizikai, kémiai tulajdonságai)

3.4.3.6.6 Műanyagok

Műanyagok szerkezete
Óriásmolekulák előállítása
Műanyagok tulajdonságai

A műanyagok tulajdonságainak módosítása, javítása

Műanyagok csoportosítása

3.4.3.6.7 Segédanyagok

Kenőanyagok

- Kenőolajok
- Kenőzsírok

Tömítőanyagok

3.4.3.6.8 Hőkezelő eljárások

Hőkezelés fogalma

Vasötvözetek hőkezelése

- Acélok hőkezelése
    - Teljes keresztmetszetű hőkezelések
    - Felületi hőkezelések
- Öntöttvasak hőkezelése

Könnyűfémek és ötvözeteik hőkezelése

3.4.3.6.9 Anyagvizsgálat

Az anyagvizsgálati módszerek felosztása
Az anyagvizsgálati eljárások főbb területei
Kémiai vizsgálatok

Fémtani vizsgálatok

Mechanikai vizsgálatok

- Szilárdsági vizsgálatok
- Keménységmérések

Technológiai vizsgálatok
Roncsolásmentes vizsgálatok

3.5 Hegesztési technológia előkészítése megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 252 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület bemutatja a hegesztéssel kapcsolatos alapfogalmakat. Ismerteti a hegesztés előkészületi műveleteit, a munkadarab, alkatrész előkészítését, összeállítását hegesztéshez. Foglalkozik a hegesztési eljárások berendezéseivel, hozag- és segédanyagaival, a hegesztési eltérésekkel, valamint a hegesztés biztonságtechnikájával.

3.5.1 Hegesztés alapismeretei tantárgy 252 óra

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló elsajátítsa a hegesztés alapfogalmait, átlássa a hegesztés előkészítő és befejező műveleteit. Tisztában legyen a hegesztéshez használt alap-, hozag- és segédanyagok fajtáinak, kiválasztási szempontjainak meghatározásához szükséges ismeretekkel. Képes legyen az információforrások kezelésére a WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) alapján; a HBSZ (Hegesztési Biztonsági Szabályzat) tartalmának értelmezésére; valamint a hegesztésből adódó hibák felismerésére, elkerülésére.

A képzésben részt vevők az önálló, felelősségteljes munkavégzés érdekében megismerik a biztonságos munka feltételeit és begyakorolják a hegesztés előkészítő, illetve befejező műveleteihez szükséges gépek, berendezések, szerszámok használatát.

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

—

3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Gépészeti alapismeretek

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

3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**

Műszaki rajzok, tervdokumentációk alapján felkészül a feladatra, értelmezi az általános gépészeti anyagokra	Értelmezni tudja a munka tárgyára, céljára és a techno- lógiára vonatkozó dokumentumokat. Ismeri az általános	Teljesen önállóan	Szabálykövetően, nagyfokú precizi- tással végzi munká- ját. Törekszik a szabá- lyok betartása mel-	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-

Előkészíti a munka- feladat végrehajtá-sához szükséges anyagokat, segéd-anyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket szerszá-	Ismeri a varratmére-teket, varrattípuso- kat, hegesztési helyzeteket. Ismeri a gépeket, szerszámokat, mé-rőeszközöket, felfo- gó- és befogóeszkö-	Teljesen önállóan	mazza az új ismere-teket. Ismeri, betartja és betartatja a speciális munkabiztonsági és környezetvédelm i előírásokat.	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-nálása és
Kézi és gépi forgá-csoló alapeljárások-kal alakítja a mun- kadarabot. Képlékenyalakít	Ismeri a kézi és kisgépes fémalakító műveletekhez hasz- nált gépeket, szer-	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-
Termikus vágásokat végez, végrehajtja az	Ismeri a termikus vágások	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Kiválasztja a meg-felelő elektródát, égőszárat,	Ismeri a hegesztés hozag- és	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Beállítja a hegesztés gépeit, elvégzi a kezelési és karban- tartási	Ismeri a hegesztő berendezéseket és üzembe	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Folyamatos minő-ségellenőrzést	Ismeri a hegesztési	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,

3.5.1.6 A tantárgy témakörei

3.5.1.6.1 A hegesztés alapfogalmai

Hegesztés fogalma
Hegesztés feltételei
Hegesztési alapfogalmak

A hegesztési eljárások csoportosítása, az egyes eljárások lényege, jelölése, alkalmazása

A hegesztési eljárások eszközei, berendezései és védőfelszerelései

Fémek hegeszthetősége

Műanyagok hegeszthetősége

Hegesztési helyzetek értelmezése

Varratképzési ismeretek az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabvány alapján

A hegesztés rajzi jelölése, alap és kiegészítő jelek

A hegesztés hő- és fémtani folyamata

3.5.1.6.2 Hegesztési élek előkészítése, kialakítása

Felületek előkészítése, tisztítása
Lemezek darabolása
Alakítóvágás

Forgácsolóvágás

Termikus vágás:

- Lángvágás
- Plazmavágás
- Lézervágás

3.5.1.6.3 Alkatrészek összeállítása, készülékek használata

Alkatrészek összeállítása, készülékek használata

A hegesztéshez kapcsolódó előmelegítés

3.5.1.6.4 A hegesztés hozag- és segédanyagai

Bevont elektródás kézi ívhegesztés hozaganyagai

Fogyó elektródás semleges védőgázas ívhegesztés hozaganyagai
Fogyó elektródás aktív védőgázas ívhegesztés hozaganyagai
Volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés hozaganyagai
Gázhegesztés hozaganyagai

Fedett ívű hegesztés hozaganyagai

3.5.1.6.5 Hegesztési eltérések

Külső hibák

Belső hibák

3.5.1.6.6 A hegesztés biztonságtechnikája

A Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) felépítése, tartalma, értelmezése

A hegesztőt és környezetét érő hatások, terhelések

Munka- és környezetvédelmi előírások

A munkaterület kialakítása

3.5.1.6.7 Hegesztő berendezések és azok üzembe helyezése

Gázhegesztő berendezés és üzembe helyezése

Ívhegesztő berendezés és üzembe helyezése

A hegesztés berendezéseinek, eszközeinek biztonságos kezelése

3.6 Hegesztési feladatok megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 1001 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület bemutatja a különböző hegesztési technológiákat és feladatokat. Képessé teszi a tanulókat a hegesztési eljárások jellemzőinek és összefüggéseinek megértésére, és segít magyarázatot adni a gyakorlat során felmerülő problémákra.

Ismerteti a hegesztéshez használt eszközök működését és a különböző hegesztési eljárások technikáját. Elsajátítását követően a tanulók a műszaki dokumentáció alapján önállóan is el tudják végezni a hegesztési feladatot. Megismerik a legmodernebb technológiákat és alkalmazásukat, valamint a hegesztett alkatrészek elkészítéséhez szükséges alapvető tervezési szabályokat, számításokat, törvényszerűségeket. Kialakul bennük a precíz, pontos munka iránti igény.

3.6.1 Fogyó elektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés) tantárgy

237 óra

3.6.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők készségszinten sajátítsák el a bevont elektródás kézi hegesztés technikáját, és a műszaki dokumentáció alapján önállóan el tudják végezni a hegesztési feladatot. Képesek legyenek alkalmazni a munkájukat segítő legmodernebb technológiákat. Megismerjék a bevont elektródás kézi ívhegesztés jellemzőit és összefüggéseit, és megértsék a hegesztéshez használt eszközök működését.

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

—

3.6.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Hegesztés alapismeretei

3.6.1.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Altalános és szak- mához**

Értelmezi a munka tárgyára, céljára és a	Ismeri a műszaki	Teljesen önállóan	Elkötelezett a biz-tonságos munka-végzés mellett,	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,

Műszaki rajzok, tervdokumentációk alapján felkészül a bevont elektródás kézi ívhegesztési feladatra, értelmezi az általános gépészeti anyagokra és	Alapvető anyagis- mereti, rajzolvasási ismeretekkel ren- delkezik	Teljesen önállóan	környezetvédelmi előírásokat. Pontos, precíz he- gesztést hajt végre. Törekszik a szabá- lyok betartása mel- letti legjobb megol- dások alkalmazásá- ra. Igényes a munka-környezetére és tudatosan rendben tartja azt.	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-
Elvégzi a kezelési és karbantartási előírásban meghatá- rozott műveleteket.	Ismeri az ívhegesz- tő berendezés mű-	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Kiválasztja a meg- felelő elektródát a WPS alapján, be- azonosítja az anya- gokat, a	Ismeri a WPS adat- tartalmát, az elekt- ródák, alapanyagok jelölési rendszerét, a	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-
Szerkezeti elemként készült gépalkatré- szeket, szerkezeti elemeket rögzít	Ismeri a különböző hegesztési helyzet- ben készített varra-	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Folyamatos minő- ségellenőrzést vé- gez, szükség	Be tudja azonosítani a különféle hegesz- tési eltéréseket, és	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,

3.6.1.6 A tantárgy témakörei

3.6.1.6.1 Fémek hegeszthetősége bevont elektródás kézi ívhegesztéssel

Fémek bevont elektródás kézi ívhegesztése

Öntöttvas hegesztése

Alumínium és ötvözeteinek hegesztése

Réz és ötvözeteinek hegesztése

Nikkel hegesztése

3.6.1.6.2 Fogyó elektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés)

A hegesztőív jellemzői

A kézi ívhegesztés berendezései és szerszámai

3.6.1.6.3 A bevont ívhegesztő elektródák főbb típusai

A különböző bevonatú elektródák sajátosságai és alkalmazása

- Bázikus bevonatú elektródák
- Cellulóz bevonatú elektródák
- Rutilos és rutilalapú bevonattal készült elektródák
- Savas bevonatú elektródák
- Speciális elektródák

Bevont elektródák csoportosítása

Az elektródák nemzetközi jelölésrendszere_Toc382469354

3.6.1.6.4 A bevont elektródás kézi ívhegesztés technológiája

Anyag előkészítése a bevont elektródás kézi ívhegesztéshez

Az elektróda kiválasztása

A hegesztő-berendezés üzembe helyezése

Az áramerősség megválasztása
Az ív gyújtása és megszakítása
Az elektróda tartása, vezetése

- Vízszintes hegesztési helyzet (PA)
- Haránt vízszintes sarok hegesztési helyzet (PB)
- Függőleges falon vízszintes (haránt) hegesztési helyzet (PC)
- Fej feletti hegesztési helyzet (PE)
- Függőleges hegesztési helyzet (PF)
- Csövek hegesztési pozíciója (H-LO45, J-LO45, PH, PJ)

A munkavégzés szabályai

Karbantartás, ellenőrzés

3.6.1.6.5 Az ívhegesztés kötései

Tompavarratok
Sarokvarratok
Horonyvarratok

Él- és peremvarratok

3.6.1.6.6 A bevont elektródás kézi ívhegesztéssel készített kötések eltérései (hibái)

Külső varrathibák

Belső varrathibák

3.6.1.6.7 Javító- és felrakóhegesztések

Kopásfajták

Szerszámacélok felrakóhegesztése

- Hegesztés teljes hőkezeléssel
- Hegesztés egyszerűsített hőkezeléssel
- Kopásnak kitett alkatrészek javító- és felrakóhegesztése

3.6.1.6.8 A bevont elektródás kézi ívhegesztés biztonságtechnikája

Egyéni védőeszközök

A munkavégzésre vonatkozó általános magatartási szabályok
A bevont elektródás kézi ívhegesztés általános előírásai
Szervezési körülmények

3.6.2 Gázhegesztés tantárgy 268 óra

3.6.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a képzésben részt vevők készségszinten sajátítsák el a gázhegesztés technikáját, és a műszaki dokumentáció alapján önállóan el tudják végezni a hegesztési feladatot. Képesek legyenek alkalmazni a munkájukat segítő legmodernebb technológiákat. Megismerjék a gázhegesztés jellemzőit és összefüggéseit, és megértsék a hegesztéshez használt eszközök működését.

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

—

3.6.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Hegesztés alapismeretei

3.6.2.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak-mához**
Értelmezi a munka tárgyára, céljára és a	Ismeri a műszaki dokumentáció	Teljesen önállóan	Elkötelezett a biz- tonságos munka- végzés mellett, alkalmazza a mun-kabiztonsági, tűz- és	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Műszaki rajzok, tervdokumentációk alapján felkészül a gázhegesztési fela- datra, értelmezi az	Alapvető anyagis- mereti, rajzolvasási ismeretekkel	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-
Elvégzi a kezelési és karbantartási előírásban meghatá- rozott műveleteket.	Ismeri a gázhegesz- tő berendezés mű-	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,

Kiválasztja a meg- felelő hegesztőpál- cát a WPS alapján, beazonosítja az anyagokat, a var-	Ismeri a WPS adat- tartalmát, a hegesz- tőpálcák, alap- anyagok jelölési rendszerét,	Teljesen önállóan	környezetvédelmi előírásokat. Pontos, precíz he- gesztést hajt végre. Törekszik a szabá- lyok betartása mel-	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-

Szerkezeti elemként készült gépalkatré-szeket, szerkezeti elemeket rögzít	Ismeri a különböző hegesztési helyzet- ben készített varra-	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése felhasz
Folyamatos minő-ségellenőrzést vé- gez, szükség	Be tudja azonosítani a különféle hegesz- tési eltéréseket, és ismeri azok	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,

3.6.2.6 A tantárgy témakörei

3.6.2.6.1 A gázhegesztés fogalma, lényege

A gázhegesztés fogalma, lényege

3.6.2.6.2 Gázhegesztő berendezések

Gázpalackok, gázellátás
Gázpalackok kezelése, tárolása
Nyomáscsökkentők

Hegesztőtömlők és tömlőcsatlakozások típusai és felhasználási területük

Hegesztőpisztolyok típusai és felhasználási területük

Gázhegesztő berendezések karbantartása

Biztonsági szerelvények

3.6.2.6.3 Hegesztőgázok

Az égést tápláló oxigén

Éghető gázok

3.6.2.6.4 Hegesztőláng

A hegesztőláng szerkezete

A hegesztőláng fajtái

A lángerősség fogalma

3.6.2.6.5 A gázhegesztés technológiája

Az alapanyag előkészítése a gázhegesztéshez, szükség esetén gázlánggal történő előmelegítése

A hegesztőanyag kiválasztása

A gázhegesztő berendezések használata

- A hegesztő berendezés üzembe helyezésének sorrendje
- Az üzemszünet szabályai
- Az üzemen kívül helyezés sorrendje

3.6.2.6.6 A hegesztőláng beállítása

A hegesztőláng beállítása

3.6.2.6.7 A hegesztés folyamata

Balra- és jobbra hegesztés

3.6.2.6.8 A gázhegesztés kötései, illesztések, varratalakok

Tompavarratok

Sarokvarratok

Horony-, él- és peremvarratok

3.6.2.6.9 Fémek hegeszthetősége gázhegesztéssel

Acélok hegesztése

Öntöttvas hegesztése

Alumínium és ötvözeteinek hegesztése

Réz és ötvözeteinek hegesztése

Nikkel hegesztése

3.6.2.6.10 A hegesztési kötések eltérései, hibái

Varratok külső és belső hibái

3.6.2.6.11 A gázhegesztés jelentősége a javító technikában

A gázhegesztés jelentősége a javító technikában

Gázzal való egyengetés

3.6.2.6.12 A gázhegesztés biztonságtechnikája

A gázhegesztés veszélyforrásai

A gázhegesztő berendezések időszaki ellenőrzése

A gázhegesztéssel kapcsolatos munkavédelmi ismeretek

Egyéni védőeszközök

A munkavégzésre vonatkozó általános magatartási szabályok

A gázhegesztés általános előírásai

Vészhelyzetekre vonatkozó magatartási szabályok

Munkaszervezési követelmények

3.6.3 Fogyó elektródás védőgázas (MIG/MAG) ívhegesztés tantárgy 217 óra

3.6.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a képzésben részt vevők készségszinten sajátítsák el a fogyó elektródás védőgázas (MIG/MAG) ívhegesztés technikáját, és a műszaki dokumentáció alapján önállóan el tudják végezni a hegesztési feladatot. Képesek legyenek alkalmazni a

munkájukat segítő legmodernebb technológiákat. Megismerjék a fogyó elektródás védőgázas ívhegesztés jellemzőit és összefüggéseit, valamint megértsék a hegesztéshez használt eszközök működését.

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

—

3.6.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Hegesztés alapismeretei

3.6.3.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő
Értelmezi a munka tárgyára, céljára és a	Ismeri a műszaki	Teljesen önállóan	Elkötelezett a biz- tonságos munka- végzés mellett, alkalmazza a mun- kabiztonsági, tűz- és környezetvédelmi előírásokat. Pontos, precíz he- gesztést hajt végre. Törekszik a szabá- lyok betartása mellett legjobb megol- dások alkalmazásá- ra. Igényes a	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Műszaki rajzok, tervdokumentációk alapján felkészül a Fogyó elektródás védőgázas ívhe- gesztési	Alapvető anyagis- mereti, rajzolvasási ismeretekkel	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-
Elvégzi a kezelési és karbantartási előírásban meghatá- rozott műveleteket, beállítja a fogyó	Ismeri a fogyó elektródás védőgázas ívhe- gesztő berendezés	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Kiválasztja a meg- felelő hegesztőhu- zalt, védőgázt a WPS alapján, be- azonosítja az anya- gokat, a	Ismeri a WPS adat- tartalmát, a hegesz- tőhuzalok, védőgázak, alap- anyagok jelölési rendszerét, a	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-
Szerkezeti elemként készült gépalkatré- szeket, szerkezeti elemeket rögzít	Ismeri a különböző hegesztési helyzet- ben készített varra-	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-
Folyamatos minő- ségellenőrzést vé- gez, szükség	Be tudja azonosítani a különféle hegesz- tési eltéréseket és	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,

3.6.3.6 A tantárgy témakörei

3.6.3.6.1 A fogyó elektródás védőgázas (MIG/MAG) ívhegesztés berendezése

Fokozatkapcsolós egyenirányítók
Tirisztoros áramforrások
Inverteres hegesztőgépek

Az áramforrás segédfunkciói
Huzalelőtoló készülékek
Hegesztőpisztoly- és kábelköteg-típusok

3.6.3.6.2 A hegesztőhuzal

A hegesztőhuzal típusai, alkalmazási területei

3.6.3.6.3 Védőgázellátás
Védőgáztípusok és alkalmazási területük
Egyedi gázpalackokból

Központi gázellátó rendszerről

3.6.3.6.4 A fogyó elektródás védőgázas (MIG/MAG) ívhegesztés technológiája

Rövidívű hegesztés

Vegyes (nagycseppes) anyagátmenet
Szóróívű (finomcseppes) anyagátmenet
Különleges anyagátmenetek

Forgóíves anyagátmenet
Impulzushegesztés
Impulzusvezérlés

A szinergikus vezérlés

Hegesztőpisztoly vezetése és hatása a varrat alakjára

Hegesztési hibák és lehetséges okaik

Fogyó elektródás, aktív védőgázas (MAG) ívhegesztés során előforduló hibák és kiküszöbölésük

Fogyó elektródás argon védőgázas (MIG) ívhegesztés során előforduló hibák és kiküszöbölésük

A fogyó elektródás védőgázas (MIG/MAG) ívhegesztés biztonságtechnikája

3.6.4 Volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés (TIG) tantárgy 217 óra

3.6.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a képzésben részt vevők készségszinten sajátítsák el a volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés (TIG) technikáját, és a műszaki dokumentáció alapján önállóan el tudják végezni a hegesztési feladatot. Képesek legyenek alkalmazni a munkájukat segítő legmodernebb technológiákat. Megismerjék a volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés jellemzőit és összefüggéseit, és megértsék a hegesztéshez használt eszközök működését.

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

—

3.6.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Hegesztés alapismeretei

3.6.4.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Altalános és szak- mához**
Értelmezi a munka tárgyára, céljára és a	Ismeri a műszaki	Teljesen önállóan	Elkötelezett a biz- tonságos munka- végzés mellett, alkalmazza a mun- kabiztonsági, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,
Műszaki rajzok, tervdokumentációk alapján felkészül a volfrámelektródás védőgázas ívhe- gesztési feladatra, értelmezi az	Alapvető anyagis- mereti, rajzolvasási ismeretekkel ren- delkezik	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-
Elvégzi a kezelési és karbantartási előírásban meghatá- rozott műveleteket, beállítja a volfrám- elektródás	Ismeri a volfrám- elektródás védőgázas ívhe- gesztő	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-
Kiválasztja a meg- felelő hozaganya- got, védőgázt, elekt- ródát a WPS alap- ján, beazonosítja az	Ismeri a WPS adat- tartalmát, az hoza- ganyagok, védőgázak, elektró- dák, alapanyagok jelölési rendszerét.,	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-

Szerkezeti elemként készült gépalkatrészeket, szerkezeti elemeket rögzít egymáshoz volf-	Ismeri a különböző hegesztési helyzet- ben készített varra-	Teljesen önállóan	Pontos, precíz he- gesztést hajt végre. Törekszik a szabá- lyok betartása mellett legjobb megol- dások	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-

Folyamatos minő-ségellenőrzést vé- gez, szükség	Be tudja azonosítani a különféle hegesz- tési eltéréseket és ismeri azok	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se,

3.6.4.6 A tantárgy témakörei

3.6.4.6.1 Volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés

A volfrámelektródás semleges védőgázas hegesztési eljárás elve, előnyei, hátrányai, szabványos jelölése

3.6.4.6.2 Volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés berendezése

A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztő áramforrása:

- A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztő áramforrás főbb típusai
- A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztő áramforrás főbb technológiai jellemzői

A vezérlőberendezés

A nagyfrekvenciás ívstabilizátor és a szűrőkondenzátor feladata, működése

A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztő berendezés adattábláján szereplő adatok és jeleik

A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztő berendezés biztonságos működtetése A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztő berendezés napi karbantartási felada- tai

A hegesztő feladata a TIG-hegesztő berendezés szerkezeti részeinek meghibásodásakor

Védőgázellátás

- Gázpalack
- A gázelvétel módja, a nyomáscsökkentő és a rotaméter működése
- Az argongázpalack üzembe helyezése és biztonságos kezelése

A kábelköteg felépítése, csatlakozásai, hibalehetőségei

A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztésnél a hegesztőpisztoly feladatai, biztonságos kezelése

A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztési folyamatot segítő és támogató segédeszközök típusai, szerepük és felhasználási lehetőségük

- Volfrámköszörű
- Krátertöltő berendezés
- Lábpedál
- Impulzusadó
- Gázvédelem a gyökoldalon

- TIG-PEN
- Manipulátorok

3.6.4.6.3 A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés hozaganyagai

A volfrámelektródás semleges védőgázas hegesztéshez alkalmazott argon védőgáz tulajdonságai, szabványos nemzetközi jelölése

A volfrámelektróda jellemzői, méretei, szabványos jelölése

A volfrámelektróda adott feladathoz való kiválasztása

A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztő pálca jellemzői, összetétele, mérete, szabványos nemzetközi jelölése

A hegesztőpálca adott feladathoz való kiválasztásának szempontjai

3.6.4.6.4 A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés technológiája

Varratél-kialakítási formák volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztéskor

A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés ömlesztési folyamata, a varrat kialakulása, a hőhatásövezet tulajdonságai

A mágneses fúvóhatás jelensége, csökkentési módjai

A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés fő paramétereinek (áramerősség, volfrámelektróda, hegesztőpálca, argonfúvóka, védőgázfogyasztás) meghatározása

Az egyenáramú hegesztőív jellemzői, az ív statikus jelleggörbéje

Az áramforrás eső jelleggörbéjének jellemzői, a munkapont fogalma, elmozdulása Váltakozó áramú hegesztés esetén lejátszódó jelenségek volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztésnél

A folyamatos ívű és a lüktető ívű volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés áramlefutása

A fajlagos hőbevitel fogalma, meghatározása

3.6.4.6.5 A hegesztőpisztoly és a hegesztőpálca tartása volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés esetén

Lemezen, PA és PF helyzetben többsoros tompavarrat készítése esetén a varratsorok kialakítása

Az áramerősség, a feszültség, a hegesztési sebesség és a pisztolytartás változtatásának hatása a sarokvarrat alakjára PB és PF helyzetben történő hegesztés esetén

Rögzített, vízszintes tengelyű cső tompakötésének előkészítési és hegesztési vázlata, a hegesztőpisztoly és a hegesztőpálca tartása, gyökvédelem

Az áramerősség, a feszültség és a hegesztési sebesség változtatásának hatása a tompavarrat alakjára volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztéskor

3.6.4.6.6 Hegesztési eltérések

A volfrámelektródás semleges védőgázas hegesztésnél előforduló legveszélyesebb varrathibák okai, elkerülésük és kijavításuk módjai

3.6.4.6.7 A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés biztonságtechnikája

TIG hegesztési munkahely kialakítása a HBSZ szerint

A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés baleseti forrásai

A volfrámelektródás semleges védőgázas ívhegesztés környezetszennyező hatásai

3.6.5 Egyéb hegesztési eljárások tantárgy 31 óra

3.6.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló megismerje és alkalmazni tudja a munkáját segítő legmodernebb technológiákat.

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

—

3.6.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Hegesztés alapismeretei

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

3.6.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő
Az egyéb hegesztő- eljárások közül kiválasztja az adott feladat végrehajtá- sára leggazdaságo-	Ismeri – az elektromos ellenállás elvén működő eljáráso- kat, – a mechanikai energia felhaszná- lásán alapuló he- gesztő eljárásokat, – a sugárenergia által végzett ömlesztőheges ztés eket	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a szabá- lyok betartása mel- letti legjobb megol- dások alkalmazásá- ra.	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz- nálása és rendszere- zése

3.6.5.6 A tantárgy témakörei

3.6.5.6.1 Elektromos ellenállás elvén működő eljárások

Ponthegesztés
Dudorhegesztés
Vonalhegesztés

Párhuzamos elektródás hegesztés
Termokompressziós hegesztés
Sodort vezetékek hegesztése
Szigetelt vezetékek hegesztése
Salakhegesztés

Fedett ívű hegesztés

3.6.5.6.2 A mechanikai energia felhasználásán alapuló hegesztő eljárások

Dörzshegesztés
Ultrahangos hegesztés
Hidegsajtoló hegesztés
Robbantásos hegesztés

3.6.5.6.3 A sugárenergia által végzett ömlesztőhegesztések

Elektronsugaras hegesztés
Lézersugaras hegesztés
Plazmasugár-hegesztés

3.6.5.6.4 A termokémiai elven működő eljárások

Termithegesztés

3.6.5.6.5 A hegesztés jövője Automata és félautomata hegesztési eljárások Robothegesztés technikája, típusai

Orbitális hegesztés

3.6.6 A hegesztett kötések minőségi követelményei tantárgy 31 óra

3.6.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulóban kialakuljon a precíz, pontos munkára való igény.

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

—

3.6.6.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Hegesztés alapismeretei

3.6.6.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.6.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Folyamatos minő-ségellenőrzést vé- gez, szükség esetén kijavítja a	Ismeri – a hegesztési elté- réseket, – a hegesztési varra- tok roncsolásos és roncsolásmentes vizsgálatának mód- szereit, – a hegesztett köté- sek minőségi szint-jeit, kategóriáit,	Instrukció alapján részben önállóan	A munkafolyamato t pontosan, precízen hajtja végre.	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se, szűrése, felhasz-nálása és

3.6.6.6 A tantárgy témakörei

3.6.6.6.1 Hegesztési eltérések csoportba sorolása

Külső hibák
Belső hibák
Kötési hibák
Alakhibák

3.6.6.6.2 Hegesztési varratok roncsolásos vizsgálatai

Szakítóvizsgálat
Keménységvizsgálat
Hajlítóvizsgálat
Ütővizsgálat
Csiszolatvizsgálat
Töretvizsgálat
Fárasztóvizsgálat

3.6.6.6.3 A hegesztési varratok roncsolásmentes vizsgálatai

Külső (felületi) eltérések (hiba) kimutatására alkalmas vizsgálati eljárások:

- – szemrevételezés (WT)
- folyadékbehatolásos (PT)
- mágnesporos (MT)
- tömörségi

Belső eltérések (hiba) kimutatására alkalmas vizsgálati eljárások:

- átsugárzásos (RT)
- ultrahangos (UT)

3.6.6.6.4 A hegesztett kötések minőségi szintjei, kategóriái

B jelű fokozott követelmények

C jelű közepes követelmények

D jelű méréskelt követelmények

3.6.6.6.5 Hegesztési feszültségek, alakváltozások

A hegesztési feszültségek és alakváltozások kialakulása
Hegesztési hő hatása az alakváltozásra

A hegesztési feszültségek és alakváltozások csökkentésének lehetőségei

Feszültségcsökkentő hőkezelés

Gyártás közbeni feszültségcsökkentő módszerek alkalmazása (deformáció engedése, szimmetrikus hőbevitel, kis varratszélesség)

4 RÉSZSZAKMA

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

4.1 A részszakma megnevezése: Fémipari gyártás előkészítő

4.1.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.1.1	Munkavállalói ismeretek tantárgy
3.3.1	Villamos alapismeretek tantárgy
3.3.2	Gépészeti alapismeretek tantárgy
3.4.1	Műszaki dokumentáció tantárgy
3.4.2	Gépészeti alapmérések tantárgy
3.4.3	Anyagismeret, anyagvizsgálat tantárgy
3.5.1	Hegesztés alapismeretei tantárgy

5 MELLÉKLET

Projektfeladat tervezése

Projektszint: osztályszintű □ évfolyamszintű □ **csoportszintű** □

Osztály: 9. évfolyam

Ágazat/szakma: gépészet/hegesztő

Projekt témája: Talpas derékszög készítése, műszaki dokumentációval.

Résztvevők feladata:

- megismeri a géprajzi szabályokat, előírásokat
- megismeri a műszaki rajzok tartalmi követelményeit
- megismerik a vetületi és metszeti ábrázolásszabályait
- megtanulja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági és környezetvédelmi szabályokat
- megismeri a kézi és kisgépes forgácsoló megmunkálások eljárásait.
- megismeri a furatmegmunkálás egyszerű technológiáit.

Munkamódszer: csoportos/egyéni

Végeredmény értékelési módja:

-szöveges értékelés

-osztályzattal történő értékelés:

- egy osztályzat a projektfeladatban nyújtott teljesítményéért
- egy-egy osztályzat tanulási területenként
- egy-egy osztályzat tanulási témánként

Csoport létszáma:

Csoportok száma:

A projekt felelőse/-i: képzésben résztvevő oktatók

Projekt részfeladat	**Készségek, képességek**	**Ismeretek**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Önállóság és felelősség mértéke**
Műszaki dokumentációt készít a talpas derékszögről. majd elkészíti a terméket.	Műszaki rajz készítése után. Kiválasztja az egyszerű, fémből készült alkatrészek gyártásához	Vizualizálja a műszaki rajzon szereplő alkatrészt. Ismeri a gyártási műveletekhez használható	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.	

	szükséges eszközöket, szerszámokat, kisgépeket. Előkészíti a munkahelyet, és elrendezi a munkavégzéshez szükséges szerszámokat, eszközöket.	szerszámokat, készülékeket, kisgépeket, és azok biztonságos használatának szabályait.	Dokumentációk készítésekor törekszik a tiszta munkára. Az eszközök, berendezések használatakor szakszerűen és körültekintően jár el.	Instrukció alapján részben önállóan
meg határozza a műveleti sorrendet és elkészíti a terméket.	Műszaki rajz alapján előgyártmányt választ, műveleti sorrendtervet készít, majd kézi megmunkálással, és/vagy kisgépekkel egyszerű, fémből készült alkatrészeket gyárt.	Műszaki rajz alapján előgyártmányt választ, műveleti sorrendtervet készít, majd kézi megmunkálással, és/vagy kisgépekkel egyszerű, fémből készült alkatrészeket gyárt.	Törekszik a munka-védelmi előírások maradéktalan betartására.	
Méreteket ellenőrzi, mérőeszközökkel.	Az elkészült alkatrészek méreteit mérőeszközökkel ellenőrzi.	Ismeri az adott alkatrész geometriájának megfelelő, és az adott méret meghatározásához szükséges mérőeszközöket.		
Projekt értékelése				

A projekt kapcsolata a közismerettel:

Projekt részfeladat	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
matematika: a szakma sajátosságainak megfelelő készségek, képességek fejlesztése	tájékozódás térben és síkban, mérés	szögek csoportosítása, szerkesztése	együttműködés, elkötelezettség, pontosság	oktatói segítséggel
testnevelés: a szakma sajátosságainak megfelelő készségek, képességek fejlesztése	mozgáskoordináció (finom/durva) fejlesztése, prevenció	koordináció, koncentráció	általános fizikai erősítés, emelések	szakmai elvárásoknak megfelelés
idegen nyelv: a fémek megnevezése	olvasott szövegértési készségek	lexikai ismeretek	koncentráció, pontosság	összefüggések felismerése
kommunikáció-magyar: használati útmutatók értelmezése	szövegértés, lényegkiemelés	szakkifejezések ismerete és alkalmazása	kreativitás	szabálykövetés
történelem: fémművesség a középkortól napjainkig	tájékozódás térben és időben	a lovagkor jellemzői	információszerzés, lényegkiemelés	hivatástudat erősítése, pontosság
természetismeret: a talpas derékszög gyakorlati alkalmazásai	közvetett mérések gyakorlása, összehasonlítása, rajzkészség, emlékezőkészség	fémek tulajdonságai, hőtani ismeretek	nyitottság	pontosság, hivatástudat erősítése

P R O G R A M T A N T E R V

a

05. ÉLELMISZERIPAR

ágazathoz tartozó

4 0721 05 08

Hentes és húskészítmény-készítő

SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

1.2 A szakma megnevezése: Hentes és húskészítmény-készítő

1.3 A szakma azonosító száma: 4 0721 05 08

1.4 A szakma szakmairányai: —

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Vágóhídi munkás, Csontozó munkás, Húskészítmény gyártó

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfo-

lyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

		Évfolyam	1/9.		2/10.		3/11.		A képzés összes óraszáma
		Évfolyam összes óraszáma	**576** **16 óra x 36 hét**		**810+90=900** **25 óra x 36 hét**		**688+87=775 óra** **25 óra x 31 hét**		**2251+ Ögy.**
			elmélet	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	
Munkavállalói ismeretek 18 óra		**Munkavállalói ismeretek**	**18**		**0**		**0**		**18**
		Álláskeresés	5						5
		Munkajogi alapismeretek	5						5
		Munkaviszony létesítése	5						5
		Munkanélküliség	3						3
Munkavállalói idegen nyelv		**Munkavállalói idegen nyelv**	**0**		**0**		**62**		**62**
		Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11		11
		Önéletrajz és motivációs levél					20		20
		„Small talk” – általános társalgás					11		11
		Állásinterjú					20		20
Élelmiszeripari alapismeretek		**Élelmiszerismeret**	**72**		**0**		**0**		**72**
		Anyagismeret	36						36
		Élelmiszeripari technológiai alapok	36						36
		Műszaki alapismeretek	**36**		**0**		**0**		**36**
		Géprajzi alapismeretek	9						9
		Gépelemek	7						7
		Erőátviteli gépelemek	7						7

	Csövek és csővezetékek	7						7
	Villanymotorok, hajtóművek, áttételek	6						6

	Élelmiszervizsgálat	**72**		**0**		**0**		**72**
	Bevezetés a laboratóriumi munkába		8					8
	Mintavétel		8					8
	Tömegmérés		8					8
	Térfogatmérés		8					8
	Hőmérséklet mérés		8					8
	Sűrűség mérés		16					16
	Oldatok		16					16
	Alapozó gyakorlatok	**144**		**0**		**0**		**144**
	Mérések		18					18
	Szakmaspecifikus alapműveletek		126					126
	Munkavédelem és higiénia	**36**		**0**		**0**		**36**
	Munkavédellem	9	9					18
	Higiénia	9	9					18
	Alágazati specializáció	**198**		**0**		**0**		**198**
	Alágazati specializáció		198					198
Húsipari alapműveletek	**Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek**	**0**		**36+18**		**0**		**54**
	A mikroorganizmusok csoportosítása			6				6
	A mikroorganizmusok életműködése			4				4
	Patogén és romlást okozó mikroorganizmusok			4				4
	Húsiparban alkalmazott hasznos mikroorganizmusok			10				10

	A tisztító- és fertőtlenítőszerek hatása a mikroorganizmusokra			10				10

	A mikroorganizmusok szaporodásának gátlására és/vagy elpusztítására alkalmazott eljárások			4				4
	Állatbetegségek			2				2
	Élelmiszer-biztonság			7				7
	Élelmiszer-biztonsági rendszerek			7				7
	Vágóállat-ismeret	**0**		**36+18**		**0**		**54**
	Vágóállatfajok, -fajták			27				27
	A vágóállatok szervezetének felépítése			27				27
	Vágástechnológiai alapműveletek és gépek	**0**		**36**		**0**		**36**
	Vágóállat-felvásárlás, vágóállatok szállítása, vágás előkészítése			4				4
	Kábítás			6				6
	Szúrás, elvéreztetés			4				4
	Szörzeteltávolítás, bőrfejtés, tollazat eltávolítás			5				5
	Belsőszervek, bélgarnitúra eltávolítása			3				3
	Hasítás			5				5
	Húsvizsgálat			3				3
	Mérlegelés, minősítés			3				3
	Hűtés			3				3
	Gyártástechnológiai alapműveletek és gépek	**0**		**234**		**28+3**		**265**
	A hús összetétele, vágás utáni elváltozásai			6				6
	Romlások			4				4
	Tartósító eljárások			20				20
	Adalékanyagok			12				12

	Burkolóanyagok és csomagolástechnológia			8				8
	A húsipari termékcsoportok főbb termékei			10				10

	Gyártástechnológiai műveletek és gépek			26			18	44
	Gyártástechnológiai alapműveletek alkalmazása, berendezések üzemeltetése				144			144
	Portfoliókészítés			4			13	17
	Művelettani és technológiai számítások	**0**		**36+36**		**18+13**		**103**
	Technológiai és termelési számítások			36		15		51
	Műveletek			36		16		52
D a	**Félsertés darabolása, csontozása**	**0**		**162**		**36+10,5**		**208,5**
	Félsertés darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra				54		17	71
	Bőrös félsertés darabolása, csontozása pácolási célra				54		17	71
	Tőkefélsertés darabolása, csontozása kereskedelmi célra				54		12,5	66,5
	Marhanegyed darabolása, csontozása	**0**		**108**		**36+10,5**		**154,5**
	Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása gyártástechológiai célra				27		14	41
	Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra				27		14	41
	Marhahátsónegyed darabolása, csontozása gyártástehcnológia célra				27		9,5	36,5
	Marhahátsónegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra				27		9	36

	Sovány- és vizibaromfi darabolása, csontozása	**0**		**36**		**9+6,5**		**51,5**
	Soványbaromfi kereskedelmi darabolása, csontozása				18		10	28
	Vizibaromfi kereskedelmi darabolása, csontozása				18		5,5	23,5

	Kereskedelmi értékesítés	**0**		**0**		**72+5,5**		**77,5**
	Tőkehúsok és húskészítmények mennyiségi és minőségi átvétele						29,5	29,5
	Tőkehúsok és húskészítmények elhelyezése a hűtőpultokban						24	24
	A vásárlók kiszolgálása és tájékoztatása						24	24
Vágástechnológiák 201,5 óra	**Sertésvágás-technológiák**	**0**		**0**		**90+3**		**93**
	A forrázásos sertésvágás műveletei						93	93
	Szarvasmarhavágás-technológiák	**0**		**0**		**72+5,5**		**77,5**
	A magaspályás marhavágás műveletei						77,5	77,5
	Baromfivágás-technológiák	**0**		**0**		**18+13**		**31**
	A soványbaromfi-vágás műveletei						15	15
	A vízibaromfi-vágás műveletei						16	16
Másodlagos feldolgozás	**Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása**	**0**		**0**		**72+5,5**		**77,5**
	Vörösáruk gyártástechnológiája					4	16	20
	Felvágottak gyártástechnológiája					4	16	20
	Füstölt, főtt kolbászok gyártástechnológiája					4	15	19
	Belsőségből készült húskészítmények gyártástechnológiája					3,5	15	18,5

	Nyers tötltelékes húskészítmények előállítása	**0**		**0**		**54+8**		**62**
	Nyers kolbászok gyártástechnológiája					5	15	20
	Szalámifélék gyártástechnológiája					5	15	20

	Gyorsérlelésű-fermentált kolbászok, szalámik előállítása					5,5	16,5	22
	Pácolt termékek előállítása	**0**		**0**		**54+8**		**62**
	Hagyományos pácolási technológiák					7	23	30
	Gyorspácolási technológiák					8,5	23,5	32
	Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása	**0**		**0**		**31**		**31**
	Étkezési szalonnák előállítása						15	15
	Hagyományos zsírgyártás						16	16
	Késztermékvizsgálat	**0**		**54+18**		**0**		**72**
	Húskészítmények érzékszervi bírálata				20			20
	Húskészítmények szárazanyag-tartalmának vizsgálata				20			20
	Húskészítmények sótartalmának meghatározása				17			17
	Pácoldat sűrűségének meghatározása				15			15
Gazdasági és vállalkozási	**Gazdasági és vállalkozási ismeretek**	**0**		**72**		**31**		**103**
	Gazdasági alapismeret			18				18
	Vállalkozás alapítása			18				18
	Vállalkozás működtetése			36		31		67
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0		140				
Szabadsáv (közismeret)								
Digitális kultúra		36		36				
Történelem és társadalomismeret				36				
Pénzügyi és munkavállalói ism.						62		

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő

Megfogalmazza saját	Ismeri saját személyisége	Teljesen önállóan	Onismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a	
Szakképzési munkaviszonyt létesít	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és	Instrukció alapján		
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés	Ismeri a formális és informális álláskeresési	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.
A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása
Munkaviszony megszűnése, megszüntetése
Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)
Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

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

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

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

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek,	Ismeretek	Önállóság és felelősség	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához
Internetes álláskere- ső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.)	Ismeri az álláskere- sést segítő fórumo- kat, álláshirdetése- ket tartalmazó for- rásokat, állásokat hirdető vagy állás-	Teljesen önállóan	Törekszik kompe- tenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hang- súlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és szemé- lyes kompetenciái- nak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív kész- ségeit idegen nyel- ven fejleszteni (ol- vasott és hallott szöveg értése, írás- készség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az inter- netes böngészőket és álláskereső portá- lokat, és ezek segít- ségével képes
A tartalmi és formai követelményekn ek megfelelő önéletrajzot	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tar- talmi és formai	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni ön- életrajzsablonok at, pl. Europass CV- sablon, vagy szö- vegszerkesztő prog- ram segítségével létre
A tartalmi és formai követelményekn ek megfelelő motivá- ciós levelet ír, me-	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelmé- nyeit, felépítését, valamint	Teljesen önállóan		Szövegszerkeszt ő program segítségé- vel meg tud írni egy önéletrajzot,
Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtat- ványokat és doku-	Ismeri az álláskere- sés folyamatát	Teljesen önállóan		Digitális forma- nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelmé- nyeknek megfelelő létrehozása, e-
Felkészül az állásin- terjúra a megpá- lyázni kívánt állás- nak megfelelően, és céljait szem előtt	Ismeri az állásinter- jú menetét, tisztá- ban van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításáho	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kap- csolatban képes az internetről

Az állásinterjún, az állásinterjúra érke- zéskor vagy a kap- csolódó telefonbe- szélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, ame- lyek az interjú so- rán, az interjút megelőző és esetle- gesen követő tele- fonbeszélgetés	Teljesen önállóan		

3.2.1.6 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

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

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

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez

passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

3.2.1.6.4 Állásinterjú

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

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

3.3 Élelmiszeripari alapismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 558 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megalapozza az élelmiszeripar szerteágazó szakmáihoz szükséges tudást.

3.3.1 Élelmiszerismeret tantárgy 72 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja megismertetni az élelmiszeriparban feldolgozott anyagokat, illetve azokat az élelmiszereket, amelyeket az élelmiszeripar kész vagy félkész termékként állít elő, bemutatni az élelmiszerek és alapanyagaik csoportosítását, jellemzőit, változásait és táplálkozásélettani értékeit.

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

—

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia, biológia

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

3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához
Kiválasztja az élel- miszeripar	Ismeri az élelmi- szeripari nyers-	Teljesen önállóan	Felelősségérzet, felelős, biztonságos munkavégzés az élelmiszerek előállí- tásakor Elkötelezettség a megfelelő és jó	Digitális tartalmak keresése,
Kiválasztja az élel- miszeripar állati	Ismeri az élelmi- szeripari nyers-	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,
Felismeri a védő-	Ismeri a védőtáp- anyagokat és	Teljesen önállóan		

Felismeri az egyes nyersanyagok	Ismeri az élelmi-szerromlás fogal- mát,	Instrukció alapján részben	minőségű alap- és védőtápanyagok	

3.3.1.6 A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 Anyagismeret

Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői

A növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői

A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban

Az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban

A víz szerepe az életfolyamatokban

Az ivóvíz jellemzői, követelményei

3.3.1.6.2 Élelmiszeripari technológiai alapok

A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja

A technológiai alapműveletek jellemzői és iparági szerepük: tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, termikus műveletek (hőkezelés, főzés, sütés, hűtés és fagyasztás, tartósítás, csomagolás, préselés)

3.3.2 Műszaki alapismeretek tantárgy 36 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános műszaki műveltség kialakítása, amely megalapozza a szakmai tantárgyakat.

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

—

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, fizika, természetismeret

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

3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Felismeri a külön- böző szerkezeti	Ismeri az alapvető szerkezeti anyago- kat	Instrukció alapján részben	Elkötelezett a méré- sek pontos kivitele- zése, dokumentálá- sa iránt, fontosnak tartja a műveleti sorrend betartását, ezzel	Digitális tartalmak keresése,
Vetületi ábrázolást készít egyszerű	Ismeri a merőleges	Instrukció alapján		
Papírmodellt készít egyszerű mértani	Ismeri a képsíkok síkba	Teljesen önállóan		

Egyszerű mértani alakzatokat átmére- tez	Ismeri a kicsinyítés	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Felismeri és kivá- lasztja az alapvető kötő	Ismeri a csavarokat,	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,
Felismeri a műszaki rajzon a tengely, csapágy	Ismeri a csapágy, tengely jelképi	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,
Felismeri a műszaki rajzon az egyes	Ismeri az erőátviteli gépelemek	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,
Kiválasztja az egyes hajtásokhoz	Ismeri a közelfekvő, illetve távolfekvő tengelyek	Instrukció alapján részben		
Felismeri a techno- lógiai	Ismeri a csövek és idomok	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,
Felismeri az egyedi	Ismeri a villanymo- tor és a hajtómű	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,

3.3.2.6 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 Géprajzi alapismeretek

Írás, elemi szerkesztések, vonalfajták, hosszúságbecslés, elemi vetületi ábrázolás, papírmodell készítése

A rajzkészítés alapszabályai, rajzlapméretek, méretarányok, vonalfajták, nyomtatott írás

Szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz

Egyszerű mértani test ábrázolása két képsíkos rendszerben – kocka, téglatest, henger, kúp

Papírmodell készítése a képsíkok síkba forgatásával

3.3.2.6.2 Gépelemek

Csavarok, „facsavar”, szegecsek, tömítések, csapágyak

Oldható és nem oldható gépelemek

Csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe

Csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése

Csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon

Tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzon

Tengelykötés ékkel vagy retesszel

Csapágyak csoportosítása, feladata, tömítési megoldások

3.3.2.6.3 Erőátviteli gépelemek

Szíjak, dörzshajtás, fogaskerékhajtás, lánchajtás, áttételek

Nyomatékátszármaztató hajtások csoportosítása

A laposszíjhajtás elemei, elrendezési módjai, szíjfeszítése, szíj végtelenítése, fő alkalmazási területe

Az ékszíjhajtás elemei, alkalmazási területe

A dörzshajtás, lánchajtás alkalmazási területei

Áttétel számítása, lassító, gyorsító áttétel

A fogaskerékhajtás alkalmazási területe, alapfogalmak

A csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe

3.3.2.6.4 Csövek és csővezetékek

Anyag, szigetelés, csőidom, csőkötés

Csővezetékek az élelmiszeriparban: technológiai csővezetékek, energiaellátást szolgáló csövek, szállítócsövek

A csövek anyaga alkalmazási terület szerint (fém, üveg, műanyag stb.)
Karimás csőkötés, csőlíra, csőidomok

Csővezetékek tömítése, szigetelése

3.3.2.6.5 Villanymotorok, hajtóművek, áttételek

Villanymotorok, hajtóművek, áttételek működési elvei, teljesítményei, alkalmazásai
Villanymotor elvi működése, kiválasztása teljesítmény és kimenő fordulatszám alapján
Hajtóművek alkalmazási területei

3.3.3 Élelmiszervizsgálat tantárgy 72 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók átfogó elméleti tudást és gyakorlati ismereteket szerezzenek az élelmiszervizsgálat területén, s így munkájuk során képesek legyenek döntéseiket előkészíteni, az alapméréseket önállóan, pontosan, precízen dokumentálva és balesetmentesen elvégezni.

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

—

3.3.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Fizika, kémia, természetismeret

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

3.3.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához
Alkalmazza a biz- tonságos munka- végzés	Ismeri a laboratóri- umi munka szabá- lyait, a vegyszerek tulajdonságait, felhasználását,	Teljesen önállóan	Törekszik a szak- mai ismeretek pon- tos használatára, a szakszerű	Digitális tankönyv- tár használata, in- formáció gyűjtése

Alkalmazza a min- tavételi, minta- előkészítési	Ismeri a minta elő- készítésének és tárolásának elméle- ti alapjait.	Instrukció alapján részben		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se.
Alkalmazza az alapvető tömegmé- rési	Ismeri a tömeg fogalmát, a mérték- egységeket, az át- váltásokat, a méré- sek fajtáit	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Alkalmazza a térfo- gatmérési módsze- reket.	Ismeri a térfogat fogalmát, a mérték- egységeket, az át- váltásokat, a térfo- gatmérő	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Alkalmazza a hő- mérsékletmérő	Ismeri a hőmérsék- let fogalmát,	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Alkalmazza a sűrű- ség meghatározásá- nak és	Ismeri a sűrűség fogalmát, mérték- egységét, a külön- böző	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Oldatokat készít.	Ismeri az oldatok definícióját, fajtáit, a százalékos	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-

3.3.3.6 A tantárgy témakörei

3.3.3.6.1 Bevezetés a laboratóriumi munkába

Laboratóriumi rend- és munkaszabályok, eszközök, vegyszerek, veszélyes anyagok tárolása, eszközök ismerete és használata

3.3.3.6.2 Mintavétel

A minták fajtái, típusai, mintavételi szabályok, minták tárolása

3.3.3.6.3 Tömegmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérlegek használata

3.3.3.6.4 Térfogatmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

3.3.3.6.5 Hőmérsékletmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, hőmérők használata

3.3.3.6.6 Sűrűségmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

3.3.3.6.7 Oldatok

Alapfogalmak, oldatok, százalékos oldatok használata

3.3.4 Alapozó gyakorlat tantárgy 144 óra

3.3.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az élelmiszeripari kompetenciák fejlesztése szakmaspecifikusan szervezett gyakorlati foglakozásokon keresztül.

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

—

3.3.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.3.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Kiválasztja az élel- miszeripar	Ismeri az élelmi- szeripari nyers-	Teljesen önállóan	Fontosnak tartja, hogy munkáját pontosan, az előírá- soknak megfelelően és precízen	
Az alapanyagokon vagy	Ismeri a mértékegy- ségeket, az átváltá- sokat és	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Oldatokat készít.	Ismeri a százalék, az oldott anyag	Teljesen önállóan		
Átalakítási művele-	Ismeri az anyagok átalakításához szük- séges	Teljesen önállóan		

3.3.4.6 A tantárgy témakörei

3.3.4.6.1 Mérések

Mérési műveletek, mérleg használata, térfogatmérés, recept szerinti mérések, dokumentáció használata, hosszúságmérés

3.3.4.6.2 Szakmaspecifikus alapműveletek

Előkészítő műveletek, iparági műveletek, eszközök és berendezések használata, előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk

3.3.5 Munkavédelem és higiénia tantárgy 36 óra

3.3.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy megismerteti a munkavédelmi alapfogalmakat, az üzemek egységes munkavédelmi szabályait, a biztonságos és balesetmentes munkavégzés feltételeit, megalapozza a higiénikus és biztonságos élelmiszer-előállítási szemléletet, és felkészíti a tanulót a higiénikus élelmiszer-előállítás iránti felelősségvállalásra.

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

—

3.3.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.3.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Szabályszerűen használja a	Ismeri a munka- és védőruhákra vonat kozó	Teljesen önállóan		

Alkalmazza a mun-	Ismeri az üzemre vonatkozó	Teljesen önállóan		Elektronikusan tárolt dokumentu-
Azonosítja a mun- kavédelmi	Ismeri az üzemben alkalmazott	Teljesen önállóan		
Használja a higiéni- ai felszereléseket, megfelelően	Ismeri az élelmi- szerhigiénia fogal- mát, a	Teljesen önállóan	Elkötelezett a mun- kavédelmi és higié- niai szabályok be- tartása és	

Alkalmazza a higi-éniai szabályokat	Ismeri a vonatkozó	Teljesen önállóan		
Munkavégzés köz-ben az élelmiszer-higiéniai	Ismeri a rá és a munkatársaira vo- natkozó higiéniai	Teljesen önállóan		

3.3.5.6 A tantárgy témakörei

3.3.5.6.1 Munkavédelem

A biztonságos munkakezdés feltételei, védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás, foglalkozási ártalmak, betegségek, tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok, alapvető munkavédelmi jogszabályok

Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében

3.3.5.6.2 Higiénia

Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyagtárolás higiéniája, a feldolgozás higiéniája

Élelmiszerekkel terjedő betegségek

Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése

3.3.6 Alágazati specializáció tantárgy 198 óra

3.3.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az élelmiszeripari alágazatok speciális ismereteinek közvetítése a tanulók szakmaválasztásának elősegítése érdekében.

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

—

3.3.6.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

kell lebonyolítani.

3.3.6.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő
Szakmaspecifikus műveleteket	Ismeri az alágazathoz tartozó műveleteket,	Instrukció alapján	Figyelem, logikus gondolkodás az ismeretelsajátítás- ban,	

3.3.6.6 A tantárgy témakörei

3.3.6.6.1 Alágazati specializáció

A specializáció során választott szakmához szükséges esetleges további elsajátítandó témakörök

3.4 Húsipari alapműveletek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 512 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület fő célja, hogy a húsipari technikus tanulók elsajátítsák mindazokat a húsipari ismereteket, amelyek alkalmazásával önállóan vagy mérnöki irányítással, a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat ellenőrizve és betartva képesek lesznek a vágástechnológia, darabolás, csontozás, késztermékgyártás műveleteinek ellenőrzésére és végrehajtására. Megtanulják biztonságosan üzemeltetni a műveletek során alkalmazott gépeket, berendezéseket, és képesek lesznek az üzemeltetés ellenőrzésére. Megismerik a gépek, berendezések működési elvét, munkabiztonsági előírásait, a főbb mikroorganizmusok jellemző tulajdonságait, húsiparra, emberre és a vágóállatokra gyakorolt hatásait. Tisztában lesznek a mikroorganizmusok okozta káros hatások kiküszöbölésének lehetőségeivel, technológiai műveleteivel. Megisme- rik a húsipari üzemek minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerének legfontosabb elemeit és képessé válnak a rendszer üzemeltetésére. Megismerik továbbá a legfontosabb vágóállatfajokat, -fajtákat és azok szöveteinek, szerveinek, szervrendszereinek felépítését, amely ismeretek nélkülözhetetlenek a vágástechnológia és a darabolás, csontozás műveleteinek elvégzéséhez. Elsajátítják mindazokat a vágás- és gyártástechnológiai alapműveleteket, tartósító eljárásokat, amelyek alkalmazásával húsipari késztermeket tudnak előállítani. Képesek lesznek műveletei és technológiai számítások elvégzésére.

3.4.1 Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek tantárgy 54 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók tisztában legyenek a mikroorganizmusok húsipari jelentőségével. Ismerjék a legfontosabb mikroorganizmus-csoportokat, tudjanak különbséget tenni a káros és hasznos tevékenységű mikroorganizmusok között. Ismerjék azokat a környezeti tényezőket, amelyek befolyással vannak a mikroorganizmusokra. Ismerjék az emberre veszélyes kórokozókat. Csoportosítani tudják az emberre veszélyes és emberre nem veszélyes állatbetegségeket. Ismerjék azokat az eljárásokat, amelyek gátolják a mikroorganizmusok életműködését, vagy elpusztítják azokat. Ismerjék meg a húsiparban alkalmazott élelmiszerbiztonsági rendszerek fajtáit, felépítését, működését. Tisztában legyenek a nyomonkövethetőség élelmiszer-biztonsági jelentőségével. Ismerjék a legfontosabb nyomonkövetési rendszereket. A tantárgy tananyagát elsajátítva képesek legyenek felismerni azokat a tényezőket, amelyek veszélyt jelentenek az élelmiszer-biztonságra.

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

—

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Munkavédelem és higiénia, vágástechnológiai alapműveletek és gépek, sertésvágástechnológiák, szarvasmarhavágás-technológiák, baromfivágás-technológiák, félsertés darabolása, csontozása, marhanegyed darabolása, csontozása, sovány- és vízibaromfi dara-

bolása, csontozása, gyártástechnológiai alapműveletek és gépek, hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása, nyers töltelékes húskészítmények, pácolt termé- kek előállítása, étkezési zsír, tepertő, étkezési szalonna előállítása

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

3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő**
Jellemző tulajdon- ságaik alapján	Ismeri a mikroorga- nizmusok főbb	Teljesen önállóan		Internetes keresés
Csoportosítja és elemzi azokat a környezeti tényező- ket, amelyek befo-	Ismeri a mikroorga- nizmusokra ható főbb környezeti	Teljesen önállóan		Internetes keresés mikroorganizmu
Összehasonlítja a patogén és a romlást okozó mikroorga-	Tisztában van a patogén és a romlást okozó mikroorga-	Teljesen önállóan		Internetes keresés mikroorganizmu
Rendszerezi azokat az eljárásokat, ame- lyek elpusztítják a mikroorganizmu	Ismeri mindazokat az eljárásokat, tisz- tító- fertőtlenítő szereket,	Teljesen önállóan		Internetes keresés mikroorganizmu
Csoportosítja az állatbetegségeke t emberre veszélyes és emberre nem veszélyes	Tisztában van a főbb állatbetegsé-	Teljesen önállóan		Internetes keresés mikroorganizmu
Tanulmányozza az élelmiszer-	Tisztában van a GHP és a GMP jelentésével és	Teljesen önállóan	Legjobb tudása szerint, kellő érdek- lődéssel, nyitott szemlélettel fordul az témakörhöz.	
Összehasonlítj a a főbb minőségbizto-	Ismeri a HACCP-, ISO-, ISF-rendszer	Teljesen önállóan		
Elemzi az azonosít- hatóság, nyomonkö-	Tisztában van a nyomonköveth e- tőség jelentőségé-	Teljesen önállóan		

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 A mikroorganizmusok csoportosítása

Baktériumok jellemzése
Vírusok jellemzése
Gombák jellemzése

Élősködők, paraziták jellemzése

Prionok jellemzése

3.4.1.6.2 A mikroorganizmusok életműködése

A víz jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében

Az oxigén jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében

Aerob, anaerob mikroorganizmusok

A hőmérséklet jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében. A mikroorganizmusok csoportosítása hőtűrésük szerint

A pH jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében

A tápanyag jelentősége a mikroorganizmusok életműködésében

3.4.1.6.3 Patogén és romlást okozó mikroorganizmusok

A hús- és baromfiiparban előforduló legfontosabb betegséget okozó mikroorganizmusok ismertetése (Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes, Salmonella)

A hús- és baromfiiparban előforduló legfontosabb romlásokat okozó mikroorganizmusok

(Pseudomonas, Micrococcus, Staphylococcus, penészgombák)
Indikátor mikroorganizmusok jelentősége

3.4.1.6.4 Húsiparban alkalmazott hasznos mikroorganizmusok

A hús- és baromfiipari gyártástechnológiában alkalmazott színtenyészetek, nemespenészek

3.4.1.6.5 A tisztító- és fertőtlenítőszerek hatása a mikroorganizmusokra

A tisztítás és fertőtlenítés jelentősége

Tisztító- és fertőtlenítőszerekkel szemben támasztott követelmények

A tisztítás és fertőtlenítés folyamata

3.4.1.6.6 A mikroorganizmusok szaporodásának gátlására és/vagy elpusztítására alkalmazott eljárások

A hús- és baromfiiparban alkalmazott tartósító eljárások

3.4.1.6.7 Állatbetegségek

Emberre veszélyes sertés-, szarvasmarha- és baromfibetegségek

Emberre nem veszélyes sertés-, szarvasmarha- és baromfibetegségek

3.4.1.6.8 Élelmiszer-biztonság

Az élelmiszer-biztonság alapjai, GHP, GMP

A gyártásközi és késztermék-minőségellenőrzés módjai és jelentősége

3.4.1.6.9 Élelmiszer-biztonsági rendszerek

Az élelmiszer-biztonság jogszabályi háttere

HACCP-rendszer alapfogalmai, alapelvei

Kritikus pontok meghatározása sertés-, marha- és baromfivágás esetében

Élelmiszer-biztonságot veszélyeztető tényezők:

- Biológiai veszélyek
- Kémiai veszélyek
- Fizikai veszélyek

Az ISO minőségbiztonsági rendszer alapelvei

ISF- és BRC-rendszerek alapelvei

Azonosíthatóság, nyomonkövethetőség (QR, Vonalkód, RIFD)

3.4.2 Vágóállat-ismeret tantárgy 54 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók tisztában legyenek a húsipar számára legfontosabb vágóállatfajokkal, illetve -fajtákkal, és azok hasznosítási irány szerinti csoportosításával. Megismerjék a vágóállatok húsipari szempontból legfontosabb szöveteit, szerveit, testüregeit, szervrendszereit, valamint a vágóállatok testfelépítését, legfontosabb csontjait, ízületeit.

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

—

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Vágástechnológiai alapműveletek és gépek, sertésvágás-technológiák, szarvasmarhavágás-technológiák, baromfivágás-technológiák, félsertés darabolása, csontozása, marhanegyed darabolása, csontozása, sovány- és vízibaromfi darabolása, csontozása, gyártástechnológiai alapműveletek és gépek, hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása, nyers töltelékes húskészítmények, pácolt termékek előállítása

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

3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**

Csoportosítja a különböző vágóál- latfajtákat hasznosítás szerint. Bemu- tatja a hasznosítási irányokat egy	Tisztában van a vágóállatfajokkal és az értékmérő tulaj- donságok, hasznosí- tási irányok jellem-	Teljesen önállóan	Legjobb tudása szerint, kellő érdek- lődéssel, nyitott szemlélettel fordul a	Internetes keresés vágóállatfaj, -fajta
Rendszerezi a vágóállatok szöveteit, szerveit, szervrend- szereit	Ismeri a vágóállatok szervezetének fel- építését. Tudja az alap	Teljesen önállóan		Internetes keresés szövetek, szervek,

3.4.2.6 A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 Vágóállatfajok, -fajták
Sertésfajták hasznosítási irány szerint
Szarvasmarhafajták hasznosítás szerint
Soványbaromfi-fajták hasznosítási irány szerint
Vízibaromfi-fajták hasznosítási irány szerint

3.4.2.6.2 A vágóállatok szervezetének felépítése
Vágóállatok szöveteinek csoportosítása, jellemzése
Vágóállatok testüregei, szervei, ehető belső szervei
Vágóállatok szervrendszere

Vágóállatok mozgásszervrendszere

A sertés csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai

A szarvasmarha csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai

A baromfi csontvázának felépítése, fej, törzs, végtagok csontjai

3.4.3 Vágástechnológiai alapműveletek és gépek tantárgy 36 óra

3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályaival, pihentetésük kedvező hatásaival, a nyomonkövetési rendszer működésével. Tisztában legyenek a szállítási dokumentációk jelentőségével, tartalmával. Megismerjék a szennyezett övezetben végzett műveletek céljait, módjait, higiéniai és munkabiztonsági előírásait, technológiai hibáit, valamint a tiszta övezet műveleteinek céljait, módjait, higiéniai és munkabiztonsági előírásait, technológiai hibáit. Elsajátítsák a műveletek technológiai sorrendjét, tisztában legyenek a vágástechnológiai gépek, berendezések működési elvével és higiéniai, illetve munkabiztonsági előírásaival.

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

—

3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, műszaki alapismeretek, munkavédelem és higiénia, mikrobiológia és minőségbiztosítási ismeretek, vágóállat-ismeret, sertésvágás-technológiák, szarvasmarhavágás-technológiák, baromfivágás-technológiák, művelettani és technológiai számítások

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

3.4.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő
Alkalmazza a szállí- tásnak, a vágásra való előkészítésnek a vágóállatokra vonatkozó állatvé- delmi	Ismeri a vágóállatok felvásárlásának, szállításának sza- bályrendszerét, dokumentumait.	Teljesen önállóan	Humánus bánás- móddal kezeli az élő állatokat. Legjobb tudása szerint, kellő érdek- lődéssel, nyitott szemlélettel fordul a témakörhöz.	Digitális tartalmak keresése
Csoportosítja a kábítási módokat. Kiválasztja a kábí- tási módnak megfe- lelő kábítóberen- dezéseket. Felismeri a	Tisztában van a kábítás céljával, módjaival, a módok élettani hatásaival, a kábítási módok közötti különbség- gel. Ismeri a kábítóeszközök, berendezések	Teljesen önállóan		
Elemzi a szúrás, elvéreztetés során fellépő hibákat és azok következmé- nyeit. Értékeli az elvéreztetési test- helyzetek technoló- giai előnyeit, hátrá- nyait. Kiszámolja a	Ismeri a szúrás, elvéreztetés célját, módjait, a vérezte- tési testhelyzeteket Felismeri a szúrás, elvéreztetés eszkö- zeit, berendezéseit.	Teljesen önállóan		
Alkalmazza a szőr- zet, a tollazat és a bőr eltávolításának technológiai ismere- teit. Rendszerezi a részműveleteket.	Ismeri a szőrzet, bőr, tollazat eltávo- lításának célját. Tisztában van a művelet során al- kalmazott berende- zések	Teljesen önállóan		

Elemzi a bontás lehetséges hibáit, következményeit, higiéniai	Tisztában van a vágóállatok anató- miai felépítésével, a bontás céljával, műveleteivel. Isme- ri a vonatkozó higi- éniai, munkabizton- sági előírásokat.	Teljesen önállóan		
Tanulmányozza a hasítás célját és a hasított test felhasz- nálhatóságának kapcsolatát. Felis- meri a hasítás gépe- it, berendezéseit.	Ismeri a hasítás célját, módjait, alkalmazott beren- dezéseit, higiéniai, munkabiztonsá	Teljesen önállóan		
Feltárja az azonosí- tás, nyomonkövetés lehetséges módjait, szerepét. Értelmezi	Tisztában van az élelmiszer- biztonság jelentősé- gével. Ismeri a húsvizsgálat módja- it, a közegészség- ügyi minősítés kategóriáit. Tudja a	Teljesen önállóan		
Összefüggést keres a hűtés paraméterei és a hűtési veszte- ség között. Feltárja a hűtési hibákat és azok következmé- nyeit	Tisztában van a hűtés jelentőségé- vel, fogalmával, céljával, hatásával. Felsorolja a hűtési módokat,	Teljesen önállóan		

3.4.3.6 A tantárgy témakörei

3.4.3.6.1 Vágóállat-felvásárlás, vágóállatok szállítása, vágás előkészítése

A felvásárlás fogalma, eleme, dokumentációk

A felvásárlás minőségi követelményei

A felvásárlási szerződés elemei, bemutatása

A vágóállatok szállításának minőségi, állatvédelmi követelményei
A szállítójárművekkel szemben támasztott követelmények
Szállítási dokumentációk

A pihentetés hatásai

Az itatás, koplaltatás jelentősége
A testtisztítás jelentősége
Állategészségügyi ellenőrzés

3.4.3.6.2 Kábítás

A kábítás előtti teströgzítés jelentősége

A teströgzítő berendezések fajtái, működése, munkavédelmi előírások

A kábítás műveletének célja

A roncsolást okozó kábítás jelentősége, kábítási módok, higiéniai és munkavédelmi előírások, kábítási hibák

Roncsolást okozó kábítóeszközök és berendezések fajtái, működésük, munkavédelmi és higiéniai előírások

A roncsolást nem okozó kábítás jelentősége, kábítási módok, higiéniai és munkavédelmi előírások, kábítási hibák

Roncsolást nem okozó kábítóeszközök és berendezések fajtái, működésük, munkavédelmi és higiéniai előírások

3.4.3.6.3 Szúrás, elvéreztetés

A szúrás, elvéreztetés műveletének célja

A szúrás művelete, a szúrási pontok helye

Nyitott rendszerű szúrás-elvéreztetés művelete, higiéniája
Nyitott rendszerű szúrás-elvéreztetés eszközei, berendezései
Zárt rendszerű szúrás-elvéreztetés művelete, higiéniája

Zárt rendszerű szúrás-elvéreztetés eszköze, berendezései

Szúrási és elvéreztetési testhelyzetek

Szúrási és elvéreztetési hibák és következményeik

A szúrás során kinyerhető vérmennyiség kiszámítása

A szúrás és elvéreztetés higiéniai és munkabiztonsági előírásai

3.4.3.6.4 Szőrzeteltávolítás, bőrfejtés, tollazat eltávolítás

Szőrzet eltávolítása:

- A forrázás előtti testmosás jelentősége, módja, berendezései
- A forrázás célja, forrázási módok, forrázási hibák, forrázóberendezések
- A forrázás higiéniai előírásai
- A kopasztás célja, kopasztóberendezések
- A perzselés célja, perzselőberendezések, perzselési hibák
- Az utótisztítás célja, utótisztító berendezések

Bőrfejtés:

- A bőrfejtés célja
- A bőrfejtés módjai, részműveletei, bőrfejtő berendezések
- A bőrfejtés higiéniai előírásai

A tollazat eltávolítása:

- A forrázás előtti kábítás, testmosás jelentősége, módja, berendezései
- A forrázás célja, forrázási módok, forrázási hibák, forrázóberendezések
- A forrázás higiéniai előírásai
- A kopasztás célja, kopasztóberendezések
- A paraffinozás célja, műveletének előírásai, paraffinozóberendezések
- A perzselés célja, alkalmazása, perzselőberendezések
- Az utótisztítás célja, utótisztító berendezések

3.4.3.6.5 Belső szervek, bélgarnitúra eltávolítása

A műveletek célja, sorrendje, a szegyhasító fűrész
A belső szervek eltávolításának általános előírása
A művelet higiéniája, műveleti hibák

3.4.3.6.6 Hasítás

A hasítás célja, hasítási módok

A hasítás eszközei, berendezései, hasítási hibák

A hasítás higiéniai és munkavédelmi előírásai

3.4.3.6.7 Húsvizsgálat

A húsvizsgálat célja, az élelmiszer-biztonsági jelentősége

Csarnoki és laboratóriumi vizsgálatok, közegészségügyi minősítés

3.4.3.6.8 Mérlegelés, minősítés

Mérlegelés, a S/EUROP-minősítés célja, jelentősége

A S/EUROP-minősítés menete, jelölése

A baromfi objektív minősítése

3.4.3.6.9 Hűtés

Az állati testek hűtésének célja

Hűtési módok:

- hagyományos
- gyors
- ultragyors

A baromfihűtés, -fagyasztás módjai

A hűtés berendezései, munkavédelmi előírásai, kompresszoros hűtési körfolyamat

3.4.4 Gyártástechnológiai alapműveletek és gépek tantárgy 265 óra

3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók elsajátítsák azokat a technológiai alapismereteket, amelyek segítségével ellenőrizni tudják a termék-előállítás műveleteit, és önállóan vagy együttműködve képesek lesznek húsipari termékeket gyártani. További cél, hogy megismerjék a hús összetételét, vágás utáni elváltozásait, a rendellenes húsérési folyamatok kialakulásának körülményeit. Megértsék a legfontosabb romlási folyamatokat és a késleltetésükre, kiküszö-

bölésükre alkalmazott tartósítási műveleteket. Tisztában legyenek a gyártástechnológiai műveletek során felhasznált alap-, jelleg- és ízkialakító anyagok, valamint adalék- és burkolóanyagok csoportjaival, jellemzőivel. Megismerjék a késztermékek csomagolási módjait, a csomagolás során alkalmazott gépek, berendezések működését, környezetvédelmi, higiéniai és munkabiztonsági előírásait. A gyakorlatban is alkalmazni tudják a gyártástechnológiai műveleteket, és képesek legyenek betartani a higiéniai, munkabiztonsági előírásokat.

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

—

3.4.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, műszaki alapismeretek, munkavédelem és higiénia, mikrobiológia és minőségbiztosítási ismeretek, vágóállat ismeret, félsertés-darabolás, -csontozás, marhanegyed-darabolás, -csontozás, sovány- és vízibaromfi-darabolás, -csontozás, művelettani és technológiai számítások

3.4.4.4 A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Elemzi a kapcsola- tot a hús összetétele és a húsminőség, felhasználhatóság, élvezeti érték kö- zött. Faltörie	Ismeri a hús fogal- mát, összetételét, megérti a hús vágás utáni érési	Teljesen önállóan		Internetes keresők, böngészők haszná- lata
Csoportosítja a hús romlási folyamatait. Elemzi a kiváltó okokat és a követ- kezményeket. Fel- sorolja a	Ismeri a főbb rom- lási típusokat és azokat a tartósító eljárásokat, ame- lyekkel a	Teljesen önállóan		Internetes keresők, böngészők haszná- lata
Csoportosítja a húsiparban alkal- mazott gyártási anyagokat, és konk- rét példákon keresz- tül bemutatja al- kalmazásukat. Ki- választja a tőkehús- ok és	Ismeri az alap- anyagok, jelleg- és ízkialakítók, ada- lékanyagok, burko- lóanyagok csoport- jait, technológiai funkcióit, jellemző- it. Tisztában van a csomagolás céljá- val, módjaival,	Teljesen önállóan	Legjobb tudása szerint, kellő érdek- lődéssel, nyitott szemlélettel	Internetes keresők, böngészők haszná- lata

Tanulmányozza a gyártástechnológia során alkalmazott műveleteket.	Tisztában van a gyártástechnológiai műveletek módjai- val, higiéniai, mun-	Teljesen önállóan	fordul az témakörhöz.	

Alkalmazza az egyes technológiai műveleteket a	Ismeri az egyes technológiai műve- letek jellemzőit, higiéniai, munka-	Teljesen önállóan		

3.4.4.6 A tantárgy témakörei

3.4.4.6.1 A hús összetétele, vágás utáni elváltozásai

A hús kémiai összetevői, táplálkozás-élettani jelentősége
A hús szövettani összetevői, érzékszervi tulajdonságai
Vágás után végbemenő folyamatok a húsban

Rendellenes húsérési folyamatok (PSE, DFD)

3.4.4.6.2 Romlások

A fizikai romlások okai, következményei, megelőzése

A kémiai romlások okai, következményei, megelőzése

A biológiai, mikrobiológiai okai, következményei, megelőzése

3.4.4.6.3 Tartósító eljárások

Fizikai tartósító eljárások:

- Hűtés, fagyasztás
- Vízelvonás

Kémiai tartósító eljárások:

- Sózás
- Pácolás
- Füstölés

Hőkezelési eljárások:

- Előfőzés
- Főzés
    - Pasztőrözés, sterilezés
    - Sütés

3.4.4.6.4 Adalékanyagok

A gyártástechnológiában alkalmazott anyagok ismertetése, csoportosítása:

Alapanyagok:

- Hús

- Gyártási szalonna
- Ehető belsőségek
- Egyéb alapanyagok:
    - Fejhús
    - Bőrke
    - Ín
    - MSM
    - Vér, vérplazma, vérpor
    - Véreshús

Segédanyagok:

- Adalékanyagok:
    - Színezékek

    - Tartósítószerek
    - Antioxidánsok
    - Állományjavítók
    - Ízfokozók, aromák
    - Savak, sók, bázisok
- Jelleg- és ízkialakító anyagok:
    - Fűszerek, só, cukor, víz
- Egyéb segédanyagok:
    - Húseredetű és nem hús eredetű fehérjekészítmények
    - Starterkultúra
- Zöldség, gyümölcs, gabona, sajt

3.4.4.6.5 Burkolóanyagok és csomagolástechnológia

Burkolóanyagok:

- A burkolóanyagok húsipari alkalmazásának jelentősége
- Természetes burkolóanyagok jellemzése, fajtái, alkalmazása
- Mesterséges burkolóanyagok jellemzése, fajtái, alkalmazása
- Bevonatok, mártómasszák, nemespenészek

Csomagolás:

- A csomagolás célja
- A csomagolóanyagok, illetve a csomagolástechnológia általi környezetterhelés csökkentésének lehetőségei
- A csomagolással szemben támasztott követelmények
    - A csomagolóanyagok ismertetése
    - A húsiparban alkalmazott csomagolási módok
    - Legújabb csomagolási trendek
    - A csomagoláson alkalmazott jelölések
- A csomagolás higiéniai előírásai
- Csomagolóberendezések fajtái, működése, munkavédelmi és higiéniai előírásai

3.4.4.6.6 A húsipari termékcsoportok főbb termékei

Vörösáruk termékcsoportja

Felvágottak termékcsoportja

Füstölt-főtt kolbászok termékcsoportja

Nyers-füstölt-érlelt kolbászok termékcsoportja:

- Hagyományos érleléssel készült kolbászok, szalámifélék

- Gyorsérlelésű kolbászok és szalámifélék

Belsőségből készült töltelékes húskészítmények
Sózott, pácolt termékek:

- Étkezési szalonnák
- Hagyományos pácolással készült darabolt, formázott termékek
- Gyorspácolással készült termékek

Hagyományos zsírgyártás és termékei
Folyamatos zsírgyártás

3.4.4.6.7 Gyártástechnológiai műveletek és gépek

Az aprítás technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai

A keverés-pépkészítés technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai

A finomaprítás technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai

A töltés-formázás technológiai művelete, berendezései, higiéniai és munkavédelmi előírásai

A hőkezelés technológiai művelete, hőkezelési paraméterek, hőkezelő berendezések működése, higiéniai, munkavédelmi előírásai

A visszahűtés műveletének jelentősége, a visszahűtés módjai

A szárítás technológiai művelete, a klímaberendezések működése, higiéniai, munkavédelmi előírásai

A füstölés technológiai művelete, füstölési módok, a füstölőberendezések működése, higiéniai, munkavédelmi előírásai

Sózási-pácolási módok, a pácológépek fajtái, működése, munkavédelmi és higiéniai előírásai

3.4.4.6.8 Gyártástechnológiai alapműveletek alkalmazása, berendezések üzemeltetése

Gyártási anyagok előkészítése

Anyagnorma szerinti kimérés, mérlegek, termékösszetétel-kialakító berendezés alkalmazásával

Az aprítás műveletének elvégzése aprítógép alkalmazásával (kockázógép, daráló, kutter)
A keverés műveletének elvégzése keverőgép alkalmazásával (kutter, keverőgép)

A töltés műveletének elvégzése töltőgép alkalmazásával

Formázás elvégzése kézzel vagy klipszelőberendezés, pározógép alkalmazásával

A hőkezelés műveletének elvégzése hőkezelő berendezéssel

Visszahűtés elvégzése

A sózás-pácolás műveletének elvégzése kézzel vagy pácológép alkalmazásával

Füstölés elvégzése füstölőberendezés alkalmazásával

A késztermék tárolása

3.4.4.6.9 Portfóliókészítés

A vágási és csontozási, termékgyártási műveletek dokumentálása kép és/vagy videó formájában:

Prezentáció készítése kép és/vagy videó felhasználásával vágástechnológia témakörben:

- Vágóállat vágástechnológiájának bemutatása. A művelet során betartandó higiéniai és munkavédelmi előírások ismertetése

Prezentáció készítése kép és/vagy videó felhasználásával darabolás-csontozás témakörben:

- Vágóállatok kereskedelmi, vagy pácba darabolása, csontozása. A művelet során betartandó higiéniai és munkavédelmi előírások ismertetése. A húsrészek konyhatechnikai vagy pácolási felhasználásának ismertetése

Prezentáció készítése kép és/vagy videó felhasználásával gyártástechnológia témakörben:

– Szabadon választott termék gyártástechnológiájának részletes bemutatása kép és/vagy videó alkalmazásával. A gyártási folyamat higiéniai és munkavédelmi előírásainak ismertetése

Fontosabb témazáró dolgozatok, otthoni vagy tanórai keretek között készített projektfeladatok

Összefüggő szakmai gyakorlatokról vezetett munkanapló

Bármilyen húsipari versenyen, külföldi szakmai gyakorlaton való részvétel bemutatása, oklevél, Europass-dokumentum, elismerés csatolása a portfólióhoz

3.4.5 Művelettani és technológiai számítások tantárgy 103 óra

3.4.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a legfontosabb húsipari technológiai számításokat, alkalmazni tudják a matematikai alapműveleteket. Képesek legyenek kiszámolni a vágástechnológia során kitermelt anyagok mennyiségét, arányát. Az anyagnorma alapján ki tudják számolni a gyártástechnológia során felhasznált anyagok mennyiségét, valamint ki tudják számolni a vágás- és gyártástechnológia, tárolás során fellépő veszteségeket. Megis- merjék a húsiparban alkalmazott legfontosabb műveletek elméleti hátterét, összefüggéseit. Képesek legyenek művelettani számítások elvégzésére.

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

—

3.4.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Vágástechnológiai alapműveletek és gépek, gyártástechnológiai alapműveletek és gépek, félsertés-darabolás, -csontozás, marhanegyed-darabolás, -csontozás, sovány- és vízibaromfi-darabolás, -csontozás, sertésvágás-technológiák, szarvasmarhavágás-technológiák, baromfivágás-technológiák, hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása, nyers töltelékes húskészítmények előállítása, pácolt termékek előállítása, étkezési zsír, tepertő, étkezési szalonnák előállítása

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

3.4.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához
Alapvető technológiai termelési	Ismeri az alapvető matematikai műve- leteket	Teljesen önállóan	Legjobb tudása szerint igyekszik elvégezni a számí- tási feladatokat. Elemző matemati- kai szemlélettel értelmezi a felada- tokat. Törekszik a	
Elsajátítja a műve- leti alapfogalmakat. Tanulmányozza az élelmiszeripari műveletek össze- függéseit,	Tisztában van az alapvető élelmiszer- ipari műveletek céljával,	Teljesen önállóan		Internetes keresés

Feltárja a húsipar- ban alkalmazott műveletek és be- rendezések gyártás- technológiára a	Ismeri az alapvető műveletek alkalma- zásának célját, az alkalmazott beren- dezések működését, gyártástechnoló giá- ra,	Teljesen önállóan		Internetes keresés

3.4.5.6 A tantárgy témakörei

3.4.5.6.1 Technológiai és termelési számítások

Gyártási veszteség kiszámítása

Vágási, kitermelési számítások

Gyártási anyagok mennyiségének kiszámítása anyagnorma felhasználásával

Pácolási veszteség, pácolási többlet kiszámítása
Gyártási, vágási kapacitás kiszámítása
Vonalsebesség, vonalkapacitás számítása

3.4.5.6.2 Műveletek

Alapfogalmak, mértékegységek és átváltásuk, prefixumok

Szétválasztó műveletek:

- Csoportosítás, alapfogalmak
- Ülepítés
- A gravitációs ülepítés törvényszerűségei, alkalmazása, berendezései, alkalmazása a hús- és baromfiiparban
- A centrifugális ülepítés törvényszerűségei, berendezései, alkalmazása a hús- és baromfiiparban
- Feladatok gravitációs és centrifugális ülepítésre
- A préselés törvényszerűségei, présgépek és alkalmazásuk a hús- és baromfiiparban

Homogenizáló műveletek:

- Az aprítás művelete, törvényszerűségei, aprítógépek és alkalmazásuk a hús- és baromfiiparban
- A keverés fogalma, célja, törvényszerűségei, keverőtípusok és keverőgépek, alkalmazásuk a hús- és baromfiiparban
- Az emulgeálás fogalma, törvényszerűségei, az emulziók stabilitását befolyásoló tényezők, emulgeátorok és emulgeálóberendezések, valamint alkalmazásuk

Kalorikus műveletek:

- Alapfogalmak

- A hőterjedés egyszerű és összetett formái (hővezetés, hőáramlás, hősugárzás, hőátadás, hőátbocsátás szerepe, jelentősége a hús- és baromfiipari termékek előállítása során)
- A hőcserélés fogalma, lemezes hőcserélő működése, alkalmazása a hús- és baromfiiparban
- A hőcserélés hő- és anyagmérlege
- Hőcserélési feladatmegoldások (Δt leolvasása nomogramról, meghatározása ellen-, egyen- és keresztáramú hőcserélő esetén), fűtőközeg hőmérsékletének, nyomásának, kondenzációs hőjének leolvasása (interpolálás)

- A hűtés, fagyasztás művelete, lejátszódó folyamatok, hatása. Az elvonandó hőmennyiség meghatározása. Hűtő- és fagyasztóberendezések a hús- és baromfiiparban
- Feladatmegoldások

Anyagátadási műveletek:

- Diffúzió és ozmózis fogalma, törvényszerűségei, hús- és baromfiipari jelentősége
- Szárítás, fogalma, célja, lejátszódó folyamatai
- A szárító levegő tulajdonságai, a Mollier-féle h-y diagram és alkalmazása
- Vízkötés módjai az élelmiszerekben, ERP
- A száradás folyamata, szakaszai
- A szárítás anyag- és hőmérlege
- Mollier-féle h-y diagram alkalmazása, a szárítólevegő állapothatározóinak leolvasása, a szárítólevegő állapothatározói a kalorifer előtt, után és a szárítás előtt, után
- A szárítmány mennyiségének és nedvességtartalmának meghatározása
- Szárító- és klímaberendezések

3.5 Darabolás, csontozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 492 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület elsajátítását követően a húsipari technikus tanulók képesek lesznek a bőrös félsertések és tőkeféltestek, a marhanegyedtestek, illetve a baromfitestek előírások szerinti mennyiségi és minőségi átvételére. Az átvételi paramétereket rögzítik a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben. El tudják végezni a vágóállatok felhasználás szerinti testtáji darabolását, valamint a darabolt részek gyártástechnológiai utasítás vagy kereskedelmi értékesítési előírás szerinti csontozását, vágását, osztályozását. A kicsontozott, osztályozott húst és szalonna-alapanyagot, tőkehúst előírás szerint, hűtve tárolják. A hűtési paramétereket rögzítik a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben. A műveletek végrehajtása során betartják a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.

3.5.1 Félsertés darabolása, csontozása tantárgy 208,5 óra

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a bőrös és tőkeféltestek átvételének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomonkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendelkezzenek a sertés anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek az ismeretével, és ezeket alkalmazva el tudják végezni a bőrös, lehúzott vagy tőkefélsertés testtáji darabolását. Tudjanak különbséget tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiához felhasznált húsalapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszerszámokat. Szakszerűen, a lehető leggazdaságosabb módon tudják kicsontozni a darabolt húsrészeket. Ismerjék az egyes húsalapanyag-minőségi osztályok közötti különbséget és képesek legyenek ismereteiket felhasználva elvégezni a kivágás műveletét. Az alapanyagok hűtését az előírások alkalmazásával végezzék el, és a hűtési paramétereket dokumentálják a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben. Ismerjék a műveletek munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Szakszerűen kezeljék a darabolás, csontozás során keletkező hulladéko- kat.

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

—

3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, munkavédelem és higiénia, mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek, vágóállat-ismeret, gyártástechnológiai alapműveletek és gépek, hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása, nyers töltelékes húskészítmények előállítása, pácolt termékek előállítása, művelettani és technológiai számítások

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

kell lebonyolítani.

3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő
Elvégzi a sertésféltestek mennyiségi és mi- nőségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti az adatokat a minőségbiztosít	Ismeri a sertésféltestek mennyiségi és mi- nőségi átvételének előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a darabo- lás, csontozás mű- veleteinek precíz, szakszerű, higiéni- kus, biztonságos végrehajtására. Nyugodt, magabiz- tos viselkedésével csökkenti a gondat- lanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának	Adatok rögzítése a minőségbiztosít ási- nyomonkövetési
A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szem- pontjai szerint vég- rehajtja a sertésféltestek test- táji	Rendelkezik a meg- felelő vágóállat anatómiai ismere- tekkel.	Teljesen önállóan		
A gyártástechnológiai utasítások, vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint kicsontozza a darabolt sertés húsrészeket. Alkalmazza a	Tudja a csontozási fogásokat. Rendel- kezik a megfelelő vágóállat- anatómiai ismeretekkel. Ismeri a kereskedelmi	Teljesen önállóan		
A gyártástechnológiai utasítások sze- rint kivágja a ki- csontozott hús- alapanyagokat. A művelet során	Ismeri a sertéshús- alapanyagok minő- ségi osztályait	Teljesen önállóan		

Elvégzi a gyártási alapanyagok hűtőtá- rolását. Rögzíti a hűtési paramétere- ket a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben. Felelősen, szakszerűen	Tisztában van a hűtőtárolás minőségbiztosítási elő- írásaival.	Teljesen önállóan		Hűtési adatok rögzí- tése a minőségbiztosítási-nyomonkövetési

3.5.1.6 A tantárgy témakörei

3.5.1.6.1 Félsertés darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra

Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele:

- Szállítási dokumentációk ellenőrzése
- A sertésféltestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, minőségbiztosítási rendszer utasításai szerinti átvétel végrehajtása. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben

Sertésféltestek gyártástechnológiai követelmények szerinti testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása so- rán

Sertés testtájak gyártástechnológiai követelmények szerinti csontozása kéziszerszámokkal

Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során

A kicsontozott húsalapanyag minőségi osztályok előírásai szerinti kivágása (S95, S90, S80, S80k, S70, S70k, S60, S60k). A minőségi osztályok jelentése. Mirigyek, csontszilánkok, véres részek kivágása. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során

Az előkészített gyártási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint. A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

3.5.1.6.2 Bőrös félsertés darabolása, csontozása pácolási célra

Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele

- Szállítási dokumentációk ellenőrzése.
- A sertésféltestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, minőségbiztosítási rendszer utasításai szerinti átvétel. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben

Bőrös féltestek húsrészeiből előállítható pácolt termékek ismertetése, csoportosítása Sertésféltestek gyártástechnológiai követelmények szerinti testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során

Sertéstesttájak gyártástechnológiai követelmények szerinti csontozása, mirigyes, véres részek, csontszilánkok eltávolítása, formázása kéziszerszámokkal. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során

Az előkészített pácolási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

3.5.1.6.3 Tőkefélsertés darabolása, csontozás kereskedelmi célra

Sertésféltestek mennyiségi és minőségi átvétele

- Szállítási dokumentációk ellenőrzése
- A sertésféltestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, minőségbiztosítási rendszer utasításai szerinti átvétel. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben

Sertésféltestek kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során

Sertéstesttájak kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti csontozása, mirigyes, véres részek, csontszilánkok eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során

A húsrészek konyhatechnikai felhasználása

Az előkészített alapanyagok minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti hűtőtárolása. A keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

3.5.2 Marhanegyed darabolása, csontozása tantárgy 154,5 óra

3.5.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék az első és hátsó negyedtestek átvétel- ének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomonkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendel- kezzenek a marha anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek ismeretével, és ezek alkalmazásával el tudják végezni a marha első vagy hátsó negyedtesttáji darabolását. Tudjanak különbséget tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiá- hoz felhasznált húsalapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszerszámokat. Szakszerűen, a lehető leggazdaságosabb módon tudják kicson- tozni a darabolt húsrészeket. A húsalapanyag-minőségi osztályok közötti különbségek ismere- tében képesek legyenek elvégezni a kivágás műveletét. Az alapanyagok hűtését az előírások szerint végezzék el, és a hűtési paramétereket dokumentálják a minőségbiztosítási- nyomonkövetési rendszerben. Megfelelően gyűjtsék és tárolják a darabolási, csontozási hulla- dékokat (SRM). A tantárgy további fontos célja, hogy a tanulók munkájuk során betartsák a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat.

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

—

3.5.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, munkavédelem és higiénia, mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek, vágóállat-ismeret, gyártástechnológiai alapműveletek és gépek, hőkezelés-

sel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása, nyers töltelékes húskészítmények előállítása, művelettani és technológiai számítások

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

3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő
Elvégzi a marhanegyedtestek mennyiségi és mi- nőségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti az adatokat a minőségbiztosít	Ismeri a marhanegyedtestek mennyiségi és mi- nőségi átvételének előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a darabo- lás, csontozás mű- veleteinek precíz, szakszerű, higiéni- kus, biztonságos végrehajtására. Nyugodt, magabiz- tos viselkedésével csökkenti a gondat- lanságból fakadó munkabalesetek kialakulásának	Adatok rögzítése a minőségbiztosít ási- nyomonkövetési
A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szem- pontjai szerint végrehajtja a marha negyedtestek tosztái	Rendelkezik a meg- felelő vágóállat- anatómiai ismere- tekkel.	Teljesen önállóan		
A gyártástechnológiai utasítások szempontjai szerint kicsontozza a darabolt marhahúsrészeket. Alkalmazza a cson-	Ismeri a csontozási fogásokat. Rendel- kezik a megfelelő vágóállat- anatómiai	Teljesen önállóan		
A gyártástechnológiai utasítások sze- rint kivágja a ki- csontozott hús- alapanyagokat. A művelet során	Ismeri a marha- húsalapanyagok minőségi osztályait,	Teljesen önállóan		

Elvégzi a gyártási alapanyagok hűtőtá- rolását. Rögzíti a hűtési paramétere- ket a minőségbizto- sítási- nyomonkövetési rendszerben. Szak- szerűen gyűjti és tárolja a	Tisztában van a hűtőtárolás minő- ségbiztosítási elő- írásaival.	Instrukció alapján részben önállóan		Hűtési adatok rögzí- tése a minőségbiz- tosítási- nyomonkövetési

3.5.2.6 A tantárgy témakörei

3.5.2.6.1 Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra

Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele

- Szállítási dokumentációk ellenőrzése
- A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyező- dések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben

Marhanegyedtest testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával, a gyártástechnológiai követelmények szerint. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során Marhatesttájak csontozása kéziszerszámokkal, a gyártástechnológiai követelmények sze- rint. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során. A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

A kicsontozott húsalapanyag kivágása a minőségi osztályok előírásai szerint (M95, M90, M80, M80k, M70, M70k, M60, M60k). A minőségi osztályok jelentése Mirigyek, csont- szilánkok, véres részek kivágása. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehaj- tása során

Az előkészített gyártási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

3.5.2.6.2 Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra

Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele

- Szállítási dokumentációk ellenőrzése
- A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyező- dések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben

Marhanegyedtest testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával, a kereskedelmi érté- kesítési követelmények szerint. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehaj- tása során

Marhanegyedtest kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti csontozása, mirigyes, véres részek, csontszilánkok eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és

munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során. A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

A húsrészek konyhatechnikai felhasználása

Az előkészített alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

3.5.2.6.3 Marhahátsónegyed darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra

Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele

- Szállítási dokumentációk ellenőrzése
- A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben

Marhanegyedtest testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával, a gyártástechnológiai követelmények szerint. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során Marhatesttájak gyártástechnológiai követelmények szerinti csontozása kéziszerszámokkal. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során. A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

A kicsontozott húsalapanyag kivágása a minőségi osztályok előírásai szerint. Mirigyek, csontszilánkok, véres részek kivágása (M95, M90, M80, M80k, M70, M70k, M60, M60k). A minőségi osztályok jelentése. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során

Az előkészített gyártási alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint.

3.5.2.6.4 Marhahátsónegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra

Marhanegyedtest mennyiségi és minőségi átvétele

- Szállítási dokumentációk ellenőrzése
- A marhanegyedtestek maghőmérsékletének és pH-értékének, a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben

Marhanegyedtest testtáji darabolása kéziszerszámok alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítési követelmények szerint. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során

Marhanegyedtest kereskedelmi értékesítési követelmények szerinti csontozása, mirigyes, véres részek, csontszilánkok eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával. Higiéniai és munkavédelmi előírások a művelet végrehajtása során. A csontozás során keletkező hulladékok gyűjtése, tárolása

A húsrészek konyhatechnikai felhasználása

Az előkészített alapanyagok hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

3.5.3 Sovány- és vízibaromfi darabolása, csontozása tantárgy 51,5 óra

3.5.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a sovány- és vízibaromfi átvétel- ének előírásait. Képesek legyenek felvinni az informatikai-nyomonkövetési rendszerbe az átvételi paramétereket (tömeg, vágás időpontja, maghőmérséklet, vágás helye stb.). Rendel- kezzenek a

sovány- és vízibaromfi anatómiai testfelépítésének, főbb testrészeinek, ízületeinek ismeretével, és ezeket alkalmazva el tudják végezni a testtáji darabolást. Tudjanak különbsé- get tenni a kereskedelmi értékesítésre előkészített és a gyártástechnológiához felhasznált hús- alapanyag előkészítésének módjai között. Biztonságosan, magabiztosan kezeljék a kéziszer- számokat. Az alapanyagok hűtését az előírások alkalmazásával végezzék el, és a hűtési para- métereket dokumentálják a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben.

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

—

3.5.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, munkavédelem és higiénia, mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek, vágóállat-ismeret, gyártástechnológiai alapműveletek és gépek, hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása, nyers töltelékes húskészítmények előállítása, pácolt termékek előállítása, művelettani és technológiai számítások

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

3.5.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Elvégzi a vágott baromfi mennyiségi és minőségi átvétel- ét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti az adatokat a minőségbiztosítási- nyomonkövetési	Ismeri a vágott baromfi mennyisé- gi- minőségi átvétel- ének	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a darabo- lás, csontozás műveleteinek precíz, szakszerű, higiéni- kus, biztonságos végrehajtására. Nyugodt, magabiz- tos viselkedésével csökkenti a	Adatok rögzítése a minőségbiztosítási- nyomonkövetési
A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szem- pontjai szerint végrehajtja a baromfi- testek	Rendelkezik a meg- felelő vágóbaromfi- anatómiai ismere- tekkel.	Teljesen önállóan		

A gyártástechnológiai utasítások vagy a kereskedelmi értékesítés szempontjai szerint kicsontozza a darabolt comb- és mellhúsrészeket. Alkalmazza a csontozási fogásokat. A	Ismeri a csontozási fogásokat. Rendel- kezik a megfelelő vágóbaromfi-anatómiai ismere- tekkel.	Teljesen önállóan		
Elvégzi a darabolt, csontozott baromfi- húsok hűtőtárolását. Rögzíti a hűtési paramétereket a minőségbiztosítási-	Tisztában van a hűtőtárolás minőségbiztosítási elő írásaival	Instrukció alapján részben		Hűtési adatok rögzí- tése a minőségbiztosítási- nyomonkövetési

3.5.3.6 A tantárgy témakörei

3.5.3.6.1 Soványbaromfi darabolása, csontozása kereskedelmi célra

Soványbaromfitestek mennyiségi és minőségi átvétele

- Szállítási dokumentációk ellenőrzése
- Maghőmérséklet, pH-érték és a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben

Soványbaromfi testtáji darabolása kéziszerszám alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítés követelményei szerint. Comb, mell csontozása és filézése kéziszerszám alkalmazásával

A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások

3.5.3.6.2 Vízibaromfi darabolása, csontozása kereskedelmi célra

Vízibaromfitestek mennyiségi és minőségi átvétele

- Szállítási dokumentációk ellenőrzése
- Maghőmérséklet, pH–érték és a látható szennyeződések jelenlétének ellenőrzése, átvétel végrehajtása a minőségbiztosítási rendszer utasításai szerint. Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerben

Vízibaromfi testtáji darabolása kéziszerszám alkalmazásával, a kereskedelmi értékesítés követelményei szerint. Comb, mell csontozása és filézése kéziszerszám alkalmazásával

A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások. A csontozás során kelet-

kező hulladékok gyűjtése, tárolása

3.5.4 Kereskedelmi értékesítés tantárgy 77,5 óra

3.5.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók képesek legyenek a friss hús- és húskészítmény hűtőpultjainak szakszerű, esztétikus berendezésére. Tudjanak vevőket kiszolgálni, tájékoztatni, informálni és udvariasan kommunikálni. Ismerjék a kereskedelmi értékesítés higiéniai, áruátvételi, árukezelési, raktározási előírásait. Ismerjék az alapvető bizonylatok kitöltésének szabályait.

Képesek legyenek készpénzfizetési számlát vagy nyugtát pontosan kiállítani.

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

—

3.5.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, Informatika, Munkavédelem és higiénia, Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek, Vágóállat-ismeret, Gyártástechnológiai alapműveletek és gépek, Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása, Nyers töltelékes húskészítmények előállítása, Pácolt termékek előállítása, Technológiai és termelési számítások, Gazdálkodási és vállalkozási ismeretek

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

3.5.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak-** **mához**
A szállítási dokumentációk ellenőr- zésével, végrehajtja a tőkehúsok, húské-	Ismeri az átvétel higiéniai előírásait, a nyomonkövetési	Instrukció alapján részben	Törekszik az értékesítéssel összefüg- gő szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Nyugodt, magabiz- tos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fellépő	Rögzíti az adatokat a minőségbiztosítá- si-
Elvégzi a húspult esztétikus, szaksze- rű	Tisztában van a tőkehúsok, húské- szítmények értéke- sítésének higiéniai	Instrukció alapján részben önállóan		

A vásárlók igényei alapján informálja és kiszolgálja a vásárlókat	Ismeri a tőkehúsok, húsrészek konyha-technikai felhaszná-lásának módjait. Tudja tájékoztatni a vásárlókat az	Teljesen önállóan		

3.5.4.6 A tantárgy témakörei

3.5.4.6.1 Tőkehúsok és húskészítmények mennyiségi és minőségi átvétele

Szállítási dokumentációk ellenőrzése

Maghőmérsékletnek és pH értéknek, látható szennyeződések jelenlétének az ellenőrzése, minőségbiztosítási rendszer utasításai szerinti átvétel végrehajtása

Adatok rögzítése az informatikai nyomonkövetési rendszerbe

3.5.4.6.2 Tőkehúsok és húskészítmények elhelyezése a hűtőpultokban

A kereskedelmi értékesítésre előkészített tőkehúsok hűtőpultba helyezése a vágóállat faj figyelembevételével

A húskészítmények hűtőpultba helyezése a húskészítmény jellegének, hűtőtárolási szabályainak figyelembevételével

3.5.4.6.3 A vásárlók kiszolgálása és tájékoztatása

A vásárlók igényük szerinti kiszolgálása, informálása

3.6 Vágástechnológiák megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 201,5 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület a vágóállatok szakszerű vágásának, feldolgozásának, technológiai műveleteinek megismerését, begyakorlását segíti elő. A tantárgyak elsajátítását követően a húsipari technikus tanulók képesek lesznek az alábbi tevékenységek elvégzésére:

Ellenőrzik a vágóállat-felvásárlás, -átvétel és -szállítás szabályainak, valamint az állatvédelmi előírások betartását. Végrehajtják a vágóállatok pihentetőhelyiségbe terelését, szakszerű pihentetését. Ellenőrzik és üzemeltetik a rögzítő- és kábítóberendezéseket, elvégzik a vágóállatok kábítását. A művelet végrehajtása során ellenőrzik és betartják a munkavédelmi előírásokat. Szakszerűen, humánusan, higiéniai és munkabiztonsági előírásokat betartva végzik el a vágóállatok szúrását, elvéreztetését. Végrehajtják a szőrzet, tollazat eltávolításának műveletét illetve a bőrfejtést. Elvégzik a bélgarnitúra és a belsőségek eltávolítását. A kéziszerszámokat magabiztosan használják. Különös figyelmet fordítanak a higiéniai és munkabiztonsági előírások betartására, betartatására. Végrehajtják a hasítás műveletét. A hasítógépeket biztonságosan üzemeltetik, a higiéniai előírásokat betartják. Tanulmányozzák a húsvizsgálat, mérlegelés, minősítés műveletét. Elvégzik a sertés-, marha-, illetve baromfitestek hűtőtárolását. A hűtési paramétereket rögzítik a minőségbiztosítási-nyomonkövetési rendszerben. Ügyelnek a vágástechnológiák környezetterhelő hatásaira, gondoskodnak a vágási hulladékok szakszerű, biztonságos tárolásáról.

3.6.1 Sertésvágás-technológiák tantárgy 93 óra

3.6.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályaival, pihentetésének kedvező hatásaival. Tisztában legyenek a szállítási dokumentációk jelentőségével. Tudják értelmezni a dokumentáción található adatokat és rögzíteni azokat a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben. Az állatvédelmi előírásokat figyelembe véve végezzék el a sertések szakszerű pihentetését, kábítóbokszba terelését. A technológiai, higiéniai és munkabiztonsági előírások figyelembevételével végezzék el a szennyezett és tiszta övezeti vágási műveleteket. Ismerjék a műveletek technológiai sorrendjét, valamint a vágástechnológiai gépek, berendezések működési elvét, higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásait.

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

—

3.6.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, műszaki alapismeretek, munkavédelem és higiénia, mikrobiológia és minőségbiztosítási ismeretek, vágóállat-ismeret, vágástechnológiai alapműveletek és gépek, művelettani és technológiai számítások

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

3.6.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő
Elvégzi a vágóállat- ok minőségi, meny- nyiségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációka t, rögzíti a	Ismeri a vágóállatok átvételének köve- telményeit, a	Instrukció alapján részben		Szállítási adatok rögzítése a nyomonkövet
Betereli a vágóálla- tokat a pihentető- helyiségbe, majd a rögzítő berendezés- be. Alkalmazza az állatvédelmi tör- vény előírásait a vágóállatokkal szembeni kíméletes bánásmódról. A	Ismeri a hajszolt állapot kialakulásá- nak okait, követ- kezményeit. Tudja a hajszolt állapot és a húsminőség közötti	Teljesen önállóan	Törekszik a vágás- technológiai műve- letek szakszerű, higiénikus, bizton- ságos végrehajtásá- ra. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondat- lanságból bekövet- kező munkabalese- tek kialakulásának	
Elvégzi a vágóállat- ok szakszerű kábí- tását. Alkalmazza a megfelelő kábítási paramétereket. Üzemelteti a kábítóberendezé	Ismeri a kábítóberendezé sek működési elvét, munkabiztonsági előírásait. Tisztában van a kábítási hi- bákkal és azok	Instrukció alapján részben önállóan		

Elvégzi a vágóállat- ok szúrását, elvérez- tetését. A művelet során betartja és betartatja az állat- védelmi, a	Tisztában van a vágóállatok elvérez- tetésének leghaté- konyabb szúrási pontjával és a szú- rási- elvéreztetési testhelyzetek jel- lemzőivel. Tudja a művelet higiéniai és	Instrukció alapján részben önállóan		
Eltávolítja a vágóál- latok szőrzetét. Szakszerűen végre- hajtja a testmosás, forrázás, kopasztás, perzselés, utótisztí- tás részműveleteit. A műveletek során betartja a	Ismeri a szőrzetel- távolítás részmű- velе- teinek sorrendjét. Ismeri a forrázási, kopasztási, perzse- lési	Instrukció alapján részben önállóan		
Eltávolítja a vágóál- latok bélgarnitúrá- ját, belső szerveit. Kitisztítja a testüre- geket. Azonosítható módon biztosítja a fő- és melléktermé-	Ismeri a vágóállatok belső szerveinek anatómiai elhelyez- kedését. Felismeri az azonosíthatóság,	Instrukció alapján részben önállóan		
Hasítógép alkalma- zásával, előírásnak megfelelően végre- hajtja a hasítás műveletét. A műve- letek során betartja	Ismeri a hasítási módok közötti kü- lönbségeket. Tisz- tában van a hasítási hibákkal és azok következményei vel, valamint a higiéniai és	Instrukció alapján részben önállóan		

Megfigyeli a hús- vizsgálat és a mér- legelés, minősítés	Tisztában van a húsvizsgálat élelmi- szer-biztonsági jelentőségével. Ismeri a vágóállat- oknál alkalmazott EUROP minősítési	Instrukció alapján részben		
Elvégzi a féltestek hűtőtárolóba helye- zését. Rögzíti a hűtési paramétere- ket	Ismeri a hűtési módokat. Az egyes hűtési módok hő-mérsékleti és légse- bességi paramétere- it. Tisztában van az egyes hűtési módok	Teljesen önállóan		Hűtési paraméterek rögzítése a nyomonkövetési rendszerben

3.6.1.6 A tantárgy témakörei

3.6.1.6.1 A forrázásos sertésvágás műveletei

Élő sertés minőségi és mennyiségi átvétele, szállítási dokumentációk ellenőrzése, szállítási dokumentációk adatainak rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

A vágóállatok pihentetőhelyiségbe történő kíméletes terelése terelőlappal, az állatvédelmi törvény előírásait figyelembe véve

Az állatok itatása, megfigyelése, a beteggyanús állatok kiszűrése a pihentetés során. A pihentetés kedvező hatásai

A vágóállatok kíméletes terelése a teströgzítő berendezéshez

Forrázásos sertésvágás műveletei a szennyezett övezetben:

A vágóállatok rögzítése a rögzítőberendezésben. A művelettel kapcsolatos munkabiztonsági előírások. A rögzítőberendezések működése, szakszerű üzemeltetése

A kábítás műveletének végrehajtása az állatvédelmi, munkabiztonsági előírások betartásával

A kábítóberendezés szakszerű üzemeltetése a kábítási hibák elkerülésével. A kábítási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben

Szúrás, elvéreztetés végrehajtása a művelet állatvédelmi, munkabiztonsági és higiéniai előírásainak betartásával. A szúrási pont és a szúrási testhelyzet meghatározása. A szúrás kivitelezése késsel vagy csőkéssel, a szúrási hibák elkerülésével. A szúrás során a higiéniai és munkabiztonsági előírások betartása. Elvéreztetési testhelyzet meghatározása. Vér gyűjtése nyitott vagy zárt rendszerben. Az elvéreztetés higiénia előírásai

A testmosás műveletének hatása a higiéniai és művelettani szempontokra. A testmosás szakszerű elvégzése

Sertéstestek forrázásának végrehajtása forrázógép alkalmazásával a higiéniai és a munkabiztonsági szempontokat figyelembe véve. A forrázóvíz megfelelő hőmérsékletének beállítása, ellenőrzése, a forrázási hibák kiküszöbölése. A forrázási idő meghatározása a sertés szőrzetnagyságának figyelembevételével. A forrázás higiéniai, mikrobiológiai veszélyei

A szőrzeteltávolítás műveletének végrehajtása kopasztóberendezés alkalmazásával

A kopasztás higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Perzselés végrehajtása kézi/gépi perzselőberendezés alkalmazásával

A művelet munkabiztonsági és higiéniai előírásai

Az utótisztítás műveletének végrehajtása kézi/gépi kaparóberendezéssel. A művelet munkabiztonsági és higiéniai előírásai

Forrázásos sertésvágás műveletei a tiszta övezetben:

A bélgarnitúra és a belsőségek szakszerű eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával, figyelembe véve a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. A bélgarnitúra és a belsőségek sérülésmentes kiemelése és az azonosíthatóság szempontja

Hasítás végrehajtása hasítógép alkalmazásával. A hasítási hibák elkerülése. A hasítási módok (kereskedelmi, ipari) közötti különbségek. A hasítás higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A húsvizsgálat műveletének jelentősége. Kötelező húsvizsgálati elemek. A csarnoki vizsgálat jelentősége, végrehajtása

Mérlegelés, a S/EUROP-minősítés művelete, jelentősége. Az objektív minősítési eljárás

A vágás utáni hűtési módok és a jó hűtési gyakorlat. Higiéniai előírások. Hűtési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási, nyomonkövetési rendszerben. A vágás környezetterhelő hatásainak felismerése, a vágási hulladékok szakszerű gyűjtése, tárolása

3.6.2 Szarvasmarha-vágástechnológiák tantárgy 77,5 óra

3.6.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályaival és a pihentetésük kedvező hatásaival. Tisztában legyenek a szállítási dokumentációk jelentőségével, tudják értelmezni a dokumentáción található adatokat és rögzíteni azokat a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe. Szakszerűen, az állatvédelmi előírások figyelembevételével tudják elvégezni a szarvasmarhák pihentetését, kábítóbokszba terelését. A szennyezett és tiszta övezeti vágási műveleteket a technológiai, higiéniai és munkabiztonsági előírások szem előtt tartásával végezzék el. További cél, hogy a tanulók tisztában legyenek a műveletek technológiai sorrendjével, ismerjék a vágástechnológiai gépek, berendezések működési elvét, higiéniai és munkabiztonsági előírásait. Ismerjék fel a vágástechnológia környezetterhelő hatását, tudják, miként lehet szakszerűen, gondosan kezelni a vágási hulladékokat (SRM-anyagok).

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

—

3.6.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, műszaki alapismeretek, munkavédelem és higiénia, mikrobiológia és minőségbiztosítási ismeretek, vágóállat-ismeret, vágástechnológiai alapműveletek és gépek, művelettani és technológiai számítások

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

3.6.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő
Elvégzi a vágóállat- ok minőségi, meny- nyiségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti a	Ismeri a vágóállatok átvételének köve- telményeit, a	Instrukció alapján részben		Szállítási adatok rögzítése a nyomonkövet ési
Elvégzi a vágóállat- ok terelését a pihen- tető helyiségbe, majd pihentetés után a rögzítőberen- dezésbe. Alkalmaz- za az állatvédelmi törvény előírásait a vágóállatokkal	Ismeri a hajszolt állapot kialakulásá- nak okait, a hajszolt állapot és a húsmi- nőség közötti össze- függést.	Teljesen önállóan		
Elvégzi a vágóállat- ok szakszerű kábí- tását. Üzemelteti a kábítóberendezést. Alkalmazza a meg- felelő kábítási pa- ramétereket. A művelet során	Ismeri a kábító- berendezések mű- ködési elvét, mun- kabiztonsági előírá- sait. Tisztában van a kábítási hibákkal	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a vágás- technológiai műve- letek szakszerű, higiénikus, bizton- ságos végrehajtásá- ra. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a gondat- lanságból bekövet- kező munkabalese- tek kialakulásának kockázatát. Környezettudato	
Elvégzi a vágóállat- ok szúrását, elvérez- tetését. A művelet során betartja, be- tartatja az	Tisztában van a vágóállatok elvérez- tetésének leghaté- konyabb szúrási pontjával, és a szú- rási- elvéreztetési testhelyzetek jel-	Instrukció alapján részben önállóan		

Kéziszerszámok alkalmazásával végrehajtja a bőr előmetszést, -előfejtést. Bőrfejtőgéppel elvégzi a bőrfejtés műveletét. A műve-	Tisztában van a bőrfejtés művelete- nek követelményei-vel és a bőrfejtőgép higiéniai és munka-	Instrukció alapján részben önállóan		
Eltávolítja a vágóál-latok bélgarnitúrá-ját, belsőségeit. Kitisztítja a testüre- geket. A műveletek során	Ismeri a vágóállatok belső szerveinek anatómiai elhelyez-kedését. Megismer- te a	Instrukció alapján részben önállóan		
Hasítógép alkalma-zásával, a hasítási mód előírásainak megfelelően végre- hajtja a hasítás	Ismeri a hasítási módok közötti kü-lönbségeket. Tisz- tában van a hasítási hibákkal és azok	Instrukció alapján részben önállóan		
Megfigyeli a hús- vizsgálat és mérle- gelés, EUROP-minősítés	Tisztában van a húsvizsgálat élelmi- szer-biztonsági jelentőségével. Ismeri a szarvas-marháknál alkalma- zott EUROP-minősítési eljárás	Instrukció alapján részben önállóan		
Elvégzi a féltestek hűtőtárolóba helye- zését. Rögzíti a hűtési paramétere- ket a minőségbizto-sítási rendszerben. Szakszerűen és	Ismeri a hűtési paramétereket. Tisztában van a hidegrövidülés jelenségével, meg- előzésének módjai- val, következmé-nyével. Érti a	Teljesen önállóan		Hűtési paraméterek rögzítése a nyomonkövetési rendszerben

3.6.2.6 A tantárgy témakörei

3.6.2.6.1 A magaspályás marhavágás műveletei

Élő szarvasmarha minőségi és mennyiségi átvétele, a szállítási dokumentációk ellenőrzése, szállítási dokumentációk adatainak rögzítése a minőségbiztosítási, és nyomonkövetési rendszerben

A vágóállatok pihentetőhelyiségbe történő kíméletes terelése terelőlappal, az állatvédelmi törvény előírásait figyelembe véve

Az állatok itatása, megfigyelése a pihentetés során, a beteggyanús állatok kiszűrése. A pihentetés kedvező hatásai

A vágóállatok kíméletes terelése a teströgzítő berendezéshez

A magaspályás marhavágás műveletei a szennyezett övezetben:

- A vágóállatok rögzítése a rögzítőberendezésben. A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások. A rögzítőberendezések működése, szakszerű üzemeltetése
- A kábítás műveletének végrehajtása az állatvédelmi és a munkabiztonsági előírások betartásával

A kábítóberendezés szakszerű üzemeltetése a kábítási hibák elkerülésével

Szúrás, elvéreztetés végrehajtása a művelet állatvédelmi, munkabiztonsági és higiéniai előírásainak betartásával. A szúrási pont és a szúrási testhelyzet meghatározása. A szúrás kivitelezése késsel. A művelet végrehajtása a szúrási hibák elkerülésével. A szúrással kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások. Elvéreztetési testhelyzet meghatározása. Vér gyűjtése. Az elvéreztetés higiéniai, környezetvédelmi előírásai

A bőr előmetszése, előfejtése a hasi oldalon, a fejen és a lábon. Az előfejtett fej és lábvé- gek eltávolítása kéziszerszámokkal és/vagy pneumatikus csípőgéppel. A csípőgép szaksze- rű üzemeltetése. A művelettel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírások

A bőr fejtése kéziszerszámokkal és/vagy marhabőrfejtő géppel. A marhabőrfejtő gép szakszerű és biztonságos üzemeltetése. A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások

A magaspályás marhavágás műveletei a tiszta övezetben:

- A bélgarnitúra és a belsőségek szakszerű eltávolítása kéziszerszámok alkalmazásával, figyelembe véve a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. A bélgarnitúra és a belsőségek sérülésmentes kiemelése és az azonosíthatóság szempontja
- A hasítás műveletének végrehajtása hasítógép alkalmazásával. A hasítási hibák elkerülése. A hasítási módok (kereskedelmi, ipari) közötti különbségek. A hasítás higiéniai és munkabiztonsági előírásai
- A húsvizsgálat műveletének jelentősége. Kötelező húsvizsgálati elemek. A csarnoki vizsgálat jelentősége, végrehajtása, kötelező vizsgálatok. Vágási hulladékok (SRM-anyagok) szakszerű gyűjtése, tárolása
- A mérlegelés, minősítés műveletének jelentősége. Az objektív minősítési eljárás, a SEUROP-minősítés
- Vágás utáni hűtési módok és a jó hűtési gyakorlat, higiéniai előírások. A hűtési pa-

raméterek rögzítése a minőségbiztosítási, nyomonkövetési rendszerben

3.6.3 Baromfivágás-technológiák tantárgy 31 óra

3.6.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a vágóállatok felvásárlásának, szállításának szabályaival. Tisztában legyenek a szállítási dokumentációk jelentőségével. Tudják értelmezni a dokumentáción található adatokat és rögzíteni azokat a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe. A sovány- vagy vízibaromfi függesztését, kábítását az állatvédelmi előírásokat figyelembe véve végezzék el. A technológiai, higiéniai és munkabiztonsági előírások figyelembevételével végezzék a szennyezett és tiszta övezeti vágási műveleteket. További cél, hogy a tanulók tisztában legyenek a műveletek technológiai sorrendjével, ismerjék a vágástechnológia környezetterhelő hatásait, a vágási hulladékok szakszerű, biztonságos gyűjtését, tárolását. Ismerjék a vágástechnológiai gépek, berendezések működési elvét, higiéniai és munkabiztonsági előírásait.

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

—

3.6.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, műszaki alapismeretek, munkavédelem és higiénia, mikrobiológia és minőségbiztosítási ismeretek, vágóállat-ismeret, vágástechnológiai alapműveletek és gépek, technológiai és termelési számítások

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

3.6.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Elvégzi az élő baromfi minőségi, mennyiségi átvétel- ét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat. Rögzíti a dokumentáción	Ismeri az élő baromfi átvételének követelményeit, a szállítási	Instrukció alapján részben	Törekszik a vágás-technológiai	Szállítási adatok rögzítése a nyomonkövet ési

Végrehajtja az élő baromfi konvejorpályára függesztését. Mun- kája során betartja, betartatja az állat- védelmi	Tisztában van az állatvédelmi tör- vény előírásaival. Ismeri a	Instrukció alapján részben	műve- letek szakszerű, higiénikus, bizton- ságos végrehajtásá- ra. Felelősségteljes viselkedésével csökkenti a	

Elvégzi a vágóállat- ok szakszerű kábí- tását. Üzemelteti a kábítóberendezé st. A művelet során betartja, betartatja	Ismeri az automata folyadékos, elekt- romos kábítóberendezé s működési elvét, munkabiztonsági előírásait. Tisztában van a kábítási hi- bákkal és azok	Instrukció alapján részben		
Végrehajtja a ba- romfi elvéreztetését kézzel vagy ölőgép alkalmazásával.	Tisztában van a vágás, elvéreztetés céljával, higiéniai és	Instrukció alapján részben önállóan		
Elvégzi a baromfi tollazatának eltávo- lítását. Szakszerűen végrehajtja a test- mosás, forrázás, kopasztás, víziba- romfinál a paraffi- nozás, tyúknál a perzselés, utótisztí- tás részműveleteit. Ügyel a	Ismeri a tolleltávolí- tás részműveletei- nek sorrendjét. Ismeri a forrázási, kopasztási, perzse- lési hibák követ- kezményeit,	Instrukció alapján részben önállóan		
Elvégzi a baromfi zsigereinek eltávolí- tását kéziszerszám- ok vagy zsigerelőgép alkal- mazásával. A műve- let	Ismeri a vágóba- romfi belső szervei- nek anatómiai elhe- lyezkedését, vala- mint a	Instrukció alapján részben önállóan		
Megfigyeli a hús- vizsgálat és mérle- gelés, objektív minősítés	Tisztában van a húsvizsgálat élelmi- szer- biztonsági jelentőségével. Ismeri a	Instrukció alapján részben önállóan		

Elvégzi a baromfi- testek hűtőtárolóba helyezését. Rögzíti a hűtési	Ismeri a hűtés célját, a hűtési paramé- tereket. Tisztában van a hűtés higiéni- ai és minőségbiztosítási	Teljesen önállóan		Hűtési paraméterek rögzítése a nyomonkövetési

3.6.3.6 A tantárgy témakörei

3.6.3.6.1 A soványbaromfi-vágás műveletei

Élő baromfi minőségi és mennyiségi átvétele, szállítási dokumentációk ellenőrzése, szállítási dokumentációk adatainak rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

A vágóállatok kíméletes függesztése a véreztető-kopasztó pályára. A művelet humánus és

szakszerű végrehajtása az állatvédelmi törvény előírásainak betartásával

A soványbaromi-vágás műveletei a szennyezett övezetben:

A kábítás műveletének végrehajtása az állatvédelmi és munkabiztonsági előírások betartásával

A kábítóberendezés szakszerű üzemeltetése a kábítási hibák elkerülésével. A kábítási pa-

raméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben

Vágás, elvéreztetés végrehajtása kéziszerszámmal vagy ölőberendezéssel. A művelettel kapcsolatos munkabiztonsági és higiéniai előírások

Baromfitestek forrázásának végrehajtása forrázógép alkalmazásával, a higiéniai és a munkabiztonsági szempontokat figyelembe véve. A forrázóvíz megfelelő hőmérsékletének beállítása, a forrázási hibák kiküszöbölésével. A forrázási idő meghatározása a tollvisszatartó erő figyelembevételével. A forrázás higiéniai, mikrobiológiai veszélyei

A tollazateltávolítás műveletének végrehajtása kopasztóberendezés alkalmazásával

A kopasztási művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A perzselés műveletének végrehajtása tyúkvágás esetében kézi/gépi perzselőberendezés alkalmazásával. A művelet munkabiztonsági és higiéniai előírásai

A testmosás műveletének végrehajtása testmosó berendezés alkalmazásával. A művelet célja, munkabiztonsági és higiéniai előírásai

Fej és nyak eltávolítása kéziszerszám vagy automata fejtépő és nyakroppantó berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Láb eltávolítása kéziszerszám vagy automata lábvágó berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. Kézi vagy gépi átfüggesztés zsigerelőpályára

A soványbaromfi-vágás műveletei a tiszta övezetben:

Zsigeri szervek szakszerű eltávolítása kéziszerszám vagy automata zsigerelőgép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A bélgarnitúra és a belső szervek sérülésmentes kiemelése (a gépbeállítás, homogén állomány jelentősége az automatizálás során)

A húsvizsgálat műveletének célja, jelentősége. Vágási hulladék gyűjtése, tárolása

A testmosás, végellenőrzés műveletének szakszerű végrehajtása, szennyeződések eltávolítása a higiéniai szempontok figyelembevételével

A minősítés műveletének jelentősége. Az objektív minősítési eljárás

Vágás utáni hűtési módok és a jó hűtési gyakorlat, higiéniai előírások

Hűtési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási, nyomonkövetési rendszerben

A baromfivágás környezetterhelő hatása, a vágási hulladékok szakszerű gyűjtése, tárolása

3.6.3.6.2 A vízibaromfi-vágás műveletei

Élő baromfi minőségi és mennyiségi átvétele, szállítási dokumentációk ellenőrzése, a szállítási dokumentációk adatainak rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

A vágóállatok kíméletes függesztése a véreztető-kopasztó pályára. A művelet humánus és szakszerű végrehajtása az állatvédelmi törvény előírásainak betartásával

A vízibaromfi-vágás műveletei a szennyezett övezetben:

A kábítás műveletének végrehajtása a munkabiztonsági előírások betartásával

A kábítóberendezés szakszerű üzemeltetése a kábítási hibák elkerülésével. A kábítási pa-

raméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben

Evező- és faroktoll tépése tolltépő gép alkalmazásával. A művelettel kapcsolatos higiéniai és munkabiztonsági előírások

Vágás, elvéreztetés végrehajtása kéziszerszámmal vagy ölőberendezéssel. A művelettel kapcsolatos munkabiztonsági és higiéniai előírások

Baromfitestek forrázásának végrehajtása forrázógép alkalmazásával, a higiéniai és a munkabiztonsági szempontokat figyelembe véve. A forrázóvíz megfelelő hőmérsékletének beállítása, a forrázási hibák kiküszöbölésével. A forrázási idő meghatározása a tollvisszatartó erő figyelembevételével. A forrázás higiéniai, mikrobiológiai veszélyei

A tollazateltávolítás műveletének végrehajtása kopasztóberendezés alkalmazásával

A kopasztási művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A paraffinozás műveletének végrehajtása paraffinozókád, dermesztőkád és parrafineltávolító kopasztógépek alkalmazásával. A művelet munkabiztonsági és higiéniai előírásai

A vízibaromfi-vágás műveletei a tiszta övezetben:

Zsigeri szervek szakszerű eltávolítása kéziszerszám vagy automata zsigerelőgép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A bélgarnitúra és a belső szervek sérülésmentes kiemelése

A húsvizsgálat műveletének célja, jelentősége. A vágási hulladékok gyűjtése, tárolása

A testmosás szakszerű végrehajtása, a szennyeződések eltávolítása a higiéniai szempontok figyelembevételével

A minősítés műveletének jelentősége. Az objektív minősítési eljárás

Nyak és fej levágása kéziszerszám alkalmazásával (pecsenye). A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Vágás utáni hűtési módok és a jó hűtési gyakorlat, higiéniai előírások

A hűtési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási, nyomonkövetési rendszerben

A hízott baromfi vágásának specifikációi

3.7 Másodlagos feldolgozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 304,5 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A másodlagos feldolgozás tanulási terület a húsipari termékgyártás során alkalmazott gyártástechnológiai műveletek elsajátítását, főbb termékcsoportok megismerését segíti elő. A tanulók megismerik a húsipari termékek gyártása során felhasznált alap-, jelleg- és ízkialakítók, adalék- és burkolóanyagok átvételének követelményeit. A mennyiségi és minőségi paramétereket rögzítik az informatikai-nyomonkövetési rendszerben. A hőkezeléssel tartósított vagy nyers töltelékes húskészítmények gyártása során ellenőrzik, elvégzik a gyártási anyagok előkészítését, anyagnorma szerinti kimérését, aprítását, keverését, fűszerezését, töltését, illetve formázását, tartósítását, valamint a készterméktárolást. A műveletek során figyelembe veszik a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat, ellenőrzik azok betartását. A gépeket, berendezéseket a munkabiztonsági előírások figyelembevételével üzemeltetik. Sózott vagy pácolt termékek gyártástechnológiája esetében ellenőrzik, elvégzik a pácoldat előállításához szükséges pácsókeverék és az adalékanyagok, víz mennyiségének kiszámítását és kimérését. Értelmezik a gyártási utasítás előírásait, és elkészítik az adott koncentrációjú pácoldatot. A gyártási utasítások alapján végrehajtják a sózást, pácolást. Pácerett termékeknél ellenőrzik, elvégzik az adott termékre jellemző tartósítási műveletet, a késztermékeket szakszerűen tárolják. A pácolóberendezéseket a munkabiztonsági előírások figyelembevételével üzemeltetik. Hagyományos zsírgyártás esetén előkészítik az alapanyagot, majd duplikátorüst alkalmazásával elvégzik a zsírsütést, a késztermék hűtését, tárolását. A tanulók a gyakorlati tevékenységek során megismerik és alkalmazzák a tevékenységekkel összefüggő higiéniai és munkavédelmi előírásokat. Felismerik a húsipari termékcsoportok elemeit.

3.7.1 Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása tantárgy

77,5 óra

3.7.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék a gyártási anyagok átvételének előírásait, értelmezni tudják az alapvető szállítási dokumentációkat. Rendelkezzenek alapvető informatikai ismeretekkel, hogy rögzíteni tudják az adatokat az informatikai nyomonkövetési rendszerben. Képesek legyenek a gyártási anyagok mennyiségének kiszámítására. Ismerjék a mennyiségi mértékegységeket, képesek legyenek kimérni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket. Ismerjék az egyes termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveleteket, tartósítási, készterméktárolási módokat, előírásokat. A munkabiztonsági előírásokat figyelembe véve magabiztosan használják a kéziszerszámokat, tudják biztonságosan működtetni a gyártás során használt berendezéseket. Ismerjék és alkalmazzák a higiéniai előírásokat.

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

—

3.7.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, műszaki alapismeretek, munkavédelem és higiénia, mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek, vágóállat-ismeret, gyártástechnológiai alapműveletek és gépek, művelettani és technológiai számítások, félsertés darabolása, csontozása, marhanegyed darabolása, csontozása, sovány- és vízibaromfi darabolása, csontozása

3.7.1.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.7.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő
Elvégzi a gyártási anyagok minőségi és mennyiségi átvé- telét. Értelmezi és	Ismeri a gyártási alapanyagok minő- ségi és mennyiségi átvételének	Instrukció alapján részben		Maghőmérséklet i, mennyiségi adatok rögzítése a minő-
Értelmezi a gyártási utasításban leírt információkat a	Ismeri a húsminő- ségi osztályokra	Teljesen önállóan		
Az anyagnorma előírásai alapján kiszámolja a gyár- táshoz szükséges anyagok	Ismeri az anyag- norma- számításhoz szükséges matema- tikai	Teljesen önállóan		
Elvégzi a gyártási alapanyagok aprítá- sát. A gyártási uta- sítás alapján kivá- lasztja és beállítja a megfelelő vágó- szerkezetet. Bizton- ságosan üzemelteti az	Ismeri az aprítóbe- rendezés működési elvét, munkabizton- sági és higiéniai	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a pontos higiénikus, bizton- ságos munkavég- zésre. Igyekszik a legjobb tudása sze- rint végrehajtani a gyártástechnológiai műveleteket. A tevékenységek során felelősségtel- jes, nyugodt maga- tartást tanúsít, hogy	
A gyártási alap- anyagok, jelleg- és ízkialakítók, ada- lékanyagok felhasz- nálásával bekeveri a töltőmasszát. Biz- tonságosan üzemel- teti az aprító-keverő	Ismeri az össze- te- vők adagolásának sorrendjét. Ismeri az aprító-keverő be- rendezés működési elvét, munkabizton-	Instrukció alapján részben önállóan		

A bekevert töltő-masszát töltőgép alkalmazásával burkolóanyagba tölti. Kézzel, vagy klipszelőgéppel kialakítja a termék-re jellemző formát. Biztonságosan üzemelteti a töltő gépet. A	Ismeri a gyártott termék formájára vonatkozó szabvá- nyokat. Ismeri az aprító-keverő be-rendezés működési elvét.	Instrukció alapján részben önállóan		
Elvégzi a termékek hőkezelését. Beállít- ja a hőkezelési programot a füstö-lő-főző berendezés- ben. A művelet során	Ismeri a termékre jellemző hőkezelési paramétereket. Ismeri a hőkezelő berendezés	Instrukció alapján részben		Megfelelő hőkeze- lési paraméterek beállítása a hőkeze- lő berendezés ve-zérlőpaneljén. Hő- kezelési
Visszahűtést végez. Ellenőrzi a	Ismeri a visszahűtés módját	Irányítással		
Elvégzi a készter-mék tárolását. Elle- nőrzi a késztermék-hűtő hőmérsékletét	Ismeri a készter-méktárolás higiéni- ai, minőségbiztosí-	Instrukció alapján részben		Hűtési adatok rögzí- tése a minőségbiz-tosítási és nyomonkövetési
Elvégzi a készter-mék szeletelését, csomagolását. Biz- tonságosan üzemel- teti a szeletelő- és csomagológépek et. Ellátja a terméket a forgalomba hoza- talhoz szükséges jelölésekkel. A művelet során be- tartja, betartatja a higiéniai és munka-	Ismeri a csomagolá- si módokat, a cso-magolással, csoma-golóanyagokkal szemben támasztott követelményeket . Ismeri a szeletelő- és csomagoló-berendezés műkö- dési elvét,	Instrukció alapján részben önállóan		

3.7.1.6 A tantárgy témakörei

3.7.1.6.1 Vörösáruk gyártástechnológiája

A termékcsoport ismertetése, jellemző termékeinek bemutatása

Alapanyagok, jelleg- és ízkialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése

Gyártási alapanyagok előaprítása darálógép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Töltőmassza-készítés aprító-keverő berendezés alkalmazásával. Egy- vagy kétlépcsős pépkészítési eljárás. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A finomaprítás műveletének végrehajtása finomaprító berendezés alkalmazásával, a kolloid állapot eléréséig. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározó-, klipszelőberendezéssel. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése

A termék hőkezelése hőkezelő berendezés alkalmazásával. A hőkezelési részműveletek és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása. Hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása

A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő- és csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásai

3.7.1.6.2 Felvágottak gyártástechnológiája

A termékcsoport jellemző termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízkialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése

Gyártási alapanyagok, hús és gyártási szalonna előaprítása darálógép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Töltőmassza-készítés aprító-keverő gép alkalmazásával. A jelleg- és ízkialakítók, hús- és szalonnamozaikok bekeverése a húspépbe. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározó-,

klipszelőberendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése

A termék hőkezelése hőkezelő berendezés alkalmazásával. A hőkezelési részműveletek és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása. Hőkezelési paramé-

terek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása

A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő- és csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásai

3.7.1.6.3 Füstölt, főtt kolbászok gyártástechnológiája

A termékcsoport jellemző termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízkialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése

Gyártási alapanyagok előaprítása darálógép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Töltőmassza-készítés aprító-keverő gép alkalmazásával. A jelleg- és ízkialakítók, adalékanyagok, hús- és szalonnamozaikok bekeverése a húspépbe. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Termék formájának kialakítása bélvégek lezárása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásainak ismertetése, betartása.

A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése

A termék hőkezelése hőkezelő berendezés alkalmazásával. A hőkezelési részműveletek és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerbe. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása

A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

A késztermék csomagolása különböző típusú csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásai

3.7.1.6.4 Belsőségből készült húskészítmények gyártástechnológiája

A termékcsoport jellemző termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízkialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

Gyártási anyagok előkészítése, anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése. Gyártási alapanyagok, gabonaszármazékok előfőzése

Gyártási alapanyagok előaprítása darálógép alkalmazásával. A művelet higiéniai és mun-

kabiztonsági előírásai

Töltőmassza-készítés a termék jellegének megfelelően keverőgép vagy aprító-keverő gép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározó- és klipszelőberendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése

A termék hőkezelése hőkezelő berendezés alkalmazásával. A hőkezelési részműveletek és a hőkezelési paraméterek termékre jellemző meghatározása, beállítása. A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A visszahűtés jelentősége, módjai, végrehajtása

A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

A késztermék csomagolása különböző típusú csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, munkabiztonsági és környezetvédelmi előírásai

3.7.2 Nyers töltelékes húskészítmények előállítása tantárgy 62 óra

3.7.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék a gyártási anyagok átvételének előírásait, értelmezni tudják az alapvető szállítási dokumentációkat. Rendelkezzenek alapvető informatikai ismeretekkel, hogy rögzíteni tudják az adatokat az informatikai nyomonkövetési rendszerbe. Képesek legyenek a gyártási anyagok mennyiségének kiszámítására. Ismerjék a mennyiségi mértékegységet, képesek legyenek kimérni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket. Ismerjék az egyes termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveleteket, tartósítási, késztermék tárolási módokat, előírásokat. A munkabiztonsági előírásokat figyelembe véve magabiztosan használják a kéziszerszámokat, tudják biztonságosan működtetni a gyártás so- rán használt berendezéseket. Ismerjék és alkalmazzák a higiéniai előírásokat.

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

—

3.7.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, műszaki alapismeretek, munkavédelem és higiénia, mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek, vágóállat-ismeret, gyártástechnológiai alapműveletek és gépek, művelettani és technológiai számítások, félsertés darabolása, csontozása, marhanegyed darabolása, csontozása, sovány- és vízibaromfi darabolása, csontozása

3.7.2.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.7.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához

Elvégzi a gyártási anyagok minőségi és mennyiségi átvé- telét. Értelmezi és ellenőrzi a	Ismeri a gyártási alapanyagok minő- ségi és mennyiségi átvételének	Instrukció alapján részben	Törekszik a pontos, higiénikus, bizton- ságos munkavég- zésre. A	Maghőmérséklet i, mennyiségi adatok rögzítése a minő-

Értelmezi a gyártási utasításban leírt húsminőségre vo- natkozó	Ismeri a hús minő- ségi osztályokra	Teljesen önállóan	igyekszik végrehaj- tani. Munkája során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy mini- málisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát.	
Anyagnorma előíra- sai alapján kiszá- molja a gyártáshoz szükséges	Ismeri az anyag- norma- számításhoz szükséges matema- tikai	Teljesen önállóan		
Elvégzi a gyártási alapanyagok aprítá- sát. A gyártási uta- sítás alapján kivá- lasztja és beállítja a megfelelő vágó- szerkezetet. Bizton- ságosan üzemelteti az aprítógépet. A	Ismeri az aprítóbe- rendezés működési elvét, munkabizton- sági és higiéniai	Instrukció alapján részben önállóan		
A gyártási alap- anyagok, jelleg- és ízkialakítók, ada- lékanyagok felhasz- nálásával bekeveri a töltőmasszát. Biz- tonságosan üzemel-	Ismeri az össze- te- vők adagolásának sorrendjét. Ismeri az aprító-keverő be- rendezés működési elvét,	Instrukció alapján részben önállóan		
A bekevert töltő- masszát töltőgép alkalmazásával burkolóanyagba tölti. Kézzel vagy klipszelőgéppel kialakítja a termék- re jellemző formát. Biztonságosan üzemelteti a	Ismeri a gyártott termék formájára vonatkozó szabvá- nyokat. Ismeri az aprító- keverő be- rendezés működési elvét.	Instrukció alapján részben önállóan		

Elvégzi a termék felületének leszárí- tását, füstölését. A művelet során be- tartja, betartatja a higiéniai, környe-	Ismeri a termékre jellemző füstölési	Instrukció alapján részben önállóan		
Elvégzi a termék szárításos érlelését. Beállítja az érlelési paramétereket a klímaberendezés kezelőpaneljén. A művelet során be- tartja, betartatja a	Ismeri a termékre jellemző érlelési paramétereket. Ismeri klímaberen- dezés működési	Instrukció alapján részben önállóan		A megfelelő érlelési paraméterek beállítsáa a klíma- berendezés vezérlő- paneljén. Érlelési
Elvégzi a készter- mék tárolását. Elle- nőrzi a késztermék- tároló hőmérséklet	Ismeri a késztermék tárolás higiéniai, minőségbiztosítá	Instrukció alapján részben		Tárolási paramete- rek rögzítése a mi- nőségbiztosítási és
Elvégzi a készter- mék szeletelését, csomagolását. Biz- tonságosan üzemel- teti a szeletelő és csomagológépek et. Ellátja a terméket a forgalomba hoza- talhoz szükséges	Ismeri a csomagolá- si módokat, a cso- magolással, csoma- golóanyagokkal szemben támasztott követelményeket . Ismeri a szeletelő-	Instrukció alapján részben önállóan		

3.7.2.6 A tantárgy témakörei

3.7.2.6.1 Nyers kolbászok gyártástechnológiája

A termékcsoport jellemző termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízkialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

Gyártási anyagok előkészítése, hús íntalanítása, kivágása. Gyártási szalonna mirigyes, véres, bőrös részeinek eltávolítása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Szalonna hűtése. Anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése

Gyártási alapanyagok előaprítása darálógép alkalmazásával. Száraz húspép készítése. A

művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Töltőmassza-készítés a termék jellegének megfelelően, keverőgép alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása kézzel vagy pározó- és klipszelőberendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése

A termék felületének leszárítása. Leszárítási paraméterek

A termék füstölése kőfüstölő vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek alkalmazása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék érlelésének végrehajtása klímaberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő érlelési paraméterek. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

A késztermék csomagolása különböző típusú csomagolóberendezések alkalmazásával. A

művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai

3.7.2.6.2 Szalámifélék gyártástechnológiája

A termékcsoport jellemző termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízkialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

Gyártási alapanyagok kiválasztása. A szalámigyártás sertésalapanyagának jellemzői, kedvező tulajdonságai

Gyártási sertésalapanyag előkészítése, speciális, leszakításos csontozási technológia alkalmazása. A csontozási technológia alkalmazásának jelentősége. A húsalapanyag íntalanítása, kivágása. Gyártási szalonna mirigyes, véres, bőrös részeinek eltávolítása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Gyártási alapanyagok szikkasztása. A szikkasztás jelentősége, paraméterei Anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése Töltőpaszta előállítása aprító-keverő gép alkalmazásával. A termékre jellemző szemcsemé- ret kialakítása. A paszta gyártásközi ellenőrzéséhez szükséges minta vételének, a paszta- szám hozzárendelésének jelentősége. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A töltőpaszta vákuumos tömörítése a töltőhengerbe. A tömörítés technológiai jelentősége Bélbetöltés műveletének végrehajtása szalámitöltő gépsor vagy töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék formájának kialakítása, a bélvégek lezárása klipszelőberendezés alkalmazásával. A pasztaszám jelölése a szalámirudakon, a jelölés jelentősége. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése

A termék felületének leszárítása. Leszárítási paraméterek

A termék füstölése füstölőhelyiség vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai A termék érlelésének végrehajtása klímaberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő érlelési paraméterek és beállításuk. A vágásérettség kialakulására jellemző tényezők. A vágásérettség meghatározása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és mun- kabiztonsági előírásai

3.7.2.6.3 Gyorsérlelésű-fermentált kolbászok, szalámik előállítása

Gyorsérlelésű-fermentált kolbászok, szalámik termékcsoportja, főbb termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízkialakító anyagok, egyéb segédanyagok, burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe

Gyártási anyagok előkészítése, húsalapanyag íntalanítása, kivágása. Gyártási szalonna mirigyes, véres, bőrös részeinek eltávolítása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. Szalonna, hús hűtése. Anyagnorma szerinti kimérés. Fűszerek egyneműsítése, burkolóanyagok előkészítése

Gyártási alapanyagok előaprítása darálógép alkalmazásával. A művelet higiéniai és mun-

kabiztonsági előírásainak ismertetése, betartása

Töltőmassza-készítés a termék jellegének megfelelően, keverőgép alkalmazásával. A keverés művelete alatt a szénhidrát és a starterkultúra töltőmasszába adagolása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Bélbetöltés töltőgép alkalmazásával. A töltés feszességének ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Termék formájának kialakítása, bélvégek lezárása pározó- és klipszelőberendezés alkalma-

zásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék inkubálása. Inkubálási paraméterek és beállításuk. A massza pH-értékének ellen-

őrzése

A termék füstölőbotra, majd füstölőkocsira helyezése

A termék felületének leszárítása. Leszárítási paraméterek

A termék füstölése kőfüstölő vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A termék érlelése klímaberendezés alkalmazásával. A vágásérettség kialakulására jellemző tényezők. Vágásérettség meghatározása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és mun- kabiztonsági előírásai

3.7.3 Pácolt termékek előállítása tantárgy 62 óra

3.7.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék a gyártási anyagok átvételének előírásait, értelmezni tudják az alapvető szállítási dokumentációkat. Rendelkezzenek alapvető informatikai ismeretekkel, hogy rögzíteni tudják az adatokat az informatikai nyomonkövetési rendszerbe. Képesek legyenek a gyártási anyagok mennyiségének kiszámítására. Ismerjék a meny-

nyiségi mértékegységet, képesek legyenek kimérni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket. Ismerjék az egyes termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveleteket, tartósítási, készterméktárolási módokat, előírásokat. Ismerjék a pácolás környezetterhelő hatását. A munkabiztonsági előírásokat figyelembe véve magabiztosan használják a kéziszerszámokat, tudják biztonságosan működtetni a gyártás során alkalmazott berendezéseket. Ismerjék és alkalmazzák a higiéniai előírásokat.

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

—

3.7.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, műszaki alapismeretek, élelmiszer-vizsgálat, munkavédelem és higiénia, mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek, vágóállat-ismeret, gyártástechnológiai alapműveletek és gépek, művelettani és technológiai számítások, félsertés darabolása, csontozása, marhanegyed darabolása, csontozása, sovány- és vízibaromfi darabolása, csontozása

3.7.3.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.7.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Elvégzi a gyártási anyagok minőségi és mennyiségi átvé- telét. Értelmezi és ellenőrzi a	Ismeri a gyártási alapanyagok minő- ségi, mennyiségi átvételének	Instrukció alapján részben	Törekszik a pontos higiénikus, bizton- ságos munkavég- zésre. A gyártás- technológiai műve- leteket a legjobb tudása szerint igyekszik végrehaj- tani. A tevékenysé- gek során felelős- ségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy	Maghőmérsékle ti, mennyiségi adatok rögzítése a minő-
Gyártási utasítás előírásai alapján kiszámolja a páco- láshoz szükséges anyagok mennyisé- gét.	Rendelkezik a pác- oldat elkészítéséhez szükséges matema- tikai	Teljesen önállóan		
Elkészíti a megfele- lő koncentrációjú	Ismeri az oldatok készítésének tör- vényszerűségeit, a pácadalékok adago-	Teljesen önállóan		
A termékre jellem- ző pácolási mód alkalmazásával bepácolja a termé- ket. Biztonságosan üzemelteti a pácoló- berendezéseket.	Ismeri a pácolási módokat, a pácolás elméleti alapjait, törvényszerűség eit. Ismeri a pácoló- berendezések mű- ködését, higiéniai és	Instrukció alapján részben		

A pácérettség kialakulásáig pácolóhelyiségbe, pácolókádba helyezi a bepácolt terméke- ket. Dokumentálja a pácolási paramété-	Ismeri a pácolás során lezajló folya- matokat és az alter- natív pácolási mó-	Teljesen önállóan		Pácolási paraméte- rek rögzítése a minőségbiztosítási és
Elvégzi a pácolt termékre jellemző füstölést, főzést. Biztonságosan üzemelteti a füstö- lő-főző berendezé- seket. A művelet	Ismeri a pácolt termékek tartósítási módjait, a füstölő- főző berendezés működési elvét, higiéniai,	Instrukció alapján részben		Hőkezelési paramé- terek rögzítése a minőségbiztosítási és
Elvégzi a készter- mék tárolását. Elle- nőrzi a késztermék- tároló hőmérséklet	Ismeri a készter- méktárolás higiéni- ai, minőségbiztosí-	Instrukció alapján részben		Tárolási paraméte- rek rögzítése a minőségbiztosítási és
Elvégzi a készter- mék szeletelését, csomagolását. Biz- tonságosan üzemel- teti a szeletelő- és csomagológépek et. Ellátja a terméket a forgalomba hoza- talhoz szükséges	Ismeri a csomagolá- si módokat, a cso- magolással, csoma- golóanyagokkal szemben támasztott követelményeket. Ismeri a szeletelő-	Instrukció alapján részben önállóan		

3.7.3.6 A tantárgy témakörei

3.7.3.6.1 Hagyományos pácolási technológiák

A hagyományosan pácolt termékek csoportjának jellemzése, főbb termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízkialakító anyagok, egyéb segéd- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

A húsalapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Kevert pácolás alkalmazásánál a technológiai utasítás előírásainak megfelelő koncentrációjú pácoldat előállítása. A pácoldat előállításához szükséges pácsókeverék, pácadalékanyagok, vízmennyiség meghatározása. A pácoldat koncentrációjának ellenőrzése kézi mérőeszközzel

A pácolni kívánt formázott húsrészek kézzel történő pácolása. A hús felületének bedörzsölése pácsókeverékkel. Kevert pácolás esetén a húsrészek pácoldatba helyezése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A bepácolt termékek tárolása pácolókádakban, pácolóhelyiségben a pácérettség kialakulásáig. Pácolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

A termékek átforgatásának jelentősége pácolás alatt. A pácolás környezetterhelő hatása

A termék felületének leszárítása a pácérettség kialakulása után. Leszárítási paraméterek

A termék füstölése füstölőhelyiség vagy füstölőberendezés alkalmazásával. A termék jellegének megfelelő füstölési paraméterek alkalmazása. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A késztermék tárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és mun- kabiztonsági előírásai

3.7.3.6.2 Gyorspácolási technológiák

A gyorspácolt termékek csoportjának jellemzése, főbb termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízkialakító anyagok, adalék- és burkolóanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

A húsalapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A technológiai utasítás előírásainak megfelelő koncentrációjú pácoldat előállítása. A pácoldat előállításához szükséges pácsókeverék, pácadalékanyagok, vízmennyiség meghatározása. A pácoldat koncentrációjának ellenőrzése kézi mérőeszközzel

A pácolási alapanyagok gyorspácolása egy- vagy többtűs pácolóberendezés, húsforgató be-

rendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A bepácolt termékek tárolása pácolókádakban, pácolóhelyiségben a pácérettség kialakulásáig. A pácolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszer- ben

A pácerett termékek hőkezelése füstölő-főző berendezésben, a termékre jellemző hőkezelési részműveletek és hőkezelési paraméterek alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. Hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben A visszahűtés jelentősége, módjai, a művelet végrehajtása

A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és mun- kabiztonsági előírásai

3.7.4 Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása tantárgy 31 óra

3.7.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék a gyártási anyagok átvételének előírásait, tudják értelmezni az alapvető szállítási dokumentációkat. Rendelkezzenek alapvető informatikai ismeretekkel, hogy rögzíteni tudják az adatokat az informatikai nyomonkövetési rendszerbe. Képesek legyenek a gyártási anyagok mennyiségének kiszámítására. Ismerjék a mennyiségi mértékegységet, képesek legyenek kimérni a gyártáshoz szükséges anyagmennyiségeket. Ismerjék az egyes termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveleteket, tartósítási, készterméktárolási módokat, előírásokat. Ismerjék a sózás-pácolás környezetterhelő hatá- sát. Tisztában legyenek a zsírsütés elméleti hátterével. Képesek legyenek ellenőrizni és elvé- gezni a hagyományos zsírsütés műveletét. A munkabiztonsági előírásokat figyelembe véve magabiztosan használják a kéziszerszámokat, tudják biztonságosan működtetni a gyártás so- rán alkalmazott berendezéseket. Ismerjék és alkalmazzák a higiéniai előírásokat.

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

—

3.7.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, műszaki alapismeretek, munkavédelem és higiénia, mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek, vágóállat-ismeret, gyártástechnológiai alapműveletek és gépek, művelettani és technológiai számítások

3.7.4.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.7.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Elvégzi a gyártási anyagok minőségi és mennyiségi átvé- telét. Értelmezi és ellenőrzi a szállítási	Ismeri a gyártási alapanyagok minő- ségi átvételének	Instrukció alapján részben	Törekszik a pontos, higiénikus, bizton- ságos munkavég- zésre. A gyártás- technológiai	Maghőmérséklet, mennyiségi adatok rögzítése a minő-

A gyártási utasítás előírásai alapján kiszámolja a sózás- hoz, pácoláshoz szükséges anyagok mennyiségét.	Ismeri a számítás- hoz szükséges ma- tematikai	Teljesen önállóan	tani. A tevékenysé- gek során felelős- ségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a mun- kabalesetek kocká- zatát. Környezettudatos.	
Elkészíti a megfele- lő koncentrációjú	Ismeri az oldatok készítésének	Teljesen önállóan		
A termékre jellem- ző sózási, pácolási mód alkalmazásával besózza, bepácolja a terméket. Biztonsá- gosan üzemelteti a	Ismeri a pácolási módokat, a pácolás elméleti alapjait. Megérti a pácolás környezetterhel ő hatását. Ismeri a pácoló berendezé- sek	Instrukció alapján részben		
Elvégzi a sózott vagy bepácolt sza- lonnák pácolókádba, pácolóhelyiség be helyezését a pác- érettség kialakulásá- ig. Dokumentálja a	Ismeri a sózás- pácolás során lezaj- ló folyamatokat.	Instrukció alapján részben önállóan		Rögzíti a pácolási paramétereket a minőségbiztosít ási és
Elvégzi a sózott vagy pácolt szalon- nákra jellemző füstölést, főzést. Biztonságosan üzemelteti a füstö- lő-főző berendezé- seket. A művelet	Ismeri a pácolt termékek tartósítási módjait. Ismeri a füstölő-főző beren- dezés működését	Instrukció alapján részben		Rögzíti a hőkezelési paramétereket a minőségbiztosítá si
Elvégzi a készter- mék tárolását. Elle- nőrzi a késztermék- tároló hőmérséklet	Ismeri a késztermék tárolás higiéniai, minőségbiztosítá	Instrukció alapján részben		Rögzíti a tárolási paramétereket a minőségbiztosít ási és

Elvégzi a készter-mék szeletelését, csomagolását. Biz- tonságosan üzemel- teti a szeletelő és csomagológépek et. Ellátja a terméket a forgalomba hoza-talhoz szükséges jelölésekkel. A	Ismeri a csomagolá- si módokat, a cso-magolással, csoma-golóanyagokkal szemben támasztott követelményeket. Ismeri a szeletelő és csomagoló	Instrukció alapján részben önállóan		
Elvégzi az aprított szalonna sütését. Üzemelteti a dupli- kátor üstöt. Ellenőr- zi a zsírsütés folya-matát. A művelet során betartja,	Ismeri a zsírsütés elméleti hátterét. Ismeri a duplikátor üstök működését,	Instrukció alapján részben önállóan		
Hűti és csomagolja a kinyert zsírt, keze-	Ismeri a késztermék tárolás higiéniai	Instrukció alapján		

3.7.4.6 A tantárgy témakörei

3.7.4.6.1 Étkezési szalonnák előállítása

Az étkezési szalonnák termékcsoportja, főbb termékei

Alapanyagok, jelleg- és ízkialakító anyagok, adalékanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

A szalonna-alapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalma-

zásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Hagyományosan sózott-pácolt szalonnák esetében a formázott szalonnák felületének bedörzsölése étkezési sóval, vagy pácsókeverékkel. A bepácolt termékek tárolása pácolókádakban, pácolóhelyiségben a pácérettség kialakulásáig. A pácolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

Gyorspácolt termékek előállítása esetén a technológiai utasítás előírásainak megfelelő koncentrációjú pácoldat előállítása. A pácoldat előállításához szükséges pácsókeverék, adalékanyagok, vízmennyiség meghatározása. A pácoldat koncentrációjának ellenőrzése kézi mérőeszközzel

A pácolási alapanyagok gyorspácolása egy- vagy többtűs pácolóberendezés, húsforgató berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A bepácolt

termékek tárolása pácolókádakban, pácolóhelyiségben a pácérettség kialakulásáig. A pácolási paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben

A pácérettség kialakulása után a termékre jellemző füstölési és/vagy hőkezelési technológia végrehajtása a termékre jellemző füstölési és/vagy hőkezelési paraméterek alkalmazá-

sával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai. A hőkezelési paraméterek rögzítése a minőségbiztosítási rendszerben

A visszahűtés jelentősége, módjai, a visszahűtés végrehajtása hőkezelt szalonnák esetében

A késztermék tárolása/hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

A késztermék szeletelése, csomagolása különböző típusú szeletelő-, csomagolóberendezések alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és mun- kabiztonsági előírásai

3.7.4.6.2 Hagyományos zsírgyártás

Az alapanyagok mennyiségi és minőségi átvétele, a szállítási dokumentációk, tanúsítványok ellenőrzése, az adatok rögzítése a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerben A szalonna-alapanyag termékre jellemző formájának kialakítása kéziszerszámok alkalmazásával. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

Szalonna-alapanyag sütése duplikátorüstben. A sütés folyamatos ellenőrzése. A művelet higiéniai és munkabiztonsági előírásai

A kinyert zsír hűtése, az étkezési tepertő kezelése

A késztermék hűtőtárolása a minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint

A késztermék csomagolása zsírcsomagoló berendezés alkalmazásával. A művelet higiéniai, környezetvédelmi és munkabiztonsági előírásai

3.7.5 Késztermékvizsgálat tantárgy 72 óra

3.7.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az élelmiszerek legfontosabb kémiai paramétereinek meghatározására alkalmazott egyszerűbb vizsgálati módszereket, hogy ezek segítségével meg tudják állapítani egy adott húsipari késztermék szárazanyag-, só-, fehérje- és zsírtartalmát. Képesek legyenek alkalmazni az egyszerűbb sűrűségmérő eszközöket a pácoldat koncentrációjának meghatározására. Tisztában legyenek azzal, miként lehet műszer segítségével megállapítani a pácoldatok só- és nitrittartalmát. Képesek legyenek egy adott húsipari késztermék szabvány szerinti, teljes körű érzékszervi bírálatára.

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

—

3.7.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek, élelmiszer-vizsgálat, élelmiszer-ismeret, munkavédelem és higiénia

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

kell lebonyolítani.

3.7.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő
Elvégzi egy adott húsipari termék szabvány szerinti érzékszervi minősí- tését. A megállapí- tott minősítési érté-	Ismeri a húskészít- mények érzékszeri jellemzőit. Tudja alkalmazni a minő- sítési szabványokat	Instrukció alapján részben	Törekszik a szak- szerű, pontos mun- kavégzésre. Munká- ja során betartja a munkabiztonsági előírásokat. A tevé- kenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy	Paraméterek rögzí- tése táblázatkezelő szoftverbe. Jegyző- könyv készítése
Elvégzi egy adott húsipari termék kémiai összetevői- nek (szárazanyag-, zsír-, fehérje- és sótartalom)	Ismeri a húskészít- mények kémiai paramétereinek meghatározására alkalmazható vizs- gálati módszereket. A	Instrukció alapján részben		Paraméterek rögzí- tése táblázatkezelő szoftverbe. Jegyző- könyv készítése
Elvégzi a pácolda- tok sótartalmának, nitrittartalmának , sűrűségének vizsgá- latát. A	Ismeri a pácoldatok kémiai paraméterei- nek meghatározásá- ra alkalmazható vizsgálati módsze- reket. A	Instrukció alapján részben		Paraméterek rögzí- tése táblázatkezelő szoftverbe. Jegyző- könyv készítése

3.7.5.6 A tantárgy témakörei

3.7.5.6.1 Húskészítmények érzékszervi bírálata

A húskészítmények érzékszervi minősítésének módszere

3.7.5.6.2 Húskészítmények szárazanyag-tartalmának vizsgálata

A szárazanyag-tartalom vizsgálatának módszerei

3.7.5.6.3 Húskészítmények sótartalmának meghatározása

Sótartalom meghatározása hagyományos titrálással

3.7.5.6.4 Pácoldat sűrűségének meghatározása

Pácoldat sűrűségének meghatározása aerométerrel és fokolóval

3.8 Gazdasági és vállalkozási ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 103 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület ismeretei tartalmazzák a gazdasági alapfogalmakat és alapfolyamatokat, a vállalkozás különböző fajtáit, működésének módjait, alapításuk és megszüntetésük folyama- tát, valamint a működtetésükkel kapcsolatos alapvető feladatokat.

3.8.1 Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy 103 óra

3.8.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja az üzemi gazdálkodási fogalmak megismerése és alkalmazása a gyakorlatban. A tanulók megismerik az élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, és elsajátítják a létrehozásukkal, működtetésükkel, megszüntetésükkel kapcsolatos feladatokat.

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

—

3.8.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.8.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Értelmezi, és mun- kája során használja a tanult	Ismeri a gazdasági alapfogalmakat (szükséglet,	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja a vállal- kozási formákat és	Ismeri a társas vál- lalkozási formákat és az	Instrukció alapján	Nyitott, érdeklődő a	Prezentációkészítő program használata a

Bemutatja a vállal- kozás létrehozását	Ismeri a vállalkozás létrehozásának	Instrukció alapján	környezetében mű- ködő gazdasági szereplők tevékeny- sége iránt. Elkötele- zett a vállalkozások és	Digitális tartalmak keresése,
Bemutatja a vállal- kozás működésének	Ismeri a vállalkozás működtetésének	Instrukció alapján részben		Prezentációkészít ő program használata a

Bemutatja a vállal- kozás megszüntető	Ismeri a vállalkozás megszüntetésére	Instrukció alapján		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se

3.8.1.6 A tantárgy témakörei

3.8.1.6.1 Gazdasági alapismeret

A gazdaság fogalma, működése. Szükségletek, áru és szolgáltatás fajtái. A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében. Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában. Jogszabályok hierarchiája. Vagyon, mérlegek, leltárak. Adózási alapok, adófajták, adónemek. Szerződések fajtái, kötelmi jog. Kereskedelem fogalma, fajtái. Tárgyi és személyi erőforrások. Munkaerő. Munkaviszony fogalma, munkaszerződések. Bér és juttatás. Munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái. Munkavállalók joga és kötelességei, munkavállaló jogai és kötelességei. Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek

3.8.1.6.2 Vállalkozás alapítása

A vállalkozások típusai, szerepük a gazdaság működtetésében. Egyéni és társas vállalkozások. A vállalkozások tőkeigénye. Tevékenységi körök. Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások. Társaságok, társasági szerződések. Székhely és telephely létesítése. Bejelentési kötelezettségek

3.8.1.6.3 Vállalkozás működtetése

A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai. Adózási ismeretek. Adónemek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek. A vállalkozások dokumentációs kötelezettségei. Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek. Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés. A vállalkozások tevékenységének bővítése. Szigorú számadású dokumentumok kezelése. Árajánlatok készítése. A vállalkozásokkal kapcsola- tos tisztességes piaci magatartás és vállalkozásetika. A vállalkozások megszüntetés.

4 RÉSZSZAKMA

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

4.1 A részszakma megnevezése: Vágóhídi munkás

4.1.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.4.1	Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek tantárgy
3.4.2	Vágóállat-ismeret tantárgy
3.4.3	Vágástechnológiai alapműveletek és gépek tantárgy
3.6.1	Sertésvágás-technológiák tantárgy
3.6.2	Szarvasmarha-vágástechnológiák tantárgy
3.6.3	Baromfivágás-technológiák tantárgy

4.2 A részszakma megnevezése: Csontozó munkás

4.2.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.4.1	Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek tantárgy
3.4.2	Vágóállat-ismeret tantárgy
3.5.1	Félsertés darabolása, csontozása tantárgy
3.5.2	Marhanegyed darabolása, csontozása tantárgy
3.5.3	Sovány- és vízibaromfi darabolása tantárgy

4.3 A részszakma megnevezése: Húskészítmény gyártó

4.3.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.4.1	Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek tantárgy
3.4.2	Vágóállat-ismeret tantárgy
3.4.4	Gyártástechnológiai alapműveletek és gépek tantárgy

3.7.1	Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása tantárgy
3.7.2	Nyers töltelékes húskészítmények előállítása tantárgy
3.7.3	Pácolt termékek előállítása tantárgy
3.7.4	Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása tantárgy

5
MELLÉKLET

5 MELLÉKLET

Projektfeladat tervezése

Projektszint: osztályszintű □ évfolyamszintű □ **csoportszintű** □

Osztály: 9. évfolyam

Ágazat/szakma: élelmiszer /hentes-húsipari termékelőkészítő

Projekt témája: Takarmányként használt gabonafélék megismerése

Résztvevők feladata:

- a tanulók megismerik a gabonafélék általános jellemzőit, a nemesítés-történeti folyamatokat, hagyományos élelmiszeripari felhasználásuk módjait
- a fentiek bemutatására plakátot készítenek a jelzett témák használatával
- a tanulók felismerik a gabonák jelenlegi fontosságát a húsipari készítmények gyártásában, valamint
- megismerik az egyes gabonák húskészítményekben való felhasználásának mennyiségi
- digitális prezentációban bemutatják a gabonaszármazékok húskészítményekben kimutatható hatásmechanizmusait
- a tapasztalatok csoportszintű feldolgozásával szereznek kellő ismereteket a tanulók
- a plakát és a prezentáció bemutatásával megismerik és a társaikkal is megismertetik a gabonák szerepét az élelmiszeriparban
- az oktató megadja az alapinformációkat, témákat javasol, kijelöli az anyaggyűjtési irányvonalakat, felügyeli a munkát
- a tanulócsoport önállóan dolgozik, gyűjtőmunkát végez (szakmai tankönyv, internet, ismeretségi kör), társaival és szakemberekkel konzultál
- képességeinek és kreativitásának megfelelően digitális eszközökkel elkészíti a témához kapcsolódó szemléltetőanyagát
- szöveget alkot, előadást tart (kb. 5-10 perc), prezentációs anyagot állít össze (gabonák általános ismerete, élelmiszeripari felhasználási területek, mennyiségi mérések, a bemutató írásos anyaga, régi fotók, stb)
- hallgatóság előtt összefüggően beszél
- fejlődik a logikai gondolkodás, a beszédalkotási kompetenciák javulnak, az élőbeszéddel kapcsolatos gátlások oldódnak
- a produktum előállításának minden szakaszában gyakorolják a közös problémamegoldást különböző feladathelyzetekben
- tapasztalatot szereznek a meglévő és a megszerzett tudásanyag alkalmazásának lehetőségeiről és buktatóiról, megismerik a folyamatos, összefüggő szöveg szerkesztésének nehézségeit
- a tanult technológiai lépések gyakorlati kivitelezésével bővül a tanulók tapasztalati köre, megtapasztalják az internet-források megbízhatósági mutatóit

- kommunikációs szituációban a katedra „másik” oldalán állnak, ők az előadók, melynek felelőssége és mentális állapotának megtapasztalása nagyon fontos
- a kommunikáció széleskörű alkalmazása során a tanulók verbális kifejezőkészsége is javul
- a projekt ideje alatt megfigyelhető az osztályközösségben kialakuló hierarchia, valamint a rejtett képességek (pl. kreativitás, szónoki tehetség) és a további fejlesztési területek

Munkamódszer: csoportos/egyéni

Végeredmény értékelési módja: az értékelés szöveges formában, szóban és írásban történik az önmagukról alkotott szubjektív vélemény, a társak és oktatói objektív minősítés összesítése alapján

Csoport létszáma:

Csoportok száma:

A projekt felelőse/-i: képzésben résztvevő oktatók

Projekt részfeladat	**Készségek, képességek**	**Ismeretek**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Önállóság és felelősség mértéke**
Gabonafajták megismerése	Csoportokba rendezi az élelmiszeriparban használt gabonákat	Alap szinten ismeri az élelmiszeripar növényi nyersanyagait.	A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakszerűségre Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát Megfelelő módon és hatékonyan tud csapatban dolgozni	Irányítás mellett végzi munkáját Felelősséget vállal saját munkájáért
Vizsgálati anyagok kiválasztása	Meghatározza, mely anyagokat kell vizsgálni a projektcél elérése érdekében	Alapszinten ismeri a termékek előállításához szükséges anyagokat, eszközöket.		
Anyaggyűjtés	Kiválasztja a hiteles információforrásokat, majd összegyűjti a használható anyagokat, csapatban dolgozik	Alapszinten ismeri az informatikai eszközöket és megbízhatóan használja is őket		
Késztermékvizsgálat	Tapasztalati úton megfigyeléseket végez a húsipari késztermékek összetételére, a	Ismeri a jelölések fogalmát, felismeri az adalékanyagok		

	gabonaszármazékok jelenlétére vonatkozóan	at, meghatározza a mennyiségi százalékokat		
A bemutatóanyagok összeállítása	Erős a kommunikációs készsége, döntésképes a felhasználható anyagok kiválasztásában	Ismeri és hatékonyan használja a prezentáció készítéséhez szükséges programot		
Projekt értékelés				

A projekt kapcsolata a közismerettel:

Projekt részfeladat	**Készségek, képességek**	**Ismeretek**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Önállóság és felelősség mértéke**
matematika: a szakma sajátosságainak megfelelő készségek, képességek fejlesztése	számolási készség, problémamegoldó képesség	tömegmérés, mértékváltás, százalékszámítás, térfogatmérés	együttműködés, elkötelezettség, pontosság	oktatói segítséggel
testnevelés: a szakma sajátosságainak megfelelő készségek, képességek fejlesztése	speciális állóképesség fejlesztése, helyes testtartás kialakítása, prevenció	kitartás	erőnlét, kitartás	szakmai elvárásoknak megfelelés

idegen nyelv: gabonatermelés	hallott szövegértési készség	lexikai ismeretek	nyitottság, koncentráció	összefüggések felismerése
kommunikáció-magyar: gabona a kultúránkban-anyaggyűjtés, fogalmazásírás	tájékozódás térben és időben	előzetes ismeretek alkalmazása	nyitottság, elfogadás	önálló anyaggyűjtés
történelem: haszonállatok (tablókészítés, rajzkészítés)	rendszerező képesség	haszonállatok, szárnyasok	pontosság	hivatástudat erősítése
természetismeret: gabonafélék termesztése, feldolgozása	önálló ismeretszerzés, lényegkiemelés képessége	gabonafélékkel kapcsolatos ismeretek	önállóság	önálló ismeretszerzés

„SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
a(z)
34 541 03

HÚSIPARI TERMÉKGYÁRTÓ

SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a(z) 34 541 03 számú,Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó ../201.. (…. ...) … rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 541 03
Szakképesítés megnevezése: Húsipari termékgyártó
A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év
Elméleti képzési idő aránya: 30%
Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén:a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
vagy iskolai végzettség hiányában:
Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: -

IV.A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.
Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
Mikrobiológia és higiénia	élelmiszeripari mérnök
Higiénia gyakorlati alkalmazása	élelmiszeripari mérnök
Élelmiszervizsgálat gyakorlat	élelmiszeripari mérnök
	-

Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	790,5 óra/év
Összesen:		2343 óra		2582,5 óra

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy
	Összesen	9	8	140	8	17	140	11,5	14
	Összesen	17			25			25,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**							0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**							2	
10891-16 Mirobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	**Mikrobiológia és higiénia**	2							
	Minőségbiztosítás	1						2	
	Higiénia gyakorlati alkalmazása					1			
10927-16 Vágóhídi munka	**Húsipari technológia**	5							
	Húsipari gépek	1			2				
	Tecnológia gyakorlat					2			3
10928-16 Darabolás, csontozás	**Húsipari technológia**				2				
	Húsipari gépek				1				
	Technológia gyakorlat		8			6			2
10929-16 Másodlagos húsipari feldolgozás	**Húsipari technológia**				2			3	
	Húsipari gépek				1			1,5	
	Élelmiszervizsgálat gyakorlat					2			
	Technológia gyakorlat					6			8
10930-16 Húsipari értékesítés	**Húsipari technológia**							1	
	Húsipari gépek							0,5	
	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek				2			1	
	Technológia gyakorlat								1

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	
:	Összesen	**324**	**288**	**140**	**288**	**612**	**140**	**356,5**	**434**	**2582,5**
	Összesen	**612**			**900**			**790,5**		
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**	**0**	**0**		**0**	**0**		**15,5**	**0**	**15,5**
	Munkajogi alapismeretek							3,5		3,5
	Munkaviszony létesítése							4		4
	Álláskeresés							4		4
	Munkanélküliség							4		4
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**	**0**	**0**		**0**	**0**		**62**	**0**	**62**
	Nyelvtani rendszerezés 1							10		10
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10
	Nyelvi készségfejlesztés							20		20
	Munkavállalói szókincs							22		22
10891-16 Mirobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	**Mikrobiológia és higiénia**	**72**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**72**
	Káros és hasznos mikroorganizmusok	8								8
	Vágóállatokra jellemző bakteriális, vírusos és paraziták okozta betegségek	20								20
	Élelmiszerrel kapcsolatos fertőzések, mérgezések	4								4
	Higiéniához kapcsolódó rendeletek, jogszabályok	4								4
	Személyi, eszköz és üzemhigiénia a húsiparban	20								20
	Tisztítószerek, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk,alkalmazhatóságuk	10								10
	Környezeti higiénia jelentősége a húsiparban	6								6
	Minőségbiztosítás	**36**	**0**		**0**	**0**		**31+31**	**0**	**98**
	Élelmiszerbiztonság	36						10		46

	ISO 22000 és a HACCP minőségirányítási rendszerek alapelvei az élelmiszeriparban							15+15,5		30,5
	Élelmiszer-biztonsági rendszerek(IFS, BRC) , nyomonkövetés alapelvei							6+15,5		21,5
	Higiénia gyakorlati alkalmazása	**0**	**0**		**0**	**36**		**0**	**0**	**36**
	Személyi,-eszköz és üzemi higiénia betartása					10				10
	Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása a vágási és gyártási folyamatok során					10				10
	Takarítást, tisztítást , fertőtlenítést végez					10				10
	Betartja a környezethigiéniás szabályokat					6				6
10927-16 Vágóhídi munka	**Húsipari technológia**	**144+36**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**180**
	Vágóállatok szervezeti felépítése	30								30
	Vágóállatok fajok, fajták	14+2								16
	Vágóüzem munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai	10								10
	Vágástechnológiák	40+15								55
	Vágási fő és melléktermékek felhasználhatósága	30+5								35
	Magaspálya teljesítmény számítása	10+7								17
	Fő és melléktermék kihozatali számítások	10+7								17
	Húsipari gépek	**18+18**	**0**		**36**	**0**		**0**	**0**	**72**
	Géprajzi alapismeretek	3+4								7
	Gépelemek	6+4								10
	Magaspályák, konvejorok	4+4								8
	Sertés, marharögzítő berendezések	5+6								11
	Kábítóberendezések és eszközök				7					7
	Véreztető és szőrtelenítő berendezések				7					7
	Marhabőrfejtőgépek				7					7
	Hasító berendezések				7					7
	Bélfeldolgozó gépek				8					8
	Tecnológia gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**72**		**0**	**93**	**165**
	Vágóállatok kábítása, szúrása és elvéreztetése					14			18	32
	Testek forrázása, utótisztítása					14			18	32
	Testüregek bontása, belszervszedés					14			18	32
	Testek hasítása					14			18	32
	Fehéráru elővágása, eltávolítása					16			21	37
10928-16 Darabolás, csontozás	**Húsipari technológia**	**0**	**0**		**72**	**0**		**0**	**0**	**72**
	A hús vágás utáni elváltozásai				6+2					8
	Sertés, marha,borjú, juh kereskedelmi bontása és konyhatechnológiai felhasználhatósága				16					16
	Sertés és marha ipari csontozása, kivágása, húsok osztályozása				12					12

	Sertéshúsok pácolásra történő előkészítése, formázása				12					12
	A csontozó munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai				12					12
	Csontozási veszteség és kihozatal számítások				12					12
	Húsipari gépek	**0**	**0**		**18**	**0**		**0**	**0**	**18**
	Hűtő és fagyasztó berendezések				3					3
	Daraboló gépek				3					3
	Bontó és csontozó szalagok				3					3
	Csontozó kések				3					3
	Csontszeparátorok				3					3
	Bőrkézőgépek				3					3
	Technológia gyakorlat	**0**	**288**		**0**	**216**		**0**	**62**	**566**
	Kések köszörülése, fenése		28							28
	Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése		42			43				85
	Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása		77			43			15	135
	Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bontása, csontozása,		52			43			15	110
	Marha első-és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása		49			43			16	108
	Marha első-és hátulsó negyed kereskedelmi bontása		40			44			16	100
10929-16 Másodlagos húsipari feldolgozása	**Húsipari technológia**	**0**	**0**		**72**	**0**		**93**	**0**	**165**
	Tartósító eljárások				24					24
	Adalékanyagok és burkolóanyagok				24					24
	Csomagolástechnológia				24					24
	A húsüzem munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai							13		13
	Gyártáselőkészítő és gyártási alapműveletek							13		13
	Hőkezelt töltelékes készítmények gyártástechnológiája							15		15
	Pácolt, füstölt, füstölt-főtt , lángolt húsok gyártási műveletei							13		13
	Szalámifélék és szárazkolbászok gyártástechnológiája							13		13
	Étkezési szalonnafélék és étkezési tepertő gyártási műveletei							13		13
	Húskonzervek gyártástechnológiája							13		13
	Húsipari gépek	**0**	**0**		**18**	**0**		**46,5**	**0**	**64,5**
	Aprítógépek				6					6
	Keverőgépek				6					6
	Töltőgépek				6					6
	Pácolóberendezések							7		7
	Füstölőberendezések és klímák							11,5		11,5
	Főzőberendezések							7		7
	Szalámigyártó gépsor							7		7
	Húskészítmény csomagoló berendezések							7		7

	Zsírolvasztó és zsírcsomagoló berendezések							7		7
	Élelmiszervizsgálat gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**72**		**0**	**0**	**72**
	Laboratóriumi alapismeretek					15				15
	Élelmiszervizsgálati eljárások					42				42
	Szakmai számítások					15				15
	Technológia gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**216**		**0**	**248**	**464**
	Húsipari tartósítási műveletek alkalmazása, gyakorlása					24			35	59
	Alapanyagok és segédanyagok előkészítése, aprítás, keverés					24			29	53
	Hőkezel töltelékes készítmények gyártása,töltés, formázás gyakorlása					72			43	115
	Darabos pácolt húskészítmények gyártása					54			71	125
	Húsipari termékek csomagolása					21			35	56
	Húskészítmények raktározása					21			35	56
10930-16 Húsipari értékesítés	**Húsipari technológia**	**0**	**0**		**0**	**0**		**31**	**0**	**31**
	Sertés, marha,borjú és juh bolti bontásakor alkalmazott elnevezések							18		18
	Hús és húskészítmények bolti tárolásának előírásai							6		6
	Húskészítmények jelölésének szabályai, előírásai							7		7
	Húsipari gépek	**0**	**0**		**0**	**0**		**15,5**	**0**	**15,5**
	Asztali darálók, szeletelők							7		7
	Bolti anyagmozgató berendezések							8,5		8,5
	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek	**0**	**0**		**72**	**0**		**31**	**0**	**103**
	A kereskedelmi egységek munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai				6					6
	Vállalkozások alapítása, működtetése				20					20
	Kereskedelmi alapismeretek				20					20
	Értékesítési módok, folyamatok				16					16
	Bolti eredmény keletkezése				6					6
	Fogyasztóvédelmi szabályok				4					4
	Vállalkozások pénzforgalmi szabályai							6		6
	Fizetési módok							12		12
	Vállalkozások adófizetési kötelezettségei							13		13
	Technológia gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**31**	**31**
	Tőkehúsok és húskészítmények (csemegeáruk) elhelyezése a hűtőpultokban								7	7
	Fagyasztott húsok elhelyezése a fagyasztókban								5	5
	Húskészítmények szeletelése, csomagolása,és kiszolgálás a pultnál								7	7
	Nyershúsok darálása, dagadó felszúrása, köröm darabolása								8	8

	Nyugta vagy készpénzfizetési számla kitöltése								4	4

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.
A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.
A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

A
11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II.megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás II.
FELADATOK	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat	x
Feltérképezi a karrierlehetőségeket	x
Vállalkozást hoz létre és működtet	x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít	x
Diákmunkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x
Álláskeresési módszerek	x
Vállalkozások létrehozása és működtetése	x
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédkészség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	

Önfejlesztés	x
Szervezőkészség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

10. Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

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

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

10.3. Témakörök

10.3.1. Munkajogi alapismeretek 3,5 óra

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

10.3.2. Munkaviszony létesítése 4 óra

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

10.3.3. Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

10.3.4. Munkanélküliség *4 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

10.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

10.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x			
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat			x	

10.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			

1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.3	Tesztfeladat megoldása		x		

10.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
11497-12 azonosító számú

Foglalkoztatás I.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás I.
FELADATOK	
Idegen nyelven:	
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Idegen nyelven:	
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok	x
a munkakör alapkifejezései	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Nyelvi magabiztosság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Információgyűjtés	x
Analitikus gondolkodás	x

11. Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra

11.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

11.3. Témakörök

11.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 *10 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

11.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű

mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

11.3.3. Nyelvi készségfejlesztés *22 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.
Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

11.3.4. Munkavállalói szókincs *22 óra*

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)
A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban.

Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

11.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

11.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			
7.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

11.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				

4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

11.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10891-16 azonosító számú

Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10891-16 azonosító számú Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Mikrobiológia és higiénia	Minőségbiztosítás	Higiénia alkalmazása a gyakorlatban
FELADATOK			
Betartja az új élelmiszerekhez szükséges engedélyezési eljárásokat		X	
Alkalmazza az élelmiszer-higiéniás és élelmiszer-biztonsági előírásokat (törvény, rendelet, minőségügyi kézikönyv)	X		X
Alkalmazza a Jó Higiéniai Gyakorlatot (GHP)	X		X
Használja a mikrobák elpusztításának módszereit	X		
Mikrobák szaporodásának gátlását végzi	X		
Betartja a HACCP rendszer előírásait		X	
Betartja a személyi és környezeti higiéniára vonatkozó előírásokat	X		X
Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez	X		
Élelmiszerek gyártása során kritikus higiéniai pontokat ellenőriz		X	
ISO 22000, HACCP rendszerek alapelveit ismeri, betartja		X	
Élelmiszer-biztonsági rendszerek (IFS, BRC), nyomonkövetés alapelveit ismeri, alkalmazza		X	
Jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentációkat vezet		X	
Mikrobiológiai alapismereteit használja	X		X
A hasznos és káros mikroorganizmusok jellemzőit, szaporodásuk és elpusztításuknak lehetőségeit alkalmazza	X		X
SZAKMAI ISMERETEK			
Higiéniához, minőségbiztosításhoz kapcsolódó rendeletek, jogszabályok	X		

Tisztító-, fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alkalmazhatóságuk	X		
Jó higiéniai gyakorlat elemei	X		X
Alapvető minőségbiztosítási dokumentumok			
Mikrobiológiai ismeretek: élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló káros és hasznos mikroorganizmusok, életfeltételei, jellemzői	X		
Élelmiszerek útján terjedő megbetegedések, ételmérgezések jelentősége	X		
A mikroorganizmusok szerepe a természetben (hasznos, káros)	X		
Vírusok, baktériumok, élesztők, penészek, élelmiszer-ipari szempontból fontos mikroorganizmusok fogalma, alaktana, felépítése, anyagcseréje, telepképzése, előfordulási valószínűsége	X		
Az élelmiszer-ipari és egészségügyi szempontból fontos mikroorganizmusok	X		
Az élelmiszer-romlás, a leggyakrabban előforduló élelmiszer-mérgezések, élelmiszer-fertőzések tünetei és az ezzel kapcsolatos higiénés követelmények	X		
Az élelmiszertermelés alapvető egészségügyi követelményei	X	X	
Az életfeltételek és a mikroorganizmusok szaporodása, anyagcseréje közötti összefüggés	X		
Az endospóraképzés és a vegetatív sejtté alakulás feltételei	X		
A mikroorganizmusok anyagcseréjének jelentősége az élelmiszeriparban és egyéb területeken (gyógyszer, mezőgazdaság, az ember anyagcseréjében)	X		
Az élelmiszeripar szempontjából károsnak ítélt mikroorganizmusok elleni védekezés módjai	X		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Szakmai nyelvű beszédkészség	X	X	X
Szakmai nyelvű íráskészség	X	X	
Szakmai olvasott szöveg megértése	X	X	X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X
Információforrások kezelése	X	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			

Felelősségtudat		X	X
Döntésképesség			X
Precizitás			X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Kapcsolatteremtő készség		X	X
Határozottság			X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
Higiéniás szemlélet	X		X
Logikus gondolkodás		X	

12. Mikrobiológia és higiénia tantárgy 72 óra

12.1. A tantárgy tanításának célja

A húsipari szakmunkás tanulók ismereteket szerezzenek azon mikroorganizmusokról, melyek szerepet játszanak az élelmiszerek előállításánál, tartósításánál, romlásánál. Ismerjék meg a húsiparban előforduló káros, hasznos mikroorganizmusokat. A tanulók tudják az alapvető higiéniai szabályokat, előírásokat. Az elsajátított ismeretek alapozzák meg a húsiparban alkalmazandó higiéniai szemléletet.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, Húsipari technológia

12.3. Témakörök

12.3.1. Káros és hasznos mikroorganizmusok 8 óra

A mikroorganizmusok elterjedése
Baktériumok jellemzői
Vírusok jellemzői
Gombák jellemzői
Paraziták, élősködők jellemzői
A hasznos mikrobáknak jelentősége a hagyományos és gyorsérlelésű szalámiféléknél

12.3.2. Vágóállatokra jellemző bakteriális, vírusos és paraziták okozta betegségek 20 óra/20 óra

Bakteriális betegségek:lépfene, botulismus, tetanus, sertésorbánc, gümőkór, E-coli, Szalmonellózis, Lyme kór, Malleus(takonykór)
Vírus okozta betegségek: Fertőző sertésbénulás, Ragadós száj-és körömfájás, Sertéspestis, Veszettség
Retrovírus okozta betegség:BSE
Paraziták és élősködők által okozott betegségek:Trichinellózis, borsókakór, mételykór, tüdőférgesség, ostorférgesség
A BSE megelőzésével kapcsolatos EU-s szabályok

12.3.3. Élelmiszerrel kapcsolatos fertőzések, mérgezések 4 óra

Fertőzés fogalma, forrásai
Közvetlen, Közvetett fertőzés, Kevert fertőzés
A fertőzés folyamata és befolyásoló tényezői
Élelmiszer- mérgezések meghatározása

A megelőzés fontossága
Exotoxonok és endotoxinok.

12.3.4. Higiéniához kapcsolódó rendeletek, jogszabályok 4 óra

Európai uniós és hazai rendeletek
Élelmiszer előállításra, forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
Kötelező nyilvántartások, dokumentációk.

12.3.5. Személyi, eszköz és üzemhigiénia a húsiparban 20 óra

Fekete-fehér öltözőrendszer kialakítása
Testi higiénia biztosítása
Munka és védőruha tisztasága
Munkaeszközök és egyéni védőeszközök tisztántartása
Az alkalmazott berendezések, kialakított felületek, padozatokkal szemben támasztott követelmények
Épületek, üzemi helyiségek kialakításának szempontjai

12.3.6. Tisztítószerek fertőtlenítőszerek jellemzői, hatásuk, alklamazhatóságuk 10 óra

Takarítás, fertőtlenítés jelentősége
A húsiparban alkalmazható tisztító és fertőtlenítőszerek
Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés folyamatai
Tisztító és fertőtlenítő szerekkel szemben támasztott követelmények

12.3.7. Környezeti higiénia jelentősége a húsiparban 6 óra

Szennyes és tiszta övezetek elkülönítése
Szennyvíz kezelése
Vágási hulladékok zárt tárolása a szennyes övezetben
Szociális hulladékok elkülönített tárolása
Levegő tisztaságának megőrzése
Környezetvédelem

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

12.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

12.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X			
2.	megbeszélés		X		
3.	szemléltetés			X	
4.	teszt	X			

12.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		X		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			
2.3.	Tesztfeladat megoldása	X	X		

12.6. A tantárgy értékelésének módja

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

13. Minőségbiztosítás tantárgy 98 óra

13.1. A tantárgy tanításának célja

A szakmunkás tanulók megismerjék a minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek alapelveit. Tudják összekapcsolni az üzemi gyakorlatok során a Jó Gyártási gyakorlatot a Jó Higiéniai gyakorlattal. Képesek legyenek a vágástechnológiai-műveletek és a készítménygyártás során felismerni a lehetséges veszélyeket, meghatározni a kritikus határértéket és a megfelelő döntést meghozni az elhárításukra.

13.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Foglakoztatás I. és Húsipari technológia

13.3. Témakörök

13.3.1. Élelmiszerbiztonság *46 óra*

Az élelmiszerbiztonság jelentősége Európában
A fogyasztók és dolgozók egészségvédelme
Az élelmiszerbiztonság alapja:GMP, GHP
Minőségi előírások az alapanyagok és segédanyagok esetében
Gyártásközi minőség-ellenőrzés
Késztermékek minőségi követelményei és azok ellenőrzése
Kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi vizsgálatok jelentősége

13.3.2. ISO 22000 és a HACCP minőségirányítási rendszerek alapelvei az élelmiszeriparban *30,5 óra*

ISO 22000 nemzetközi szabvány alkalmazásának belső és külső előnyei
Az ISO 22000 élelmiszerbiztonsági rendszer követelményei, tanúsítás lehetősége
A HACCP rendszer 7 alapelve és azok alkalmazása
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a vágási műveleteknél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a készítménygyártási műveleteknél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a csomagolásnál, hulladékkezelésnél
Veszélyek és kritikus pontok meghatározása és megelőzésüknek lehetősége a raktározásnál és szállításnál

Veszélyek a kereskedelmi folyamatoknál és a megelőzés lehetőségei
A HACCP –hez, minőségirányítási rendszerekhez kapcsolódó dokumentáció ismerete, kezelése

13.3.3. Élelmiszerbiztonsági rendszerek (IFS és BRC), nyomon követés alapelvei
21,5 óra

BRC eredetileg angol, ma már nemzetközi kereskedőláncok élelmiszerbiztonsági rendszere
A BRC követelménymoduljai és azok tartalmának ismertetése: tárolás, elosztás, nagykereskedői és szerződött szolgáltatás
BRC tanúsítvány lényege a termelő és vevő oldaláról
IFS eredetileg német kereskedelmi élelmiszerbiztonsági rendszer, mely szintén nemzetközivé vált
Az IFS követelményrendszere az élelmiszer –előállítás teljes folyamatára
Az IFS szigorításai (KO-k): idegen test kezelése, nyomon követhetőség, munkatársak tudatossága, felelősége stb.
IFS tanúsítvány lényege a termelő és kereskedő oldaláról

13.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

13.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

13.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			X	
2.	megbeszélés		X		
3.	szemléltetés			X	

13.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések

		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			X	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			

13.6. A tantárgy értékelésének módja

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

14. Higiénia gyakorlati alkalmazása tantárgy 36 óra

14.1. A tantárgy tanításának célja

A mikrobiológia és higiénia tantárgyban elsajátított elméleti ismereteket tudja alkalmazni gyakorlati munkavégzés során. A tanulók képesek legyenek betartani a személyi higiéniával, a műszaki higiéniával és a környezethigiéniával kapcsolatos szabályokat a munkavégzésük során.

14.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Magyar nyelv és kommunikáció, Természetismeret, Mikrobiológia és higiénia

14.3. Témakörök

14.3.1. Személyi,- eszköz és üzemi higiénia betartása 10 óra

Használja a fekete-fehér öltözőrendszert a gyakorlaton
Megfelelő tisztálkodás, haj és köröm ápoltsága, rövidsége
Munkaruha tisztasága, cseréje naponta
Munkaeszközeit a gyakorlat végeztével megtisztítja
Egyéni védőeszközöket a gyakorlat végén megtakarítja és tisztán elteszi
Rendeltetésszerűen használja a személyi higiénia céljait szolgáló eszközöket, berendezéseket
Az üzemi higiéniai előírásokat maradéktalanul betartja

14.3.2. Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása a vágási és gyártási folyamatok során 10 óra

Betartja a kések fertőtlenítésére vonatkozó előírásokat
Biztosítja a szőrtelenítés, bontás, hasítás munkaműveleteinek higiénikus elvégzését
Ellenőrzi a hűtők hőmérsékletét és tisztaságát
A készítménygyártás során a higiéniai előírások betartásával kizárja a fertőzés lehetőségét
Ügyel az eltérő munkaműveletek közötti kézmosásra
Vezeti naprakészen a higiéniával kapcsolatos nyilvántartásokat

14.3.3. Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez 10 óra

Értelmezi a „Takarítási és Fertőtlenítési Utasításban" foglaltakat
Használja a tisztítás, takarítás eszközeit
Kiválasztja a munkaterületnek megfelelő tisztító és fertőtlenítőszert
Meghatározza a kiválasztott tisztító és fertőtlenítőszerek töménységét, hőfokát, behatásuk idejét
A tisztítás és fertőtlenítés során használja a szükséges védőfelszerelést
Vezeti a takarításról, fertőtlenítésről a kötelező nyilvántartásokat

14.3.4. Betartja a környezethigiéniás szabályokat 6 óra

Betartja a szennyes tiszta övezetekre vonatkozó szabályokat, előírásokat
Levegő tisztaságának megőrzését elősegíti
Betartja szerves és szervetlen hulladékok tárolásának és kezelésének szabályait
A vágási hulladékot haladéktalanul eltávolítja a vágócsarnokból
Betartja a szennyes övezetben lévő zárt tárolás (ATEV) előírásait

14.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy üzem

14.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

14.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete	Alkalmazandó eszközök és felszerelések

		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		X		
2.	megbeszélés		X		
3.	szemléltetés	X	X		
4.	szimuláció		X		

14.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.2.	Információk önálló rendszerezése	X			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X	X		

14.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10927-16 azonosító számú

Vágóhídi munka
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10927-16 azonosító számú Vágóhídi munkamegnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Húsipari technológia	Húsipari gépek	Technológiai gyakorlat
FELADATOK			
Élő állatot átvesz	X		X
Vágásra előkészít	X		
Technológiai teljesítményt számol	X		
Kábítást végez	X		X
Vág vagy szúr, elvéreztet, vért kezel	X		X
Testtisztítást végez szőrtelenítéssel, kopasztással, perzseléssel	X		X
Testtisztítást végez bőrfejtéssel	X		
Testet bont, zsigerel, testüreget tisztít	X		X
Testet hasít, testfelületet tisztít	X		X
Lehúzott sertés féltestet állít elő (leszalonnáz, szalonna alapanyagot előkészít)	X		X
Bőrös féltestet állít elő	X		X
Előhűtést végez	X		
Kitermelési százalékot számol	X		
Felméri, előkészíti a szükséges anyagokat, eszközöket	X	X	X
Alkalmazza az anyagmozgatás biztonságtechnikáját		X	X
Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat		X	X
Alkalmazza a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat			X
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket	X		
Gépeket, eszközöket használ		X	X
SZAKMAI ISMERETEK			
Sertésfajták és hasznosításuk	X		
Szarvasmarha fajták és hasznosításuk	X		

Juhfajták és hasznosításuk	X		
Vágóállatok szervezeti felépítése	X		
Vágóállatok felvásárlásának követelményei	X		
Állatvédelem, szállítási körülmények	X	X	
Vágást előkészítő műveletek	X		X
Szakmai számítások	X		
Kábítás	X	X	X
Szúrás, elvéreztetés	X		X
Testtisztítás szőrtelenítéssel	X		X
Testtisztítás bőrfejtéssel	X	X	X
Bontás	X		X
Hasítás	X		X
Húsvizsgálat	X		
Mérlegelés, minősítés (SEUROP)	X		
Előhűtés, hűtés	X		X
Az elsődleges feldolgozás gépei berendezései		X	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Vágóállatfajták objektív megítélése	X		
Vágás eszközeinek, berendezéseinek használata		X	
Anyagmozgató eszközök használata			X
Technológiai, higiéniai előírások alkalmazása			X
Védőeszközök használata			X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Állóképesség			X
Kézügyesség			X
Monotónia-tűrés			X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Irányíthatóság			X
Visszacsatolási készség	X		X
Határozottság			X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
A környezet tisztántartása			X
Körültekintés, elővigyázatosság			X
Intenzív munkavégzés			X

15. Húsipari technológia tantárgy 180 óra

15.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerjék a húsipari tevékenységek elméleti alapjait. Ismerjék meg a vágóállatok fajait, fajtáit. Ismerjék meg a vágóállatok szervezeti felépítését,legyenek képesek alkalmazni a tanult ismereteket a vágási műveletek üzemi gyakorlása során. Képesek legyenek arra, hogy a továbbhasznosítási célnak megfelelően tudják az elsődleges feldolgozás műveleteit alkalmazni. Legyenek képesek alapvető szakmai számításokat, feladatokat megoldani.

15.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, szövegértés

15.3. Témakörök

15.3.1. Vágóállatok szervezeti felépítése *30 óra*

Vágóállatok csontváza
Vágóállatok szövetei
Vágóállatok testüregi szervei
Vágóállatok testtájai
Vágóállatok izomcsoportjai, húsrészei

15.3.2. Vágóállatok fajok, fajták *16 óra*

Sertésfajták,hasznosítás szerinti típusok
Marhafajták, hasznosítás szerinti típusok
Juhfajták és hasznosítás szerinti típusok
Lófajták

15.3.3. Vágóüzem munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai *10 óra*

Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei a vágóüzemben
A tanuló kötelessége a szabályok betartása, saját és társai testi épségének megóvása
A magaspályás anyagmozgatás biztonságtecnikája
A vágóüzemi gépek biztonságtechnikája
Húsipari kések és kéziszerszámok baleseti veszélyei
Érintésvédelmi szabályok a vágóüzemben
Jellemző biztonsági szín és alakjelek ismerete

Egyéni védőeszközök a biztonságos munkavégzés érdekében

15.3.4. Vágástechnológiák ***55 óra***

Vágást előkészítő műveletek
Vágástechnológia műveletei
Sertések, szarvasmarhák, juhok elsődleges feldolgozása
Borjú és lovak elsődleges feldolgozása

15.3.5. Vágási fő és melléktermékek felhasználhatósága ***35 óra***

Főtermékek meghatározása fajonként
Tőkehús, ipari hús fogalma, minőségi előírásai
Étkezésre alkalmas melléktermékek
Étkezésre alkalmatlan melléktermékek
Vérfeldolgozás: vérplazma, vérpor gyártása
Bélfeldolgozás: sertésgyomor, sertésbél, pacaltisztítás
Zsírgyártás: hagyományos és folyamatos

15.3.6. Magaspálya teljesítmény számítása ***17 óra***

Magaspálya teljesítmény számítása órára, műszakra
Konvejor sebességének számítása
Bontási pályaszakasz méretének számítása

15.3.7. Fő és melléktermék kihozatali számítások ***17 óra***

Vágási veszteség számítások
Kitermelési százalékszámítások

15.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

15.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

15.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		X	X	

2.	megbeszélés		X	X	
3.	szemléltetés		X	X	gépek, berendezések bemutatása, munkavédelmi eszközök bemutatása
4.	házi feladat	X			

15.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	X	X	X	
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			

15.6. A tantárgy értékelésének módja

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

16. Húsipari gépek tantárgy 72 óra

16.1. A tantárgy tanításának célja

17. A húsipari szakmunkások géptani ismeretei támasszák alá a technológiai folyamatokat. Képesek legyenek a vágóüzemek technológiai vonalainak, gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésére. Ismerjék a hagyományos és a korszerű vágóüzemek gépeinek, berendezéseinek szerkezeti felépítését, műszaki paramétereit, balesetvédelmi előírásait.

17.1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia, Természetismeret

17.2. Témakörök

17.2.1. Géprajzi alapismeretek ***7 óra***

A rajzolás eszközei
Ábrázolási módok
Vetületi ábrázolás

17.2.2. Gépelemek ***10 óra***

Kötő gépelemek
Forgó mozgást közvetítő gépelemek
Tengelykapcsolók
Csapágyak
Erőátviteli gépelemek

17.2.3. Magaspályák, konvejorok ***8 óra***

Egysínes laposacél magaspálya
Kétsínes magaspálya
Csőpálya
Konvejor
Magaspályához kapcsolódó szerkezetek

17.2.4. Sertés, marharögzítő berendezések ***11 óra***

Szalagos sertésrögzítő
Egyfülkés sertésrögzítő
Forgódobos sertés rögzítő
Marharögzítő boxok (csővázas, teleoldalas)

17.2.5. Kábítóberendezések és eszközök ***7 óra***

Mechanikus kábítók
Elektromos kábítók
Gázelegyes kábítók

17.2.6. Véreztető és szőrtelenítő berendezések ***7 óra***

Szúrókés és csőkés
Vérgyűjtő berendezések
Forrázó berendezések
Kopasztó gépek
Perzselő és lelángoló berendezések
Utótisztógépek

17.2.7. Marhabőrfejtőgépek ***7 óra***

Dobos marhabőrfejtő gép

17.2.8. ***Hasító berendezések*** ***7 óra***

Fűrészek mozgásformái
Hasító fűrészek
Szegyhasító fűrész
Kertes fűrész
Hasító szalagfűrész
Automatikus hasítóbárd-és fűrészek

17.2.9. Bélfeldolgozó gépek ***8 óra***

Bélsárkinyomó gép
Nyálkahártya előtörő, törő és utótisztító gépek
Sertésgyomor és pacaltisztító berendezés

17.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

17.4. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

17.4.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	
4.	házi feladat	X			

17.4.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
2.	Képi információk körében				
2.1.	rajz értelmezése	X	X	X	
2.2.	rajz kiegészítés	X			
73.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
3.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	X	X		
3.2.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	X	X		

17.5. A tantárgy értékelésének módja

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

18. Technológia gyakorlat tantárgy 165 óra

18.1. A tantárgy tanításának célja

Olyan húsipari gyakorlati ismeretek nyújtása, készségek fejlesztése, melyek keretében megismerik a munkaműveleteket, technológiákat, felhasznált anyagokat, azok gyakorlati alkalmazásait. A munkavégzés során fejlődjenek a gondolkodás, tapasztalatszerzés és ismeretalkalmazás képességei. Adjon alapot a szakma műveleteinek elvégzéséhez, fejlődjön a munkabírásuk, kitartásuk, kézügyességük. Munkavégzésük legyen fegyelmezettebb, pontosabb. Legyenek képesek a szakmai műveleteket önállóan elvégezni, szokjanak hozzá a produktív munkavégzéshez.

18.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

18.3. Témakörök

18.3.1. Vágóállatok kábítása, szúrása és elvéreztetése ***32 óra***

Sertés kábítása
Bőr elővágása, szúrás, elvéreztetés ipari módon
Bőr elővágása, szúrás, elvéreztetés étkezési célra, alvadásgátló adagolása

18.3.2. Testek forrázása, utótisztítása ***32 óra***

Forrázás előtti testmosás végzése
Forrázó gépek kezelése, forrázási hőmérséklet ellenőrzése
Kézi perzselő használata, kézi utótisztító eszközök használata

18.3.3. Testüregek bontása, belszervszedés ***32 óra***

Kuláré körbevágása késsel, ill. géppel
Szegyhasítás kézzel vagy géppel
Medence, has és mellkas felvágása
A testüregekből gyomor és bélgarnitúra kivétele és a belszervek eltávolítása
Organoterápiás szervek kivétele, gyűjtése

18.3.4. Testek hasítása ***32 óra***

Gerincoszlop ketté hasítása kereskedelmi célra
Gerincoszlop ketté hasítása ipari célra
Hagyományos sertésvágásnál orjázás
Koponyaüreg bontása fejhasítása

18.3.5. Fehéráru elővágása, eltávolítása ***37 óra***

Fehérárú elővágása tokánál, karajnál, hasnál
A féltest lehűtése után a fehérárú hidegen történő eltávolítása
A meleg féltestről a húsvizsgálat után a fehérárú eltávolítása

18.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Vágóüzem

18.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

18.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	

18.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Csoportos munkaformák körében				
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.2.	Műveletek gyakorlása	X	X		
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X		
7.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	X	X		
7.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	X	X		
8.	Vizsgálati tevékenységek körében				
8.1.	Technológiai próbák végzése	X			
9.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
9.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X			

9.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X			

18.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10928-16 azonosító számú

Darabolás, csontozás
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10928-16 azonosító számú Darabolás, csontozásmegnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Húsipari technológia	Húsipari gépek	Technológi gyakorlat
FELADATOK			
Átveszi a munkaterületet			X
Előkészíti a szükséges anyagokat	X		X
Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat	X		X
Féltest testtáji darabolását végzi			X
Testet húsrészekre bont, csontoz, kivág			X
Húsokat osztályoz	X		X
Testet húsrészekre bont, formáz, pácolásra előkészít	X		X
Húsokat csomagol és hűtőraktároz	X		X
Adminisztrációs munkát végez	X		
Eszközöket használ, gépeket kezel		X	
Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat			X
SZAKMAI ISMERETEK			
Vágóállatok csontváza, izomcsoportjai	X		
Vágási főtermékek és melléktermékek jellemzése, feldolgozása	X		
Sertés húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása	X		X
Szarvasmarha első és hátsó negyedének húsrészei, csontjai, konyhatechnikai felosztása	X		X
Juh kereskedelmi húsrészei	X		
Darabolás gépei, berendezései		X	
Csontozás, kivágás eszközei		X	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Darabolás, csontozás eszközeinek használata			X
Anyagmozgató eszközök használata			X

Húsrészek gazdaságos és szakszerű feldolgozása			X
Technológiai, higiéniai előírások alkalmazása	X		X
Védőfelszerelések használata	X		X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Állóképesség			X
Kézügyesség			X
Monotónia-tűrés			X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Irányíthatóság			X
Visszacsatolási készség	X		X
Motiválhatóság			X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
A környezet tisztántartása			X
Körültekintés, elővigyázatosság			X
Intenzív munkavégzés			X

19. Húsipari technológia tantárgy 72 óra

19.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a hús vágás utáni elváltozásait, érési folyamatait és a lehetséges romlási folyamatokat. A tanulók ismerjék a bolti bontásnál alkalmazott elnevezéseket és a húsok konyhatechnológiai felhasználhatóságát. A sertés-és marhahúsok ipari csontozásánál tudják a húsok osztályba sorolását. Szakszerűen tudják pácolásra előkészíteni a sertés húsokat.

19.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, számolási készség

19.3. Témakörök

19.3.1. A hús vágás utáni elváltozásai 8 óra

A hús vágás utáni elváltozásai: hullamerevség, érési folyamatok
A fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas hús jellemzői
Nyershús helytelen tárolásából adódó romlási folyamatok

19.3.2. Sertés, marha,borjú, juh kereskedelmi bontása és konyhatechnológiai felhasználhatósága 16 óra

A sertés tőkehús bolti bontása, húsrészek csomagolása
A marha negyedek bolti bontása, húsrészek csomagolása
A borjúhús bolti bontása, húsrészek csomagolása
A juh bolti bontása, húsrészek csomagolása

19.3.3. Sertés és marha ipari csontozása, kivágása, húsok osztályozása 12 óra

A félsertés darabolása, teljes csontozása, a húsok kivágása, osztályozása
Negyed marha darabolása, teljes csontozása, a húsok kivágása, osztályozása
Sertés-és marhahúsok színhústartalom szerinti osztályba sorolása

19.3.4. Sertéshúsok pácolásra történő előkészítése, formázása 12 óra

Bőrös félsertés pácolásra történő bebontása, darabolása, formázása
Lehúzott félsertés pácolásra történő bebontása, darabolása, formázása
Csontnélküli pácolt húsokhoz csontozás és formázás

19.3.5. A csontozó munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai 12 óra

Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei a csontozó üzemrészben
Hűtőgépek és hűtési rendszerek biztonságtechnikája
Daraboló gépek és csontozó szalagok biztonságtechnikája

A csontozó kések és egyéb kézi szerszámok baleseti veszélyei
Jellemző szín és alakjelek ismerete
Egyéni védőeszközök használatának szabályai

19.3.6. Csontozási veszteség és kihozatal számítások 12 óra

Csontos sertéshúsból és marhahúsból színhús kihozatal számítás
Csontos sertéshúsból és marhahúsból csontozási melléktermék kihozatal számítás
Csontozási veszteség számítás

19.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

19.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

19.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	
4.	házi feladat	X			

19.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		

1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	X	X		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X	X		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		

19.6. A tantárgy értékelésének módja

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

20. Húsipari gépek tantárgy 18 óra

20.1. A tantárgy tanításának célja

A húsipari szakmunkások géptani ismeretei támasszák alá a technológiai folyamatokat. Képesek legyenek a csontozó üzemek technológiai vonalainak, gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésére. Tudják kiválasztani a technológiai művelet végrehajtásához szükséges munkaeszközöket. Ismerjék a gépek berendezések szerkezeti felépítését, műszaki paramétereit, balesetvédelmi előírásait.

20.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret, Húsipari technológia

20.3. Témakörök

20.3.1. Hűtő és fagyasztó berendezések ***3 óra***

Hűtő-körfolyamat
Hűtőközeg fajták
Hűtőtermek
Hűtőgépkocsi
Fagyasztó berendezések

20.3.2. Daraboló gépek ***3 óra***

Daraboló szalagfűrész
Daraboló körfűrészek

20.3.3. Bontó és csontozó szalagok ***3 óra***

Csontozó szalagok: fém és műanyag
Görgősor

20.3.4. Csontozó kések ***3 óra***

Hagyományos kések
Zárt markolatú kés
Gyűrűs kés

20.3.5. Csontszeparátorok ***3 óra***

Dugattyús csontszeparátor
Csigás csontszeparátor

20.3.6. Bőrkézőgépek ***3 óra***

Kézi adagolású bőrkézőgép

20.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

20.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

20.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	

1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	projektor
4.	házi feladat	X			

20.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X	X		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	X	X	X	
3.2.	rajz kiegészítés	X			

20.6. A tantárgy értékelésének módja

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

21. Technológiai gyakorlat tantárgy 566 óra

21.1. A tantárgy tanításának célja

Olyan húsipari gyakorlati ismeretek nyújtása, készségek fejlesztése, melyek keretében begyakorolják a munkaműveleteket, elsajátítják a szakmai fogásokat. A gyakorlati munka során fejlődjön a tanulók munkabírása, kitartása, kézügyessége.

Törekedjenek a fegyelmezett, pontos munkavégzésre. Legyenek képesek utasításra a szakmai műveleteket önállóan elvégezni, szokjanak hozzá a produktív munkavégzéshez.

21.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia, Húsipari gépek

21.3. Témakörök

21.3.1. Kések köszörülése, fenése *28 óra*

A csontozó kések, fenőacélok, polírozók fajtái
Egyéni védőeszközök használata késes munkához
Kések biztonságos tartása, késtartó használata
A köszörűgép működtetésének elsajátítása
Kések köszörülése géppel
Kések fenése, polírozása kézzel

21.3.2. Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése *85 óra*

A szalonnatábla testtájak szerinti darabolása
Hátszalonna formázása, puha zsiradék és húsdarabok eltávolítása
Tokaszalonnáról a mirigyek és véres részek eltávolítása, toka formázása
Hasa szalonnáról a tejmirigyek és húsdarabok eltávolítása, szalonna formázása
Az oldalszalonnáról a bordák bordaközi izmokkal történő eltávolítása, a kolozsvári szalonna formázása
Császárszalonnából a bordák eltávolítása késsel vagy bordakihúzóval, a császár formázása
Nyak és vékony hátszalonna formázása kenyérszalonnának
Farszalonna összevágása étkezési tepertőnek
Has és tokaszalonna bőrkézése géppel készítménygyártáshoz

21.3.3. Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása *135 óra*

Félsertések bebontása késsel vagy daraboló fűrésszel testtájakra, húsrészekre
Comb, lapocka, karaj, tarja, oldalas, csülök teljes ipari csontozása
A húsokról a puha zsiradék és véres részek, mirigyek kivágása
A húsok osztályozása színhústartalom alapján: S-90, S-80, S-80k,S-70, S-70k,S-60k

21.3.4. Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bontása, csontozása, *110 óra*

Félsertések bebontása késsel testtájakra, húsrészekre
Comb és lapocka csontozása minden esetben
Karaj, tarja előállítása csontosan megformázva

Karaj, tarja előállítása csont nélkül, megformázva
Oldalas csontosan, megformázva kerül értékesítésre
Első és hátsó csülök csontosan kerül forgalmazásra
Sertésfej és köröm csontosan kerül forgalmazásra
A dagadót ketté kell választani tölteni és darálni való húsnak
Bőrös szalonnás félsertés kereskedelmi bontása
Bőrös comb, bőrös lapocka, bőrös karaj, bőrös tarja és bőrös császárszalonna előállítása, formázása

21.3.5. Marha első-és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása 108 óra

Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas, szegy
Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, medencehús, marhafarok
Húskészítménygyártáshoz a marha minden húsrészét csontozni kell.
Húsok kivágása: csontozás után a marhahúsból a nem megengedett kötőszöveti elemeket el kell távolítani, mint Faggyút, durva inakat, véres részeket.
Marhahúsok osztályozása: Színhústartalom, faggyútartalom és látható kötőszövet alapján: M-90, M-80, M-80k, M-70, M-70k, M-60k

21.3.6. Marha első-és hátulsó negyed kereskedelmi bontása 100 óra

Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas, szegy
Csontozásra és szétbontásra kerül az első negyedből a lapocka: oldallapocka, stefánia, vastaglapocka
Kicsontozva kerül forgalomba:tarja, lábszárhús, nyakhús
Csontosan kerül értékesítésre:rostélyos, oldalas, szegy
Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, marhafarok
Csontozásra és szétbontásra kerül a comb: gömbölyűfelsál, hosszúfelsál, felsál-dekli, csípőfartő, feketepecsenye, fehérpecsenye
Kicsontozva kerül értékesítésre a hátszín, a hátulsó lábszár, lengőbordák
Csont nélküli hús: vesepecsenye, puha hátszín
Csontosan kerül forgalomba a hátsó negyedből: marhafarok

21.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

21.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

21.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X		
2.	megbeszélés	X	X		
3.	szemléltetés	X	X		szakoktató által elkészített mintadarab

21.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Csoportos munkaformák körében				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással	X	X		
2.	Gyakorlati munkavégzés körében				
2.1.	Műveletek gyakorlása	X	X		
2.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X		
3.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
3.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X			
3.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X			

21.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10929-16 azonosító számú

Másodlagos húsipari feldolgozás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10929-16 azonosító számú Másodlagos feldolgozásmegnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Húsipari technológia	Húsiapri gépek	Élelmiszervizsgálat	Technológia
FELADATOK				
Húst és húskészítményt gyárt	X			X
Tartósító eljárásokat alkalmaz (hűt, fagyaszt, sóz, pácol)	X			X
Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztőröz, sterilez)	X			X
Füstölést végez	X			X
Burkolóanyagot, csomagolóanyagot előkészít	X			X
Húskészítmény gyártásához alapanyagokat, adalékanyagokat előkészít	X			X
Szakmai számításokat végez	X		X	X
Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít	X	X	X	X
Nyers töltelékes húskészítményt gyárt	X	X	X	X
Darabolt, formázott, pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt készítményt gyárt	X	X	X	X
Étkezési szalonnát gyárt	X		X	X
Sertészsírt, tepertőt állít elő	X	X		X
Húskonzervet gyárt	X	X	X	X
Csomagolást végez, betartja az üzemi és személyi higiéniai előírásokat	X	X		X
SZAKMAI ISMERETEK				
Hús összetétele, felépítése, osztályozása	X		X	X
Húsban végbemenő folyamatok (normál hús, PSE hús, DFD hús)	X		X	
Romlások fajtái	X			
Tartósítási módok	X			X
Gyártási szalonna, belsőségek, egyéb emberi fogyasztásra alkalmas alapanyagok jellemzése	X		X	
Adalék- és egyéb anyagok	X		X	
Szakmai számítások	X		X	
Természetes és mesterséges burkolóanyagok	X			X
Csomagolóanyagok jellemzése	X			
Gyártmánylap értelmezése	X			X
Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései		X		

SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X	X
Elemi számolási képesség	X		X	X
Mennyiségérzék			X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Kézügyesség				X
Precizitás			X	X
Szervezőkészség				X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Kapcsolatteremtő képesség				X
Határozottság			X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
A környezet tisztántartása			X	X
Rendszerben való gondolkodás			X	
Figyelem összpontosítása	X	X	X	X

22. Húsipari technológia tantárgy 165 óra

22.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a húsiparban alkalmazott fizikai, kémiai és hőkezeléssel járó tartósító eljárásokat, hogy a gyakorlatban alkalmazni tudják. Tudják a hűtés és fagyasztás előírt paramétereit, a lassú és gyors pácolás közötti különbséget, valamint a hő közlésével járó tartósítási módszereket.
Ismerjék meg a húskészítménygyártáshoz szükséges adalékanyagokat és burkolóanyagokat, csomagolóanyagokat. Tudják készítmény-csoportonként a gyártás-előkészítő és gyártási műveleteket a technológiai sorrendnek megfelelően. Ismerjék a Magyar Élelmiszerkönyv húskészítményekre vonatkozó előírásait és értelmezni tudják a gyártmánylapot.

22.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szövegértés, Számolási készség, Húsipari gépek

22.3. Témakörök

22.3.1. Tartósító eljárások *24 óra*

Fizikai tartósító eljárások: hűtés, fagyasztás, vízelvonás
Kémiai tartósító eljárások: sózás, pácolás, füstölés,
Hőkezeléssel járó tartósítási módok: előfőzés, főzés, sütés, konzerveknél pasztőrözés, sterilezés
Főzés utáni hűtés módjai termékcsoportonként
Hűtési, fagyasztási veszteség számítása

Páclé töménységével kapcsolatos számítások
Füstölés és főzéssel kapcsolatos veszteségszámítások

22.3.2. Adalékanyagok és burkolóanyagok *24 óra*

Segédanyagok = adalékanyagok + burkolóanyagok
Adalékanyagok csoportosítása és jellemzése: tartósítószerek, színkialakítók, jelleg –és ízkialakító fűszerek, mesterséges ízkialakítók, színstabilizálók, állományjavítók, antioxidánsok, starterkultúrák, szénhidrátok
Természetes és mesterséges burkolóanyagok fajtái, a velük szemben támasztott követelmények, jellemzésük
Bevonó anyagok, mártómasszák: emészthető és nem emészthető bevonatok
Nemespenész bevonat jelentősége, előnyei

22.3.3. Csomagolástechnológia *24 óra*

A csomagolással szemben támasztott követelmények a termék, a fogyasztó és a környezetvédelem szempontjából
Csomagolóanyagok fajtái: szintetikus úton előállított műanyagok, természetes alapú műanyagok, kombinált csomagolóanyagok, mélyhúzásra alkalmas fóliák
A csomagolás módjai: vákuumcsomagolás, vákuum-skin és védőgázas csomagolás
Egyedi és gyűjtőcsomagolás
Szállítási csomagolás

22.3.4. A húsüzem munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai *13 óra*

Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei a húsüzemben: csúszásmentes padozat, világítás, levegőtisztaság, kézmosók, késfertőtlenítők, csizmamosók
Az egyéni védőruha és védőeszközök biztosítása
Aprítógépek, keverőgépek és töltőgépek biztonságtechnikája
Emelőszerkezetek és a magaspályás szállítás biztonságtechnikája
Füstölők és hőkezelő szekrények biztonságtechnikája
Érintésvédelmi szabályok
Tűzvédelmi szabályok
Környezetvédelmi szabályok
Jellemző szín és alakjelek ismerete

22.3.5. Gyártáselőkészítő és gyártási alapműveletek *13 óra*

A húsalapanyagok előkészítése:csontozás, kivágás, osztályozás
Egyéb húsalapanyagok előkészítése: bőrke, belsőségek, sertésfej,vér, vérplazma, szeparátorhús, restrukturált hús

Fűszerek előkészítése: aromatartó egységcsomagban vagy frissen kimérve
Burkolóanyagok előkészítése, ha szükséges beáztatása
Aprítás művelete a megfelelő szemcseméretre darálógéppel, kutterrel, finomaprítókkal
Jégpehely előállítás fontossága a keverés szempontjából
Keverés művelete keverőgépekkel ill. kutterrel
Töltés különböző típusú töltőgépekkel termékcsoporttól függően
Rúdkialakítás klipszeléssel ill. kézi kötözéssel
Pározás kézi és gépi művelete
A formázott termékek füstölőbotra szedése, keretre rakása hőkezeléshez

22.3.6. Hőkezelt töltelékes készítmények gyártástechnológiája 15 óra

Vörösáruk fajtái, gyártástechnológiája, húspépkészítés módjai és a késztermékek minőségi követelményei
Mozaikos készítmények csoportjai, gyártástechnológiájuk és a késztermékek minőségi követelményei
Kolbászfélék csoportjai. A nyers, sütnivaló kolbászfélék gyártástechnológiája és minőségi követelményei.
A Füstölt-főtt kolbászfélék gyártástechnológiája és minőségi követelményei.
A lángolt kolbászok gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Hurkafélék fajtái, gyártástechnológiájuk és minőségi követelményei
Kenősáruk és pástétomok gyártástechnológiája emulzió készítésével, kenőmájasok minőségi követelményei
Hússajtok gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Gyártásközi veszteség számítások
Késztermék kihozatal számítások

22.3.7. Pácolt, füstölt, füstölt-főtt , lángolt húsok gyártási műveletei 13 óra

Pácolt, füstölt húsok fajtái, gyártási műveletei és minőségi követelményei, tárolhatósága
Pácolt, füstölt-főtt húsok fajtái, gyártási műveletei és minőségi követelményei, tárolhatósága
Lángolt húsok gyártási műveletei, minőségi követelményei, tárolhatósága.
Formában vagy bélben főtt pácolt húsok (gépsonkafélék, műbeles sonkafélék) gyártási műveletei és minőségi követelményei
Gyártásközi veszteség számítások
Késztermék kihozatal számítások

22.3.8. Szalámifélék és szárazkolbászok gyártástechnológiája 13 óra

Hagyományos szárításos érleléssel készült nemes penésszel bevont és penész nélküli szalámik gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Gyorsított szárításos érleléssel készült penészbevonatos és penészbevonat nélküli szalámifélék gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Nyers, hagyományos érleléssel előállított szárazkolbászok gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Gyorsérlelésű szárazkolbászok gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Starterkultúrák és kémiai savanyítószerek jelentősége napjainkban
Gyártásközi veszteség és termékkihozatal számítások.

22.3.9. Étkezési szalonnafélék és étkezési tepertő gyártási műveletei 13 óra

Sózott, fehér szalonnák formázása, tartósítása, minőségi előírásai
Hagyományos Füstölt szalonnák fajtái, gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Bacon szalonna gyártástechnológiája és minőségi előírásai
Pácolt, füstölt-főtt szalonnafélék gyártási műveletei, minőségi követelményei
Sült szalonnafélék gyártási műveletei, minőségi követelményei
Étkezési tepertő gyártása hagyományos száraz eljárással duplikátorban
Étkezési tepertőkrém előállítása finomaprítással, íz kialakítók hozzáadásával
Sütési veszteség számítások sültszalonnánál, tepertőnél

22.3.10. Húskonzervek gyártástechnológiája 13 óra

Fél és teljes konzervek közötti különbség, pasztőrözés, sterilezés
Hagyományos sonkafélék gyártása fémdobozban, minőségi követelmények
Fóliás sonka gyártása saját lében és hozzáadott vízzel, minőségi követelmények
Darált jellegű húskonzervek gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Húskrémjellegű konzervek gyártástechnológiája és minőségi követelményei
Készételek, pörköltek gyártási műveletei és minőségi előírásai

22.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

22.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

22.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	
4.	házi feladat	X			
5.	digitális alapú feladatmegoldás	X			

22.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X		X	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	X	X		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			

2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X			
4.	Komplex információk körében				
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	X	X		
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X			

22.6. A tantárgy értékelésének módja

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

23. Húsipari gépek tantárgy 82,5 óra

23.1. A tantárgy tanításának célja

A húsipari szakmunkások géptani ismeretei támasszák alá a húskészítménygyártást. Képesek legyenek a húsüzemekben használatos készítménygyártó gépek berendezések üzemeltetésére. Ismerjék a gépek, berendezések szerkezeti felépítését, műszaki paramétereit, balesetvédelmi előírásait.

23.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia

23.3. Témakörök

23.3.1. Aprítógépek *12 óra*

Húsdarálók
Kockázógép
Hústömbmaró gép

23.3.2. Keverőgépek *12 óra*

Kutterek
Vályús keverőgép
Nagykeverő gép (lapátos)

23.3.3. Töltőgépek *12 óra*

Dugattyús töltőgépek
Lapátkerekes töltőgép
Csigás töltőgép

23.3.4. Pácolóberendezések ***7 óra***

Egytűs pácoló
Többtűs pácológép
Húsforgató-és porhanyósító gépek

23.3.5. Füstölőberendezések és klímák ***11,5 óra***

Füstölőkamrák
Füstölő-főzőszekrény
Füstfejlesztők, füsttisztítók
Füstoldat-gyártó
Hűtéses klímaberendezés
Gyorsérlelő klímaberendezés

23.3.6. Főzőberendezések ***7 óra***

Főzőkád
Főzőszekrény
Autokláv

23.3.7. Szalámigyártó gépsor ***7 óra***

Szalámigyártó gépsor elemei: kutter, tömörítőgép, dugattyús töltőgép

23.3.8. Húskészítmény csomagoló berendezések ***7 óra***

Kamrás csomagológép
Ikerkamrás csomagológép
Mélyhúzásos csomagológép
Tálcás csomagológép
Fóliás övezőgép

23.3.9. Zsírolvasztó és zsírcsomagoló berendezések ***7 óra***

Zsírolvasztó duplikátor
Folyamatos zsírgyártó gépsor elemei: darálógép, olvasztótartály, dekanter, közbülső tartály, zsírszeparátor, lemezes hűtő
Poharas zsírcsomagoló berendezés

23.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

23.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

23.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	
4.	házi feladat	X			

23.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		X	X	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	X	X	X	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	X	X	X	
4.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
4.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján			X	

23.6. A tantárgy értékelésének módja

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

24. Élelmiszervizsgálat gyakorlat tantárgy 72 óra

24.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszervizsgálat gyakorlatok során a tanulók ismerjék meg a laboratóriumi tevékenység alapjait. A tanulók képesek legyenek a húsiparban alkalmazott alapvető nyershús és húskészítmény kémiai és érzékszervi vizsgálatainak elvégzésére. Tudják dokumentálni az elvégzett vizsgálatokat, és elvégezni a szükséges számításokat.

24.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia, számolási készség

24.3. Témakörök

24.3.1. Laboratóriumi alapismeretek 15 óra

Balasetvédelmi ismeretek, veszélyességi jelek, vegyszerek szabályos kezelése
Eszközismeret, egyszerű berendezések összeszerelése
Jegyzőkönyv készítésének előírásai, megvalósítása
Tömegmérés mértékegységei, átváltások, mennyiségérzék kialakítása
Tömegmérés tára-belkereskedelmi –automata mérlegen
Tömegbecsléssel történő ellenőrző mérések
Térfogatmérés eszközei, használatuk.
Sűrűségmérés eszközei, szabályai, fajtái
Sűrűség mérése adott töménységű oldatból
Tetszőleges töménységű páclé készítése

24.3.2. Élelmiszervizsgálati eljárások 42 óra

Mintavételi szabályok, eljárások
Alapanyag, gyártásközi és késztermék vizsgálatok alkalmazása a húsiparban
Sertés, marhahús és gyártási szalonna színének, szagának, állományának vizsgálata, összehasonlítása
Főzési próba, főzési veszteség meghatározása
Sertés és marha belsőségek színének, szagának, állományának vizsgálata, összehasonlítása
Húskészítmények sótartalmának meghatározása műszeres méréssel
Érzékszervi bírálati módszerek a húsiparban
Vörösáruk és mozaikos készítmények érzékszervi bírálata, jegyzőkönyv kitöltése, a vizsgált termékek minősítése
Kolbászfélék és szalámifélék érzékszervi bírálata, jegyzőkönyv kitöltése, a vizsgált termék minősítése
Hússajtok és hurkák érzékszervi bírálata, jegyzőkönyv kitöltése, a vizsgált termék minősítése

Kenőmájasok, pástétomok érzékszervi bírálata, jegyzőkönyv kitöltése, a vizsgált termék minősítése
Pácolt, füstölt és füstölt-főtt darabos készítmények érzékszervi bírálata, jegyzőkönyv kitöltése, a vizsgált termék minősítése
Húskonzervek érzékszervi bírálata, jegyzőkönyv kitöltése, a vizsgált termék minősítése

24.3.3. Szakmai számítások ***15 óra***

Páclé töménységének kiszámítása
Pácoldatból NaCl, NaN_2, KNO_3, H_2O mennyiségének kiszámítása
Kétféle töménységű pácléből keverési arány számítása
Tömegeltérés számolása százalékosan tömegbecslésnél
Főzési veszteség számítása nyershúsnál, belsőségnél
Sütési veszteség számítása sütnivaló kolbásznál
Víztartalom meghatározása adott készítményből szárítással

24.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Élelmiszeripari laboratórium és/vagy kémiai laboratórium és/vagy üzemi labor

24.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

24.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X		
2.	megbeszélés	X	X		
3.	szemléltetés	X	X		
4.	házi feladat	X			

24.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.2.	Információk önálló rendszerezése	X	X		
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X		
2.	Komplex információk körében				
2.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	X	X		
2.2..	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	X	X		
2.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X	X		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Műveletek gyakorlása	X	X		
4.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X		
5.	Vizsgálati tevékenységek körében				
5.1.	Anyagminták azonosítása	X			
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X			

24.6. A tantárgy értékelésének módja

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

25. **Technológia gyakorlat tantárgy** **464 óra**

25.1. A tantárgy tanításának célja

Legyenek képesek a húskészítménygyártás műveleteit önállóan elvégezni. Az adott termék alapanyagait, segédanyagait kiválasztani, előkészíteni. A termék jellegének megfelelő tartósítási eljárást kiválasztani és alkalmazni. A darabos, pácolt húskészítmények formázását és tartósítását elvégezni. Képes legyen a termékek utasításnak megfelelő csomagolására, raktározására.

25.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

25.3. Témakörök

25.3.1. Húsipari tartósítási műveletek alkalmazása, gyakorlása *59 óra*

Fehér szalonnák sózása és keresztkötésben máglyába pakolása
Páclé készítése adott töménységre és a töménység ellenőrzése Baume fokolóval
Gyengítő vagy erősítő páclé készítése
Többtűs pácoló és tumbler kiszolgálása pácolandó alapanyaggal
Darabos húsok pácoló kádba helyezése fedőpácoláshoz
Füstöléshez a darabos pácolt termékek és szalonnák húshorogra történő ill. zsineggel történő felfűzése, füstölőbotra és keretre rakása
A füstölés paramétereinek beállítása
Töltelékes áruk botra szedése, keretre rakása és hőkezeléshez szállítása
Hőkezeléshez a berendezésen a felületleszárítás, forrófüstölés és főzés paramétereinek beállítása.
Maghőmérséklet ellenőrzése

25.3.2. Alapanyagok és segédanyagok előkészítése, aprítás, keverés *53 óra*

Húsalapanyagok kitárolása az alapanyag hűtőből
A keveréshez szükséges húsalapanyagok kimérése 0,1kg pontossággal
Húsalapanyagok kívánt szemcseméretre aprítása
Előfőzött alapanyagok, mint sertésfej és belsőségek főzés utáni aprítása
Rizs előfőzése, szükséges zöldségfélék előkészítése
Friss sertésmájjal emulzió készítése kenősárukhoz
Bőrkéből bőrkepép vagy bőrkeemulzió készítése
Fűszerkeverék egységcsomag előkészítése, só kimérése a keveréshez
Keverés műveletének elvégzése keverőgéppel ill. kutterrel

25.3.3. Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása,töltés, formázás gyakorlása 115 óra

A bekevert töltőmassza töltőgéphez szállítása
Töltés megkezdése előtt a töltési paraméterek (töltési sebesség, adagnagyság, vákuum) beállítása
Burkolóanyag előkészítése, szükség esetén áztatása
Klipszelés esetén a klipeszelő berendezés a töltőgéphez való csatlakoztatása
Töltőgép kezelése
Kolbászfélék pározása kézzel a termékre jellemző méretre
Nagyátmérőjű vörösáruk és mozaikos készítmények rúd kialakítása kötözéssel
Formázott termékek botra szedése, keretre rakása

25.3.4. Darabos pácolt húskészítmények gyártása 125 óra

A pácolásra kerülő húsrészek előformázása
Csontos húsok fedőpácolása
Csontnélküli húsok többtűs pácoló berendezéssel történő pácolása, majd fedőpácolása
Pácolás után a húsok felületének lemosása és a felület utóformázása
Húshoroggal történő felfüggesztés vagy zsineggel történő felfűzés után füstölőbotra szedés és keretre rakás
Terméktől függően hideg füstölőhöz vagy füstölő-főző szekrényhez szállítás

25.3.5. Húsipari termékek csomagolása 56 óra

A csomagolással szemben támasztott követelmények betartása
Az adott csomagológéphez szükséges csomagolóanyag megválasztása, előkészítése
A csomagológép kiszolgálása a csomagolási módnak megfelelően (vákuum csomagolás, zsugorfóliás és védőgázas csomagolás)
Szállítói és gyűjtőcsomagolási egységek kialakítása

25.3.6. Húskészítmények raktározása 56 óra

Készáruraktár hőmérsékletének, páratartalmának és tisztaságának ellenőrzése
Húskészítmények betárolása termékcsoportonként
Betárolási időpont rögzítése, figyelemmel kísérése
A bolti megrendelésnek megfelelően a rendelés összeállítása

25.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Húsüzem és/vagy tanműhely

25.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

25.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X		
2.	megbeszélés	X	X		
3.	szemléltetés	X	X		

25.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X			
1.2.	Információk önálló rendszerezése	X			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X	X	X	
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X	X		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	X	X		
4.2.	Műveletek gyakorlása	X	X		
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X		
5.	Vizsgálati tevékenységek körében				

5.1.	Technológiai próbák végzése	X	X		
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X			
6.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X			

25.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A
10930-16 azonosító számú

Húsipari értékesítés
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10930-16 azonosító számú Húsipari értékesítésmegnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Húsipari technológia	Húsipari gépek	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek	Technológia gyakorlat
FELADATOK				
Anyagokat átvesz, raktároz			X	X
Sertés, marha, juh, húsrészeket darabol, csontoz, darál	X			X
Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését elvégzi				X
Kereskedelemben húst, húskészítményt értékesít, kiszolgál				X
Kereskedelmi egység higiéniai előírásait betartja				X
Termékek jelölésével kapcsolatos előírásokat alkalmaz	X			X
Kést, darálót, szeletelőgépet, egyéb eszközöket biztonságosan, higiénikusan működtet		X		
Vevőket segít kiszolgálni, tájékoztat, informál			X	X
Vevőkkel udvariasan kommunikál			X	X
Válalkozást indít, működtet			X	
Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat			X	
Árukezelést, raktározást, leltározást	X			X
SZAKMAI ISMERETEK				
Kereskedelmi alapok			X	
Vállalkozási alapok			X	
Húsáruismeret	X			X
A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások			X	
Dokumentumok, naplók, jegyzőkönyvek vezetése			X	X

SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Köznyelvi beszédkészség	X	X	X	X
Információforrások kezelése	X	X	X	X
Elemi számolási készség	X			X
Mennyiségérzék				X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Külső megjelenés				X
Pontosság				X
Türelmesség				X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Kapcsolatteremtő készség				X
Meggyőzőkészség, udvariasság				X
Kommunikációs rugalmasság				X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Körültekintés, elővigyázatosság				X
A környezet tisztántartása				X
Módszeres munkavégzés				X

26. Húsipari technológia tantárgy 31 óra

26.1. A tantárgy tanításának célja

Ismerjék a vágóállat fajok húsrészeinek bolti bontásnál alkalmazott elnevezéseit. Tudják az egyes húsrészek konyhatechnológia szerinti felhasználhatóságát. Ismerjék a húsok és húskészítmények bolti tárolási előírásait. Tudják a húskészítmények jelölésének előírásait, szabályait.

26.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia, Húsipari gépek, Magyar nyelv és kommunikáció, Számolási készség, Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek

26.3. Témakörök

26.3.1. Sertés, marha,borjú és juh bolti bontásakor alkalmazott elnevezések 18 óra

Sertés bolti bontásának elnevezései: sertésfej, tarja, rövidkaraj, hosszúkaraj, lapocka, comb, oldalas, tölteni való dagadó, darálnivaló dagadó, első és hátsó csülök, első és hátsó köröm, sertésfarok

Marha bolti bontásának elnevezései:tarja, rostélyos, nyakhús, stefánia, oldallapocka, vastaglapocka, csontos szegy, puhaszegy, oldalas, csontos hátszín, puhahátszín, gömbölyűfelsál, hosszúfelsál, feketepecsenye, fehérpecsenye, nudli, vesepecsenye, lábszárhús, marhafarok

Borjúhús bolti elnevezései: borjúgerinc, borjúfilé, nyak, lapocka, szegy, hasaalja, lábszár, frikandó, borjúdió, fartő

Juh(birka) bolti elnevezései:comb, gerinc, filé, nyak, lapocka, szegy, hasaalja

26.3.2. Hús és húskészítmények bolti tárolásának előírásai 6 óra

A húsbolt különböző állatfajok húsát forgalmazza: sertés, marha, borjú, juh és baromfi, esetleg vadak húsát

A húsok bolti bontása és csontozása után hűtőpultba helyezése húsrészenkénti csoportosításban

A húsokon nem lehet véres rész, csonttörmelék, puha zsiradék, idegen szennyeződés

A nyershúsok állatfajonkénti elkülönítése a hűtőpultokba, fagyasztókban és a hűtőraktárakban

A hűtőterek és fagyasztók hőmérsékletének ellenőrzése: hűtőtér 0 és + 5 C^o között, fagyasztótér -18 C^o alatt kell hogy legyen

Újrafagyasztás tilalma

Húskészítmények forgalmazása előrecsomagolt formában történik

A fogyasztói csomagolással el nem látott terméket a boltban kell csomagolni és a vevőnek így lehet átadni

A boltban keletkező szerves hulladék kezelése

A húsboltra vonatkozó higiéniai előírások

26.3.3. Húskészítmények jelölésének szabályai, előírásai 7 óra

Az élelmiszereken, így a húskészítményeken is az alábbi adatokat kell feltüntetni:

- a húskészítmény megnevezése
- az összetevők felsorolása csökkenő sorrendben
- előrecsomagolt terméknél annak nettó mennyisége
- a minőség-megőrzési időtartam lejárata
- a minőségmegőrzéshez szükséges tárolási hőmérséklet
- az élelmiszer előállítójának vagy forgalmazójának neve vagy cégneve és címe
- az eredet vagy származás hely

A jelölésnek olyannak kell lennie, hogy ne vezesse félre a fogyasztót
Egyetlen alapanyagból álló terméknél nem kötelező az összetétel feltüntetése
Hatályos jogszabályok a termékjelöléssel kapcsolatban

26.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

26.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

26.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés		X	X	
4.	házi feldat	X			

26.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	

1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X	X	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X		X	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X		X	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X	X		
2.2.	Tesztfeladat megoldása	X	X	X	
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
5.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		

26.6. A tantárgy értékelésének módja

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

27. Húsipari gépek tantárgy 15,5 óra

27.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló képes legyen a húsbolti kisgépek szakszerű és balesetmentes használatára.

27.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia

27.3. Témakörök

27.3.1. Asztali darálók, szeletelők *7 óra*

Bolti asztali húsdaráló részei, működtetése, takarítása
Felvágott szeletelő berendezés részei, működtetése, takarítása
Asztali mérlegek fajtái, használatuk előírásai

27.3.2. Bolti anyagmozgató berendezések *8,5 óra*

Hidraulikus kézi anyagmozgató berendezés részei, működtetése, balesetvédelmi előírásai

27.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

27.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

27.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés	X	X	X	

27.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			

1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
2.	Képi információk körében				
2.1.	rajz értelmezése	X	X	X	

27.6. A tantárgy értékelésének módja

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

28. Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek tantárgy 103 óra

28.1. A tantárgy tanításának célja

A húsipari szakmunkások megismerjék és megértsék a gazdasági folyamatok összefüggéseit. Az elméleti ismeretek birtokában tudjanak önálló vállalkozást létrehozni, tudatosan tervezni, vállalkozást irányítani, működtetni. Ismerjék meg a nemzetgazdasági ág, a kereskedelem fő tevékenységeit, az áruforgalom és értékesítés lehetőségeit. Tudják az élelmiszer-értékesítési tevékenységhez szükséges kereskedelmi ismereteket.

28.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szövegértés,

28.3. Témakörök

28.3.1. A kereskedelmi egységek munkavédelmi és balesetvédelmi előírásai 6 óra

Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételei a kereskedelmi egységben
Hűtőgépek és hűtési rendszerek biztonságtechnikája
Asztali darálók, szeletelők biztonságtechnikája
A csontozó kések és szeletelő kések baleseti veszélyei
Egyéni védőeszközök használata a biztonságos munkavégzés érdekében
Az anyagmozgatás biztonságtechnikája

28.3.2. Vállalkozások alapítása, működtetése 20 óra

Egyéni vállalkozás alapításának feltételei, működtetése
Társas vállalkozások (Betéti Társaság, Közkereseti Társaság, Korlátolt Felelősségű Társaság, Nyitott és Zárt Részvénytársaság) alapításának feltételei
Csődeljárás célja, folyamata

Felszámolási eljárás célja, folyamata, törvényi kötelezettségek
Végelszámolás célja, folyamata, törvényi kötelezettségek

28.3.3. Kereskedelmi alapismeretek *20 óra*

A kereskedelem jelentősége, a kereskedelmi munka értéke
A kereskedelem ágazati, azok jellemzése (Nagykereskedelem, Kiskereskedelem)
Bolti kereskedelem és bolt nélküli kereskedelem fajtái
Az áru fogalma, főbb csoportjai
Az áruk minőségi osztályba sorolása
A vonalkód értelmezése, jelentősége, alkalmazása
Munkakörök a kereskedelemben: boltvezető, eladó, pénztáros és egyéb munkakörök
Áruforgalom fogalma, típusai
Az áruforgalmi folyamat elemei: beszerzés, készletezés, értékesítés
A beszerzés folyamata: a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, szállítók kiválasztása, megrendelés,áruátvétel, pénzügyi lebonyolítás
Készletezés, készletgazdálkodás, árutárolás, árukezelés, áruvédelem

28.3.4. Értékesítési módok, folyamatok *16 óra*

Értékesítési módok típusai
Hagyományos értékesítési mód jellemzői, folyamata
Önkiválasztó értékesítési jellemzői, folyamata
Minta utáni értékesítési mód jellemzői, folyamata
Önkiszolgáló értékesítési mód jellemzői, folyamata
Eladóval szemben támasztott követelmények: szaktudás, az eladó személyiségjegyei, magatartása, külső megjelenése
Sikeres eladói tulajdonságok
Vásárlói magatartást befolyásoló tényezők
Vevőtípusok: könnyen kezelhető és nehezen kezelhető vevők

28.3.5. Bolti eredmény keletkezése *6 óra*

Eredménnyel kapcsolatos fogalmak: árbevétel, eladott áruk beszerzési értéke, árréstömeg, forgalmazási költségek, nyereség, veszteség
Eredmény levezetésének lépései
Eredmény növelésének lehetőségei
A nyereség felhasználásának lehetőségei

28.3.6. Fogyasztóvédelmi szabályok *4 óra*

Alapfogalmak: tudatos fogyasztó, fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár
Az ár feltüntetése
Csomagolás
Gyermek és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások
Panaszkezelés, ügyfélszolgálat
Békéltető testület
Fogyasztói érdekek képviseletét ellátó egyesületek
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok
Piacfelügyeleti alapfogalmak
Hatósági ellenőrzés szabályai
Vásárlók könyve vezetése
Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók

28.3.7. Vállalkozások pénzforgalmi szabályai *6 óra*

Pénzforgalom fogalma
Közvetlen pénzforgalom
Közvetett pénzforgalom
Bankszámlanyitás feltételei
Bankszámla kezelése: jóváírás, terhelés
Bankszámla megszűnése ill. megszűntetésének szabályai

28.3.8. Fizetési módok *12 óra*

Fizetés időbeli megvalósulása: az áruszállítást megelőzően, az áruszállítással egyidejűleg, az áruszállítást követően
Készpénzzel történő fizetés szabályai
Készpénz nélküli fizetési módok: átutalás, beszedési megbízás, okmányos meghitelezés
Átutalás folyamata, a fizetési kötelezettség teljesítése vevő és eladó között
Beszedési megbízás fizetési kötelezettség teljesítése eladó és vevő között
Egyéb fizetési mód: váltó

28.3.9. Vállalkozások adófizetési kötelezettségei *13 óra*

Alapfogalmak: adó, adóztató, adóhatóság, adóalany, adó tárgya, hatáskör, illetékesség, adókötelezettség, adóalap, adókulcs, adókedvezmény
Adó csoportosítása az adó alanya szerint: közvetlen, közvetett adók
Adó csoportosítása az adó tárgya szerint:fogyasztáshoz, jövedelemhez, vagyonhoz kapcsolódó adók
Adó csoportosítása az adó beszedője szerint: központi és helyi adók
ÁFA jellemzése, mértéke

Jövedéki adók fajtái
Vállalkozói jövedelemadó mértéke és fizetési kötelezettség keletkezése
EVA, KATA, KIVA választásának lehetőségei
Társasági adó mértéke és fizetési kötelezettség keletkezése
Osztalék adó mértéke, törvényi előírásai
SZJA mértéke, a munkáltató előlegfizetési kötelezettsége
Vállalkozások helyi adófizetési kötelezettsége
Vállalkozások járulékfizetési kötelezettsége
Egyéb adók és járulékok

28.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy tanbolt

28.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

28.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X	X	
2.	megbeszélés	X	X	X	
3.	szemléltetés	X	X	X	

28.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		

1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X	X	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X	X	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X	X	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	X	X	X	
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		
4.2.	Csoportos versenyjáték		X		

28.6. A tantárgy értékelésének módja

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

29. Technológia gyakorlat tantárgy 31 óra

29.1. A tantárgy tanításának célja

Képesek legyenek vevőket kiszolgálni, tájékoztatni, informálni és udvariasan kommunikálni. Tudjanak árukezelést, raktározást, leltározást és alapvető pénzügyi elszámolást végezni.

Képesek legyenek készpénzfizetési számlát vagy nyugtát pontosan kiállítani.

29.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Húsipari technológia, Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek, Húsipari gépek, Magyar nyelv-és kommunikáció

29.3. Témakörök

29.3.1. Tőkehúsok és húskészítmények (csemegeáruk) elhelyezése a hűtőpultokban *7 óra*

A húsok bolti bontása és csontozása után hűtőpultba helyezése húsrészenkénti csoportosításban

A húsok esztétikus formázása a hűtőpultba helyezéshez

A húsokon nem lehet véres rész, csonttörmelék, puha zsiradék, idegen szennyeződés

A nyershúsok állatfajonkénti elkülönítése a hűtőpultokba, fagyasztókban és a hűtőraktárakban

A hűtőterek és fagyasztók hőmérsékletének ellenőrzése és dokumentálása

Újrafagyasztás tilalma

Húskészítmények forgalmazása többnyire előrecsomagolt formában történik, ezért a pultra történő kipakolásuk a feladat

A fogyasztói csomagolással el nem látott terméket a boltban kell csomagolni és a vevőnek így lehet átadni

A boltban keletkező szerves hulladék kezelése

A húsboltra vonatkozó higiéniai előírások betartása

29.3.2. Fagyasztott húsok elhelyezése a fagyasztókban *5 óra*

A fagyasztóládákban is el kell különíteni az állatfajok húsát, ezt elválasztó falakkal oldják meg

Fagyasztó szerényekben külön rekesz áll rendelkezésre

A fagyasztó meghibásodása vagy áramszünet esetén az árut visszafagyasztani tilos, meg kell semmisíteni azt. A fagyasztót pedig ki kell takarítani és fertőtleníteni

Naponta többször kell a fagyasztva tárolás hőmérsékletét ellenőrizni és dokumentálni

29.3.3. Húskészítmények szeletelése, csomagolása,és kiszolgálás a pultnál *7 óra*

A vevő kérésére a húskészítményeket szeletelőgéppel, esetleg késsel szeletelni a kívánt vastagságra

A szeletelt vagy darabos húskészítményt meg kell mérni (előtte a mérleget ki kell tárázni) becsomagolni, felülcímkézni és a vevőnek átadni

29.3.4. Nyershúsok darálása, dagadó felszúrása, köröm darabolása *8 óra*

A vevő kérésére a hús ledarálása asztali darálóval nylon tasakban

A vevő kérésére a tölteni való dagadót fel kell szúrni, a darálnivalót pedig ledarálni

A körmöt amennyiben kéri a vevő fel kell darabolni: először hosszirányban vágja ketté, majd két helyen keresztben
A vevő kérésére a csontos húst és a csont nélküli húst is fel kell szeletelni a kívánt vastagságra

29.3.5. Nyugta vagy készpénzfizetési számla kitöltése *4 óra*

A nyugta és a készpénzfizetési számla kötelező formai és tartalmi elemei
Nyugta kitöltése kézzel
Gépi nyugta kiadása
Készpénzfizetési számla kézzel kitöltése
Készpénzfizetési számla géppel történő kiadása

29.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

29.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

29.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	X	X		
2.	megbeszélés	X	X		
3.	szemléltetés	X	X		

29.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással	X	X		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.2.	Műveletek gyakorlása	X	X		
9.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
9.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X	X		

9.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X	X		

29.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra
2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
A szakmai követelménymodul azonosító száma: 10928-16
Megnevezése: Darabolás, csontozás
Technológia gyakorlat tantárgy
Témakör: Állati test darabolása, csontozása
Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása
Kereskedelmi húsrészek előállítása
Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
A szakmai követelménymodul azonosító száma: 10927-16
Megnevezése: Vágóhídi munka
Technológia gyakorlat tantárgy
Témakör: Elsődleges feldolgozás műveletei
Vágási főtermék előállítása
Vágási melléktermékek kezelése
Vágási termékek hűtése

A szakmai követelménymodul azonosító száma: 10928-16
Megnevezése: Darabolás, csontozás
Technológia gyakorlat tantárgy
Témakör: Állati test darabolása, csontozása
Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása
Kereskedelmi húsrészek előállítása
Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint

A szakmai követelménymodul azonosító száma: 10929-16
Megnevezése: Másodlagos húsipari feldolgozás
Technológia gyakorlat tantárgy
Témakör: Húsipari termékek gyártása
Húsipari tartósítási módszerek
Töltelékes húskészítmények gyártása
Darabos húskészítmények gyártása
Húsipari termékek csomagolása

II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül
1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakmai követelménymodul azonosító száma: 10927-16
Megnevezése: Vágóhídi munka
Technológia gyakorlat tantárgy
Témakör: Elsődleges feldolgozás műveletei
Vágási főtermék előállítása
Vágási melléktermékek kezelése
Vágási termékek hűtése

A szakmai követelménymodul azonosító száma: 10928-16
Megnevezése: Darabolás, csontozás
Technológia gyakorlat tantárgy
Témakör: Állati test darabolása, csontozása
Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása
Kereskedelmi húsrészek előállítása
Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint

A szakmai követelménymodul azonosító száma: 10929-16
Megnevezése: Másodlagos húsipari feldolgozás
Technológia gyakorlat tantárgy
Témakör: Húsipari termékek gyártása
Húsipari tartósítási módszerek
Töltelékes húskészítmények gyártása
Darabos húskészítmények gyártása
Húsipari termékek csomagolása
”

P R O G R A M T A N T E R V

a
13. KERESKEDELEM
ágazathoz tartozó
4 0416 13 02
KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ
SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

1.1 Az ágazat megnevezése: Kereskedelem 1.2 A szakma megnevezése: Kereskedelmi értékesítő

1.3 A szakma azonosító száma: 4 0416 13 02

1.4 A szakma szakmairányai: —

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Kereskedelem ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Bolti előkészítő, Pénztáros

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv). A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát

tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

		Évfolyam	1/9.		2/10.		3/11.		A képzés összes óraszáma
		Évfolyam összes óraszáma	**576**		**810+90 óra= 900 25 óra x 36 hét**		**698+77=775 óra 25 óra x 31 hét**		**2251 óra+Ögy.**
			elmélet	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	
Munkavállalói ismeretek 18 óra	**Munkavállalói ismeretek**		**18**		**0**		**0**		**18**
	Álláskeresés		5						5
	Munkajogi alapismeretek		5						5
	Munkaviszony létesítése		5						5
	Munkanélküliség		3						3
Munkavállalói idegen nyelv 62 óra	**Munkavállalói idegen nyelv**		**0**		**0**		**62**		**62**
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések						11		11
	Önéletrajz és motivációs levél						20		20
	„Small talk” – általános társalgás						11		11
	Állásinterjú						20		20
	Gazdasági ismeretek		**216**		**0**		**0**		**216**
	Gazdasági alapfogalmak		24						24
	A háztartás gazdálkodása		33						33

Gazdálkodási tevékenység ellátása 288 óra	A vállalat termelői magatartása	51						51
	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	27						27
	Jogi alapfogalmak	15						15
	Tudatos fogyasztói magatartás	15						15
	Marketing alapfogalmak	24						24
	Nemzetközi gazdasági kapcsolatok	27						27

	Vállalkozások működtetése	**72**		**0**		**0**		**72**
	A vállalkozások gazdálkodása	9						9
	A gazdálkodási folyamatok elszámolása	27						27
	Statisztikai alapfogalmak	36						36
Üzleti kultúra és információkezelés 270 óra	**Kommunikáció**	**108**		**0**		**0**		**108**
	Kapcsolatok a mindennapokban	18						18
	A munkahelyi kapcsolattartás szabályai	18						18
	A kommunikációs folyamat	36						36
	Ön- és társismeret fejlesztése	36						36

	Digitális alkalmazások	**162**		**0**		**0**		**162**
	Munkavédelmi ismeretek	4						4
	Tízujjas vakírás	104						104
	Digitális alkalmazások	54						54
Kereskedelmi egység működtetése 1623 óra	**Kereskedelmi ismeretek**	**0**		**252 +18**		**279 +31**		**580**
	Áruforgalmi ismeretek			90	90	70	70	320
	Szakmai számítások			45	45	30	30	150
	Online kereskedelem					55	55	110
	Üzlet működtetése	**0**		**180 +36**		**31**		**247**
	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés			25	25			50
	Munka-, tűz és balesetvédelem			30	30			60
	Környezetvédelem			25	25			50
	Erőforrás gazdálkodás					15,5	15,5	31
	Áru- és vagyonvédelem			28	28			56
	Pénztárgépkezelés	**0**		**0**		**78 +15**		**93**
	Pénztárgép működtetése						25	25
	Pénzkezelés szabályai						17	17
	Pénzkezelés bizonylatai						15	15
	Fizetési eszközök, törvényi előírások						10	10

	A pénztáros elszámoltatása						10	10
	Önkiszolgáló pénztárterminál						16	16
	Termékismeret és -forgalmazás	**0**		**198 +18**		**155 +31**		**402**
	Árurendszerek			19	19			38
	Minőség			10	10			20
	Fogyasztói érdekvédelem			15	15			30
	Árufőcsoportok bemutatása			40	40	30	30	140
	Termékkihelyezés			20	20	20	20	80
	Csomagolás			9	9			18
	Specifikus termékismeret					25	25	50
	Fogyasztói trendek					13	13	26
	Üzleti kommunikáció	**0**		**180 +18**		**93**		**291**
	Az értékesítő szerepe			29	29	5	5	68
	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők			15	15			30
	Értékesítési technikák és eladásösztönzés			40	40	36,5	36,5	153
	Digitális kommunikáció			15	15	5	5	40
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0		140				
Szabadsáv (közismeret)								
Digitális kultúra		36		36				
Történelem és társadalomismeret				36				
Pénzügyi és munkavállalói ism.						62		

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására.	

Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Megjelenésében igényes, viselkedésében viszszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

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

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

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

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	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 beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CVsablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.

Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincscsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

3.2.1.6 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

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

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

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

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

3.2.1.6.4 Állásinterjú

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

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

3.3 Gazdálkodási tevékenység ellátása megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 288 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulók az alapvető gazdasági ismeretek elsajátítása után ismerjék és értsék a gazdasági élettel kapcsolatos legfontosabb alapfogalmakat, összefüggéseket. A tanulási terület kiemelt célja, hogy lehetőséget biztosítson a gazdálkodási tevékenységek ellátásához kapcsolódó önálló projektfeladatok, produktumok elkészítésre, kommunikációs és prezentációs képességeik fejlesztésére.

3.3.1 Gazdasági ismeretek tantárgy 216 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Fejlessze a tanulók ismereteit a gazdasági élet alapvető területeiről (szükségletek, javak, gazdasági körforgás, termelés, termelési tényezők, munkamegosztás, gazdálkodás, piac), megismertesse a gazdasági élet szereplőit és kapcsolataikat.

A tanulók ismerjék a háztartás feladatait, bevételeit és kiadásait, a háztartás pénzgazdálkodását. Példákon keresztül mutassák be a háztartás bevételei és kiadásai szerkezetét.

Tudják jellemezni a vállalkozások és a többi gazdasági szereplő kapcsolatát és megkülönböztetni az egyes vállalkozási formákat.

A tanulók tudják bemutatni az állam feladatait, felsorolni az állami költségvetés legfontosabb bevételeit és kiadásait.

Megszerzett ismereteik alapján értsék meg a jogi fogalmakat és példákon keresztül mutassák be az alapvető fogyasztói jogokat.

Ismerjék a nemzetközi gazdasági kapcsolatok alapvető formáit.

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

—

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tanulók nem rendelkeznek előzetes szakmai tudással, a tantárgy tanítását a közismereti tantárgyak, illetve tananyag feldolgozását a tanulók saját, családi tapasztalatszerzése segíti. Ezek például a matematikai módszerek, számítások, történelmi, földrajzi ismeretek, a család gazdálkodási és jogi tapasztalatai.

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

3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bemutatja az egyes alapfogalom csoportok jellegzetességeit.	Ismeri a gazdasági legfontosabb alapfogalmak jellemzőit, fajtáit.	Teljesen önállóan	Belátja a gazdaság működési szabályainak fontosságát.	Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy interneten, az eredmények kiválasztása és feldolgozása útmutató alapján.
Példákon keresztül bemutatja a háztartások legfontosabb bevételeit, kiadásait és értelmezi a költségvetés egyenlegét.	Ismeri a háztartás feladatait, bevételeit és kiadásait, a háztartás pénzgazdálkodását	Instrukció alapján részben önállóan		
Azonosítja az egyes vállalkozási formákat és elemzi azok előnyeit és hátrányait.	Tisztában van az egyes vállalkozási formák jellemzőivel.	Teljesen önállóan		
Példákon keresztül bemutatja az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait.	Ismeri az állam feladatait, az államháztartás rendszerét	Instrukció alapján részben önállóan		
Példákon keresztül bemutatja az alapvető fogyasztói jogokat.	Ismeri a jogi alapfogalmakat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Azonosítja a marketing-eszközöket.	Ismeri a marketing fogalmát és eszközrendszerét.	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja a nemzetközi kereskedelemből származó előnyöket.	Ismeri a nemzetközi kereskedelem alapvető formáit.	Teljesen önállóan		

3.3.1.6 A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 Gazdasági alapfogalmak

A szükséglet és a javak fogalma, főbb csoportjai és kapcsolatai, a gazdasági körforgás, termelés, a munkamegosztás szerepe.

Termelési tényezők típusai, jellemzői.

A gazdaság szereplői. Gazdasági rendszerek, a piacgazdaság kialakulása.

Piaci alapfogalmak: a piac fogalma, fajtái, szereplői, elemei. Piac és pénz. Pénz fejlődése, funkciói.

3.3.1.6.2 A háztartás gazdálkodása

Család fogalma és funkciói.

Munkamegosztás a háztatásokban. Időgazdálkodás.

Háztartások bevételei és kiadásai. A háztartások költségvetése.

A háztartások pénzgazdálkodása, a megtakarítások és hitelek szerepe. A háztartások vagyona.

3.3.1.6.3 A vállalat termelői magatartása

Háztartás és vállalat. Vállalat és vállalkozás. A vállalat környezete, piaci kapcsolatai, célrendszere, csoportjai.

Vállalkozási formák.

Az egyéni vállalkozások jellemzői, alapítása, szüneteltetése, megszűnése.

A társas vállalkozások alapításának, működésének közös vonásai. A társas vállalkozások megszűnése. A társas vállalkozások formái, sajátosságai.

3.3.1.6.4 Az állam gazdasági szerepe, feladatai Az állam feladatai. Az állami szerepvállalás változása.

Az állam gazdasági szerepe, a gazdasági beavatkozás alapvető területei.

Az állam gazdálkodása, az államháztartás rendszere. A központi költségvetés.

3.3.1.6.5 Jogi alapfogalmak

A jog lényege, fogalma, funkciói. A jogforrás és jogforrási hierarchiája.
A jogviszony.
A jogalkotás, a jogszabályok. A jogszabályok érvényesség és hatályossága. A jogrendszer felépítés.

3.3.1.6.6 Tudatos fogyasztói magatartás

Fogyasztóvédelmi alapismeretek A fogyasztók alapvető jogai.

Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók.

Fogyasztóvédelmi szervezetek, fogyasztóvédelmi rendelkezések, fogyasztói jogok gyakorlása.

Fenntartható fejlődés, fenntartható fogyasztás.

3.3.1.6.7 Marketing alapfogalmak

A marketing szerepe a vállalkozásban.

Marketingstratégia.

Marketingmix és elemei.

3.3.1.6.8 Nemzetközi gazdasági kapcsolatok

A nemzetközi gazdasági kapcsolatok szükségessége, a nemzetközi munkamegosztás.

Kereskedelempolitikai irányzatok.

A külkereskedelem alapvető formái.

Nemzetközi elszámolások eszközei.

A gazdasági integrációk szerepe és típusai. Az Európai Unió fejlődése és működése.

3.3.2 A vállalkozások működtetése tantárgy 72 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

Tudatosítsa, hogy a vállalkozások piaci viszonyok között tevékenykednek, a javak előállítását profitszerzés érdekében végzik, és valamennyi döntésük kockázattal jár.

A tanulók megismerik az alapvető gazdálkodási folyamatokat a vállalkozáson belül, és be tudják mutatni, hogy a zavartalan működés milyen tevékenységek összehangolását követeli meg.

A tanulók tudják bemutatni, hogy mikor tekinthető nyereségesnek egy vállalkozás. Ismerjék a költségek csoportosítását, és az alapvető gazdasági, statisztikai számításokat.

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

—

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Gazdasági ismertekben elsajátított vállalkozási formák ismerete.

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

3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő

				digitális kompetenciák
Prezentálja a beszerzés, termelés, értékesítés jellegzetességeit.	Ismeri a gazdálkodási folyamat legfontosabb elemeit, jellemzőit.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos, áttekinthető munkavégzésre.	Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy interneten, az eredmények kiválasztása és feldolgozása útmutató alapján.
Meghatározza a vállalkozás gazdálkodásának eredményét.	Ismeri a költségek fajtáit és érti az árbevétel és költségek kapcsolatát.	Instrukció alapján részben önállóan		
Meghatározza és értelmezi a középértékeket (számtani és mértani átlag) és viszonyszámokat (megoszlási és dinamikus viszonyszám).	Ismeri a statisztikai adatok megbízhatóságának jelentőségét.	Teljesen önállóan		

3.3.2.6 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 A vállalkozások gazdálkodása

A gazdálkodási folyamat elemei.

Beszerzési folyamat.

Termelési folyamat.

Értékesítési folyamat.

3.3.2.6.2 A gazdálkodási folyamatok elszámolása

Árbevétel, kiadás, költség fogalma.

Költségek csoportosítása, fajtái.

A kalkuláció, az önköltség.

A vállalkozás eredménye, a nyereségre ható tényezők. Az árak szerepe a gazdasági döntésekben.

3.3.2.6.3 Statisztikai alapfogalmak

A statisztika fogalma, ágai.

A statisztikai sokaság fogalma, fajtái, jellemzői.

A statisztikai ismérv és fajtái.

Az információk forrásai, az információszerzés eszközei.

A statisztikai sor fogalma, fajtái, készítésének szabályai.

A statisztikai tábla fogalma, statisztikai táblák típusai.

A statisztikai adatok ábrázolása.

A statisztikai adatok összehasonlítása: viszonyszámok és alkalmazásuk.

A viszonyszámok csoportosítása.

A dinamikus viszonyszámok és összefüggéseik.

A megoszlási viszonyszám és összefüggései.

Középértékek és alkalmazásuk.

Számított középértékek (számtani átlag, súlyozott számtani átlag, mértani átlag) Helyzeti középértékek: módusz, medián.

3.4 Üzleti kultúra és információkezelés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 270 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Bemutatja a hétköznapi viselkedési formákat, elemezi az alapvető és a szolgáltató szakmákban különösen fontos magatartási, illetve viselkedésformák szerepét, jelentőségét. A tanulók elsajátítsák és tudatosan alkalmazzák a helyes beszédtechnikát, valamint az írásbeli kommunikáció alapszabályait. A személyiségfejlesztés, az egyéni és a szakmai sikerek elérésének kommunikációs eszközökkel történő elősegítése. Biztosítson lehetőséget a tanulók számára au üzleti kultúra és információkezelés feladataihoz kapcsolódó önálló projektfeladatok, produktumok elkészítésre, kommunikációs és prezentációs képességeik fejlesztésére.

3.4.1 Kommunikáció tantárgy 108 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Megismerteti a tanulókkal az ön- és emberismeret jelentőségét, az alapvető viselkedési formákat. Fejleszti az empatikus készségeket. Legyenek tisztában az emberi érintkezés kultúrájának fontosságával. Ismerjék meg önmagukat, és sajátítsák el a közvetlen és tágabb értelemben vett környezetükhöz való alkalmazkodás képességét. Legyenek képesek a konfliktusok elkerülésére vagy helyes kezelésére, a családi, baráti és későbbi munkakapcsolatok helyes alakítására.

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

—

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Magyar nyelvtan helyesírási szabályainak ismerete, alkalmazása, szövegalkotás.

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

3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák

Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.	Ismeri a viselkedéskultúra alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Törekszik az üzleti partnerekkel és munkatársakkal való udvarias kommunikációra írásban és szóban egyaránt.	Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.
Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a munkahelyi kapcsolatokat meghatározó szabályokat.	Tisztában van a munkahelyi kapcsolatokat meghatározó szabályokkal.	Instrukció alapján részben önállóan		Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelően levelet készít, használja a helyes beszédtechnikai módokat.	Ismeri az írásbeli és szóbeli kommunikáció legelterjedtebb formáit.	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak létrehozása, átalakítása, formázása, szerkesztése a szerzői jogok figyelembevételével.
Megadott kommunikációs helyzet elemzésével megfogalmazza a kommunikációs probléma okát, megoldására javaslatot tesz: kifejezi egyetértését vagy egyet nem értését, érvel, indokol, magyaráz, tanácsol.	Ismeri a legfontosabb kommunikációs technikákat, és a kommunikációs zavarok okait.	Instrukció alapján részben önállóan		Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 Kapcsolatok a mindennapokban

A viselkedéskultúra alapjai, illem, etikett, protokoll értelmezése. A köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, társalgás, vita, konfliktusmegoldás fogalmainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, elmélyítése a kulturált viselkedésben. A mindennapi, a hivatali és az alkalmi öltözködés megismerése. Gasztronómiai alapismeretek, alapelvárások megismerése.

3.4.1.6.2 A munkahelyi kapcsolattartás szabályai

Pontos munkavégzés, csoportközi viszonyok, a vezető és beosztott viszonya, generációs problémák a munkahelyen, azok kezelése. A társasági élet speciális lehetőségei (névjegy

és névjegyhasználat, telefonhasználat, dohányzás, ajándékozás) és gyakorlati alkalmazási lehetőségük, lehetőleg élet közeli helyzetekben.

3.4.1.6.3 A kommunikációs folyamat

A kommunikáció alapfogalmai. A verbális jelek, nem verbális jelek, a kommunikációs kapcsolatok, az írásbeli és szóbeli kommunikáció fajtái. A kommunikációs zavarok, kommunikációs technikák gyakorlása.

3.4.1.6.4 Ön-és társismeret fejlesztése

Önelemzés, önkifejezés, érzések, érzelmek, gondolatok kifejezése, a kommunikációs stílusok használata, a hatékony, sikeres kommunikáció akadályai, konfliktuskezelés.

3.4.2 Digitális alkalmazások tantárgy 162 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók biztosan használják a digitális eszközöket, a számítógép billentyűzetét, legyenek képesek dokumentumok megnyitására, mentésére, nyomtatására, tabulálására, betűtípus megválasztására. Ismerjék a levelek formai kialakításának szokásait, a kiemelési módokat.

Képesek legyenek ügyiratok kitöltésére, és készítésére, hivatalos levelek formai és tartalmi megfogalmazására, az irodatechnikai eszközök használatára. Alkalmazzák a tízujjas vakíráson alapuló helyes írástechnikát. képesek legyenek szakmai szöveg másolására, a szövegszerkesztővel történő adatbevitelre, a táblázatkezelő használatára.

Ismerjék az online kommunikációt biztosító szolgáltatásokat. Képzés
javasolt helyszíne: számítógépterem.

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

—

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Magyar nyelvtan helyesírási szabályainak ismerete, alkalmazása, szövegalkotás. A Gazdasági ismeretek tantárgy keretében elsajátított alapfogalmak felhasználása az üzleti levél elkészítése során. Az informatikai készségek és tevékenységi formák használata felhasználói szinten.

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

3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Számítógépes dokumentumokat megnyit, ment, nyomtat.	Számítógépes felhasználói ismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő kezelése.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos, áttekinthető munkavégzésre.	Biztonságos jelszavak megválasztása, előre megfelelően beállított szoftverek, eszközök használata az IKT biztonság növelése céljából.
Megadott szempontok szerint szövegszerkesztő szoftverrel dokumentumot formáz.	Ismeri a szövegformázás alapvető szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális eszköz be-, kikapcsolása, alapvető funkciók beállítása, módosítása, gyakran előforduló, legegyszerűbb probléma-helyzetek megoldása.
Megadott szempontok szerint táblázatkezelő szoftverrel táblázatokat, diagramokat készít.	Ismeri a táblázatkezelő program alapvető felhasználási lehetőségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.
Megadott szempontok szerint prezentációt készít.	Ismeri a prezentáció készítő program alapvető felhasználási lehetőségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Egyszerű digitális tartalmak létrehozása és módosítása a szellemi tulajdon védelme érdekében hozott legalapvetőbb szabályok (szerzői jogok) figyelembevételével.
Megadott szempontok szerint információt keres az interneten, kiválasztja és feldolgozza.	Ismeri a biztonságos internet használat szabályait, és a digitális, online kommunikáció eszközeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy az interneten, az eredmények közül a megfelelő(k) kiválasztása és feldolgozása útmutatás alapján.

Tíz perc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveget másol.	Ismeri a tízujjas vakírás technikáját.	Teljesen önállóan		Egyszerű digitális tartalmak létrehozása és módosítása a szellemi tulajdon védelme érdekében hozott legalapvetőbb szabályok (szerzői jogok) figyelembevételével.

3.4.2.6 A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 Munkavédelmi ismeretek A munkavédelem lényeg és területei. A munkahelyek kialakításának általános szabályai. A munkahelyek kialakítása az ügyintézői, ügyviteli munkakörökben. Alapvető feladatok a tűz megelőzése érdekében.

3.4.2.6.2 Tízujjas vakírás

Tízujjas vakírással a betűk, számok, jelek és kezelőbillentyűk kapcsolása a homogén gátlás pszichológiai elvének érvényesítésével

Szócsoportok, sorok, mondatok és összefüggő szövegek másolása sortartással. A jelek szabályai

A kiemelési módok önálló meghatározásának gyakorlása a szövegösszefüggés ismérvei alapján.

A gépelt levél adott időszakban érvényes szabályai

Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása.

3.4.2.6.3 Digitális alkalmazások

A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása betűk, számok, jelek írásának adott időszakban érvényes szabályai. Szövegformázás, másolás, áthelyezés, kiemelés, felsorolás, tabulátor, szöveg igazítása, előfej, élőláb stb.

Táblázatkészítés, formázás, szegély, mintázat stb.

Prezentációkészítés.

Az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálatai, az anyagok archiválása. Az online kommunikációt biztosító szolgáltatások használata (email, azonnali üzenetküldés, hang- és videoalapú kommunikáció).

3.5 Kereskedelmi egység működtetése megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 1613 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A kereskedelmi egység működtetése tanulási terület magába foglalja mindazokat az ismereteket, amelynek birtokában a termékértékesítő magas színvonalon képes ellátni a szakmai feladatokat. Képes felmérni a vásárló igényeit bemutatja az árut és a lehetséges kapcsolódó szolgáltatásokat. Az eladási helyzetnek megfelelően verbális és nonverbális kommunikációs formák alkalmazásával segítőkészen reagál a vevők kívánságaira. Képes a vevőket tájékoztatni az áruk tulajdonságairól, felhasználási lehetőségeiről a fenntarthatósági szempontok figyelembevételével. A vállalati útmutatás alapján eleget tesz az árfeltüntetési kötelezettségnek, kialakítja és fenntartja az üzlet belső terét, polcképét. Részt vesz az árubeszerzés folyamatában, vezetői ellenőrzés mellett kezeli és ellenőrzi az árukészletet. Ismeri és alkalmazza az áruátvételi módokat, ismeri az áruk szakszerű tárolását, részt vesz a leltározási folyamatokban. Képes ellátni a pénztárhoz, mint szolgáltatási területhez tartozó összes feladatot. Hozzáértéssel működteti a szakterülethez tartozó gépeket, berendezéseket, eszközöket. Ismeri és alkalmazza a fogyasztóvédelmi előírásokat és tájékoztatja róla a vásárlókat. A gyakorlatban alkalmazza a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi szabályokat, szakmai hatáskörében hozzájárul a környezetterhelés csökkentéséhez, betartja a hulladékkezelés szabályait. Az online értékesítés során feldolgozza a rendeléseket, elvégzi a komissiózást, expediálja a megrendelt árut.

3.5.1 Kereskedelmi ismeretek tantárgy 580 óra

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A kereskedelmi ismeretek tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék az áruforgalmi munka területeit. Összefüggéseiben lássák az áruforgalmi folyamat elemeit, és meg tudják határozni a folyamatban saját feladatukat, kompetenciáikat. Képesek legyenek elvégezni a beszerzés, készletezés és értékesítés területén azokat a munkafolyamatokat, amelyeket a képzés során megtanultak. Képesek legyenek elvégezni alapvető kereskedelmi számításokat, és a kapott eredményeket értelmezve fel tudják használni a vállalati gazdálkodáshoz. Ismerjék meg az online értékesítési munka elemeit.

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

—

3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak matematika

3.5.1.4 A képzés órakeretének legalább 40%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A készletfigyelés és a készletváltozás alapján információt ad az árurendeléshez.	Ismeri az árubeszerzés fogalmát, folyamatát.	Instrukció alapján részben önállóan	Önállóság, pontosság, felelősség tudat, szabálykövetés	
Mennyiségi, minőségi áruátvételt végez. Hibás teljesítés esetén képes eljárni.	Ismeri az áruátvételi módokat, bizonylatait és a hibás teljesítés esetén felmerülő teendőket.	Teljesen önállóan		
Az áru jellegének megfelelően szakszerűen elhelyezi a raktárban.	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat.	Teljesen önállóan		
Szabályszerűen használja a gépeket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeket és berendezéseket.	Teljesen önállóan		
Biztosítja az áru minőségének és mennyiségének megóvását.	Ismeri a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.	Teljesen önállóan		
Használja a készletnyilvántartó programokat.	Ismeri a készletnyilvántartó rendszereket.	Teljesen önállóan		Készletnyilvántartó program
Részt vesz a leltározás folyamatában.	Ismeri a leltározás célját, folyamatát, a leltárhiány és többlet okait.	Instrukció alapján részben önállóan		PDA-leolvasó használata
Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozásához és viszszaigazolásához adatbázist kezel.	Ismeri az ekereskedelemre vonatkozó szabályokat, ismeri az adott szoftver használatát.	Instrukció alapján részben önállóan		Eladói program használata
Az online rendelt árukat komissiózza és expediálja.	Ismeri az áruösszeállítás és -kiszállítás munkafolyamatát.	Teljesen önállóan		
Elvégezi az alapvető kereskedelmi számításokat és értelmezi az eredményeket.	Ismeri az alapvető kereskedelmi számításokat	Teljesen önállóan		

3.5.1.6 A tantárgy témakörei

3.5.1.6.1 Áruforgalmi ismeretek

Az áruforgalmi folyamat elemei

Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban

A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés

Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai

A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja

Göngyölegkezelés

Raktárak, tárolási módok

Árumozgató eszközök és gépek

Beérkezett áruk készletre vételezése

Készletnyilvántartó program megismerése

Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása

A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése

Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek

Az áruk eladásra történő előkészítése

Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek

Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók

Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések

Az áru kihelyezése az eladótérbe

Értékesítési csatornák

Értékesítési módok

3.5.1.6.2 Szakmai számítások

Árak felépítése

Leértékelés, akció, kiárusítás

Forgalom Költségek

Árréstömeg

Átlagkészlet

Forgási sebesség napokban, fordulatokban

Áruforgalmi mérlegsor

Leltáreredmény meghatározása

Eredmény keletkezése

3.5.1.6.3 Online kereskedelem Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok

Weblap, virtuális áruház felépítése

Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása

Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése

Árukezelési, komissiózási és expediálási feladatok főbb elemei

Az áru feladása

Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben

3.5.2 Üzlet működtetése tantárgy 247 óra

3.5.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az üzlet működtetése tantárgy tanításának fő célja, hogy a termékértékesítő megismerje azokat a jogszabályokat és előírásokat, amelyek a kereskedelmi egységek működtetésére vonatkoznak. Ismerje meg a munka- és tűzvédelmi szabályokat, az üzletben található veszélyforrásokat és a megelőzés módjait, valamint a vagyonvédelmi megoldásokat. Tanulja meg feladatainak összehangolását, munkájának megszervezését és a rendkívüli események kezelését.

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

—

3.5.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Betartja a munka- és balesetvédelmi szabályokat.	Ismeri a veszélyforrásokat és tudja mi a teendő, ha baleset történik.	Teljesen önállóan	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának	

Betartja a tűzvédelmi előírásokat.	Ismeri a tűzveszélyességi besorolásokat és tudja mi a teendő tűz esetén.	Teljesen önállóan	képessége, etikus cselekvések iránti elkötelezettség	
Kezeli a kereskedelemben előforduló rendkívüli eseményeket.	Ismeri a kereskedelemben előforduló rendkívüli eseményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		
Munkahelyén betartja a környezetvédelmi szabályokat, előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjait és szabályait.	Teljesen önállóan		
Szakszerűen használja és gondozza a kereskedelemben használt munkaeszközöket.	Ismeri a munkaeszközöket és használatukra vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan		Számítógép és PDA használata
A kapott információk alapján rangsorolja és megszervezni a munkakörébe tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat és az utasítások hierarchiájának rendjét.	Teljesen önállóan		
Ellátja az áru- és vagyonvédelmi feladatokat.	Ismeri az áru- és vagyonvédelmi eszközöket.	Teljesen önállóan		Lopásgátló eszközök használata

3.5.2.6 A tantárgy témakörei

3.5.2.6.1 A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés

Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők

Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben

A HACCP-rendszer lényege, bevezetésének célja

Felkészülés a hatósági ellenőrzésre

3.5.2.6.2 Munka-, tűz- és balesetvédelem

Munkavédelmi alapfogalmak

Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményei

A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások

A közlekedőutakra, árutárolásra vonatkozó előírások és jelölések

A baleset, munkabaleset és foglalkoztatási megbetegedések meghatározása

Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, tűzvédelmi szabályzat, tűzriadóterv

3.5.2.6.3 Környezetvédelem

A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben

A talaj- és légszennyezés, víz-, zaj- és rezgésvédelem

Az üvegházhatás jelensége, következménye

Hulladékgazdálkodás, a hulladékok fajtái, csoportosítása

Veszélyes anyagok kezelése, jelöléseik

A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés jelentősége

3.5.2.6.4 Erőforrás-gazdálkodás

Az erőforrás fogalma, csoportosítása (technikai erőforrás, emberi erőforrás, információ erőforrás)

Munkakörök a kereskedelemben

Munkaszervezés és információs folyamatok

A normál és rendkívüli munkavégzés kezelése

3.5.2.6.5 Áru- és vagyonvédelem

Az áru- és vagyonvédelem szerepe

Az üzlet veszélyeztetettségét befolyásoló tényezők

Áru- és vagyonvédelmi eszközök

A bolti lopás és megelőzésének lehetőségei

Rendkívüli esetek kezelése

3.5.3 Pénztárgépkezelés tantárgy **93 óra**

3.5.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A pénztárgépkezelés tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a kasszakezelői és kasszaasszisztensi munkafolyamatok elemeit. Megismerje az elektronikus és számítógép-alapú eszközök működésének menetét és szabályait. Megtanulja a bankkártya-leolvasó, a vonalkód-leolvasó és az elektronikus mérleg kezelésének szabályait. Megtanuljon pénztárgépi nyugtát vagy számlát készíteni és elsajátítsa a pénz kezelésére vonatkozó előírásokat. Megtanuljon segítséget nyújtani a vásárlóknak az önkiszolgáló kaszsza használata során.

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

—

3.5.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Matematika

3.5.3.4 A képzés órakeretének legalább 90%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Köszönti, majd tájékoztatja a vásárlót.	Ismeri a vásárlóval való kommunikáció szabályait.	Teljesen önállóan	Udvariasság, felelősségtudat, precizitás, gyorsaság, digitális környezetben való eligazodás, aktív segítőkészség	
Szakszerűen üzemelteti a pénztárgépet.	Ismeri a POS-alapú pénztárgépek működését.	Teljesen önállóan		POS-alapú, számítógéppel összekötött pénztárgépet használ
Leméri az áru súlyát, korrigál, ha tévesztett.	Ismeri a bankkártya-leolvasó, a vonalkód-leolvasó és az elektronikus mérleg kezelésének szabályait	Teljesen önállóan		Használja a vonalkód-leolvasót, mérleget, pénztárgépet
Pénztárgépi nyugtát készít, kérésre készpénzfizetési számlát nyomtat.	Ismeri a vásárolt árukról készült bizonylatokat és tartalmukat	Teljesen önállóan		
Beszedi és elszámolja az áru ellenértékét, ellenőrzi a bankjegyek valódiságát, a bankkártya érvényességét.	Tudja a pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírásokat	Teljesen önállóan		Bankkártyaleolvasót használ
A pénztárosi munka során ellátja az áru- és vagyonvédelmi feladatokat is.	Ismeri a pénztáros áru- és vagyonvédelemhez kapcsolódó feladatait.	Teljesen önállóan		Használja az áruvédelmi eszközöket
Tájékoztatja a vásárlókat az önkiszolgáló pénztár használatáról.	Ismeri a kasszaaszszisztens szerepét.	Teljesen önállóan		
Segít a vásárlóknak az önkiszolgáló pénztárgép használata során.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép riasztási funkcióit és a riasztások	Teljesen önállóan		Képes kezelni az önkiszolgáló terminált

	kezelésének módjait.			
Elvégzi az önkiszolgáló kassza nyitását és zárását, a fogyóeszközök kicserélését.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép felépítését, működését.	Teljesen önállóan		
Segítséget nyújt a bankkártyás fizetés során.	Ismeri a fizetési módokat és azok eszközeit.	Teljesen önállóan		

3.5.3.6 A tantárgy témakörei

3.5.3.6.1 Pénztárgép működtetése Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben

A pénztárnyitás feladatai

A pénztárzárás feladatai

3.5.3.6.2 Pénzkezelés szabályai

A pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírások

3.5.3.6.3 Pénzkezelés bizonylatai

Nyugtaadási kötelezettség

Gépi/kézi készpénzfizetési számla

3.5.3.6.4 Fizetési eszközök, törvényi előírások

Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk és kezelésük szabályai

Valutával történő fizetés szabályai

Az életkorhoz kötött és jövedéki termékek értékesítésének szabályai

3.5.3.6.5 A pénztáros elszámoltatása A napi zárás elvégzése

Pénz és pénzhelyettesítők elszámolása

Hiány vagy többlet megállapítása, adminisztrálása

3.5.3.6.6 Önkiszolgáló pénztárterminál

Az önkiszolgáló kassza nyitása és zárása

A fogyóeszközök ellenőrzése, pótlása

A terminál rendeltetésszerű működése

Az önkiszolgáló pénztár használatának segítése

3.5.4 Termékismeret és -forgalmazás tantárgy 402 óra

3.5.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A termékismeret és -forgalmazás tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók elsajátítsák az általános áruismereti alapokat, megismerkedjenek a főbb árucsoportokkal, azok forgalmazásának, tárolásának szabályaival. Cél továbbá, hogy a tanulók alkalmassá váljanak az önálló ismeretszerzésre, és a szakterületük folyamatosan változó és bővülő termékkínálatával kapcsolatban naprakész tudással rendelkezzenek. Ezzel hozzájárulnak a vevői igények magas szintű kielégítéséhez és a vállalat eredményességének növeléséhez.

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

—

3.5.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Természetismeret

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

3.5.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Tájékoztatja a fogyasztót az öko-, bio- és reformtermékekről.	Ismeri a legújabb fogyasztói trendeket.	Teljesen önállóan	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás	Webböngészőt használ információ keresésére és gyűjtésére
Felvilágosítást ad az egyes termékek használatára vonatkozóan.	Ismeri a különleges termékek leírását.	Teljesen önállóan		
Szakszerűen kihelyezi termékeket.	Ismeri a termékek kihelyezésre vonatkozó szabályokat	Teljesen önállóan		
Kezeli a termékek esetleges minőségi rendellenességeit.	Ismeri a termékekre vonatkozó minőségi előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan		

Biztonságosan tárolja, raktározza és forgalmazza az élelmiszereket.	Ismeri az egyes élelmiszerek forgalmazására, tárolására, szállítására vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan		
Tájékoztatja a fogyasztót az áru használatával, kezelésével, előírásaival kapcsolatban.	Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelöléseket.	Teljesen önállóan		
Tájékoztatást ad az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölésekkel kapcsolatban.	Ismeri a vegyiáruk forgalmazására, szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelményeket. Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő (veszélyes anyagok illetve környezetbarát) jelzéseket.	Teljesen önállóan		
Tájékoztatást ad a ruházati cikkek méretezéséről és az árucímke jelzéseiről, jelképeiről.	Ismeri a női, férfi, gyermek felsőruházati termékek méretezését, a kezelési és a használati útmutató jelképeit.	Teljesen önállóan		
Szakszerű tájékoztatást ad a vásárlóknak a vegyes iparcikkek használati és kezelési útmutatóján szereplő jelölésekről.	Ismeri a vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírásokat, feltételeket, jelöléseket, piktogramokat	Teljesen önállóan		
Segítséget nyújt a vásárlóknak a műszaki cikkek közötti választásban, segít eligazodni a használati és kezelési útmutatókban.	Ismeri az energia osztályok besorolását, a használati és kezelési útmutatókban szereplő piktogramok jelentését Ismeri a termékek szavatosságra, jótállásra,	Teljesen önállóan		

	szállításra, tárolásra, forgalma-zásra vonatkozó követelményeket.			

3.5.4.6 A tantárgy témakörei

3.5.4.6.1 Árurendszerek

Árurendszerek

A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben

EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök

3.5.4.6.2 Minőség

Az áru minőségére ható tényezők

Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei

Szabványok, szabványosítás

3.5.4.6.3 Fogyasztói érdekvédelem

A fogyasztókat megillető jogok

A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások

Az áruk forgalombahozatalának kötelező előírásai

A szavatosság

A jótállás

Fogyasztói panaszok kezelése

Vásárlók könyve

Békéltető testület

Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben

3.5.4.6.4 Árufőcsoportok bemutatása

Élelmiszerek és élvezeti cikkek:

- Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények
- Az élelmiszerek összetétele

– Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége

– Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás)

– Rendszertani csoportosítás

– Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések

– A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények

– Élvezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai Vegyiáruk:

– A vegyiáruk fogalma, jellemzői, minőségi követelményei

– A vegyiáruk kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása

– A vegyiáruk forgalmazására, szállítására tárolására, raktározására vonatkozó követelmények

– Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések

– Vegyiáruk rendszertani csoportosítása Ruházati cikkek:

– Rendszertani csoportosítása

– A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése

– A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények

– Kapcsolódó szolgáltatások Vegyes iparcikkek:

– A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása

– A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok

– Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok Műszaki cikkek:

– Műszaki és elektromos alapismeretek

– Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jótállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények

– Minőségi és biztonsági követelmények

3.5.4.6.5 Termékkihelyezés

A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával

A bolti kihelyezés általános szabályai

Polckép

Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai

3.5.4.6.6 Csomagolás

A csomagolás funkciói

A csomagolóeszközök fajtái

A csomagolásra vonatkozó előírások

A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük

3.5.4.6.7 Specifikus termékismeret

A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai:

– Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai

– Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése

– Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés

3.5.4.6.8 Fogyasztói trendek

Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban

Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok

Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek

Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek

Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben

A digitális világ, okoseszközök

Felelős fogyasztás

Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem

3.5.5 Üzleti kommunikáció tantárgy 291 óra

3.5.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az üzleti kommunikáció tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje és alkalmazni tudja a kommunikációs technikákat, a vásárlók befolyásolásának eszközeit, amelyeket felhasználva hatékonyabban tudja értékesíteni a termékeket.

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

—

3.5.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Magyar nyelv és irodalom

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

1.1.1.1.1.1 3.5.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza az értékesítővel szemben elvárt viselkedési és magatartási szabályokat.	Ismeri az értékesítővel szemben támasztott követelményeket.	Teljesen önállóan	Elkötelezettség a vásárlói elégedettség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó kés-zség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának képessége, szolgáltatásorientált szemlélet, rugalmasság, stressztűrő képesség, segítőkészség, udvariasság, konstruktív kommunikáció, igényes megjelenés, társas együttműködés, tolerancia, empátia, konfliktuskezelés, figyelemmegosztás és szerialitás.	
Megfelelően kommunikál, és kérdéseket tesz fel, hogy segítse a vásárlást.	Ismeri a kérdezéstechnika alapjait.	Teljesen önállóan		
Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl.	Ismeri a vásárlói döntést befolyásoló tényezőket.	Teljesen önállóan		
Kezeli a készletnyilvántartó szoftvert, elektronikus levelet ír. Webböngészőt és az online kereskedelemben alkalmazott programokat használja.	Ismeri a munkájához szükséges digitális kommunikáció szabályait és eszközeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Készletnyilvántató szoftver, webböngésző
Felméri a vevő igényeit és árut ajánl számára.	Ismeri a marketingkommunikációt elemeit	Teljesen önállóan		
Szakszerűen kiszolgálja a vevőt.	Ismeri a személyes eladás folyamatát	Teljesen önállóan		
Szakszerűen kezeli a munkahelyen felmerülő konfliktusokat.	Ismeri a konfliktuskezelési technikákat	Teljesen önállóan		

1.1.1.1.1.2 3.5.5.6 A tantárgy témakörei

3.5.5.6.1 Az értékesítő szerepe

A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre

A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban

Munkahelyi együttműködés

3.5.5.6.2 A vásárlási döntést befolyásoló tényezők

A vásárlás indítékai

A vásárlási döntés folyamata

Vásárlói típusok, vásárlói magatartások

3.5.5.6.3 Értékesítési technikák és eladásösztönzés A marketingkommunikáció területei:

– Reklám

– Személyes eladás –

Vásárlásösztönzés, PR BTL-

eszközök a kereskedelemben:

– Vásárlásösztönzés

– Vásárláshelyi reklám

– A személyes eladás technikája

3.5.5.6.4 Digitális kommunikáció

Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyv készítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat

4 RÉSZSZAKMA

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

4.1 A részszakma megnevezése: Bolti előkészítő

4.1.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.5.1.6.1	Áruforgalmi ismeretek témakör
3.5.2.6.1	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés témakör
3.5.2.6.2	Munka-, tűz- és balesetvédelem témakör
3.5.2.6.3	Környezetvédelem témakör
3.5.2.6.5	Áru- és vagyonvédelem témakör
3.5.4.6.5	Termékkihelyezés témakör
3.5.4.6.6	Csomagolás témakör

4.2 A részszakma megnevezése: Pénztáros

4.2.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.5.1.6.1	Áruforgalmi ismeretek témakör
3.5.3	Pénztárgépkezelés tantárgy

Projektfeladat tervezése

Projektszint: osztályszintű □ évfolyamszintű □ **csoportszintű** □

Osztály: 9. évfolyam

Ágazat/szakma: kereskedelem/ kereskedelmi értékesítő

Projekt témája: Kommunikáció a hétköznapokban

Résztvevők feladata:

- értelmezi a viselkedéskultúra alapjait, az illem, etikett és protokoll szabályait
- megismeri és gyakorlatban alkalmazza a köszönés, bemutatás, bemutatkozás, társalgás, vita és konfliktuskezelés szabályait
- megismeri a mindennapi, hivatali és alkalmi öltözetet
- az interneten kutatómunkát végez a digitális etikett témájában
- saját „okos eszközén" alkalmazza a tanultakat

Munkamódszer: egyéni/csoportos

Végeredmény értékelési módja:

-szöveges értékelés

-osztályzattal történő értékelés:

- egy osztályzat a projektfeladatban nyújtott teljesítményéért
- egy-egy osztályzat, tanulási területenként
- egy-egy osztályzat, tanulási témánként

Csoport létszáma:

Csoportok száma:

A projekt felelőse/-i: képzésben résztvevő oktatók

Projekt részfeladat	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Alapvető viselkedési normák megismerése	Megérti, elsajátítja a szükséges fogalmakat	Technikai alapfogalmak	Törekszik az üzleti partnerekkel és munkatársakkal való udvarias kommunikációra írásban és szóban egyaránt.	Oktatói segítséggel
Szituációs gyakorlatok a hétköznapi kapcsolattartás jegyében	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolat-	Ismeri a viselkedés-kultúra alapvető szabályait.		Teljesen önállóan

	tartás kulturált szabályait.			
Szituációs gyakorlatok a munkahelyi kapcsolattartás jegyében	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a munkahelyi kapcsolat-tartás kulturált szabályait.	Tisztában van a munkahelyi kapcsolatokat meghatározó szabályokkal.		Instrukció alapján részben önállóan
Digitális kommunikációk (e-mail, telefon,..) etikett szabályai	Saját digitális eszközén képes alkalmazni az elsajátított ismereteket	Ismeri a digitális kommunikáció alapvető normáit		Instrukció alapján részben önállóan
Projekt értékelése				

A projekt kapcsolata a közismerettel:

Projekt részfeladat	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
matematika: a szakma sajátosságainak megfelelő készségek, képességek fejlesztése	számolási készség, problémamegoldó képesség, mérés	tömeg, százalék, bruttó-nettó fogalma, alapműveletek	együttműködés, aktivitás	oktatói segítséggel
testnevelés: a szakma sajátosságainak megfelelő készségek, képességek fejlesztése	kar, láb, törzserő fejlesztése, prevenció	mozgás	általános fizikai erősítés és emelések	szakmai elvárásoknak megfelelés
idegen nyelv: köszönési formák, bemutatás, bemutatkozás	helyesírási készségek	lexikai ismeretek	pontosság	felelősségtudat fejlesztése

kommunikáció-magyar: számok helyesírása	helyesírási készségek	transzformáció alkalmazása	szabálykövetés	rendszerezés
történelem: a viselkedéskultúra története	tájékozódás térben és időben	köszönési formák ismerete	információszerzés, lényegkiemelés	hivatástudat erősítése
természetismeret: SI mértékegységek	összefüggések felismerése	mértékegységek: meglévő tudás megerősítése	mértékváltásban való jártasság, helyes és magabiztos alkalmazás, pontosság	hivatástudat erősítése

H E L Y I S Z A K K É P Z É S I K E R E T T A N T E R V

a

34 582 14

KŐMŰVES

SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

I. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 582 14.
Szakképesítés megnevezése: Kőműves
A szakmacsoport száma és megnevezése: 9. Építészet
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVI. Építőipar
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év
Elméleti képzési idő aránya: 30%
Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
vagy iskolai végzettség hiányában:
Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében az Építészet szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség: —
Előírt gyakorlat: —
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	790,5 óra/év
Összesen:		2343 óra		2582,5 óra

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	**6**	**11**	**140**	**9,5**	**15,5**	**140**	**10**	**15,5**
	Összesen	**17**			**25**			**25,5**	
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**							**0,5**	
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**							**2**	
10101-12 Építőipari közös tevékenység	**Építőipari alapismeretek**	**1**			**2**			**0,5**	
	Építőipari alapismeretek gyakorlat		**1**						
10275-16 Falazás, vakolás	**Falazás, vakolás**	**3**			**2,5**			**2**	
	Falazás, vakolás gyakorlat		**7**			**5**			**5**
10274-16 Beton és vasbeton szerkezetek	**Beton és vasbeton szerkezetek**	**2**			**2**			**2**	
	Beton és vasbeton szerkezetek gyakorlat		**3**			**5**			**5**
10277-16 Szigetelések	**Szigetelés**				**2**				
	Szigetelés gyakorlat					**3,5**			
11725-16 Térburkolás	**Térburkolás**				**1**				
	Térburkolás gyakorlat					**2**			**0,5**
11726-16 Kiegészítő kőműves feladatok	**Kiegészítő kőműves feladatok**							**3**	
	Kiegészítő kőműves gyakorlat								**5**

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	
A szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	**216**	**396**	**140**	**342**	**558**	**140**	**310**	**480,5**	**2582,5**
	Összesen	**612**			**900**			**790,5**		
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**	**0**	**0**		**0**	**0**		**15,5**	**0**	**15,5**
	Munkajogi alapismeretek							3,5		3,5
	Munkaviszony létesítése							4		4
	Álláskeresés							4		4
	Munkanélküliség							4		4
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**	**0**	**0**		**0**	**0**		**62**	**0**	**62**
	Nyelvtani rendszerezés 1							10		10
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10
	Nyelvi készségfejlesztés							22		22
	Munkavállalói szókincs							20		20
10101-12 Építőipari közös tevékenység	**Építőipari alapismeretek**	**36**	**0**		**72**	**0**		**15,5**	**0**	**123,5**
	Szakmai munka és balesetvédelem				36					36
	Építési alapismeretek	36			36					72
	Munkajogi és vállalkozási ismeretek							15,5		15,5
	Építőipari alapismeretek gyakorlat	**0**	**36**		**0**	**0**		**0**	**0**	**36**
	Építési alapismeretek		12							12
	Műszaki rajz		12							12
	Épületfizika		12							12
10275-16 Falazás, vakolás	**Falazás, vakolás**	**108**	**0**		**90**	**0**		**62**	**0**	**260**
	Falszerkezetek anyaga	36								36
	Műszaki rajz és kitűzési ismeretek	36			18			12		66
	Falszerkezetek készítése	36								36
	Kiselemes falszerkezetek, boltozatok és kémények készítése				36					36

	Vakolási ismeretek				36					36
	Falazás és vakolás szakmai számítás							50		50
	Falazás, vakolás gyakorlat	**0**	**252**		**0**	**180**		**0**	**155**	**587**
	Mérés és kitűzés		43			36			31	110
	Falszerkezetek		60			54			31	145
	Kiselemes szerkezetek és kémények készítése		61			54			31	146
	Beltéri vakolási munkák		44						31	75
	Kültéri vakolási munkák		44			36			31	111
10274-16 Beton és vasbeton szerkezetek	**Beton és vasbeton szerkezetek**	**72**	**0**		**72**	**0**		**62**	**0**	**206**
	Beton és vasbeton szerkezetek anyagai	36								36
	Beton, vasbeton szerkezetek és zsaluzatok	18			36					54
	Betonozási munkák eszközei, gépei és technológiája				18					18
	Előregyártott vasbeton szerkezetek							31		31
	Beton és vasbeton szakmai számítás	18			18			31		67
	Beton és vasbeton szerkezetek gyakorlat	**0**	**108**		**0**	**180**		**0**	**155**	**443**
	Beton és vasbeton előállítása		36			60			31	127
	Beton és vasbeton szerkezetek készítése		36			60			62	158
	Előkészítő munkák		36			60			62	158
10277-16 Szigetelések	**Szigetelés**	**0**	**0**		**72**	**0**		**0**	**0**	**72**
	Vízszigetelés				18					18
	Hő- és hangszigetelés				36					36
	Szakmai számítás				18					18
	Szigetelés gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**126**		**0**	**0**	**126**
	Vízszigetelés készítése					42				42
	Hő- és hangszigetelés készítése					42				42
	Homlokzati hőszigetelő rendszer készítése					42				42
11725-16 Térburkolás	**Térburkolás**	**0**	**0**		**36**	**0**		**0**	**0**	**36**
	Térburkolás előkészítő munkái				6					6
	Térburkolás készítése				14					14
	Térburkolás tervei, anyagszükséglete				14					14
	Fogyasztóvédelmi alapismeretek				2					2
	Térburkolás gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**72**		**0**	**15,5**	**87,5**

	Térburkolás követelményei, tervei, anyagszámítása					18			5	23
	Térburkolás előkészítő munkái					36			5	41
	Térburkolás készítése, befejező munkálatok					18			5,5	23,5
11726-16 Kiegészítő kőműves feladatok	**Kiegészítő kőműves feladatok**	**0**	**0**		**0**	**0**		**93**	**0**	**93**
	Kőműves műszaki ismeretek							29		29
	Bontás és átalakítás							16		16
	Nyílászáró szerkezetek							16		16
	Munkavédelmi és szakmai előírások							31		31
	Kiegészítő kőműves gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**155**	**155**
	Nyílászáró beépítés								62	62
	Bontás								31	31
	Javítás, átalakítás és egyéb kőműves munkák								62	62

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

A
11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás II.
FELADATOK	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat	x
Feltérképezi a karrierlehetőségeket	x
Vállalkozást hoz létre és működtet	x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít	x
Diákmunkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x
Álláskeresési módszerek	x
Vállalkozások létrehozása és működtetése	x
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédkészség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önfejlesztés	x
Szervezőkészség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	

Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

1. Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

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

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3. Témakörök

1.3.1. Munkajogi alapismeretek 3,5 óra

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.3.2. Munkaviszony létesítése 4 óra

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

1.3.3. Álláskeresés 4 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4. Munkanélküliség *4 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök"): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök"): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x			
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat			x	

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				

1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.3	Tesztfeladat megoldása		x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
11497-12 azonosító számú

Foglalkoztatás I.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás I.
FELADATOK	
Idegen nyelven:	
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Idegen nyelven:	
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok	x
a munkakör alapkifejezései	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Nyelvi magabiztosság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Információgyűjtés	x
Analitikus gondolkodás	x

2. Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3. Témakörök

2.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 *10 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

2.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

2.3.3. Nyelvi készségfejlesztés *22 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés**

és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.4. Munkavállalói szókincs *20 óra*

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			
7.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
10101-12 azonosító számú

Építőipari közös tevékenység megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10101-12 azonosító számú Építőipari közös tevékenység. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Építőipari alapismeretek	Építőipari alapismeretek
FELADATOK		
Ellenőrzi a munkavégzés feltételeit, helyszíni méréseket végez	x	x
Értelmezi a rendelkezésre álló műszaki dokumentáció tartalmát és használja az építészeti alapfogalmakat munkája során	x	x
Felvonul a megfelelő eszközökkel a munkaterületre	x	x
Betartja az építési technológiai folyamatok sorrendiségét	x	x
Biztosítja az anyagok, eszközök szakszerű tárolását és figyelemmel kíséri a munkájához szükséges anyagok folyamatos utánpótlását	x	x
Ellenőrzi a felhasználásra kerülő anyagokat, biztosítja azok szakszerű felhasználását	x	x
Gondoskodik a munkaterület folyamatos tisztántartásáról	x	x
Átadja a munkát a munkáltatójának, levonul a munkaterületről	x	x
Alkalmazza és értelmezi a műszaki ábrázolás módszereit, értelmezi az építőipari rajzokat	x	x
Ellenőrzi a munkavégzés feltételeit, helyszíni méréseket végez	x	x
Értelmezi a rendelkezésre álló műszaki dokumentáció tartalmát és használja az építészeti alapfogalmakat munkája során	x	x
Felvonul a megfelelő eszközökkel a munkaterületre	x	x
Betartja az építési technológiai folyamatok sorrendiségét	x	x
Biztosítja az anyagok, eszközök szakszerű tárolását és figyelemmel kíséri a munkájához szükséges anyagok folyamatos utánpótlását	x	x
Ellenőrzi a felhasználásra kerülő anyagokat, biztosítja azok szakszerű felhasználását	x	x

Gondoskodik a munkaterület folyamatos tisztántartásáról	x	x
Ellenőrzi a munkavégzés feltételeit, helyszíni méréseket végez	x	x
Értelmezi a rendelkezésre álló műszaki dokumentáció tartalmát és használja az építészeti alapfogalmakat munkája során	x	x
Felvonul a megfelelő eszközökkel a munkaterületre	x	x
Betartja az építési technológiai folyamatok sorrendiségét	x	x
Biztosítja az anyagok, eszközök szakszerű tárolását és figyelemmel kíséri a munkájához szükséges anyagok folyamatos utánpótlását	x	x
Ellenőrzi a felhasználásra kerülő anyagokat, biztosítja azok szakszerű felhasználását	x	x
Gondoskodik a munkaterület folyamatos tisztántartásáról	x	x
Átadja a munkát a munkáltatójának, levonul a munkaterületről	x	x
Alkalmazza és értelmezi a műszaki ábrázolás módszereit, értelmezi az építőipari rajzokat	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Munka megkezdésének és végzésének feltételei	x	x
Az anyagszállítás és tárolás általános szabályai	x	x
A méréshez, kitűzéshez szükséges eszközök	x	x
A kivitelezési munka technológia sorrendje és összefüggései	x	x
Kiviteli tervek tartalma	x	x
Építési dokumentációk értelmezése	x	x
Munkabiztonsági és balesetvédelmi előírások	x	x
Elsősegélynyújtás	x	x
Egyéni védőfelszerelések, védőruhák	x	x
Tűzvédelem	x	x
Környezetvédelem, veszélyes hulladékok	x	x
Szállítás, anyagmozgatás	x	x
Építőipari gépek munkavédelmi előírásai	x	x
Építőipari anyagok tulajdonságai és felhasználási területük	x	x

A Munka Törvénykönyve alapvető szabályai	x	
A munkavállalás alapfeltételei	x	
Munkaszerződés kötés	x	
Munkaadó, munkavállaló jogai és kötelezettségei	x	
Tételes költségvetési kiírás felépítése	x	
Vállalkozás fogalma és szerepe a gazdasági életben	x	
Vállalkozási formák	x	
Vállalkozás általános felépítése, és működtetésének feltételei	x	
Vállalkozásokról szóló jogszabályok	x	
Munkanapló vezetés	x	x
A norma idő	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Építészeti jelképek értelmezése	x	x
Kiviteli tervrajz olvasása, értelmezése	x	x
Egyéni és kollektív munkavédelmi eszközök használata	x	x
Információforrások kezelése	x	x
Szakmai számolási készség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság	x	x
Térlátás	x	x
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Segítőkészség	x	x
Konszenzus készség	x	x
Határozottság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
Problémamegoldás, hibaelhártás	x	x

3. **Építőipari alapismeretek tantárgy** **123,5 óra**

3.1. A tantárgy tanításának célja

Az adott feladat munkavédelmi szempontból való átgondolása, a helyes munkaeszközök kiválasztására, a megfelelő munkakörnyezet megteremtése, a biztonságos munkafolyamatok megtervezése a tűz- és környezetvédelmi előírások figyelembe vételével.
A figyelmetlenségből eredő sérülések, balesetek és egészségkárosodás megelőzése, illetve a véletlen balesetekből eredő károk minimalizálása.
Az építészeti alapfogalmak megismertetése és azok megfelelő alkalmazása. Különféle építési technológiák és módszerek, valamint építési alapanyagok, kivitelezési eszközök és szerszámok megismertetése. Kivitelezési munkafolyamatok megismertetése. Tervezési folyamatok ismerete, tervdokumentációk és műszaki rajzok értelmezése.
A jogok és kötelezettségek megismerése munkaadói és munkavállalói oldalról.
Az önálló vállalkozási tevékenység elindításához szükséges munkaügyi és pénzügyi feltételek megismerése, figyelembe véve a mindenkori munkaerőpiaci információkat.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3. Témakörök

3.3.1. Szakmai munka és balesetvédelem ***36 óra***

Munkavédelmi törvény.
Munkaegészségügyi előírások.
Tűzvédelmi előírások az építőiparban.
Munkavégzés tárgyi és személyi feltételei.
Munkavédelmi eszközök és használatuk.
Építési terület minimális munkavédelmi és szociális előírásai.
Környezetvédelem, veszélyes hulladékok.
Építőipari kivitelezési biztonságtechnikai előírások.
Építési tevékenység emberre gyakorolt káros hatásai (por, zaj, rezgés, időjárás, vegyi anyagok, gépek stb.), kockázatelemzés, értékelés ismertetése.
Foglalkozási ártalmak.
Balesetvédelmi előírások gépek és szerszámok esetében.
Szállítási, közlekedési és anyagmozgatási előírások.
Elsősegélynyújtás.
Teendők a baleset helyszínén.
A baleseti helyszín biztosítása.
Vérkeringés, légzés vizsgálata.
Heimlich-féle műfogás.
Rautek-féle műfogás.
Elsősegélynyújtás vérzések esetén.
Sebellátás.
Hajszáleres vérzés.
Visszeres vérzés.
Ütőeres vérzés.
Belső vérzések és veszélyei.
Mérgezések: gyógyszermérgezés, szénmonoxid (CO) mérgezés, metilalkohol-mérgezés.
Csontok, ízületek sérülései: rándulás, ficam, törés.
Fektetési módok.
Idegen test szemben, orrban, fülben.
Elsősegélynyújtó feladata veszélyes anyagok okozta sérülések esetén.

Elsősegélynyújtó feladatai villamos áram okozta sérülések esetén.

3.3.2. Építési alapismeretek *72 óra*

A kivitelezés fogalma.
Az építőipari szakmák tevékenységi köre.
Tevékenységek kapcsolata a megvalósítás folyamatában, szakmák sorrendisége.
Az építési munkák csoportosítása.
Kivitelezési munkák dokumentumai, műszaki tervek - építési engedély, bontási engedély, kivitelezési terv, használatbavételi engedély, fennmaradási engedély, tervrajzok, műszaki leírás, költségvetés, építési szerződés, építési napló.
Építési, beruházási folyamat résztvevői, feladataik és jogkörük, szakmai kommunikáció.
Munkahelyi kapcsolattartás – az építésvezető és a műszaki ellenőr feladata, jogköre.
Az építési folyamat előkészítő munkái.
Az építési helyszín berendezésének elemei, vonatkozó előírások – gépek, raktárak, szociális ellátás létesítményei, építésirányítás helyiségei, elektromos hálózat, vízhálózat, csatorna, vízelvezetés, ideiglenes utak, közlekedési útvonalak kialakítása.
Szállítás eszközei közúton és építési területen.
Építési technológiák, építési módok ismertetése.
Munkaterület átadás-átvétel, teljesítés igazolása, levonulás dokumentálása.
Az építőipar feladata.
Az építőipar felosztása.
Települési infrastruktúra.
Épületek, építmények csoportosítása rendeltetés szerint, jellemzőik.
Lakóépületek kialakítása, elhelyezése, tájolása.
Lakóépületek fajtái.
Lakóépületek helyiségei, azok rendeltetése és sajátosságai.
Épületszerkezetek.
Az építőipari alapanyagok felépítése, szerkezete, tulajdonságai.
Kivitelezési eszközök és szerszámok.

3.3.3. Munkajogi és vállalkozási ismeretek *15,5 óra*

A magyar jogrendszer.
Munkajogi szabályozás.
Önálló munkavégzés és a „függő” munka közötti alapvető különbség.
Alapvető törvények a munkajogviszonyban:

- Munka Törvénykönyve (1992. évi XXII. tv.) Mt.
- Közalkalmazottak jogállásáról szóló törvény (1992. évi XXXIII. tv.) Kjt.
- Köztisztviselők jogállásáról szóló törvény (1992. évi XXIII. tv.) Ktv.

Személyes jog.
Együttműködési kötelezettség.
Érvénytelenségnek fajtái:

- semmisség,
- megtámadhatóság,
- részleges érvénytelenség.

Mit jelent az elévülés, milyen szabályok vonatkoznak az elévülésre.
Mikor nyugszik, ill. mikor szakad meg az elévülés.
Munkahelyi szervezetek.
Munkaviszony létesítése.
Munkaszerződés kötése.
A munkáltató jogai és kötelességei:
Munkáltató jogai:

- irányítási jog,

- munka feletti felügyelet jog,
- fegyelmezési jog,
- vagyoni jellegű jog,
- személyzeti jogok.

A munkáltató kötelességei:

- munka díjazásának kötelessége,
- foglalkoztatási kötelesség,
- ún. gondoskodási kötelesség.

Munkavállaló jogai:

- kollektív jogai,
- koalíciós szabadságjogok,
- részvételi jogok,
- bármikor szakszervezet szervezhető,
- munkavédelmi képviselő választható 50 fő munkavállaló fölött kötelező.

Munkavállaló kötelezettségei:

- munkavállaló rendelkezésre állási személyes kötelesség,
- rendelkezésre állás helye,
- rendelkezésre állás ideje,
- munkavégzési kötelesség,
- egyéb ún. magatartási kötelesség,
- titoktartási kötelesség,
- a munkáltató szervezeti rendjébe való beilleszkedés kötelessége,
- oltalmi kötelezettség.

Munkabér, pótlékok, munkaidő, pihenőidő, szabadság.

Munkaviszony megszüntetésének szabályai, vonatkozó előírásai.

A vállalkozás fogalma és alapfunkciója.

Tulajdoni forma alapján lehet:

- magán,
- állami,
- önkormányzati,
- szövetkezeti,
- egyéb közösségi,
- illetve vegyes tulajdonú vállalkozás.

Szervezeti felépítése szerint lehet: egyéni- vagy társas vállalkozás.

Egyéni vállalkozás:

- devizabelföldi fogalma,
- cselekvőképesség fogalma,
- foglalkozástól, közügyektől, eltiltott fogalma,
- egyéb feltételek tisztázása,
- vállalkozás indítása 2010. január 1 után,
- főállású egyéni vállalkozó.

Társas vállalkozások:

- gazdasági társaságok (Kkt., Bt., Kft., Rt., közös vállalat, és az egyesülés),
- szövetkezetek,
- közhasznú társaságok,
- szabadalmi ügyvivői társaság,
- ügyvédi munkaközösség,
- oktatói munkaközösség.

Tevékenység típusok szempontjából lehetnek:

- ipari,
- kereskedelmi,
- mezőgazdasági,
- közlekedési-, pénzintézeti,

– személyi szolgáltatást nyújtó vállalkozásokat.

Nagyságrend tekintetében:

– mikro,
– kis-, közepes,
– nagyvállalkozás.

Vállalkozás finanszírozása (saját tőke, hitel.
Pénzforgalom lebonyolítása (pénztár, bankszámla).
Vállalkozás gazdálkodása (bevétel, kiadás, nyereség, veszteség).
Vállalkozás megszűnése, csődeljárás, felszámolási eljárás.

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

szaktanterem

3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás			x	
3.	megbeszélés		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	projekt		x		
6.	házi feladat			x	

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	

1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.3.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Csoportos versenyjáték		x		

3.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

4. Építőipari alapismeretek gyakorlat tantárgy 36 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók sajátítsák el a következő ismereteket: az építészeti alapfogalmak megismertetése és azok gyakorlati alkalmazása. Különféle építési technológiák és módszerek, valamint építési alapanyagok, kivitelezési eszközök és szerszámok megismertetése, azok megfelelő használata. Kivitelezési munkálatok előkészítése. Tervezési folyamatok ismerete, tervdokumentációk és műszaki rajzok értelmezése.

Az egyes szakterületek munkafolyamataihoz kapcsolódó víz-, hő- és hangszigetelési munkák anyagainak, technológiáinak elméleti és gyakorlati megismerése. Talajnedvesség és talajpára elleni szigetelés készítéséhez szükséges ismeretek elsajátítása.

Hőtechnikai, akusztikai és hidrotechnikai tulajdonságok ismerete. Szigetelő anyagok, szigetelési munkák eszközeinek és gépeinek megfelelő használata.

Az épületek energetikai, hőtechnikai, elektromos és akusztikai feltételeinek ismerete.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3. Témakörök

4.3.1. ***Építési alapismeretek*** ***12 óra***

4.3.2. Építészeti alapfogalmak értelmezése, gyakorlati alkalmazása.

Alapvető építési és kivitelezési technológiák alkalmazása.
Építési alapanyagok szakszerű használata.
Építési alapanyagok tárolására vonatkozó előírások.
Építési anyagok csoportosítása.
Szerszámok, eszközök ismertetése.
Eszközök és szerszámok megfelelő használata.
A kivitelezési munkafolyamatok résztvevői.
Kivitelezési munkafolyamatok sorrendisége, szervezés jelentősége.
Szervezési munkafolyamatok lebonyolítása.
Engedélyeztetések dokumentációinak ügyintézése.
Kivitelezési munkálatok megkezdése, a munkafolyamatok nyomon követése, ellenőrzése, lebonyolítása.
Építési helyszínek ismerete, sajátosságai.

4.3.3. ***Műszaki rajz*** ***12 óra***

A rajzolás alapjai.
Vonalgyakorlatok, szabványírás.
A szabvány fogalma, a rajzi szabványok.
Építőipari szabványok.
A megfelelő méretarányok ismerete.
Méretarányok átváltása.
Szerkesztési gyakorlatok.
Ábrázolási módok:

- vetületi ábrázolások,
- axonometrikus ábrázolások.

Az építészeti rajzokon használt tervi jelölések értelmezése, gyakorlatijelentősége a kivitelezés során.
Anyagjelölések ismertetése, részletrajzon való felismerése.
Az építészeti rajz formai követelményei.
Építészeti rajzok megismerése, értelmezése.
Engedélyezési és kiviteli terv szerepe a megvalósítás folyamatában.
Kiviteli tervrajz olvasása, értelmezése.
Műszaki rajz készítése megadott szempontok alapján.

4.3.4. Épületfizika ***12 óra***

Épületszerkezettani alapismeretek alkalmazása.
Statikai alapismeretek gyakorlati alkalmazása.
Hőterhelési korlátok.
Páraterhelés.
Akusztika alapjai, hangszigetelési ismeretek.
Épületgépészeti és energetikai ismeretek.
Elektromos szakipar alapjai.
Hidrotechnikai tulajdonságok.
Szerkezeteket károsító nedvesség előfordulási formái.
Vízszigetelő anyagok fajtái, felhasználási gyakorlata.
Talajpára, talajnedvesség elleni szigetelés anyagai, szigetelési módok bemutatása.
Szigetelő anyagok fektetése, toldása.
Szigetelések kivitelezése során keletkezett hulladékok tárolása, kezelése.
Szigetelési hibák korrigálása.
Kapcsolódó tervekben méretmegadási módok gyakorlati alkalmazása.
Szigetelések anyagjelölése a terveken.

Anyagszükséglet meghatározása tervdokumentáció alapján.
Épületeket érő hő és hanghatások.
Hőtechnikai ismeretek:

- hővezetés,
- hősugárzás,
- hőáramlás,
- hőátbocsátási tényező,
- hőtágulás,
- tűzállóság.

Hőtechnikai jellemzők.
Akusztikai alapfogalmak.
Hőhíd épületszerkezetekre gyakorolt hatása.
Hő- és hangszigetelő anyagokkal szemben támasztott követelmények.
Hő- és hangszigetelés alapanyagai, fajtái, jellemzői.
Hő- és hangszigetelési technológiák gyakorlati alkalmazása.
Utólagos hő- és hangszigetelése készítése.
Hő- és hangszigetelés jelölése tervrajzokon, részletrajzokon.
Hő- és hangszigetelések készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások betartása.

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

szaktanterem

4.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

4.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás			x	
3.	megbeszélés		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	házi feladat	x	x	x	

4.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	

1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.5.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.3.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése		x		
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Csoportos versenyjáték		x		

4.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

A
10275-16 azonosító számú

Falazás, vakolás
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10275-16 azonosító számú Falazás, vakolás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Falazás, vakolás	Falazás, vakolás
FELADATOK		
Értelmezi a tervdokumentációt.	x	x
Meghatározza a munkájához szükséges anyagigényt.	x	
Tipikustól eltérő falazási feladat (látszó téglafal, hegyes- és tompaszögű falcsatlakozások) esetén elemdaraboláshoz, sablon készítéshez rajzot, vázlatot készít.	x	x
Szakszerűen deponálja a kiszállított anyagokat és előregyártott elemeket.	x	x
Elvégzi a falazat kitűzését.		x
Kézi falazó technológiával falat, pillért, oszlopot, falazott boltövet, boltozatot készít.	x	x
Falazati rendszereket alkalmaz.	x	x
Falazóelemeket darabol.		x
Habarcsot terít, telíti a hézagokat		x
Előkészíti a vakolandó felületeket	x	x
Vakolóprofilokat helyez el.	x	x
Különböző felületeken rabicot készít.	x	x
Kézi technológiával belső felületeket vakol.		x
Vakolati rétegeket (alapvakolatot, simító vakolat) hord fel.		x
Kézi technológiával külső homlokzatvakolatot készít.		x
Gépi vakolatot készít külső felületeken.		x
Gépi vakolatot készít belső felületeken.		x
A vakolt felületet különféle felületi megjelenéssel látja el.		x
Díszítő vakolást készít.	x	x
Vékonyvakolatot készít.	x	x
Falazott (kő és tégla) homlokzatburkolatot készít, homlokzati nyíláskeretezést alakít ki.	x	x
Falazó- és vakolóállványt épít, bont, tisztít és szakszerűen deponál.	x	x
Saját munkájának minőségét folyamatosan és szakszerűen ellenőrzi.	x	x
Betartja a mindenkor hatályos, az építési munkahelyeken és az építési folyamatok során megvalósítandó munkavédelmi követelményekkel kapcsolatos előírásokat	x	x
Betartja a környezetvédelmi előírásokat.	x	

SZAKMAI ISMERETEK		
Kitűzési módok.	x	x
Hagyományos és digitális mérő és kitűző eszközök.	x	x
Falazó és vakoló anyagok tulajdonságai, egymásra gyakorolt hatásai.	x	
Anyagjelölés, tervjelek, szerkezetek jelölése, méretmegadás.	x	
A szakmai eljárásokra és a kapcsolódó anyagokra vonatkozó szabványok.	x	
Épületszerkezeti alapismeretek.	x	
Tartószerkezetek működésével kapcsolatos alapismeretek.	x	
Téglakötések típusai, alkalmazási területei.	x	x
Falazati rendszerek típusai.	x	x
Falfelületek minőségi követelményei.	x	x
Kézi és gépi vakolás technológiája.	x	x
Díszítővakolás technológiái.	x	x
Vakolt felületek különböző felületi megjelenésének kialakítása	x	x
Vakoló- és falazóhabarcs típusok helyszíni előállítása és szakszerű alkalmazása.	x	x
Vakolatok utókezelése.	x	x
Vakolatok utólagos javításának módszerei, szabályai.	x	x
A kőműves szakmunkához szükséges korszerű állványokkal kapcsolatos ismeretek.	x	x
Kőműves és vakoló szerszámok	x	x
Fűrészgépek, téglavágógépek, vakológépek, habarcskeverők biztonságos használata.		x
Elektromos kézi eszközök és kisgépek biztonságos használata.		x
Anyagmozgatás gépei, emelőgépek.	x	x
Műszaki rajz.	x	
A szakmaterülettel kapcsolatos jogszabályi előírások.	x	
Az építési munkahelyeken és az építési folyamatok során megvalósítandó minimális munkavédelmi követelményekkel kapcsolatos ismeretek, védőruhák, védőfelszerelések alkalmazása.	x	x
Környezetvédelem, hulladékkezelés.	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Kitűző eszközök és mérőműszerek használata, szintjelek értelmezése.	x	x
Építész és tartószerkezeti műszaki tervek és kapcsolódó műszaki leírások értelmezése.	x	
Kézi szerszámok és kisgépek használata.		x
Építészeti műszaki rajz, vázlat készítése.	x	x
Mennyiségérzék.	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Precizitás	x	x

Szervezőkészség	x	x
Térlátás	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Irányítási készség		x
Irányíthatóság	x	x
Határozottság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Módszeres munkavégzés	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés		x
Körültekintés, elővigyázatosság	x	x

5. Falazás, vakolás tantárgy 260 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

Megismertetni a tanulókkal a falszerkezetek anyagait, falszerkezetek és falazati rendszerek, látszó falazatok kivitelezési technológiájára vonatkozó előírásokat, műszaki rajzi jelöléseket. Átfogó, komplex ismeretek elsajátítása a falazó és vakoló habarcsok összetételéről, készítésének technológiáiról, valamint felhasználási területeikről. Műszaki tervdokumentáció alapján falazási és vakolási munkák elvégzéséhez szükséges anyagok mennyiségének meghatározása. Célszerszámok megfelelő használata, munkavédelmi előírások betartása.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül

5.3. Témakörök

5.3.1. Falszerkezetek anyaga 36 óra

Építőanyagok, falazóanyagok gyártási technológiájának fejlődése, korszerűsítésének okai.
Természetes falazóelemek anyagai.
Kőfalazatok jellemzői:

- időállóság,
- környezeti hatások,
- szilárdság,
- hőszigetelő képesség.

Kő falazatok anyagai, építőkövek.
Vályog szerkezetek tulajdonságai.
Mesterséges falazóelemek fajtái.
Építési kerámiák jellemzői.
Építési kerámia falazóanyagok előállítási folyamata.
Építési kerámia falazóelemek gyártási és minőségi hibái.
Falazóelemek vizsgálata.
Tégla falazatok anyagi jellemzői.
Vázkerámia rendszerek ismertetése.
Pórusbeton falazó elemek ismertetése.
Mészhomoktégla falazóelemek jellemzői.
Egyszemcsés könnyűbeton falazóelemek.
Zsaluzóelemek.
Polisztirol zsaluzóelemek rendszeri jellemzői, méretei.
Falazati rendszerek típusai, korszerű falazati rendszerek.
Falazatoknál alkalmazott kötőanyagok (habarcsok, ragasztók) típusai, jellemzői és alkalmazási területe.
Falazó anyagok tulajdonságai, egymásra hatása.
Falazatok, falazó anyagok hibái.

5.3.2. Műszaki rajz és kitűzési ismeretek 66 óra

Kitűzési alapismeretek.
Hagyományos és digitális kitűző eszközök, mérő és jelölő eszközök.
Vízszintes mérés.
Magasságmérés, szintezés eszközei.
Épületek kitűzésének menete.

Zsinórállvány készítése.
Falszerkezetek helyének meghatározása, kitűzése.
Nyílászáró szerkezetek kitűzése.
Tervjelek a műszaki terveken.
Kiviteli, és engedélyezési tervdokumentáció szerepe a falazatok készítésében.
Alaprajzok tervjeleinek értelmezése.
Metszetek tervjeleinek értelmezése.
Homlokzati tervek értelmezése.
Méretmegadás, méretarányok.
Rajzi szabványok ismerete.
Téglakötések típusai különböző méretű és anyagú falazóanyagok esetén.
Téglakötések alkalmazási területe, használata a gyakorlatban.
Téglakötési gyakorlatok.
Falidomok ismerete, fajtái.
Falidomkötések kialakítása, rajzi ábrázolása:
- falvég,
- falsarok,
- falkereszteződés,
- falpillér,
- oszlop, pillér,
- falkáva,
- falcsatlakozások,
- falazott kémények,
- falazott kéménypillérek.

Egysorú kötés téglakötése.
Kétsorú kötések, ábrázolása.
Falszerkezetek, falazatok anyagjelölése terveken.
Rajzolvasási feladatok.
Szerkezetek jelölése, részletrajzok, rajzolvasás:
- teherhordó falszerkezetek csomópontjai különböző falazóanyagok esetén,
- falak és födémek kapcsolata,
- alap ás lábazati fal kapcsolata,
- lábazati fal és felmenő fal kapcsolata,
- fal és koszorú kapcsolata.

Falazatok részletrajzai (falkötések, falcsatlakozások, boltívek, stb.) M=1:1; M=1:5; 1:10

5.3.3. ***Falszerkezetek készítése*** ***36 óra***

Falszerkezetek fogalma.
Falszerkezetek osztályozása:
Falszerkezetekkel szemben támasztott követelmények:
- szilárdsági követelmények,
- nedvességvédelmi követelmények,
- zajvédelmi követelmények,
- hő- és páratechnikai követelmények,
- tűzvédelmi követelmények.

Korszerű falszerkezetekkel kapcsolatos tartó- és épületszerkezeti alapismeretek.
Falszerkezetek kivitelezése, falazási munkálatok ismerete.
Falazóelemek szállításának, tárolásának szabályai.
Falazás általános szabályai, vonatkozó szabványok.
Különböző falszerkezetek készítésének technológiai előírásai:
- pincefalak,
- lábazati falak,

- felmenő falak,
- pillérek, oszlopok,
- oromfalak,
- attikafalak,
- mellvédfalak,
- térdfalak,
- válaszfalak,
- merevítőfalak,
- támfalak,
- vázkitöltő falak,

Falszerkezetek hibái, javítása.
Falazatok minőségi követelményei.
Falazási munkák eszközei, gépei.
Anyag- előkészítés gépei.
Emelőgépek, munkavégzés daruval kiszolgált területen.
Falszerkezetek készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások.

5.3.4. ***Kiselemes falszerkezetek, boltozatok és kémények készítése*** ***36 óra***

Látszó falak, tégla homlokzatburkolatok készítési elvei.
Falidomkötések különböző falazóelemek esetén.
Boltövek készítésének szabályai.
Boltozatok készítésére vonatkozó előírások.
Kiselemes tégla és kő falszerkezetekkel és boltozatokkal kapcsolatos tartó- és épületszerkezeti alapismeretek.
Falszerkezetek készítésének technológiai előírásai:

- kisméretű tégla felmenő falak,
- kisméretű tégla válaszfalak,
- látszó kiselemes (tégla, kő) beltéri falszerkezetek,
- látszó kiselemes (tégla, kő) falazott homlokzati burkolatok
- tűzfalak,
- kerítésfalak.

Falazott homlokzati burkoló falak (tégla, kő) rétegrendje, rögzítései.
Falazott homlokzati burkoló falak (tégla, kő) dilatációképzése.
Boltövek, kiselemes nyíláskeretezések, kávakialakítások.
Boltozatok típusai, építéstechnológiája.
Boltozatok alátámasztó szerkezetei.
Látszó falazatok hézagolásának típusai, elvei és követelményei.
Látszó falfelületek felületminőségi követelményei.
Kéményekkel kapcsolatos ismeretek:

- falazott kéményekkel kapcsolatos alapfogalmak,
- korszerű kéményrendszerek építése,
- kémények hibái, felújításuk.

Téglavágó- és daraboló gépek használata.

5.3.5. Vakolási ismeretek ***36 óra***

Építési kötőanyagok fajtái, jellemzői:

- hidraulikus kötőanyagok jellemzői,
- cementtípusok,
- cementgyártás,
- cementek jellemzői, jelölései,
- nem hidraulikus kötőanyagok jellemzői,
- építési mész előállítása, jellemzői,

- mészfajták, jelölésük,
- építési gipsz jellemzői, felhasználása.

Vakoló habarcsok, jellemzői, összetétele.
Habarcsok készítésének folyamata:
- kézi keverés,
- gépi keverés.

Szárazhabarcsok anyagai.
Vakolat típusok készítésére vonatkozó előírások.
Vakolási sík, különböző felületek előkészítése, vakolóprofilok.
Vakolás alapműveletei.
Belső és külső vakolatok.
Kézi vakolás technológiája.
Gépi vakolás technológiája.
Mennyezetvakolás különböző felületeken.
Oldalfalvakolás alapanyagai, előkészítése.
Homlokzatvakolatok anyagai, jellemzői.
Díszítő vakolási technikák.
Korszerű vakolatok.
Vékonyvakolati rendszerek.
Vakolatok utókezelése.
Vakolási munkák lehetséges hibái.
Megszilárdult vakolat javításának módszerei.
Anyag-előkészítés, anyagmozgatás gépei.
Építési segédszerkezetek, egyszerű vakoló- és falazóállványok.
Anyagszükséglet meghatározása tervdokumentáció alapján.
Vakolás szerszámai, gépei.
Munkavédelmi és környezetvédelmi előírások.

5.3.6. Falazás és vakolás szakmai számítás *50 óra*

A műszaki tervdokumentáció értelmezése.
Falazási és vakolási munkákhoz szükséges anyagok meghatározása, anyagmennyiségi normák.
Falszerkezetek készítésének anyagigénye, szükséges tartalék meghatározása.
Falazóelemek mennyiségi számítása, mennyiségi egységek meghatározása.
Vakoló- és falazóhabarcsok mennyiségi meghatározása, kiadósság számítása.
Falazó és vakolóanyagok anyagrendelése a kiszerelési egység figyelembevételével.
Anyagmozgatás, anyagelosztás, folyamatos anyagellátás elvei.
Falazási és vakolási munkák előrehaladásának egyszerű becslése.

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

6. *szaktanterem*
7. *tanműhely*
8. *építési terület*

8.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

8.1.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete	

		egyéni	csoport	osztály	Alkalmazandó eszközök és felszerelések
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás		x		
3.	megbeszélés		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	projekt		x		
6.	házi feladat	x			

8.1.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.3.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.4.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
2.3.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x	x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x		x	
3.2.	rajz készítése leírásból	x			
3.3.	rajz elemzés, hibakeresés	x	x	x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
4.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
6.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján			x	
7.	Vizsgálati tevékenységek körében				
7.1.	Geometriai mérési gyakorlat			x	

7.2.	Anyagminták azonosítása	x	x		
8.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
8.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x	x		
8.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással		x		

8.2. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

9. Falazás, vakolás gyakorlat tantárgy 587 óra

9.1. A tantárgy tanításának célja

Falszerkezetek építéséhez szükséges gyakorlati ismeretek elsajátítása, kivitelezési munkafolyamatok megvalósítása. Különféle falszerkezetek, falazati rendszerek, látszó falazatok valamint építési alapanyagok, kivitelezési eszközök és szerszámok megismertetése, azok megfelelő használata. Tervdokumentációk, műszaki rajzok értelmezése, téglavágási rajz és sablon készítése, anyagigények meghatározása.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

9.3. Témakörök

9.3.1. Mérés és kitűzés 110 óra

Mérési gyakorlatok.
Digitális és analóg mérő és szintezőeszközök fajtái, használata.
Meglévő épületen végzett felmérési feladatok.
Magasságmérési gyakorlatok.
Hosszmérési gyakorlatok.
Mérés és kitűzés gyakorlati alkalmazása.
Épületek helyének meghatározása.
Egyszerű épület alappontjainak jelölése, mérése.
Épületszerkezetek helyének meghatározása a kivitelezési munkák során.
Szintvonal szerepe és meghatározása.
Mérési, kitűzési, szintezési hibák javítása.
Műszaki tervek értelmezése, rajzolvasás.
Engedélyezési és kiviteli tervdokumentáció értelmezése, alkalmazása a kitűzés folyamatában.

Helyszínrajz értelmezése.
Alaprajz értelmezése.
Metszeti rajz értelmezése.
Homlokzati rajz értelmezése.
Épületek kitűzési munkáira vonatkozó munkavédelmi előírások.

9.3.2. Falszerkezetek *145 óra*

Falszerkezetek kivitelezése, falazási munkálatok ismertetése.
Falazóanyagok tárolása, mozgatása az építési helyszínen.
Falazás általános szabályainak alkalmazása.
Teherhordó falak kivitelezése.
Nem teherhordó falak építése.
Korszerű falazati rendszerek technológiájának alkalmazása.
Falszerkezetek építése:

- pincefalak,
- lábazati falak,
- felmenő falak,
- pillérek, oszlopok,
- oromfalak,
- attikafalak,
- mellvédfalak,
- térdfalak,
- válaszfalak,
- merevítőfalak,
- támfalak,
- vázkitöltő falak,

Falszerkezethez használatos habarcsok és ragasztóanyagok alkalmazástechnikája.
Különböző falazati rendszerek habarcsainak alkalmazása, habarcskeverés.
Falszerkezetek hibái, javítása.
Falszerkezetek, falazott szerkezetek készítéséhez egyszerű állványzat építése.
Falszerkezetek, és falazott szerkezetek készítéséhez anyagszükséglet számolása.
Falazási munkák eszközeinek, gépeinek használata.
Anyagelőkészítés gépeinek használata.
A falazási munka minőségi követelményeinek munka közben való ellenőrzési módjai.
Falszerkezetek, falazott szerkezetek készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások.

9.3.3. *Kiselemes szerkezetek és kémények készítése* *146 óra*

9.3.4. Műszaki tervolvasás, tervkövetés.

Darabolási, sablonkészítési részletrajzok, vázlatok készítése.
Falszerkezetek építése:

- kisméretű tégla szerkezeti falak
- kisméretű tégla válaszfalak
- látszó homlokzati falak,
- tűzfalak,
- kerítésfalak.

Kémények építése:

- falazott kémények,
- korszerű kéményrendszerek.

Hagyományos falazó habarcsok összetételének meghatározása, habarcskeverés.
Falidomkötések készítése különböző falazóelemek esetén.
Látszó tégla- és kőfalazatok különféle hézagolási technikái.
Kémények lehetséges hibái, kéményfelújítás.

Téglavágó- és daraboló gépek használata.
Boltívek, boltozatok készítésére vonatkozó előírások.
Boltövek készítése.
Boltozatok készítése.
Boltívek, boltozatok alátámasztó szerkezeteinek készítése.
Egyéb hagyományos kőműves technológiák alkalmazása.
Falazási munkák eszközeinek, gépeinek használata.
Anyagelőkészítés gépeinek használata.
A falazási munka minőségi követelményeinek munka közben való ellenőrzési módjai.
Falszerkezetek, falazott szerkezetek készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások.

9.3.5. Beltéri vakolási munkák 75 óra

Belső térben használatos vakolatok anyagainak ismerete, alkalmazása.
Beltéri vakolóhabarcsok, vakolatok összetételének meghatározása.
Habarcskeverés módjainak alkalmazása
Habarcskeverés, eszközeinek, gépeinek használata.
Vakolóhabarcsok keverése.
Vakolás szerszámainak használata.
Vakolat síkjának kitűzése, ellenőrzése.
Vakolóprofilok alkalmazása.
Vakolandó felületek előkészítése.
Vakolás alapműveleteinek gyakorlása.
Kézi vakolás technológiájának alkalmazása.
Beltéri vakolás készítése oldalfalon.
Beltéri mennyezetvakolat készítése.
Téglafelületek vakolása.
Beton felületek vakolatának készítése.
Gépi vakolat készítése különböző felületeken.
Hagyományos vakolatok készítése, különféle felülettel.
Egyszerű díszítővakolatok készítése.
Vakoló munkák állványzatának építése, bontása.
Vakolási munkák anyagigényének számítása.
Vakolási munkák készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások.

9.3.6. Kültéri vakolási munkák 111 óra

Külső térben használatos vakolatok anyagainak és rétegrendjeinek ismerete, alkalmazása.
Kültéri habarcsok, vakolatok összetételének meghatározása.
Kültéri vakolóhabarcsok keverése.
Vakolás szerszámainak használata.
Vakolat síkjának kitűzése, ellenőrzése.
Vakolandó felületek előkészítése.
Vakolás alapműveleteinek gyakorlása.
Kézi és gépi kültéri vakolások technológiáinak alkalmazása különböző felületeken.
Hagyományos homlokzati vakolatok készítése:
- sima, festett felülettel,
- mintázott homlokzati felülettel (pl. cuppantott, kapart, seprűzött, stb.),
- kőporos fröcskölt vagy dörzsölt felülettel,

Homlokzati díszítő vakolatok készítése.
Nemesvakolatok készítése különböző felületi kialakítással.
Korszerű vakolatrendszerek alkalmazása.
Vakoló munkák állványzatának építése, bontása.

Vakolási munkák anyagigényének számítása.
Vakolási munkák készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások.

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanműhely
szaktanterem
építési terület

9.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

9.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés		x	x	
3.	szemléltetés			x	
4.	projekt		x		

9.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x	x	
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Képi információk körében				

3.1.	rajz értelmezése	x	x	x	
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján			x	
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x	x		
6.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással		x		

9.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

A

10274-16 azonosító számú

Beton és vasbeton szerkezetek

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10274-16. azonosító számú Beton és vasbeton szerkezetek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Beton és vasbeton	Beton és vasbeton
FELADATOK		
Értelmezi a tervdokumentációt	x	x
Elvégzi az egyszerűbb szerkezetek kitűzését	x	x
Meghatározza a beton és vasbeton szerkezet anyagmennyiségét	x	x
Előállítja a tervezett betonminőséget az előírt keverési arány betartásával		x
Kézi erővel földmunkát végez		x
Méretezett monolit vasbeton épületszerkezetet készít	x	x
Nem méretezet beton és vasalt beton szerkezetet készít	x	x
Betonacélt szerel	x	x
Betonacél armatúrát helyez el, átvételhez illetve betonozáshoz előkészíti azt	x	x
Hagyományos zsaluzatot és dúcolatot készít, ellenőriz és bont	x	x
Korszerű alátámasztó- és zsaluzó rendszereket alkalmaz	x	x
Munkaállványt készít és bont	x	x
Elvégzi a betonozást üzemben, vagy helyszínen kevert betonból, a zsaluzat teherbírásának figyelembevételével	x	x
Keveri, bedolgozza és tömöríti a betont	x	x
Frissbeton bedolgozása után ellenőrzi a méret- és alakhelyességet	x	x
Gondoskodik a bedolgozott beton szakszerű utókezeléséről	x	x
Kizsaluzás után felületi sérüléseket javít	x	x
Kezeli a betonozáshoz és a vasszereléshez szükséges gépeket	x	x
Előregyártott vasbeton szerkezeti elemeket helyez el	x	x
Szakszerűen deponálja a kiszállított anyagokat és előregyártott elemeket	x	x
Szemrevételezéssel ellenőrzi a leszállított elemek minőségét	x	x
Saját munkájának minőségét folyamatosan és szakszerűen ellenőrzi	x	x
Betartja a mindenkor hatályos, az építési munkahelyeken és az építési folyamatok során megvalósítandó munkavédelmi követelményekkel kapcsolatos előírásokat	x	x

Betartja a környezetvédelmi előírásokat	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Betonozás, vasszerelés előkészítése, munkafolyamat megtervezése	x	x
Anyagrendelés, fuvarszervezés, anyaglerakás és tárolás, anyagnyilvántartás	x	x
Zsinórállvány készítése	x	x
Talajok tulajdonságai, talajjavítási módszerek, talaj víztelenítése	x	x
Földmunkák	x	x
Épületszerkezeti alapismeretek	x	x
Tartószerkezetek működésével kapcsolatos alapismeretek	x	
Tervjelek, anyagjelölések	x	
Anyagok kölcsönhatása, egymásra gyakorolt hatása	x	x
Betonozáshoz szükséges energiabiztosítás, érintésvédelem, építőgépek (emelő, anyagmozgató, betonkeverő, betonbedolgozó, tömörítő)	x	x
Betonacélok fajtái, mérete, tulajdonságai, beépítése, vonatkozó szabványok	x	
Frissbeton összetételének meghatározása, bedolgozási technológiája	x	x
Betonok osztályozása, minősége, a vonatkozó szabványok	x	
Tervi betonjellemzők minőségtanúsításához próbatestek készítése	x	x
Bedolgozott beton utókezelése	x	x
Betonfelületek, a felület minőségi követelményei	x	x
Beton anyagú szerkezet minőségének ellenőrzése	x	x
Vasbeton szerkezetek lehetséges hibái	x	x
Fal- és födémbetonozási ütemek, munkahézagok és dilatációk képzése	x	x
Betonozási sebesség és a frissbeton-bedolgozás módjai	x	x
Megszilárdult beton felületek javításának anyagai és módszerei	x	x
Előregyártott födémszerkezetek szabályos beépítése	x	x
Betonozás, vasalás előírt technológiai végrehajtása	x	x
Előregyártott nyílásáthidalások, lépcsők szabályos beépítése	x	x
Szerkezetek zsaluzása, állványozása, alátámasztása, dúcolása, ezek bontása	x	x
Betonozáshoz és vasszereléshez szükséges szerszámok, elektromos eszközök	x	x

Hagyományos és digitális mérő és kitűző eszközök	x	x
A szakmaterülettel kapcsolatos jogszabályi előírások	x	x
Az építési munkahelyeken és az építési folyamatok során megvalósítandó minimális munkavédelmi követelményekkel kapcsolatos ismeretek, védőruhák, védőfelszerelések alkalmazása, a magasban való munkavégzés szabályai	x	x
Környezetvédelem, hulladékkezelés	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Frissbeton bedolgozás gépeinek, eszközeinek készségszintű használata	x	x
Építész tervek, műszaki leírások, zsaluzási, dúcolási tervrajzok, szintjelek értelmezése	x	x
Mennyiségérzék	x	x
Kézi kisgépek, gépek, berendezések működtetésének megértése	x	x
Kitűző eszközök használata	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Precizitás	x	x
Kézügyesség		x
Felelőségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Irányítási készség		x
Irányíthatóság		x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerben való gondolkodás	x	x
Gyakorlati feladatértelmezés	x	x
Körültekintés, elővigyázatosság	x	x

10. Beton és vasbeton szerkezetek tantárgy 206 óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

A beton és vasbeton szerkezetek anyagainak, alkotóelemeinek megismerése, betonkeverékek készítésére, felhasználásra vonatkozó előírások, beton és vasbeton termékek felhasználásának lehetőségei.

A beton és vasbeton épületszerkezetek kivitelezési technológiáinak elsajátítása. Műszaki dokumentáció értelmezése, betonozási munkák anyagszükségletének meghatározása, kapcsolódó alapfogalmak megértése.

Beton és vasbeton szerkezetek készítésénél használatos eszközök, gépek ismerete. Betonozási munkák során alkalmazandó zsaluzatok, állványzatok, ideiglenes alátámasztó szerkezetek építésének és bontásának technológiai ismerete.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalomra épül

10.3. Témakörök

10.3.1. Beton és vasbeton szerkezetek anyagai *36 óra*

Beton összetevői.
Beton tulajdonságait módosító adalékszerek és kiegészítő anyagok.
Anyagok kölcsönhatása.
Beton előállításának módjai.
Beton bedolgozási technológiái az összetétel függvényében.
Beton szilárdulási folyamata és ezt befolyásoló tényezők.
Betonok alkalmazási területei, osztályozása, jelölése.
Betonok tömörítésének módjai, jelentősége különböző szerkezetek esetén.
Beton utókezelésére vonatkozó előírások.
Beton bedolgozás eszközei és gépei.
Friss beton képlékenységi vizsgálata.
Próbakocka készítése jelölése és utókezelése.
Megszilárdult beton tulajdonságai, minőségi jellemzői.
Különleges betonok fajtái, alkalmazási területük.
Betonacélok fajtái, mérete, tulajdonságai.
Betonacél beépítése, toldása, lehorgonyzás.
Acélbetétek elhelyezése és szerepe a vasbeton szerkezetekben.
Betontakarás.
Vasszerelési munkák megkezdésének feltételei.
Betonozás megkezdésének feltételei.
Munkavédelmi előírások, védőruhák, védőfelszerelések.

10.3.2. Beton, vasbeton szerkezetek és zsaluzatok *54 óra*

Beton és vasbeton anyagú épületszerkezetek.
Talajok fajtái, jellemzői.
Földmunkákat megelőző műveletek.
Alapszerkezetek földmunkái.
Ágyazórétegek, feltöltések, visszatöltések és tömörítés.
Munkagödör kialakítása, megtámasztása
Helyszínen készített beton és vasbeton szerkezetek fajtái.
Szerelőbeton készítése.
Síkalapok fajtái, jellemzői és szerkezeti kialakítása:

- sávalapok,

- pontalapok,
- lemezalapok,
- gerendarács alapok.

Mélyalapok fajtái jellemzői és szerkezeti kialakítása:
- kútalapok,
- szekrényalapok,
- cölöpalapok,
- résfalak, réspillérek.

Függőleges vasbeton szerkezetek készítése monolit vasbetonból:
- fal,
- oszlop,
- pillér.

Vízszintes szerkezetek készítése monolit vasbetonból:
- nyílásáthidalások,
- koszorúk,
- gerendák,
- konzolok,
- födémek,
- erkélyek (hőhídmegszakítók elhelyezése),
- aljzatbetonok.

Energiatakarékos bennmaradó zsalurendszerek elhelyezése és betonozása.
Vasbeton lépcsők kivitelezésének módjai.
Beton aljzatok minősége, vastagsága, felületképzése.
Beton szerkezetek hibái.
Beton felületek javításának anyagai és módszerei.
Munkahézag, dilatáció képzése.
Beton szerkezetek készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások.

10.3.3. Betonozási munkák eszközei, gépei és technológiája 18 óra

Betonkeverés eszközei és gépei.
Helyszíni betonkeverés módjai.
Üzemi beton előállítás.
Betonszállítás módja, eszközei és gépei:
- kézi betonszállítás,
- gépi betonszállítás.

Beton bedolgozásának eszközei és gépei.
Kézi és gépi bedolgozás szabályai és előírásai.
Kézi és gépi tömörítés eszközei és gépei:
Betonacél megmunkálás gépei.
Betonacél egyengető, vágó, hajlító berendezései, gépei.
Zsaluzat fogalma, feladata.
Korszerű zsaluzati rendszerek.
Hagyományos zsaluzatok.
Zsaluzatok kialakításának szempontjai, megtámasztása, alátámasztása.
Friss beton zsaluzatra kifejtett nyomása.
Monolit vasbeton szerkezetek zsaluzása, dúcolása.
Függőleges beton és vasbeton szerkezetek zsaluzata.
Alapok, pillérek, oszlopok falak zsaluzatai.
Vízszintes beton és vasbeton szerkezetek zsaluzata.
Zsaluzatok előkészítése.
Kizsaluzás.
Alátámasztó állványok építése, bontása.

Előregyártott szerkezetek beépítésénél alkalmazott alátámasztások, merevítések.
Leggyakrabban előforduló zsaluzási, betonozási hibák.
Munkavédelmi előírások.

10.3.4. Előregyártott vasbeton szerkezetek *31 óra*

Előregyártott beton és vasbeton szerkezeti elemek kialakításának okai.
Épületszerkezetek kapcsolata, felfekvés kialakítása, jelentősége.
Födémekkel szemben támasztott követelmények.
Előregyártott vasbeton födémek típusai, szerkezeti jellemzői, sajátoságai:

- normál vasalású vasbeton gerendás födémek,
- feszített vasalású vasbeton gerendás födémek,
- kéregpaneles födémek,
- körüreges födémpallók.

Kiselemes födém rendszerek.
Előregyártott vasbeton nyílásáthidalások típusa:

- vasbeton gerendás áthidalások,
- kéregelemes áthidalások,
- pórusbeton áthidalások,
- zsaluelemes áthidalások,
- redőnyszekrényes áthidalások.

Előregyártott vasbeton, nyílásáthidalások, lépcsők szabályos beépítése.
Előregyártott vasbeton födémek kivitelezési technológiája, szabályos beépítése.
Előregyártott pillérek típusai, elhelyezése, szabályos beépítése.
Előregyártott gerendák típusai, elhelyezése, szabályos beépítése.
Vasbeton gerendás, béléstestes födémek.
Vasbeton pallós födémek készítése.
Félmonolit födémek készítése, szerkezeti jellemzői.
Előregyártott vasbeton szerkezetek kivitelezési hibái.
Betonfelületek minőségi követelményei.
Előregyártott vasbeton építési rendszerek kivitelezési sorrendje.
Előregyártott vasbeton szerkezeti elemek, szállításra, emelésre és a helyszínen való tárolásra vonatkozó szabályai.
Előregyártott vasbeton szerkezetek elhelyezésére vonatkozó munkavédelmi előírások.

10.3.5. Beton és vasbeton szakmai számítás *67 óra*

Beton és vasbeton épületszerkezetek jelölése építészeti rajzokon.
Tervolvasási feladatok, épületszerkezeti ismeretek mennyiségek meghatározása.
Kiviteli, és engedélyezési tervdokumentáció szerepe a beton és vasbeton szerkezetek

- készítésénél,
- helyének meghatározásában,
- anyag mennyiségének kiszámításánál.

Alaprajzok, metszetek, homlokzati tervjeleinek értelmezése.
Előregyártott és monolit vasbeton szerkezetek jelölése, ábrázolása, anyagszükségletének meghatározása:

- alapok,
- lábazati falak,
- falak,
- pillérek, oszlopok,
- gerendák,
- födémek,
- lépcsők,
- áthidalások,

- koszorúk,
- erkélyek.

Anyagrendelés, tárolás, fuvarszervezés.
Beton és vasbeton szerkezetek méreteinek meghatározása.
Rajzi szabványok ismerete.
Vasalási tervek értelmezése.
Betonacél konszignáció alapján anyagkiírás készítése.
A munkafolyamatokhoz szükséges munkaidőigény meghatározása.
Anyagrendelés, mennyiségi egységek meghatározása.

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

szaktanterem

10.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

10.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés			x	
4.	szemléltetés			x	
5.	projekt		x		
6.	házi feladat	x			

10.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			

1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	
3.2.	rajz készítése leírásból	x			
3.3.	rajz kiegészítés			x	
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés		x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x			
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal			x	
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.5.	Csoportos versenyjáték			x	
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Műveletek gyakorlása	x			
6.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
7.	Üzemeltetési tevékenységek körében				

7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján			x	
7.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés		x		
7.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése			x	
7.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	x			
8.	Vizsgálati tevékenységek körében				
8.1.	Geometriai mérési gyakorlat	x			
9.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
9.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett		x		
9.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

10.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

11. Beton és vasbeton szerkezetek gyakorlat tantárgy 443 óra

11.1. A tantárgy tanításának célja

Elméleti ismeretek gyakorlati alkalmazása, beton és vasbeton szerkezetek készítési technológiáinak ismerete. Betonozási munkák előkészítése. Beton és vasbeton szerkezetek terv alapján az építési helyszínen történő kitűzése. Beton, vasbeton szerkezetek kivitelezési folyamatainak végrehajtása. Beton és vasbeton szerkezetek utókezelési módjainak ismerete alkalmazása. Rendelkezésre álló tervdokumentációk megértése, ismeretek helyén való alkalmazása

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

11.3. Témakörök

11.3.1. ***Beton és vasbeton előállítása*** ***127 óra***

11.3.2. Beton és vasbeton anyagainak ismerete.

Beton jelölések értelmezése, megfelelő szilárdságú beton alkalmazása.
Betonok kötőanyagainak, adalékanyagainak ismerete.
Frissbeton, és megszilárdult beton tulajdonságait módosító adalékszerek és kiegészítő anyagok szakszerű használata.
Beton, vasbeton alapanyagainak szakszerű tárolása.
Alapanyagok előkészítése.
Betonkeverés:
- kézi betonkeverés,
- gépi betonkeverés.

Betonkeverék szakszerű bedolgozása.
Betonacélok jelölésének ismerete.
Vasszerelési munkákat megelőző méretellenőrzés.
Betonacélok megmunkálása a gyakorlatban.
Betonacélok elhelyezése vasbeton szerkezetben.
Betonok utókezelése.
Tömörítés különböző monolit beton és vasbeton szerkezet esetében:
- kézi tömörítési eljárás,
- gépi tömörítési eljárás.

Frissbeton bedolgozás eszközei.
Betonozás, betonkeverés gépeinek használata.
Betonacél megmunkálás gépeinek használata.
Beton felületek kialakítása.
Betontakarás kialakítása.
Beton és vasbeton hibái, azok javítása.
Beton és vasbeton előállítására vonatkozó munkavédelmi előírások.
Védőruhák, védőfelszerelések alkalmazása.

11.3.3. Beton és vasbeton szerkezetek készítése *158 óra*

Monolit épületszerkezetek készítése betonból és vasbetonból:
- alapok,
- pillérek, oszlopok,
- falak,
- áthidalók,
- koszorúk,
- gerendák,
- lépcsők,
- vízszintes lemezek,
- félmonolit födémek,
- betonaljzatok,
- felbeton.

Betonacélok szabása hajlítása és szerelése.
Beton utókezelése.
Munkahézag, dilatáció kialakítása különböző szerkezeteknél.
Előregyártott elemes vasbeton szerkezetek építése
Előregyártott szerkezetek emelésének, elhelyezésének eszközei, gépei.
Előregyártott szerkezetek emelésének, elhelyezésének, tárolásának szabályai.
Munkavédelmi, és környezetvédelmi ismeretek.

11.3.4. Előkészítő munkák *158 óra*

Építési helyszín előkészítési munkái.
Kitűzés.
Munkagödör kialakítás, kiegészítő földmunka, ágyazati réteg készítés, földvisszatöltés.

Zsinórállvány készítésének szabályai.
Zsinórállvány készítése, szükséges anyagok, és eszközök ismertetése, azok használata.
Munkagödör kialakítása, megtámasztása
Fogadó szerkezetek előkészítése.
Alátámasztó és megtámasztó állvány készítése.
Famegmunkálás szerszámai, gépei.
Áthidalások, koszorúk, gerendák, vízszintes lemezek alátámasztásának készítése.
Zsaluzatok bontása.
Tereprendezés.

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanműhely
építési terület

11.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

11.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés		x		
4.	vita		x		
5.	szemléltetés		x		
6.	projekt	x			

11.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			

1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása		x		
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x			
3.2.	rajz készítése leírásból		x		
3.3.	rajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés		x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
4.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
4.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
4..4.	Utólagos szóbeli beszámoló		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása		x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
6.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
6.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
6.2.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
7.	Vizsgálati tevékenységek körében				
7.1.	Geometriai mérési gyakorlat	x			
8.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
8.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés		x		
8.2.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett		x		

8.3.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

11.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
10277-16 azonosító számú

Szigetelések
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10277-16. azonosító számú Szigetelések. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Szigetelés	Szigetelés gyakorlat
FELADATOK		
Értelmezi a tervdokumentációt	x	x
Felméri a munkaterületet		x
Meghatározza az anyagszükségletet	x	x
Alkalmassá teszi az fogadófelületet a vízszigeteléshez	x	x
Kialakítja a vízszigetelési hajlatokat, a hajlaterősítéseket	x	x
Előkészíti, méretre vágja a szigetelőlemezt		x
Szigetelő lemezt fektet, told	x	x
Talajpára, talajnedvesség elleni szigetelést készít	x	x
Az alkalmazott technológiának megfelelően kialakítja, illetve megerősíti az épületszerkezeti és épületgépészeti csatlakozások környezetét	x	x
Hőszigetelés kialakítására alkalmassá teszi a fogadófelületet	x	x
Adott rendszer előírásainak megfelelően hőszigetelést készít	x	x
Elválasztó réteget, párakiegyenlítő réteget helyez el	x	x
Épületeket, épületrészeket hanghatás ellen szigetel	x	x
A kivitelezés során gondoskodik az elkészült szigetelések védelméről		x
Utólagos szigetelő munkák előtt diagnosztikához feltárást végez		x
Szakmai felügyelet mellett utólagos lemezes vízszigetelést készít	x	x
A szigetelések védelmét biztosító szerkezeteket készít		x
Saját munkájának minőségét folyamatosan és szakszerűen ellenőrzi		x
Betartja a mindenkor hatályos, az építési munkahelyeken és az építési folyamatok során megvalósítandó munkavédelmi követelményekkel kapcsolatos előírásokat	x	x
Betartja a környezetvédelmi előírásokat	x	x

SZAKMAI ISMERETEK		
Szigetelési módok, eljárások	x	x
Szigetelésekre vonatkozó szabványok, technológiai előírások	x	
Szigetelések fogadó szerkezetei	x	x
Tervjelek	x	
Tervolvasás	x	x
Méretmegadási módok	x	
Szigetelőanyagok rögzítési módjai	x	x
Vízszigetelő anyagok fajtái, felhasználásuk	x	x
Hő- és hangszigetelő anyagok fajtái, felhasználásuk	x	x
Szigeteléshez szükséges ragasztóanyagok fajtái, felhasználásuk	x	x
Rögzítések fajtái, rögzítő anyagok felhasználása	x	x
Vízelvezető anyagok fajtái, felhasználásuk	x	x
Anyagok tulajdonságai	x	
Anyagok kölcsönhatása, összeférhetősége	x	
A felhasznált anyagok és eljárások környezeti és egészségi kockázatai	x	
Kézi szigetelő szerszámok	x	x
Vágó-, előkészítő eszközök	x	x
Rögzítő kisgépek	x	x
Ragasztóanyag előkészítéséhez használható berendezések	x	x
Érintésvédelem	x	
Közműcsatlakozások	x	x
A szakmaterülettel kapcsolatos jogszabályi előírások	x	
Az építési munkahelyeken és az építési folyamatok során megvalósítandó minimális munkavédelmi követelményekkel kapcsolatos ismeretek, védőruhák, védőfelszerelések alkalmazása	x	x
Környezetvédelem, hulladékkezelés	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Építészeti, épületgépészeti rajz olvasása, értelmezése, anyagszükséglet meghatározása	x	x
Szigetelési jelképek értelmezése	x	
Gépek, berendezések biztonságos használata	x	x
Vízszigetelő szerszámok használata	x	x
Hő-, és hangszigetelő szerszámok használata	x	x

SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Precizitás	x	x
Kézügyesség		x
Felelőségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
Irányíthatóság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Módszeres munkavégzés	x	x
Rendszerben való gondolkodás	x	x
Körültekintés, elővigyázatosság		x

12. Szigetelés tantárgy 72 óra

12.1. A tantárgy tanításának célja

A kőműves szakma munkafolyamataihoz kapcsolódó víz- hő- és hangszigetelési munkák anyagainak, technológiáinak megismerése. Talajnedvesség és talajpára elleni szigetelés készítéséhez szükséges ismeretek elsajátítása. Hőtechnikai, akusztikai és hidrotechnikai tulajdonságok alapismerete. Szigetelő anyagok alkalmazási területeinek megismerése, szigetelési munkák eszközeinek és gépeinek megfelelő használata.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

12.3. Témakörök

12.3.1. *Vízszigetelés* *18 óra*

Hidrotechnikai tulajdonságok.
Szerkezeteket károsító nedvesség előfordulási formái.
Vízszigetelő anyagok fajtái, felhasználásuk.
Vízszigetelő anyagok kölcsönhatásai, összeférhetősége.
Bitumenes anyagú lemezszigetelések típusai.
Szigeteléshez szükséges ragasztó anyagok fajtái, felhasználásuk.
Talajpára, talajnedvesség elleni szigetelés anyagai, szigetelési módok.
Tömegbeton szigetelés.
Szigetelések fogadószerkezetei, fogadószerkezetek előkészítése.
Szigetelő anyagok fektetése, toldása.
Sarkok, különleges csomópontok, gépészeti áttörések környezetének kialakítása.
Elválasztó és párakiegyenlítő rétegek.
Ragasztóanyag előkészítéséhez használható berendezések.
Rétegrendek és csomóponti kialakítások elemzése, rajzolása, anyagjelölése
Szigetelések kivitelezése során keletkezett hulladékok tárolása, kezelése.
Vízszigetelés kéziszerszámai.
Szigetelések ideiglenes és tartós védelme.
Meglévő szigetelések kezelése.
Utólagos lemezszigetelések szakmai felügyelet mellett való végzése.
Vízszigetelések kialakítására vonatkozó szabványok, irányelvek, szakmai előírások.
Szigetelési hibák.
Vízszigetelés készítésére vonatkozó munkavédelmi, környezetvédelmi és biztonságtechnikai előírások.

12.3.2. *Hő- és hangszigetelés* *36 óra*

Épületeket érő hő- és hanghatások.
Hőtechnikai alapfogalmak:

- hővezetés,
- hősugárzás,
- hőáramlás,
- hőátbocsátási tényező,
- hőtágulás,
- tűzállóság,
- hőhíd típusai épületszerkezetekre gyakorolt hatása.

Akusztikai alapfogalmak.
Hő- és hangszigetelés alapanyagai, fajtái, jellemzői és velük szemben támasztott követelmények:

- szálas szigetelő anyagok,
- üreges (porózus) szigetelő anyagok,
- ömlesztett szigetelő anyagok,
- kiegészítő anyagok és elemek,
- különleges hőszigetelő anyagok (papír, szalma, cellulóz stb.).

Hő- és hangszigetelés készítése különböző szerkezetek esetén:

- talajon fekvő padlók, aljzatok,
- falszerkezetek,
- födémszerkezetek,
- koszorúk,
- erkélyek, teraszok (fűtött tér felett).

Szigetelés fogadószerkezete és felülete.
Hő- és hangszigetelések lehetséges rögzítésmódjai.
Hő- és hangszigetelési rendszerek.
Hő- és hangszigetelések készítéséhez alkalmazott szerszámok és kisgépek.
Utólagos hő- és hangszigetelések készítésének feltételei, technológiái.
Hő és hangszigetelésekre vonatkozó szabványok, irányelvek és előírások.
Rétegrendek és csomóponti kialakítások elemzése, rajzolása, anyagjelölése.
Hő- és hangszigetelések készítésére vonatkozó munkavédelmi és környezetvédelmi előírások.

12.3.3. Szakmai számítás *18 óra*

Szigetelésekre vonatkozó műszaki tervdokumentáció értelmezése.
Tervjelek, méretmegadási módok.
Fal alatti vízszigetelés mennyiségek meghatározása.
Fal alatti vízszigetelés anyagszükségletének meghatározása.
Lábazati fal vízszigetelése mennyiségek meghatározása.
Lábazati fal vízszigetelése anyagszükségletének meghatározása.
Aljzatbeton alatti vízszigetelés mennyiségek meghatározása.
Aljzatbeton alatti vízszigetelés anyagszükségletének meghatározása.
Vízszigetelést védő rendszer mennyiségének és anyagszükségletének meghatározása.
Homlokzati hőszigetelő rendszer mennyiségének és anyagszükségletének meghatározása.
Hőszigetelés mennyiségének és anyagszükségletének meghatározása:

- aljzat alatt,
- homlokzati vasbeton szerkezetek hőhíd mentesítésénél.

Hangszigetelés mennyiségének és anyagszükségletének meghatározása.

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

szaktanterem

12.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

12.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	

2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés			x	
4.	szemléltetés			x	
5.	projekt		x		
6.	házi feladat	x			

12.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése			x	
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	
3.2.	rajz készítése leírásból	x			
3.3.	rajz kiegészítés		x		
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése			x	
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			

4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Műveletek gyakorlása		x		
6.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
7.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
7.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
8.	Vizsgálati tevékenységek körében				
8.1.	Geometriai mérési gyakorlat		x		
9.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
9.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
9.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

12.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

13. **Szigetelés gyakorlat tantárgy** **126 óra**

13.1. A tantárgy tanításának célja

A víz-, hő- és hangszigetelő anyagok, és eszközök megfelelő alkalmazásának elsajátítása, szigetelési módok megismerése. Épületek víz- hő- és hangszigetelésének elkészítése, elméleti és gyakorlati ismeretek alkalmazása. Munkavédelmi és környezetvédelmi előírások betartása.

13.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

13.3. Témakörök

13.3.1. Vízszigetelés készítése *42 óra*

Vízszigetelő anyagok ismerete, alkalmazása.
Talajpára, talajnedvesség elleni szigetelés anyagainak használata és készítése.
Aljzatok tisztítása, javítása, kellősítése.
Talajnedvesség és pára elleni szigetelés aljzatának előkészítése.
Talajnedvesség és pára elleni szigetelés készítése.
Szigetelő anyagok fektetése, toldása.
Bitumenes jellegű lemezszigetelések készítése.
Tömegbeton szigetelés készítése.
Fémlemez szigetelés alkalmazása.
Vízszigetelés készítés kéziszerszámainak használata.
Vízszigetelés készítéséhez szükséges gépek alkalmazása.
Szigetelések ideiglenes és hosszútávú védelme.
Szigetelési hibák, azok javítása.
Szigetelés ábrázolásának ismerete terveken.
Anyagszükséglet meghatározása tervdokumentáció alapján.
Vízszigetelések készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások.

13.3.2. *Hő- és hangszigetelés készítése* *42 óra*

Mérő- és kitűző eszközök alkalmazása.
Hő- és hangszigetelő anyagok ismerete, megfelelő alkalmazása:

- szálas szigetelő anyagok,
- üreges (porózus) szigetelő anyagok,
- ömlesztett szigetelő anyagok,
- kiegészítő anyagok és elemek felhasználása.

Hő- és hangszigetelés készítésénél alkalmazott eszközök és gépek használata.
Szigetelendő felületek előkészítése.
Hőszigetelés készítése különböző felületeken:

- lábazati fal hőszigetelése,
- nyílásáthidalások hőszigetelése,
- koszorúk hőszigetelésének elhelyezése,
- talajon fekvő padló hőszigetelése,
- födémek hőszigetelése.

Falak és födémek hangszigetelése.
Szigetelési hibák, és azok javítása.
Utólagos hő- és hangszigetelések készítésének feltételei és technológiái.
Anyagszükséglet meghatározása építészeti tervdokumentáció alapján.
Hulladékkezelés.
Hő- és hangszigetelés készítésére vonatkozó munkavédelmi és környezetvédelmi előírások.

13.3.3. *Homlokzati hőszigetelő rendszer készítése* *42 óra*

Homlokzati hőszigetelő rendszerek készítése:

- felület előkészítés,
- ragasztó réteg felhordása,
- profilok elhelyezése,
- hőszigetelés elhelyezése,
- rögzítési módok,
- üvegszövet háló elhelyezése,
- különböző struktúrájú vékonyvakolatok készítése,
- műgyantás lábazati vakolat készítése.

Homlokzati hőszigetelés készítésénél alkalmazott eszközök és gépek használata.
Homlokzati hőszigetelés készítésére vonatkozó munkavédelmi és környezetvédelmi előírások.

13.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanműhely
építési terület

13.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

13.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés			x	
4.	szemléltetés			x	
5.	projekt		x		

13.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.5.	Információk önálló rendszerezése	x			

1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.5.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése		x		
3.2.	rajz készítése leírásból	x			
3.3.	rajz elemzés, hibakeresés		x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése		x		
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Műveletek gyakorlása	x			
6.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
7.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
7.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
7.2.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		x		
8.	Vizsgálati tevékenységek körében				
8.1.	Geometriai mérési gyakorlat		x		
9.	Szolgáltatási tevékenységek körében				

9.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
9.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

13.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

A
11725-16 azonosító számú

Térburkolás
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11725-16 azonosító számú Térburkolás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Térburkolás	Térburkolás
FELADATOK		
Ellenőrzi a burkolás megkezdése előtt a burkolandó fogadófelület minőségét, hibáit, méretét		x
Egyszerű felületek esetén burkolati tervet készít térburkoláshoz	x	x
Térburkolatok készítéséhez anyagszükségletet számol	x	x
Térburkolat kialakításához szükséges, kisebb földmunkákat végez		x
Előkészíti a munkaterületet		x
Kialakítja a térburkolat fogadófelületét (ágyazatát/aljzatát) a burkolat elhelyezéséhez		x
Kitűzi a burkolat helyét, síkját		x
Felszíni vízelvezetést készít		x
Térkövet vág		x
Térburkoló elemeket helyez el		x
Szegélyelemeket helyez el		x
Felületet tömöríti, hézagolja		x
Letisztítja a burkolatot		x
Ellenőrzi a burkolati síkot, a kialakított lejtést		x
Diagnosztizálja és javítja a térburkolatok esetleges hibáit		x
Térburkolatot újít fel		x
Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat	x	x
Használja az előírt munkavédelmi eszközöket		x
Betartja a munkavédelmi, biztonságtechnikai előírásokat		x
SZAKMAI ISMERETEK		
Munkafolyamat megtervezése	x	x
Méretellenőrzés		x
Mérő és kitűző eszközök	x	x
Térburkoló szakrajz	x	
Aljzatkiegyenlítő, aljzatjavító anyagok, aljzatkiegyenlítés, aljzatjavítási munkák technológiája	x	
Burkolat kiegészítő elemek	x	x
Speciális burkoló elemek (vezetősávok kialakítása)	x	x
Hézagoló anyagok és alkalmazásuk technológiája	x	x

Térburkoláshoz használt anyagok	x	x
Térburkolat készítésének technológiája	x	x
Burkoló munkához szükséges építőipari gépek, masszakeverő, betonkeverő, vibrátorok	x	x
Talajmunkák, tömörítési munkák technológiája		x
A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások	x	x
Burkolatok javítási, felújítási munkáinak technológiája	x	x
Munkavédelmi és biztonságtechnikai előírások	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Építészeti műszaki tervek és dokumentációk, burkolati tervek olvasása, értelmezése	x	x
Mérő- és kitűző eszközök készség szintű használata		x
Burkoló kéziszerszámok, kisgépek használata		x
Burkolati rajz készítése	x	
Tömörítő eszközök használata		x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	x	x
Rugalmasság	x	x
Türelmesség	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Konszenzus készség	x	x
Segítőkészség	x	x
Irányítatóság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x
Módszeres munkavégzés		x

14. Térburkolás tantárgy 36 óra

14.1. A tantárgy tanításának célja

Térburkolatok fogadószerkezeteinek, fogadófelületeinek ellenőrzése, velük szemben támasztott követelmények ismerete.
Térburkolatok készítéséhez szükséges anyagok fajtáinak, jellemzőinek ismerete. Térburkolatok készítésére vonatkozó előírások elsajátítása. Térburkolási tervek készítése egyszerűbb felületek esetén. Térburkoló munkák elvégzéséhez szükséges elméleti ismeretek megszerzése. Térburkolatok anyagainak, elhelyezési technológiájának meghatározása, tervdokumentációk alapján anyagszükséglet számolása.

14.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

14.3. Témakörök

14.3.1. Térburkolás előkészítő munkái *6 óra*

Térburkolatok csoportosítása.
Térburkolatokkal szemben támasztott követelmények.
Térburkolat rétegrendjei.
Kitűzési feladatok.
Térburkolás talajmunkái.
Tükör kialakítása.
Földmunkák eszközei, gépei.
Talajstabilizálás.
Talajtömörítés.
Alaprétegek készítése:

- fogadószerkezetek kialakítása,
- mozgási hézagok kialakítása.

Térburkolatok készítésének eszközei, gépei.

14.3.2. Térburkolat készítése *14 óra*

Szegélyek elhelyezése.
Vízelvezetés (felszíni, szivárgó), burkolati lejtés kialakítása.
Homokágyazatba fektetés általános előírásai különböző terhelések esetén.
Zúzottkő ágyazatba fektetés általános előírásai különböző terhelések esetén.
Burkolóelemek fektetése:

- kézi fektetés sajátosságai,
- gépi fektetés sajátosságai,

Felület tömörítése, hézagolása, tisztítása.
Burkolatfektetés habarcságyba.
Klinker, kő és beton térburkolatok jellemzői.
Kapcsolódó szerkezetek beépítése, csatlakozások kialakítása.
Térburkolatok hibái, javítása:

- sérült aljzat javítása,
- burkolatjavítás, elemek cseréje.

Burkolókövek deponálása.
Térburkolat anyagainak szállítása.
Térburkolatok készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások.

14.3.3. Térburkolatok tervei, anyagszükséglete *14 óra*

Térburkolati minták, fektetési mintázatok.

Térburkolat kiosztási tervének rajzolása egyszerű felületen.
Vízelvezetés és lejtés kialakítása.
Burkolati tervek olvasási, értelmezési feladatai.
Rétegrendek rajzi ábrázolása.
Járdák, szegélyek kialakítása.
Íves felületek burkolati tervei, kiosztása.
Térburkolatok komplex anyagszükséglet-számítása burkolat terv alapján:

- területszámítás,
- szükséges földmunka mennyisége,
- ágyazat kialakításához szükséges anyagok és mennyiségeik,
- darabszám (mintázat esetén típusonként),
- szükséges kiegészítők és szegély elemek száma,
- kiszerelési egység, rendelési mennyiség megadása.

14.3.4. Fogyasztóvédelmi alapismeretek 2 óra

Alapfogalmak (termék, szolgáltatás, békéltető testület).
Piacfelügyeleti alapfogalmak.
Használhatóság ellenőrzése egy terméknél.
Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók.
Panaszkezelés, ügyfélszolgálat.

14.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

14.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

14.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés	x			
3.	vita				
4.	szemléltetés		x	x	
5.	projekt		x		

14.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.2.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x		x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				

2.1.	Tesztfeladat megoldása	x		x	
2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x		x	
3.2.	rajz készítése leírásból	x			
3.3.	rajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x		x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.2.	Utólagos szóbeli beszámoló		x		
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Csoportos versenyjáték		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással		x		

14.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

15. **Térburkolás gyakorlat tantárgy** **87,5 óra**

15.1. A tantárgy tanításának célja

Térburkolatok fogadószerkezeteinek, fogadófelületeinek ellenőrzése, előkészítése, térburkolatok kitűzésének elsajátítása.

Térburkolatok készítéséhez szükséges anyagok fajtáinak, jellemzőinek ismerete, alkalmazása a gyakorlatban. Térburkolatok készítésére vonatkozó előírások betartása. Térburkoló munkák elvégzéséhez szükséges gyakorlati ismeretek megszerzése. Térburkolatok anyagainak,

elhelyezési technológiájának meghatározása, tervdokumentációk alapján szakszerű kivitelezése.

15.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

15.3. Témakörök

15.3.1. Térburkolás követelményei, tervei, anyagszámítása *23 óra*

Térburkolatokkal szemben támasztott követelmények
Térburkolati minták.
Rajzolvasási feladatok.
Járdák, szegélyek burkolati tervei alapján a burkolat kiosztása.
Térburkolat rétegrendjei.
Térburkolatok komplex anyagszükséglet számítása burkolat terv alapján (terület, db szám, kiszerelési egység).
Burkolókövek deponálása.
Térburkolat anyagainak szállítása.

15.3.2. *Térburkolás előkészítő munkái* *41óra*

Térburkolás talajmunkáink kivitelezése.
Földmunkák eszközeinek, gépeinek alkalmazása.
Térburkolatok készítésének eszközeinek, gépeinek alkalmazása.
Tükör kialakítása.
Kitűzési feladatok elvégzése.
Talajtömörítés.
Talajstabilizálás.
Alaprétegek készítése:

16. fogadószerkezetek kialakítása,
17. mozgási hézagok kialakítása.

17.1.1. Térburkolás készítése, befejező munkálatok *23,5 óra*

Szegélyek elhelyezése.
Felszíni vízelvezetés kialakítása.
Térburkolat fektetése homokágyazatba és zúzottkő ágyazatba, különböző terhelések esetén.
Burkolóelemek fektetése
Felület tömörítése, hézagolása, tisztítása.
Burkolatfektetés habarcságyba
Klinker, kő és beton burkoló elemekből térburkolatok készítése
Térburkolatok hibái, javítása:

- sérült aljzat javítása,
- burkolatjavítás, elemek cseréje,

Térburkolatok készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások.

17.2. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

- tanműhely
- építési terület

17.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

17.3.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x		
2.	megbeszélés	x			
3.	szemléltetés	x	x		

17.3.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x	x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x			
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés		x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése		x		
4.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.3.	Csoportos versenyjáték		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Műveletek gyakorlása	x			
6.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással		x		

17.4. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
11726-16 azonosító számú

Kiegészítő kőműves feladatok megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11726.-16 azonosító számú Kiegészítő kőműves feladatok. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Kiegészítő	Kiegészítő
FELADATOK		
Értelmezi a tervdokumentációt	x	x
Ellenőrzi a kiszállított nyílászáró-szerkezetek méretét és a nyílásméretet	x	x
Ellenőrzi az ajtók nyitási irányát	x	x
Ellenőrzi a vízszintes és függőleges falsíkokat	x	x
Meghatározza a nyílászáró falhoz viszonyított síkját	x	x
Műveleti sorrend szerint elhelyezi a nyílászárót		x
Ideiglenes kitámasztásokat készít	x	x
Rögzíti a nyílászárót, elkészíti a réskitöltéseket	x	x
Bontási munka előkészítéseként alátámasztásokat készít		x
Bontási, átalakítási munkákat végez	x	x
Utólagos kiváltásokat, nyílásbővítéseket alakít ki	x	x
A bontás, átalakítás során gondoskodik a környezetre vagy egészségre káros kibontott anyagok megfelelő kezeléséről	x	
A bontott anyagokat szakszerűen tárolja, gondoskodik az elszállításukról	x	
Más szakmák beavatkozásai után vakolat-, és/vagy faljavításokat végez		x
Helyreállítja a bontások, kiváltások során sérült felületeket		x
Utólagos falbekötéseket alakít ki	x	x
Különféle technológiákkal kerítést, kapu fogadószerkezetét és kerti létesítményeket készít		x
Ideiglenes alátámasztó és védőszerkezeteket épít és bont	x	x
Közreműködik az alátámasztások, zsaluzatok építésében, bontásában és karbantartásában		x
Saját munkájának minőségét folyamatosan és szakszerűen ellenőrzi	x	x
Betartja a mindenkor hatályos, az építési munkahelyeken és az építési folyamatok során megvalósítandó munkavédelmi követelményekkel kapcsolatos előírásokat	x	x
Betartja a környezetvédelmi előírásokat	x	
SZAKMAI ISMERETEK		
Tervolvasás, tervjelölések, anyagjelölések	x	x
Anyagnyilvántartás, anyagrendelés	x	
Anyagátvétel és tárolás szabályai	x	

Érintésvédelmi előírások	x	
Hagyományos és digitális kitűző és mérőeszközök	x	x
Alátámasztó és zsaluzó rendszerek	x	x
Épületszerkezeti alapismeretek	x	
Tartószerkezetek működésével kapcsolatos alapismeretek	x	
Faanyagokkal kapcsolatos alapvető ismeretek	x	
Anyagok és szerkezetek kölcsönhatása	x	
Méret megadás, mérettűrés	x	x
Utólagos nyílások kialakításának módjai	x	x
Nyílászárók típusa, szerkezete, elhelyezésének szabályai	x	x
Bontási munkák végzésének sorrendje	x	
Bontott anyagok építéshelyi kezelése	x	
Bontási, átalakítási munkák	x	x
Bontásnál alkalmazott eszközök	x	x
A kőműves munka során alkalmazott segédszerkezetek, szerszámok	x	x
Építőipari elektromos kézi és kisgépek biztonságos használata, villamosság biztonsággal kapcsolatos munkavédelmi ismeretek	x	x
A kőműves munka során alkalmazott segédszerkezetek felmerülő hibái	x	
Műszaki rajz	x	x
Elektronikus építési napló alapszintű ismerete	x	
A szakmaterülettel kapcsolatos jogszabályi előírások	x	
Az építési munkahelyeken és az építési folyamatok során megvalósítandó minimális munkavédelmi követelményekkel kapcsolatos ismeretek, védőruhák, védőfelszerelések alkalmazása	x	x
Környezetvédelem, hulladékkezelés	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Kitűző, és mérőeszközök használata	x	x
A munkavégzéshez szükséges szerszámok, eszközök és gépek meghatározása, használata	x	x
Az anyagok átvételének nyilvántartása	x	
Mennyiségérzékelés, anyagszükséglet meghatározása	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Felelősségtudat	x	x
Mozgáskoordináció		x
Precizitás	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság		x
Irányítási készség		x

Irányíthatóság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Módszeres munkavégzés	x	x
Körültekintés, elővigyázatosság	x	x
Gyakorlatias feladatelemzés	x	x

18. **Kiegészítő kőműves feladatok tantárgy** **93 óra**

18.1. A tantárgy tanításának célja

Kőműves szakmai munka során alkalmazott anyagok, eszközök és segédszerkezetek ismerete és helyes kezelése. Meglévő épületek átalakításával kapcsolatos ismeretek.
Nyílászáró szerkezetek fajtáinak, rendeltetésének megismerése. Nyílászáró szerkezetek beépítésére vonatkozó előírások bemutatása. Nyílászáró konszignációs terveinek megismerése, kitűzési feladatok elvégzése.
Bontási ismeretek alkalmazása. Bontási feladatok ütemezése, folyamatok megismerése.
A kőműves szakmával kapcsolatos szakmai, munka- és környezetvédelmi előírások megismerése és helyes alkalmazása.

18.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül

18.3. Témakörök

18.3.1. ***Kőműves műszaki ismeretek*** ***29 óra***

18.3.2. Tervdokumentációk, műszaki dokumentáció értelmezése.

Digitálisan készült tervdokumentáció kezelése, használata.
Építészeti műszaki rajz. Kőműves szakmai feladatról (pl. téglakiosztás, boltívszerkesztés, stb.) részletrajz (M=1:20; 1:10) készítése.
Elektronikus építési napló alapszintű ismerete.
Anyagszükséglet meghatározása, anyagnyilvántartás, anyagrendelés.
Az anyagok átvételének nyilvántartása és az ezzel kapcsolatos dokumentumok.
Anyagok szakszerű tárolása.
Anyagok és szerkezetek kölcsönhatásai.
Faanyagokkal kapcsolatos alapvető ismeretek.
Épületszerkezeti alapismeretek.
Tartószerkezetek működésével kapcsolatos alapismeretek.
Kőműves munka során alkalmazott segédszerkezetek és szerszámok, felmerülő hibák.
Hagyományos építőanyagok ismerete.
Hagyományos épületszerkezetek fajtái.
Hagyományos épületszerkezetek készítésének menete.
Hagyományos épületszerkezetek átalakítási munkái, bontása.
Fafödémek:

- csapos gerendafödém szerkezeti jellemzői,
- pórfödém szerkezeti jellemzői,
- borított gerendafödém szerkezeti felépítése.

Korszerű fafödémek szerkezeti jellemzői.
Acélgerendás födémek:

- poroszsüveg boltozat sajátosságai,
- téglatálcás födémek.

18.3.3. Bontás és átalakítás ***16 óra***

Átalakítási munkák jelölése építészeti terveken, rajzolvasás.
Elbontandó szerkezetek jelölése építészeti terveken, rajzolvasás.
Helyszíni bejárás során megfigyelendő szempontok.
Bontási átalakítási munkák sajátosságai.
Bontási, átalakítási munkák előkészítése, felmérése.
Gépi és kézi bontási technológiák, bontógépek.
Közművek bontásával kapcsolatos szabályok.

Bontási, átalakítási munkák technológiai sorrendjét befolyásoló tényezők.
Biztonsági alátámasztásának, megtámasztások helyének kijelölése.
Szükséges állványzatok, kiváltó szerkezetek építésének szabályai.
Utólagos nyílások kialakításának módjai.
Utólagos falbekötések kialakítása.
Utólagos nyíláskialakítással kapcsolatos szabályok.

18.3.4. Nyílászáró szerkezetek *16 óra*

Nyílászárók fogalma.
Méret megadási módok, mérettűrés.
Nyílászárók szerkezeti alapfelépítése.
Nyílászárók anyagai:
- fa nyílászárók,
- műanyag nyílászárók,
- fém anyagú nyílászárók,
- többféle anyagból felépített nyílászárószerkezetek.

Ajtók osztályozása működési elv alapján:
- oldalt nyíló ajtó,
- forgó ajtó,
- toló ajtó,
- lengőszárnyú ajtó,
- billenő ajtó,
- harmonika ajtó.

Ajtók osztályozása szárnyak száma szerint.
Ajtók méretei, nyitási irányuk.
Ajtók tokszerkezetei.
Küszöb kialakítása, szerepe.
Ablakok osztályozása működés szerint.
- nyíló ablakok (egy és többszárnyú),
- fix ablak,
- bukó ablak,
- bukónyíló ablak,
- tolóablak,
- billenő, forgó, emelkedő ablakok.

Ablakok osztályozása tok és szárny anyaga és szerkezete szerint.
- hagyományos ablakok,
- korszerű fa/fém/műanyag ablakok.

Ablakok szabványos méretei.
Tetősíkablakok típusai.
Ajtók méreteinek ellenőrzése.
Ablakok méreteinek értelmezése
Ajtók elhelyezésének szabályai a falazással egy időben.
Ajtók beépítésének technológiája utólagos elhelyezéssel.
Ablakok elhelyezésének, beépítésének szabályai.
Nyílászárók elhelyezésénél felmerülő hibalehetőségek.
Különleges nyílászárók, garázsajtók, kapuk típusai.
Különleges nyílászárók, garázsajtók, kapuk elhelyezésének technológiája.
Nyílászáró konszignáció tartalma szerepe.
Nyílászárók beépítéséhez szükséges anyagok mennyiségének kiszámítása.
Nyílászárók beépítésére vonatkozó munkavédelmi előírások.

18.3.5. Munkavédelem és szakmai előírások *31 óra*

A szakmaterülettel kapcsolatos jogszabályok.
Munkavégzés során szükséges személyi védőfelszerelések.
Munkavégzés során alkalmazandó védőintézkedések.
Munkaterületen létesítendő munka- és balesetvédelmi szerkezetek (pl. védőkorlát, védőháló, stb.).
Hagyományos és digitális kitűző és mérőeszközök használata.
Építőipari elektromos kézi és kisgépek biztonságos használata.
Villamosság biztonsággal kapcsolatos munkavédelmi ismeretek, érintésvédelmi előírások.
Bontási és átalakítási munkákra vonatkozó munkavédelmi és környezetvédelmi előírások.
Bontási és átalakítási munkák anyagszükségletének meghatározása.
Bontott anyagok tárolásának szabályai.
Bontási hulladék, bontási munkák kapcsán felmerülő veszélyes anyagok kezelése.

18.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

szaktanterem,
számítógép terem,
tanműhely,
építési terület

18.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

18.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás		x		
3.	megbeszélés		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	projekt		x		
6.	házi feladat	x			

18.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			

1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése			x	
3.2.	rajz készítése leírásból	x			
3.3.	rajz elemzés, hibakeresés	x	x	x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x	x		
4.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
4.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Anyagminták azonosítása		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x	x		
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással		x		

18.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

19. Kiegészítő kőműves feladatok gyakorlat tantárgy 155 óra

19.1. A tantárgy tanításának célja

Kőműves szakmai munka során alkalmazott eszközök és segédszerkezetek helyes kezelése. Nyílászáró szerkezetek falazással együtt történő és utólagos szakszerű beépítésének elkészítése. Bontási, átalakítási munkák elvégzéséhez szükséges szakmai gyakorlati ismeretek elsajátítása

19.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül

19.3. Témakörök

19.3.1. Nyílászáró beépítése *62 óra*

Tervek, műszaki leírások megismerése.
Engedélyezési és kiviteli tervdokumentációk iránymutatása a nyílászárók helyének meghatározásában, az elvek gyakorlati alkalmazása.
Nyílászáró konszignáció értelmezése, tervolvasás.
Hagyományos és digitális mérőeszközök használata.
Hagyományos és digitális kitűző eszközök használata.
Nyílászáró tengelyvonalának, nyílásirányának meghatározása.
Ajtó helyének kitűzése falazással egy időben.
Ajtó helyének kitűzése utólagos beépítéskor.
Ablak helyének kitűzése.
Falegyen, függőleges és vízszintes falsíkok ellenőrzése.
Nyílászárók méretének ellenőrzése.
Beépítési magasságok meghatározása külső falakon.
Beépítési magasságok meghatározása belső falakon.
Ajtó tokszerkezetének rögzítése főfalba.
Ajtó tokszerkezetének rögzítése válaszfalba.
Ablakok tokszerkezetének rögzítése.
Beállítás vízszintes és függőleges síkjainak ellenőrzése.
Küszöbök magasságának beállítása.
Utólagos nyíláskiváltásnál nyílászáró helyének kivésése.
Utólagos nyíláskiváltásnál nyílászáró tokszerkezetének rögzítése.
Rögzítő elemek, tömítő anyagok használata.
Kézi szerszámok használata.
Beépítési hibák, azok javítása.
Különleges nyílászárók, kapuk, garázsajtók fogadó szerkezetének elhelyezése.
A nyílászárók beépítéséhez szükséges anyagok mennyiségi meghatározása.
Munkabiztonsági előírások, védőeszközök használata.

19.3.2. *Bontás* *31 óra*

Bontásra vonatkozó tervdokumentációk értelmezése.
Elbontandó szerkezetek jelölésének értelmezése építészeti terveken.
Bontási, munkák előkészítése, felmérése, helyszíni bejárás.
Biztonsági alátámasztásának, megtámasztások helyének kijelölése.
Hagyományos épületszerkezetek bontása.
Fafödémek bontása.
Bontást segítő állványzatok építése.

Munkaterületen létesítendő munka- és balesetvédelmi szerkezetek (pl. védőkorlát, védőháló, stb.) elhelyezése.
Bontott anyagok tárolása.
Bontási munkák biztonságtechnikai előírásainak betartása.
Bontási munkák előkészítése.
Részleges és teljes bontási munka végzése.
Bontási munkák technológiájának meghatározásra.
Bontási munkáknál alkalmazott eszközök, gépek használata.
A bontási terület tisztántartása, bontott anyagok osztályozása.
Környezetvédelemi elvek és előírások.
Bontási munkáknál felmerülő anyagmennyiségek számítása.
Bontási munkákra vonatkozó munkavédelmi előírások.

19.3.3. Javítás, átalakítás, egyéb kőműves munkák 62 óra

Átalakítási munkák jelölése építészeti terveken, rajzolvasás.
Átalakítási munkák előkészítése.
Az átalakítási munkák technológiájának meghatározása.
Átalakítások terv alapján való kivitelezése.
Hagyományos építőanyagok ismerete, alkalmazása.
Hagyományos kőműves falszerkezetek (hagyományos tégla, kő, vályog, vegyes falazat, stb.) készítése, kiegészítése.
Fafödémek készítése, kiegészítése.
Utólagos nyíláskiváltások kitűzése.
Utólagos falbekötések kialakítása.
Faláttörések terv szerint való kivitelezése.
Boltozati áttörések terv szerint való kialakítása.
Vakolat és faljavítások végzése.
Helyreállító kőműves feladatok végzése.
Átalakításnál szükséges segédszerkezetek, állványzatok építése, bontása.
Átalakítási munkáknál alkalmazott eszközök, gépek használata.
Az átalakítási munkákhoz szükséges anyagok mennyiségi meghatározása.
Kerítések, kerti létesítmények kivitelezése.
Átalakítási munkákra vonatkozó munkavédelmi és környezetvédelmi előírások.

19.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanműhely
építési terület

19.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

19.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés			x	
4.	projekt		x		

19.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása		x		
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x		x	
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés	x	x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
6.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
7.	Vizsgálati tevékenységek körében				
7.1.	Geometriai mérési gyakorlat	x	x		

8.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
8.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x	x		
8.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással		x		

19.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra
2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
Mérési gyakorlatok, az épületek kitűzése, zsinórállvány alkalmazása.
Műszaki tervek alapján való munkavégzés.
Hagyományos és korszerű falazási technológiák alkalmazása.
Teherhordó és nem teherhordó falszerkezetek kivitelezése, felújítása, javítása.
Falazott boltövek, boltozatok készítése.
Falazás és vakolás kézi szerszámainak és gépi eszközeinek használata.
Habarcskeverés.
Kézi és gépi vakolási technológiák alkalmazása különböző háttérszerkezeteken, külső és belső térben oldalfalon és mennyezeten, különféle anyaggal és felületi kialakítással.
Kőműves munkákhoz egyszerű állványzat építése és bontása.
Anyagok, szerkezeti elemek és segédszerkezetek szakszerű tárolása.
Kézi és gépi betonkeverés, a betonok összetevői, adalékszerek alkalmazása, betonkeverékek bedolgozása, a betonozás, betonkeverés gépeinek használata.
Betonacélok megmunkálása, szerelése és elhelyezése, a betonacélmegmunkálás gépeinek használata.
Kézi és gépi tömörítés különböző monolit beton és vasbeton szerkezetek esetében.
Beton felületek készítése.
Betonok és vakolatok utókezelése.

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
Kitűzési feladatok, mérő- és kitűző eszközök alkalmazása.
Anyagszükséglet számítása.
Monolit beton vagy vasbeton épületszerkezetek készítése, ezek zsaluzása hagyományos és korszerű zsaluzattal, zsaluzatbontás.
Munkahézag, dilatáció kialakítása különböző szerkezeteknél.
Előregyártott vasbeton szerkezetek kivitelezése.
Talajpára, talajnedvesség, üzemi és használati víz elleni különböző anyagú szigetelések készítése, a fogadófelületek előkészítése, szigetelések védelme, szigetelési hibák javítása, a szükséges szerszámok és gépek alkalmazása.
Hő- és hangszigetelés készítésénél alkalmazott eszközök és gépek használata.
Különféle anyagú hőszigetelések készítése falak, lábazatok, nyílásáthidalások, koszorúk, talajon fekvő padlók, födémek esetében.
Falak, födémek hangszigetelése.
Utólagos hő- és hangszigetelése készítése.
Térburkolatok burkolati kiosztása.
Térburkolatokkal kapcsolatos földmunkák, térburkolat fogadószerkezetének kialakítása.
Különféle anyagú, különféle ágyazatba fektetett térburkolatok készítése, javítása, a hozzájuk tartozó földmunkák eszközeinek, gépeinek alkalmazása.

P R O G R A M T A N T E R V

a

07. ÉPÜLETGÉPÉSZET

ágazathoz tartozó

4 0732 07 03

KÖZPONTIFŰTÉS- ÉS GÁZHÁLÓZATRENDSZER-SZERELŐ SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

1.1 Az ágazat megnevezése: Épületgépészet

1.2 A szakma megnevezése: Központifűtés- és gázhálózatrendszer-szerelő

1.3 A szakma azonosító száma: 4 0732 07 03

1.4 A szakma szakmairányai: —

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Épületgépészet ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Égéstermék elvezető szerelő

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

		Évfolyam	1/9.		2/10.		3/11.		A képzés összes óraszáma
		Évfolyam összes óraszáma	**576 (36 hét x 16 óra)**		**828+72 (36 hét x 25 óra)**		**709+66 (31 hét x 25 óra)**		**2251**
			elmélet	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	
Munkavállalói ismeretek	**Munkavállalói ismeretek**		**18**		**0**		**0**		**18**
	Álláskeresés		5						5
	Munkajogi alapismeretek		5						5
	Munkaviszony létesítése		5						5
	Munkanélküliség		3						3
Munkavállalói idegen nyelv	**Munkavállalói idegen nyelv**		**0**		**0**		**62**		**62**
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések						11		11
	Önéletrajz és motivációs levél						20		20
	„Small talk” – általános társalgás						11		11
	Állásinterjú						20		20
Épületgépészeti alapozás	**Elektronikai alapozás**		**72**		**0**		**0**		**72**
	Az atom szerkezete és a villamos kölcsönhatás		1	4					5
	Az atom elektronjának energiája		1	4					5
	Villamos tér, villamos töltés, feszültség, áramerősség, ellenállás		2	5					7
	Villamos áram előállítása és továbbítása		2	5					7

	Elektromos áram hőhatása, vegyi hatása, mágneses hatása, fényhatása, élettani hatása	2	6					8

	Érintésvédelem és az érintésvédelem módja	2	6					8
	Egyen- és váltakozó áram, az áramkör felépítése	2	6					8
	Ohm törvényén alapuló ellenállások az irányítástechnikában	2	6					8
	Villamos munka, teljesítmény, hatásfok	2	6					8
	Kapcsolási sémák, villamos gépek	2	6					8
	Épületgépészeti alapozás I.	**117**		**0**		**0**		**117**
	Épületgépészeti alapfogalmak	41	18					59
	Épületgépészeti rendszerelemek	40	18					58
	Műszaki rajzismeret	**72**		**0**		**0**		**72**
	Műszaki rajzok I.	9	9					18
	Műszaki rajzjelek	11	11					22
	Műszaki rajzok II	11	11					22
	Társszakmák rajzanyaga	5	5					10
	Épületgépészeti mérések I.	**81**		**0**		**0**		**81**
	Mérőeszközök		15					15
	Hossz- és távolságmérés		16					16
	Hőmérsékletmérés		18					18
	Nyomásmérés		18					18

	Mérési eredmények		14					14
	Épületgépészeti csővezetékek	**216**		**0**		**0**		**216**
	Csőszerelés előkészítése		30					30
	Csőszerelési feladatok		86					86
	Vezetékhálózat kialakítása		70					70
	Csőhálózat üzembe helyezése		30					30

Fűtéstechnikai 546 óra	**Fűtési rendszerek I.**	**0**		**324+36**		**0**		**360**
	Fűtési módok			14	58			72
	Hőtermelő berendezések			14	58			72
	Hőleadók – szekunder oldal			14	58			72
	Hőhordozó közegek			14	57			71
	Megújulóenergia-felhasználások			16	57			73
	Fűtési rendszerek II.	**0**		**0**		**165+21**		**186**
	Fűtéstechnikai szerelvények					10	38	48
	Keringtető szivattyúk					10	38	48
	Fűtési rendszerek csőhálózata					5	38	43
	Hőközpontok, kazánházak					6	41	47
Épületgépészeti munkák	**Hegesztési alapismeretek**	**0**		**144+36**		**0**		**180**
	Hegesztési alapok				14			14
	Anyagok megmunkálása hegesztéssel				14			14
	Bevontelektródás kézi ívhegesztés				20			20
	Fogyóelektródás védőgázas ívhegesztés				20			20
	Lánghegesztés				20			20
	Vágás				20			20
	Volframelektródás ívhegesztés				20			20
	Egyéb hegesztési eljárások				16			16

	Épületgépészeti alapozás II.	**0**		**72**		**0**		**72**
	Anyagismeret, anyagvizsgálat				26			26
	Fémek alakítása				26			26
	Műanyagok, polimerek alakítása				20			20
	Épületgépészeti mérések II.	**0**		**0**		**122+2**		**124**
	Alapmérések					4	13	17
	Hidrotechnikai mérések					4	13	17
	Hőtechnikai mérések					4	13	17
	Hűtéstechnikai mérések					4	13	17
	Légtechnikai mérések					4	13	17
	Akusztikai mérések					4	13	17
	Hidraulikai beszabályozás					7	15	22
	Épületgépészeti tervdokumentáció és munkairányítás	**0**		**0**		**124+31**		**155**
	Építészeti tervek					6	25	31
	Épületgépészeti tervek					6	25	31
	Épületgépészeti tervdokumentációk					6	25	31
	Hatósági eljárások és szolgáltatói közreműködések					6	25	31
	Átadás/átvételi eljárások					7	24	31
Gá	**Gázhálózatok I**	**0**		**288**		**0**		**288**
	Földgáz jellemzői			9	41			50
	Gázszolgáltatást szabályozó jogszabályok			9	53			62
	Gázhálózatok kialakítása telekhatáron belül			9	79			88
	Gázfogyasztó berendezések és gázfelhasználó technológiai rendszerek			9	79			88
	Gázhálózatok II.	**0**		**0**		**124**		**124**

	Gázszerelési tervdokumentáció értelmezése					3	17	20
	KPe-csővezeték térszint alatti elhelyezése					3	23	26
	Acélanyagú fogyasztói vezeték kiépítése					3	23	26
	Rézanyagú fogyasztói vezeték kiépítése					3	23	26
	Légbevezető elemek					2	8	10
	Gázkészülékek fő részegységei					1,5	14,5	16

	Égéstermék elvezetés	**0**		**0**		**112+12**		**124**
	A kémény, az égéstermék-elvezető rendszer fogalma					2	20	22
	Alkalmazható anyagok					2	20	22
	Alkalmazási technológiák					2	20	22
	Égéstermék elvezetéssel rendelkező hőtermelő berendezések					2	19	21
	Létesítési eljárások menete					2	16	18
	Égéstermék-elvezető rendszer általános méretezése					2	5	7
	Karbantartás					2	5	7
	Munka- és tűzvédelem					1,5	3,5	5
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0		140				
Szabadsáv (közismeret)								
Digitális kultúra		36		36				
Történelem és társadalomismeret				36				
Pénzügyi és munkavállalói ism.						62		

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatozza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az eh- hez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Megfogalmazza saját	Ismeri saját szemé- lyisége jellemvoná- sait, annak pozití-	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai	

Szakképzési mun-	Ismeri a munka-szerződés tartalmi és	Instrukció alapján	reális megfogalma-zására. Megjelené-	
Felismeri, megne- vezi és leírja az	Ismeri a formális és informális álláske- resési	Teljesen önállóan	sében igényes, vi- selkedésében visz- szafogott.	Internetes álláskere- sési portálokon

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása
Munkaviszony megszűnése, megszüntetése
Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)
Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

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

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

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

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek,	Ismeretek	Önállóság és felelősség	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és
Internetes álláskere- ső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.)	Ismeri az álláskere- sést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó for- rásokat, állásokat hirdető vagy állás-	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és szemé- lyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyel- ven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, írás- készség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az inter- netes böngészőket és álláskereső portá- lokat, és ezek segít-
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tar- talmi és formai	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni ön- életrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szö- vegszerkesztő prog- ram segítségével létre
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivá- ciós levelet ír, me-	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelmé- nyeit, felépítését, valamint tipikus	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségé- vel meg tud írni egy önéletrajzot,
Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és doku-	Ismeri az álláskere- sés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelmé- nyeknek megfelelő létrehozása, e-
Felkészül az állásin- terjúra a megpá- lyázni kívánt állás- nak megfelelően, és céljait szem előtt	Ismeri az állásinter- jú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításáho	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kap- csolatban képes az internetről

Az állásinterjún, az állásinterjúra érke- zéskor vagy a kap- csolódó telefonbe- szélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, ame- lyek az interjú so- rán, az interjút megelőző és esetle- gesen követő tele- fonbeszélgetés	Teljesen önállóan		

3.2.1.6 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

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

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

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez

passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

3.2.1.6.4 Állásinterjú

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

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

3.3 Épületgépészeti alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 558 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az épületgépész ágazat különféle rendeltetésű épületek, így lakóházak, üzemek, ipari létesítmények, középületek, sportlétesítmények épületfelügyeleti, víz- és gázellátási, szennyvízelvezetési, fűtési, melegvíz-szolgáltatási, szellőzési és klímatizálási, berendezéseinek és csővezeték rendszerének létesítésével, felújításával és karbantartásával, üzemeltetésével kapcsolatos folyamatokkal foglalkozik. A tanulási terület célja, hogy a tanulóban olyan megalapozott rendszerszintű gondolkodásmódot alakítson ki, mely a tanuló aktív és hatékony részvételét teszi lehetővé az épületgépészeti rendszerek, szerkezetek kialakításában, biztonságos üzemel- tetésük megszervezésében. Tudjon gondoskodni a felügyelete alá tartozó gépek és berendezé- sek megfelelő műszaki állapotáról, a folyamatos üzemeltetéshez, javításhoz szükséges anyag-, gép-, mérőeszköz- és energiaellátásról, munkavédelmi, környezetvédelmi előírások betartásá- ról, alkalmazásáról. A tanuló képes a magasabb szakmai felkészültséget igénylő fizikai jellegű munkák elvégzésére, mint pl. gépészeti rendszerek próbaüzemeltetésére, hibák feltárására és elhárítására, valamint az épületgépészeti rendszerek beszabályozására, működési jellemzők mérésére dokumentálására

3.3.1 Elektronikai alapozás tantárgy 72 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A képzés célja, az alapvető elektromossági, elektronikai ismeretek fizikai tartalmának elméleti megismertetése a tudásanyag átadása, valamint a matematikai megoldásokhoz tartozó készségeknek fejlesztése, amelyek képessé teszik a tanulót az épületgépészeti rendszerekben használatos berendezések, szerelvények felépítésének és alkotó elemeinek a megismerésére, alkalmazására. A megismert általános érvényű törvények alkalmazásszintű ismereteinek elsajátítására. A tantárgy oktatása során az elméleti anyag tanítása közvetlenül a gyakorlati példá- kon keresztül valósulhat meg, az elméleti anyag kisebb részekben történő ismertetése és an- nak azonnali, gyakorlati példákon, feladatokon történő gyakorlása laborgyakorlati körülmé- nyek között

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

—

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Fizika

3.3.1.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
Ábrázolja a villa- mos kölcsönhatáso-	Ismeri az alapvető villamos kölcsönha-	Teljesen önállóan	Nyitott a csapat-munkára, munkájá- ra igényes, precíz, pontos.	Digitális ábrázolás- ra alkalmas eszkö-
Ábrázolja a szerke- zeti elemek villa-	Ismeri az elektro-nok mozgását, s a mozgás során je-	Teljesen önállóan		Digitális ábrázolás- ra alkalmas eszkö-
Értelmezi a fizikai törvényszerűség	Ismeri a villamos tér, töltés, feszült-ség,	Teljesen önállóan		
Használja az elekt- romos áram szállí-tásához	Ismeri az elektro- mos áram előállító	Teljesen önállóan		
Betartja a speciális munkavédelmi előírásokat a	Ismeri az érintésvé- delem	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése és
Elvégzi a teljesít- mény, hatásfok meghatározását	Ismeri a villamos munka, teljesít- mény,	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-közök
Villamos kapcsolási rajz alapján egysze-rű áramköröket	Ismeri a villamos-áramköri elemek jelképi ábrázolását. Egyszerű elektro-technikai	Teljesen önállóan		

3.3.1.6 A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 Az atom szerkezete és a villamos kölcsönhatás

A témakör célja, hogy a tanuló megismerkedjen az atomok felépítésével részletesen, megismerje az elemi részecskék kölcsönhatásait, kiélezve a villamos kölcsönhatásra, s ezáltal ismeretet szerezzen a pozitív és negatív erőhatásokról. Megtanulja az elektromos töltés elméletét, s annak számítási módját (Coulomb tv.)

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- a folyamatban lejátszódó fizikai törvények megértése

- az atomok szerkezetének, az atommag, és az elektronburok kölcsönhatásának értelmezése
- a szerkezeti elemek villamos elektronok kölcsönhatásának egységgé alakítása és ábrázolása

– az ionok fizikai értelmezése
– a Coulomb–törvény, a protonok, és elektronok vonzó-taszító hatásainak, és a neutronok semlegességének értelmezése

3.3.1.6.2 Az atom elektronjának energiája

A témakör célja, hogy megismerje a tanuló az atomok felépítését, az atommag és atomhéj jellemzőit, azok villamosságban betöltött szerepét. Megismerkedik a témakör során az elektronok mozgásával, s az elemi részecskék között létrejövő elektromos kölcsönhatással, s annak különböző energiaszintjeivel. Megtanulj az elektromágneses hullámok tulajdonságait.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

– a folyamatban lejátszódó fizikai törvények megértése
– az atomok szerkezetének, az atommag, és az elektronburok kölcsönhatásának értelmezése
– a szerkezeti elemek villamos kölcsönhatásának egységgé alakítása és ábrázolása

3.3.1.6.3 Villamos tér, villamos töltés, feszültség, áramerősség, ellenállás

A témakör célja, hogy megismerje a tanuló az elektron és proton egyensúlyi állapotát, illetve annak megváltoztatási módját. Megtanulja a töltésszétválasztás fogalmát és annak előfordulási formáit. Megismerkedik az elektromosan töltött testek kölcsönhatásaival, az elektromos mezővel és a villamos térrel közelebbről. Az elektromos töltés elméletét megtanulja, s annak alkalmazását is. (Coulomb tv.) Megtanulja mi az a munkavégző, vagy töltéskiegyenlítő képesség. Megtanulja a villamosfeszültség fogalmát és annak meghatározási módját. Megismeri a szabad töltéshordozók gerjesztett állapotát, energiáját, azok mozgását és a mozgásuknak intenzitását, illetve mágneses kölcsönhatásait. Megtanulja a témakör során az áramerősség számítási módját.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

– a folyamatban lejátszódó fizikai törvények megértése
– a villamos terekben az elektronok mozgásának megértése
– a villamos terekben az energiaszintek változásainak megértése
– a fizikai összefüggések értelmezése
– az elméletben és a gyakorlatban látott alkalmazás legjobb tudás szerinti elsajátítása

3.3.1.6.4 Villamos áram előállítása és továbbítása

A témakör célja, hogy megismerje a tanuló az elektromos áram előállításának módjait. (Gőz, vízenergia, szél, nap, maghasadás) Megismerkedjen a generátor, turbina fogalmával, s azok kialakításával, felépítésével. Megismerkedjen az elektromos áram átalakításának módjával, illetve annak szállítási lehetőségeivel.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

– az elektromos áram előállítási folyamatainak megértése
– az elektromos áram előállításához használt eszközök működésének megértése
– az elektromos áram szállításához szükséges berendezések (transzformátor, inverter)

működtetése

3.3.1.6.5 Elektromos áram hőhatása, vegyi hatása, mágneses hatása, fényhatása, élettani hatása

A témakör célja, hogy megismerje a tanuló az elektromos áram és a villamos teljesítmény kölcsönhatása alapján Joule-törvényét és az elektromos áram vegyi hatásait (elektrolízis, galvanizálás, eloxálás; elemek, akkumulátorok; elektrokémiai korrózió; korrózió elleni védelem). Megismeri az elektromos áram mágneses hatásait (mágneses indukció; villamos

motorok). Megtanulja az elektromos áram fényhatásait (izzók, fénycsövek, LED). Megismerkedik az elektromos áram élettani hatásait (élő szervezetekre hatása; élő szervezetek eredő ellenállása; érintési feszültség-lekapcsolási idő; frekvencia).

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- a folyamatban lejátszódó fizikai törvények megértése
- a villamos áram élettani, felhasználhatósági mechanizmusának elsajátítása

3.3.1.6.6 Érintésvédelem és az érintésvédelem módja

A témakör célja, hogy megismerje a tanuló az áramütés fogalmát, és az áramütés elleni védekezési módokat. Megtanulja a villamos berendezések villamos feszültégi szintjeit. Megismerkedjen a vezetékes és vezeték nélküli érintésvédelmi módokat és biztonsági elemeket (olvadóbiztosító, kismegszakító, hőkioldó, túlterhelés elleni védelem). Megtanulja a különböző érintésvédelem módokat (nullázásos; védőföldeléses; relés)

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- az áramütés elleni védekezés módjainak értelmezése
- az egyes védelmi elemek felismerése és alkalmazása
- az érintésvédelmi módok tervjeles ábrázolása

3.3.1.6.7 Egyen- és váltakozóáram, az áramkör felépítése

A témakör célja, hogy megismerje a tanuló az egyenáram fogalmát az áramerősség, és polaritás összefüggéseit. Megismerje a váltakozó áram fogalmát idő, és periodikus irány alapján.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- a töltéshordozók állandóságának értelmezése egyenáram esetén
- a töltéshordozó periodikus változásainak értelmezése váltakozó áram esetén
- az egyen-és váltakozó áram gyakorlati alkalmazása

3.3.1.6.8 Ohm törvényén alapuló ellenállások az irányítástechnikában

A témakör célja, hogy megismerje a tanuló a villamos ellenállás fogalmát Ohm-törvénye alapján. Megismerkedjen a villamos áram, és feszültség, ellenállás kapcsolatával. Megtanulja az ellenállás meghatározásának módjait vezető hosszúság, keresztmetszet, hőmérséklet alapján. Megismerkedjen az ellenállások fajtáit felépítésükkel (huzalellenállás, NTC,PTC,VDR)

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- az ellenállások működési elvének értelmezése
- felismeri és alkalmazza az egyes ellenállás típusokat

3.3.1.6.9 Villamos munka, teljesítmény és hatásfok

A témakör célja, hogy megismerje a tanuló a villamos munka fogalmát, számítási módját a villamos feszültség, áramerősség, és az idő alapján. Megtanulja a villamos teljesítmény fo-

galmát, számítási módját a villamos munka és az idő alapján. Megismerje a villamos hatásfok fogalmát, számítási módját a kinyert, és befektetett energiák arányszáma alapján.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- alkalmazza a számítási módokat

3.3.1.6.10 Kapcsolási sémák, villamos gépek

A témakör célja, hogy megismerje a tanuló a soros, párhuzamos és vegyes kapcsolású áramkör felépítését, az áramkör egyes elemeinek funkcióját, hatásait. Megismerje az energiaátalakítására szolgáló villamos gépek működési elvét, fizikai törvényeit. Tudja mik azok a villamos generátorok, mint villamos energia átalakító termelő villamos gépek. Hogyan

épül fel egy villamos generátor, annak milyen fajtái vannak. Megismerkedik a villamos motorral, annak kialakításaival és fajtáival.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- megérteni az egyes áramköri kapcsolásokban a forrás, fogyasztó, és a kettőt összekötő vezeték felépítésének és működésének megértése az áramerősség, feszültség, és ellenállás függvényében
- egyszerű villamos kapcsolások felépítése a gyakorlatban
- a villamos munka átalakítására szolgáló berendezések működésének megértése
- a gyakorlatban alkalmazni a villamos berendezések gyakorlatban történő alkalmazása

3.3.2 Épületgépészeti alapozás I. tantárgy 117 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy megalapozott elméleti háttértudással rendelkezzenek a tanulók a különböző rendszerelemek és rendszerek működésének megértéséhez, az üzemzavarok lehetséges okainak feltárásához, a biztonságos és gazdaságos üzemeltetési feltételek megteremtéséhez, a rendszerelemek kiválasztásához, méretezések elvégzéséhez. A tantárgy során a tanulók olyan alapfogalmakkal ismerkednek meg melyek az épületgépészeti folyamatokat befolyásolják

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

—

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

3.3.2.4 A képzés órakeretének legalább 20%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**

Kiszámolja az épü- letgépészeti számí- tások alapjául szol-	Ismeri az épületgé- pészeti számítások alapjául szolgáló legfontosabb fo-	Teljesen önállóan	Precizitásra való törekvés, koncent- ráltság, logikus gondolkodás	Digitális mérőmű- szerek
Alkalmazza a leg- gyakoribb épületgé- pészeti rendszer-	Ismeri a leggyako- ribb épületgépészeti rendszerelemek célját, működési	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése és

Kiszámolja a leggyakoribb épületgé- pészeti rendszer-elemekhez kapcso- lódó	Ismeri a leggyako- ribb épületgépészeti rendszerelemekhez kapcsolódó	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése és

3.3.2.6 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 Épületgépészeti alapfogalmak

A témakör célja, hogy a tanulók az SI mértékegység rendszer alap és származtatott mennyiségeinek felelevenítésével tudják használni a prefixumokat, ismerjék a mértékegységek átváltást és megismerjék az alapvető épületgépészeti számítások elméleti hátterét, fogalmait, azokkal gyakorlatias számítások elvégzésére legyenek képesek.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

Képes az épületgépészeti számítások alapjául szolgáló algebrai, geometriai és fizikai számítások elvégzésére:

- felület, térfogat, idő, sebesség, gyorsulás, gravitációs gyorsulás
- erő, súlyerő, sűrűség, térfogatáram, tömegáram
- nyomás, hidrosztatikai nyomás, pascal törvény, légnyomás, túlnyomás, abszolút nyomás
- energia, energiaváltozás, munka, mozgási-, helyzeti-, nyomási energia
- hőmérséklet, abszolút hőmérséklet, hő-, hőmennyiség-, hőteljesítmény
- fajhő, rejtett hő, olvadáshő
- halmazállapot változások (olvadás, fagyás, párolgás, forrás, kondenzáció)
- hatásfok számítás
- hőtágulás szilárd és folyékony halmazállapotú testekben
- hőterjedés (hővezetés, hőáramlás, hősugárzás)
- hővezetés homogén és többrétegű síkfalban
- hőátadás, hőátbocsátás, hőszükséglet meghatározás
- alapvető hőtani számítási feladatok (melegítés-, hűtés hőigénye)
- gáztörvények
- áramlástechnikai alapismeretek (ideális és valóságos folyadék, folytonossági törvény, Bernoulli tétel, statikus és dinamikus nyomás értelmezése)
- veszteséges áramlás jellemzői (súrlódási-, alaki-, összes veszteség meghatározása)
- alapvető áramlástani feladatok (keresztmetszet, sebesség, térfogatáram számítás)
- tüzeléstechnikai alapfogalmak (égés feltétele, levegőellátás, égéstermék összetétele)

3.3.2.6.2 Épületgépészeti rendszerelemek

A témakör célja, hogy az alapfogalmak ismeretében a tanulók részleteiben megismerhes- sék az alapvető épületgépészeti rendszerelemek alkalmazási területét, felépítését, működé- sét, méretezését, a rendszerelemek egymásra gyakorolt hatását, együtt működtetésüknek feltételeit.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

Ismeri az épületgépészeti számítások alapjául szolgáló leggyakoribb rendszerelemeket és képes azokhoz kapcsolódó számítások elvégzésére:

- Szelepek-, csapok-, tolózárak (feladatuk, fajtái, részei, működésük jellemzői, be- építhetőségük, rajzi jelölésük)

– kv-, kvs (fogalma, meghatározása)
– biztonsági szelepek, szerelvények (feladata, működése)
– nyitott és zárt tágulási tartályok (működés, beépítés, kiválasztás)
– HMV és puffer tartályok (kialakítása, működése, bekötésük)
– szivattyúzási alapismeretek (fajtái, szerkezeti kialakítása, csoportosítása, szabályozása, jelleggörbéi, munkapont)
– csőhálózati jelleggörbe (fogalma, értelmezése, csőhálózat hidraulikai ellenállása)
– csőhálózat méretezési feladatok (kör és négyszög keresztmetszet esetén)
– ventilátorok (feladata, fajtái, szerkezeti kialakítása, csoportosítása, szabályozása, jelleggörbéi, hatásfok, munkapont)
– légcsatornák (kialakítása, fajtái, veszteség számítás, méretmeghatározás)
– hőtermelő berendezések (szerkezeti elemei, csoportosításuk tüzelőanyag szerint)
– hőleadó berendezések (fajtái, kiválasztása, méretezése)
– hőcserélők (fajtái, működésük, méretezésük)
– égési levegőellátás, égéstermék elvezetés

3.3.3 Műszaki rajzismeret tantárgy 72 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A műszaki rajz egy olyan eszköz az épületgépész kezében, melynek segítségével képes a tárgyak, szerkezetek, épületgépészeti rendszerek, berendezések formáinak, alakzatainak valósághű ábrázolására. A műszaki feladatok megoldása a szakterületek több résztvevőjének (tervező, megrendelő, kivitelező, költségvetés készítő…stb.) együttműködését igényli. Az együttműködés alapfeltétele, hogy a gondolatok, elképzelések mindenki számára érthető nyelven és elfogadott szabály keretek közt legyenek megfogalmazva, ábrázolva. Ezt a közös nyelvet nevezik műszaki ábrázolásnak, a gondolatok, tervek pedig a műszaki rajzokon kerülnek meg megjelenítésre. A tantárgy célja, hogy a tanulók megszerezzék azokat a szakrajzi ismereteket, melyek szükségesek az épületgépészeti munkák elvégzésére. Megismerkednek az épületgépészeti ábrázolásmódokkal, jelölésekkel, a rajzok készítésének módjával. Képesek legyenek a terveket olvasni, értelmezni. Elkülönítve tudják kezelni a szakági terveket. Tudják azonosítani a berendezési tárgyakat, a szerelési méreteket. Tudják alkalmazni a méretarányokat az építészeti és épületgépészeti terveken…

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

—

3.3.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, Rajz

3.3.3.4 A képzés órakeretének legalább 30%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
Értelmezi az épü- letgépészeti	Ismeri az épületgé- pészeti rajzok alap- jául	Teljesen önállóan	Precizitásra való törekvés, koncent- ráltság, logikus gondolkodás	Digitális tartalmak keresése és
Sajátkezű műszaki geometriai vázlato-	Ismeri az ábrázolás	Teljesen önállóan		
Jelöli a leggyako- ribb épületgépészeti	Ismeri a leggyako- ribb épületgépészeti	Teljesen önállóan		
Alkalmazza az épületgépészeti rajzokból munkájá- hoz szükséges in-	Ismeri az épületgé- pészeti szakági rajzok típusait, azokon szereplő	Instrukció alapján		Digitális tartalmak keresése és
Alapszintű épület- gépészeti vázlatraj- zot és munkatervet	Ismeri a vázlat- és munkatervkész	Irányítással		
Értelmezi a társ- szakmák	Ismeri a társszak- mák	Instrukció alapján részben		

3.3.3.6 A tantárgy témakörei

3.3.3.6.1 Műszaki rajzok I.

A témakör célja, hogy a tanuló az alap rajzismereti tudásával képes legyen ábrázolni épületeket, rendszerelemeket, berendezési tárgyakat. Megtanulják a rajzokat, vázlatokat feliratozni, egyéb információt elhelyezni a műszaki rajzaikon. Megismerkednek a méretarányok használatával. Megtanulják a síkbeli és térbeli ábrázolást, megismerkednek a perspektívikus ábrázolás módszerével. Megtanulják a különböző síkbeli nézetek értelmezésével az információk kinyerését a gyakorlatban.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- képessé válik az építész tervrajzok alapszintű olvasására, rajzlapok, méretarány, betűk, vonalak, rajzok fajtáinak megismerésére, felismerésére (vázlatos, átnézetes, részletes)
- képessé válik a síkban és térben alap ábrákat (négyzet, négyszög, kör, ellipszis, kocka, henger, stb.) rajzolni
- képessé válik a perspektívikus ábrázolásra szabadkézzel

3.3.3.6.2 Műszaki rajzjelek

A témakör célja, hogy a tanuló megismerkedhessen a különböző szakágak rajzjeleivel. A műszaki alapismeretek képessé teszik a tanulót, hogy a szakági rajzok, tervek elkészítésé-

ben, értelmezésében részt vehessen. Megtanulják az alapszintű vízellátásának berendezési tárgyainak, csatornázás berendezési tárgyainak, a központi fűtés, szellőző- és légkondicionáló berendezéseknek és épületek gázellátásának rajzjeleit.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- képessé válik az építészeti rajzjelek (méretvonalak, magassági méretek, berendezési tárgyak jelölései nyílászárók, pillér és válaszfalak, kémények és szellőzők, külső és belső méretek megadása, építőanyagok jelölése) felismerésére
- képessé válik a csövek, szerelvények rajzjelei (csővezetékek-szerelvények jelképes rajza, csővezetékek tervjelei, csőkötések, csőtartók, hőkiegyenlítők tervjelei, cső-szerelvények tervjelei) felismerésére
- képessé válik a szakági rajzjelek felismerésére Épületek vízellátásának berendezési tárgyai, rajzjelei

3.3.3.6.3 Műszaki rajzok II

A témakör célja, hogy a tanuló az alap szakági rajzismereti tudást szerezzen, képes legyen ábrázolni rendszerelemeket, épületgépészeti berendezési tárgyakat. Képes legyen feliratozni, egyéb információt elhelyezni a műszaki rajzon. Ismerje meg a méretarányok használatát, az épületgépészetben használatos tervrajzok készítését, olvasását.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- képessé válik az épületgépészeti tervrajzok különböző fajtáinak megismerésére, azok olvasására (helyszínrajz, alaprajz, függőleges csőterv)
- képessé válik az épületgépészeti tervrajzokhoz kapcsolódó kiegészítő rajzok, adatlapok értelmezésére, olvasására (hossz-szelvény, kapcsolási rajzok, részlettervek, grafikonok, diagramok)
- képessé válik az épületgépészeti alapszintű tervvázlat készítésére (rajzkészítési feladatok), szabadkézzel, esetleg számítógéppel.

3.3.3.6.4 Társszakmák rajzanyaga

A témakör célja, hogy a tanuló megismerkedjen az építőiparban még jelenlévő egyéb szakágak rajzolvasásával. Képes legyen értelmezni a rajzjeleket, összeolvasni a saját szakági terveivel.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- képes felismerni a villamossági rajzjeleket
- képes a tartószerkezeti tervek olvasására

3.3.4 Épületgépészeti mérések I. tantárgy 81 óra

3.3.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A mérés a műszaki tervezés, kivitelezés és üzemeltetés szerves része. A gépek, berendezések, rendszerek működésének szempontjából meghatározó jelentőséggel bírnak azok a mérendő jellemzők melyek meghatározzák a gazdaságos és biztonságos üzem feltételeit. Ilyen mérhető

jellemzők pl.: hőmérséklet, tömegáram, térfogatáram, nyomás, sebesség. A tantárgy célja a folyadékok, gázok hőmérsékletének, nyomásának és mennyiségének, áramlástechnikai jellemzőinek meghatározása. A mérések elvégzését mérőműszerekkel közvetett vagy közvetlen úton lehet elvégezni. Cél, hogy a témakör olyan alapvető mérőműszerekkel és mérési módszerekkel ismertesse meg a tanulót melyekre a gyakorlati életben is szükség lehet! További cél, hogy a tanuló legyen képes adott feladathoz a megfelelő mérőműszert és megfelelő módszert kiválasztani, a mért eredményeket kiértékelni figyelembe véve az elkövethető hibák jellegét és zavaró körülmények hatásait.

A tantárgy oktatása során az elméleti anyag tanítása közvetlenül mérési feladatokon keresztül valósulhat meg. Az elméleti anyag kisebb részekben történő ismertetése és annak azonnali, mérőkörökön végzendő mérési feladatok gyakorlása során mérőtermi körülmények között

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

—

3.3.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika

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

3.3.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Az épületgépészet-ben alkalmazott	Ismeri a mérési fogalmakat, a prefi- xumokat, mérték-	Teljesen önállóan		Digitális mérőmű-
Mérések alapján hőmérsékletet meg határoz	Ismeri a hőmérsék- let mérési eszközeit	Instrukció alapján		Digitális mérőmű-
Analóg és digitális műszerekkel hosz- szúságokat	Ismeri a hossz- és távolságmérést módszerét,	Jelöljön ki egy elemet	Precizitásra való törekvés, koncent- ráltság, logikus gondolkodás	Digitális mérőmű-
Különböző nyo- másmérésre szolgá- ló eszközöket hasz-	Ismeri a különböző nyomásmérésre alkalmas	Instrukció alapján		Digitális mérőmű-

3.3.4.6 A tantárgy témakörei

3.3.4.6.1 Mérőeszközök

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókat az épületgépészetben használatos hosszúságmérők, hőmérők, nyomásmérők felépítésével, működésével, használatukkal, illetve a mérési segédeszközökkel. Megtanulják a mérés fogalmát, a mértékegységeket, azok átváltását. Megtanulják a prefixumok használatát. Megismerkednek a különböző mérőműszerek csoportosításának módszereivel.

A témakör tanulása során a tanuló az alábbi eszközök használatát sajátítja el:

- hőmérők és nyomásmérők,
- hosszúságmérők,
- mérési segédeszközök.

3.3.4.6.2 Hossz- és távolságmérés

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókat az épületgépészetben használatos hossz és távolságmérő műszerek, mérőeszközök gyakorlati alkalmazásával. Megtanulja a tanuló a különböző eszközök gyakorlati használatát.

A témakör tanulása során a tanuló az alábbi eszközök használatát sajátítja el:

- Mérőszalag
- tolómérő
- derékszög, szögmérő
- vízmérték
- lézeres mérőeszközök
- szintezőkészülékek

3.3.4.6.3 Hőmérsékletmérés

A hőmérsékletmérés az egyik legnehezebb mérési feladat az épületgépészetben, a folyamatirányítási és automatizálási rendszerekben. Általános elvárás, hogy megbízható jelet biztosítsunk a hőmérsékletfüggő szabályozó berendezések számára. A témakör célja arra késztetni a tanulókat, hogy a lehető legnagyobb odafigyeléssel vegyék figyelembe a hőmérsékletmérés pontosságát befolyásoló tényezőket, és képesek legyenek a legjobb mérési módszer megválasztására. A témakörben a tanulók megismerkednek a különféle hőmérséklet mérők felépítésével, a mérők kiválasztásának szempontjaival, beépíthetőségeikkel.

A témakör tanulása során a tanuló az alábbi eszközök használatát sajátítja el:

- Folyadékhőmérők
- Bimetál hőmérők
- Fémrúd hőmérők
- Manometrikus hőmérők
- Termoelemes hőmérők (hőelem típusok)
- Félvezetős hőmérők
- Hidegpont kompenzáció
- Hőelem kialakítások, általános konstrukciók
- Hőelem hosszabbító és kompenzáló vezeték
- Kompenzátor
- Vilamos ellenállás hőmérők
- Két-, három-, négyvezetékes kialakítás
- Kisebb mérési feladatok az érzékelőkkel történő mérések elsajátításához
- Jegyzőkönyv készítésA témakör részletes kifejtése

3.3.4.6.4 Nyomásmérés

A témakör célja az épületgépészeti gyakorlatban alapvető fontosságú a folyadékok és gázok, gőzök nyomásának mérése. Az automatizált rendszerek működése nem valósítható meg a nyomásmérő készülékek alkalmazása nélkül. A témakör célja, hogy megismerjék a tanulók a nyomásmérő műszerek fajtáit, típusait, működésüket, azok alkalmazási területeit. Működtetésükhöz elengedhetetlen ismerni a különböző nyomásfajtákat azok mértékegységeit, hogy a mérési feladathoz az alkalmas mérőt tudja kiválasztani. Megismerkednek a különböző nyomásokkal, azok fizikai jelentésével.

A témakör tanulása során a tanuló az alábbi eszközök használatát sajátítja el:

- U-csöves manométer
- Ferde csöves manométer
- Szelencés manométer
- Membrános manométer

– Csőrugós manométer
– Villamos elvű nyomásmérés (nyomás kapcsoló, nyomás távadó)
– Nyomáskülönbség mérők
– Vákuum mérők

3.3.4.6.5 Mérési eredmények

A témakör célja az épületgépészetben a mérés és a beszabályozás, szabályozás elválaszthatatlan egységet alkotnak. Mérés nélkül nem lehet szabályozni, beszabályozni. A gyakorlatban a mérési eredményeket kielégítő pontossággal kell megadni, melyeket legtöbbször rossz áramlástani és hőtani körülmények közt kell megállapítani. A mért eredmények kiértékelésénél figyelembe kell venni a környezet zavaró hatásait, valamint az elkövethető hibák jellegét, nagyságát. A témakör célja, hogy a tanuló képes legyen a környezet zavaró hatásai által kapott mérési eredményből jó közelítéssel meghatározni a mérendő mennyiség pontos értékét, legyen képes mérési jegyzőkönyvek készítésére.

A témakör tanulása során a tanuló az alábbi fogalmakkal ismerkedik meg:

– Mérési pontosság
– Leolvasási pontosság
– Skála beosztás
– Abszolút hiba
– Kapilláris hatás
– Mérési határ
– Leolvasási hiba

3.3.5 Épületgépészeti csővezetékek tantárgy 216 óra

3.3.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló megismerkedhessen azokkal a fémes és nem fémes szerkezeti anyagokkal és előállításukkal melyekből a szerszámok, gépek, csővezetékek, szerelvények és tartozékaik készülnek. Ilyenek a különböző fémek és ötvözeteik, a műanyagok stb.

Mindezeken túl a témakör célja, hogy mindazokkal a segédanyagokkal is megismerkedhessenek a diákok melyeket közvetlenül nem használják fel a szerkezetek gyártásában, de a szerelés, üzembentartás, karbantartás folyamán nélkülözhetetlenek. A tanuló képes lesz kiválasztani az egyes szakágakban megtalálható csővezetékek során alkalmazott anyagokat, s megismerkednek a csővezeték rendszerek létesítésével, felújításával, karbantartásával és üzemeltetésével kapcsolatos folyamatokat. Legyen képes a csőszerelési technológiák helyes alkalmazására, vezetékek kialakítására. Valamint megismertetni a csőhálózatok üzembe helyezésének elméletével, gyakorlatával a munkavégzéshez szükséges dokumentumok, rajzok készítésével

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

—

3.3.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, Műszaki rajzismeret

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

3.3.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
Kialakítja a munká- jához szükséges fal- és födémáttörése-	Ismeri a munkájá- hoz szükséges fal/födémáttöré sek	Teljesen önállóan	Legyen érdeklődő a különböző szerszá- mok gyakorlati alkalmazásaira és legyen érdeklődő a problémák megol- dására és törekedjen a precizitásra, pon- tosságra.	Digitális mérőesz- közök
Használja az épü- letgépészeti munkák során	Ismeri az épületgé- pészeti munkák során használatos	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Elvégzi a csőszere- lési munkákat meg- előző földmunkával	Ismeri a földmun- kák során alkalma-	Teljesen önállóan		
Használja a kézi és gépi csőhajlító	Ismeri a kézi és gépi csőhajlító szerszámok	Teljesen önállóan		
Használja a menet- vágót, a műanyag-	Ismeri a különböző gépek fajtáit és azok	Teljesen önállóan		
Használja a présgé-	Ismeri a présgépek fajtáit és azok hasz-	Teljesen önállóan		
Tömíti a csőhálóza- tot, a csőhálózatot rögzíti a különböző felületekre, megfe-	Ismeri az épületgé- pészetben alkalma- zott tartószerkeze-	Teljesen önállóan		
Elvégzi a csőháló- zat üzembehelyezé-	Ismeri az üzembe- helyezési feladat részleteit, a	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.5.6 A tantárgy témakörei

3.3.5.6.1 Csőszerelés előkészítése

A témakör célja, hogy a tanulók megtanulják a csőszerelési munkát megelőző előkészítési feladatokat. Megtanulják a csővezetékek tulajdonságait. Megismerkedjenek a csőhálózat hőtágulásra érzékeny pontjaival, a hőtágulás okozta károk elkerülésének lehetőségeivel. Megismerkedjenek a csőhálózat-nyomvonal kiépítés során előforduló földmunkák és kőművesmunkák szükséges szerszámaival és gépeivel. Megismerkedjenek a csőhálózat rögzítéséhez szükséges függesztő- és tartó szerkezetekkel, szigetelésekkel.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- Egyszerű épületgépészeti kivitelezési dokumentáció alapján vázlatos ütemtervet készítése a munkafázisokról
- az oldható és nem oldható kötések kialakítására
- faláttörések, födémáttörések kialakítása
- földmunkák alapszintű elvégzése
- alapszintű kőműves „visszajavítási” munkák elvégzése

3.3.5.6.2 Csőszerelési feladatok

A témakör célja, hogy a tanulók megismerjék a különböző megmunkálási technológiákat. Kellően begyakorolják az egyes kézi és gépi szerszámok és megmunkáló eszközök használatát, valamint, hogy rutin szerűén használva és összekombinálva egy komplett csőhálózati rendszer kiépítésére képesek legyenek.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- Réz, acél/vas és műanyag kézi és gépi csőhajlítása
- Menetvágás
- Forrasztás (lágy és kemény)
- Hegesztés (műanyag, acél)
- préselt kötések létrehozása (műanyag, acél/vas, réz)

3.3.5.6.3 Vezetékhálózat kialakítása

A témakör célja, hogy a tanuló ismerje meg a csővezetékek megmunkálási lehetőségeit, a megmunkálás kézi és gépi szerszámait a szerszámok használatát a különböző csőkötési megoldásokat. Legyen képes meghatározni az alkalmazható csőanyag típusát, ismerje meg a különböző csőszerelési technológiák használatát, alkalmazási területeit. Megismerkednek a tágulászkiegyenlítőkkel, kompenzátorokkal, azok alkalmazási területeivel. Megismerkednek a csőhálózati szerelvényekkel

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- komplett csőhálózat épületgépészeti függesztő és tartószerkezetének kialakítása
- alapszintű csőhálózati szerelvények beépítése
- csőhálózat korrózió elleni védelemmel való ellátása

– csővezetékek hőszigetelése

3.3.5.6.4 Csőhálózat üzembehelyezése

A témakör célja, hogy a tanulókban kialakuljon az az igényesség, hogy a kivitelezett rendszereket még ne tekinthessék elkészültnek. Ahhoz, hogy egy munkát befejezettnek lehes- sen tekinteni, számos, olyan műszaki háttértudást igénylő feladatot kell még elvégezni, me- lyek csak akkor valósulnak meg, ha a tanulókban olyan rendszer igényeket, szükségleteket, jogi elvárásokat szem előtt tartó gondolkodásmód alakul ki mely mindazon munkafolya- matok elvégzését megkövetelik, melyek hozzájárulnak a rendszerek megbízható és gazda-

ságos üzeméhez, a karbantartási munkák csökkentéséhez, a felmerülhető jogi következmények elkerüléséhez.

Megismerkednek az üzembe helyezés részfeladatival, mint pl.:

- Szemrevételezéssel ellenőrzi a csőkötéseket, hajlításokat.
- Csőhálózat tisztítása, technológiái
- Nyomáspróba, tömörségi vizsgálat
- Feltöltés, légtelenítés
- Fertőtlenítés műveletei
- Üzembe helyezés (beszabályozás, beállítás)
- Üzembe helyezési folyamatok dokumentálása
- Átadás-átvétel megszervezése
- Átadás-átvétel dokumentációi
- Kivitelezési munkák lezárása

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- a csőhálózat üzembehelyezési feladatainak elvégzése
- az átadás lefolytatása

3.4 Fűtéstechnika megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 546 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A fűtéstechnika fogalma magában foglalja, hogy a tanuló ismeri a hőhordozó közeg jellemzőit, ellenőrzi, értelmezi a fűtéstechnikai rendszerek tervdokumentációját, kiválasztja a szerelésekhez szükséges anyagokat, szerszámokat, szereléstechnológiát, kiválasztja a szükséges szerelvényeket és készülékeket, szereli és ellenőrzi a fűtéstechnikai rendszereket, szereli és ellenőrzi a berendezési tárgyakat, készülékeket, szereli és ellenőrzi a hő- és korrózióvédő szigetelést, ismeri a megújuló energiaforrások szakterületen belül történő alkalmazásának lehetőségeit, nyomás és tömörségi próbát végez, üzembe helyezi és beállítja az egyes hálózatokat, rendszerelemeket, ellenőrzi a készülékek beüzemelését, elvégzi a beszabályozást, ellenőrző méréseket, dokumentációt készít, elvégzi a próbaüzemet, mérési jegyzőkönyvet készít, összeállítja a teljes átadási dokumentációt, átadja az elkészült berendezést, rendszert, szervezi a fűtéstechnikai rendszerek tervszerű üzemeltetését, megelőző karbantartását.

A tanulónak rendelkezni kell a terv- és műszaki dokumentáció olvasása, értelmezése, készítése, folyamatábrák értelmezése, készítése, mérőeszközök kezelése, használata, információforrások ismerete és kezelése szakmai készségekkel. A tanulási terület elvárja a tanulótól, hogy rendelkezzen pontossággal és kézügyességgel, határozottsággal és kapcsolatteremtő képességgel.

A tanulók a tanulási területeken nyert ismeretekkel kiegészülve a különböző épületgépész ágazati kivitelezések tervezésében, szervezésében, lebonyolításában, elkészítésében magas szintű ismeretekkel rendelkezzenek.

3.4.1 Fűtési rendszerek I. tantárgy 360 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A meteorológiai adatok szerint a fűtési szezon több mint 80%-ában a fűtőberendezések kiterheltsége az 50%-ot sem éri el! Igen fontos tehát az éves energiafelhasználás szempontjából, hogy a fűtőberendezés csökkentett terhelés, azaz nem teljes kiterheltség mellett hogyan viselkedik. A tantárgy célja, hogy a különböző hőtermelő berendezések fajtáit, felépítését, működését, beüzemelését, kiválasztását, és a fűtési rendszerek felépítését megismertesse a tanulókkal. Megtanulják mi az a primer és mi az a szekunder oldal a fűtési hálózatok esetében. Megismerkedjenek a fűtési rendszerek méretezési alapjaival. Megtanulják a különböző hőhordozó közegek fajtáit, azok tulajdonságait. Megismerkedjenek a napjainkban annyira fontos szerepet kapott megújulóenergia-hasznosító berendezések fajtáival, alkalmazási módjaikkal.

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

—

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Épületgépészeti alapozás

3.4.1.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
Kiválasztja a leg- korszerűbb	Ismeri a korszerű fűtési megoldáso-	Teljesen önállóan	Precizitásra való törekvés, koncent- ráltság, logikus gondolkodás	Adatok, informáci- ók és digitális tar- talmak
Kiválasztja és be- építi a szükséges fűtési	Ismeri a fűtési pri- mer oldal jellemző- it,	Teljesen önállóan		Adatok, informáci- ók és digitális tar- talmak böngészése
Kiválasztja a meg- felelő hőtermelő	Ismeri a hőtermelő berendezéseket,	Teljesen önállóan		Adatok, informáci- ók és digitális tar- talmak böngészése,
Elvégzi a kazán bekötését és felsze- relését.	Ismeri a különböző kazánok típusait,	Teljesen önállóan		Adatok, informáci- ók és digitális tar- talmak
Elvégzi a fűtési hőleadók típusának	Ismeri a fűtési hőle- adók típusait, tulaj-	Teljesen önállóan		Adatok, informáci- ók és digitális tar- talmak böngészése
Komplett központi fűtési rendszert épít ki.	Ismeri a központi fűtési rendszer felépítését, struktú- ráját, a szükséges	Instrukció alapján		Adatok, informáci- ók és digitális tar- talmak
Napkollektoros rendszert épít ki	Ismeri a napkollek- torok tulajdonsága- it, felépítését, azok beszerelésének	Instrukció alapján		Adatok, informáci- ók és digitális tar- talmak böngészése,
Hőszivattyús rend- szert épít	Ismeri a hőszivaty- tyúk tulajdonságait, felépítését, azok	Instrukció alapján		Adatok, informáci- ók és digitális tar- talmak

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 Fűtési módok

A témakör célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a fűtési rendszerek jelentőségével, azok különböző csoportosítási módszereivel. Megismerkedjenek a fűtési rendszerek eseté-

ben a primer és a szekunder oldallal. Megismerkedjenek a korszerű megoldásokkal, hogy milyen komplett fűtési rendszereket ismerünk. Megismerkedjenek a hőáramlás és a hősu-

gárzás fogalmaival, azok alkalmazási formáival. Megismerik a hősugárzás különböző megjelenési formáit a fűtési megoldások során (radiátorok, felületfűtési rendszerek.) Megismerik, hogy általában milyen létező hőmérsékletállapotok uralkodnak a fűtési rendszereknél, és milyen egyéb sugárzó elven működő fűtési rendszerek léteznek. Megismerkedjenek a hőszükséglet/hőnyereség/hőátbocsátás fogalmával, ezek gyakorlati jelentőségével. A témakör során megtanulják a különbséget az egyedi fűtési rendszerek és a központi fűtési rendszerek között. Megismerik, hogy milyen szerelvények alkotják a központi fűtési hálózatokat (hőcserélő, fűtőtestek stb.).

3.4.1.6.2 Hőtermelő berendezések

A témakör célja megtanítani a tanulóknak az épületgépészetben használatos hőtermelő berendezéseket, hogy megismerkedjenek a szerkezeti anyagukkal, az alkalmazott tüzelőanyag típusával (szilárd tüzelésű, faelgázosító, pellett stb.), a kazánok belső kialakításával, a kazánon belüli égéstermék útjával, a kazánok üzemével. A feladat ellátása és a szállított fűtőközeg szerint legyenek képesek csoportosítani őket. Megismerkedjenek a különböző tüzelőanyagokkal, azok előfordulásával a gyakorlati életben. Megismerkedjenek az elektromos fűtőkészülékekkel. Megismerkedjenek a távhőszolgáltatás tulajdonságaival, előnyeivel, hátrányaival. Megtanulják a megújuló energiafelhasználás lehetőségeit a fűtéstechnika területén. Ismereteket szerezzenek a hőtermelő berendezések megfelelő üzemelésének és hosszú élettartamának feltételeiről. Megtanulják a készülék szabályozását és programozását.

3.4.1.6.3 Hőleadók – szekunder oldal

A témakör célja, hogy a tanulók megismerjék, hogy milyen hőleadók léteznek, s azokat hogyan lehet egy rendszerbe építeni a különböző hőtermelő berendezésekkel. Megismerkednek a fűtési rendszerek felépítésével, szerelésével és üzemeltetésével. Megtanulják mik a lényeges tulajdonságai a melegvízfűtéseknek. Meg kell ismerniük az ember közérzetét befolyásoló tényezőket és ennek függvényében kell kialakítani a fűtési rendszereket. Ismerniük kell a hő előállítására rendelkezésre álló lehetőségeket, a hőleadási, hőszállítási módokat, és meg kell ismerniük, hogy a kívánt hatást milyen szabályozással tudják elérni. Megismerkednek az alapszabályozási lehetőségekkel: milyen fűtési rendszerhez milyen szabályozást lehet kialakítani. Megismerkednek a fan coil-s fűtési rendszerekkel, azok kivitelezési specialitásaival. Megismerkednek a felületfűtési rendszerek kivitelezésének módszereivel, alapanyagokkal, kötési-fektetési módokkal.

3.4.1.6.4 Hőhordozó közegek

A témakör célja, hogy megismerjék a tanulók, milyen különbségek lépnek fel a levegő, víz, vízgőz, olaj hőhordozó közegek esetében. Megismerkednek ezeknek az anyagoknak a fizikai és termodinamikai tulajdonságaival, alkalmazási területeivel. Megismerkednek a tanulók a melegvízfűtési rendszerek csoportosításának módjaival: mit nevezünk egy- és kétcsöves rendszereknek. Megismerik a nyitott és zárt rendszerek közötti különbségeket, megismerkednek az alsó és felső elosztású rendszerek tulajdonságaival, szerelési sajátosságaival.

3.4.1.6.5 Megújulóenergia-felhasználások

A témakör során megismerkednek a tanulók a különböző megújuló energiaforrásokkal, s azok felhasználási területeivel. Bővebb ismeretet szereznek a fűtéstechnikai felhasználási

területről. Megtanulják, hogy mi az aktív és mi a passzív energiatermelés. A napenergia felhasználási formáit megismerik a témakör érintésével, illetve a Magyarországra nagymértékben jellemző geotermális adottságok kihasználási lehetőségeit is megismerhetik.

Megtanulják, mire használjuk a napkollektorokat, napelemeket, hőszivattyúkat. Megtanulják, milyen gépészeti felhasználása létezik a megújuló energiatermelésnek, milyen rendszereket lehet kialakítani, s azoknak milyen tulajdonságai vannak. Megismerik, milyen speciális ismeretek szükségesek ezen rendszerek telepítéséhez, szereléséhez.

3.4.2 Fűtési rendszerek II. tantárgy 186 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A képzés célja, hogy tovább bővítse a tanulók fűtési rendszerek I. című tantárgy során megszerzett tudását. Megtanulják, milyen szerepük van a különböző szerelvényeknek a fűtési rendszerek esetében, hogyan tudnak hőközpontokat, kazánházakat kialakítani akár csak egy kapcsolási terv, akár a saját elgondolásuk alapján. Megtanulják, milyen kötelező szerelvényeket kell vagy célszerű beépíteni a fűtési rendszerek kialakítása során (tágulási tartályok, biztonsági szelepek, beszabályozó szelepek, hidraulikus váltó, iszapleválasztó stb.). Megismerkednek a fűtési rendszerek nyomásviszonyaival, azok szabályozási lehetőségeivel. Megismerkednek a szivattyúk alkalmazásának indokaival, s azok beépítési lehetőségeivel, hogy mikor milyen szintű szabályozást tudnak kialakítani különböző szivattyúbeépítés esetében. Megismerkedhetnek az alkalmazott csőtípusokkal, kötési módszerekkel. Megtanulják, hogyan kell üzembe helyezni egy fűtési rendszert, milyen átadási eljárással jár, milyen ellenőrzőméréseket tudnak elvégezni a munkájukkal kapcsolatban.

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

—

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Épületgépészeti alapozás

3.4.2.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Elvégzi a fűtési rendszerekben használt	Ismeri a fűtési rend- szerek során hasz- nált	Teljesen önállóan		Adatok, informáci- ók és digitális tar- talmak

Kiválasztja és a szükséges segéd-szerelvényekk	Ismeri a keringtető-szivattyúk tulajdon- ságait,	Teljesen önállóan	Nyitott a csapat-munkára, munkájá- ra igényes, precizi-tásra törekszik, pontos, logikus	Adatok, informáci- ók és digitális tar-talmak
Fűtési csőhálózatot	Ismeri a fűtési rend- szerek során alkal-mazott csőtípuso- kat	Teljesen önállóan		Adatok, informáci- ók és digitális tar-talmak böngészése

Kazánházakat, hőközpontokat épít ki	Ismeri kapcsolási terveken	Instrukció alapján		Adatok, információ- ók és digitális tartalmak

3.4.2.6 A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 Fűtéstechnikai szerelvények

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókat az épületgépészeti rendszerek során használatos szerelvényekkel. Megtanulják, milyen tágulási tartályok léteznek, s azokat milyen esetekben alkalmazzák. Megtanulják, milyen szerelvényekkel lehet a zavartalan áramlást biztosítani egy rendszerben, milyen szerelvényekkel lehet a folyadékáramlást fenntartani, mennyiségét biztosítani. Megismerkednek a különböző iszapleválasztókkal, biztonsági szelepekkel, elzárószerelvényekkel, beszabályozó szelepekkel, osztógyűjtőkkel, hőcserélőkkel.

3.4.2.6.2 Keringtetőszivattyúk

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókkal, miért van szükség a fűtési rendszerek kialakítása során a keringtetőszivattyúkra. Milyen beépítési lehetőségek vannak, s azokkal milyen szabályzást tudnak kialakítani a rendszerben. Megtanulják a helyes keringtetőszivattyú kiválasztását, s annak beépítését, bekötését. Megismerkednek a fűtési rendszerek esetében kialakuló nyomásviszonyokkal. Megismerkednek az alapkapcsolásokkal, mint a bekeverő/befecskendező kapcsolás, és a bypass ág kialakításának okával. Milyen tulajdonsággal bírnak a háromjáratú szelepek, azokat hogyan kell kiválasztani, bekötni, beszerelni. Megismerkednek a szivattyú jelleggörbéjével, s annak gyakorlati használatával.

3.4.2.6.3 Fűtési rendszerek csőhálózata

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókkal, milyen alapanyagokat és milyen átmérőket alkalmazzanak a különböző fűtési rendszerek kiépítése során. Megtanulják a különböző csőtípusok kötési módszereit, rögzítési módszereit, szigetelési típusokat, azok megvalósítását. Megtanulják azokat a szabályszerűségeket, amik betartandók a kivitelezés során (lejtés, rögzítési specialitások stb.).

3.4.2.6.4 Hőközpontok, kazánházak

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókkal, a megtanult szerelvények és csőtípusok/hálózatok segítségével hogyan tudnak komplett hőközponti rendszert kiépíteni akár séma, akár önmaguk által felvázolt rajz alapján. Megtanulják a beépítési magasságokat, a különböző szerelvények bekötését egy rendszeren belül. Megtanulják a primer oldalt feltölteni vízzel, nyomáspróbázni.

3.5 Épületgépészeti munkák megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 531 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az épületgépészeti rendszerek esetében számos olyan feladattal találkozhat egy központifű- tés- és gázhálózat szerelő, ahol megalapozott villamossági/elektronikai ismeretekre van szük- sége. A rendszerek többsége esetében a szerelőnek értenie és alkalmaznia kell villamossági ismereteit. A különböző szerelvények villamosoldali bekötése szükséges, amihez ritka esetben szeretne egy megrendelő külön villanyszerelőt alkalmazni. A központifűtés- és gázhálózat szerelő különféle rendeltetésű épületek, így lakóházak, üzemek, ipari létesítmények, középü- letek, sportlétesítmények épületfelügyeleti, fűtési és gázhálózat rendszereinek és azokhoz tar- tozó csővezeték rendszerének létesítésével, felújításával és karbantartásával, üzemeltetésével kapcsolatos folyamatok szakembere. A tanulási terület egy alaptudás megszerzését tűzi ki célul, mely során a szellőzőgépek, légtechnikai rendszerek, légtechnikai berendezések telepí- tésére, azok bekötésére alkalmassá válik a szakember. Megtanulja más szakágakkal a közös munkaterületen való együttműködést. Megtanulja a felügyelete alá tartozó gépek és berende- zések üzemeltetését, javítását, karbantartását szükséges anyag-, gép-, mérőeszköz- és energia- ellátásról, munkavédelmi, környezetvédelmi előírások betartásával, alkalmazásával. A tanuló képes a magasabb szakmai felkészültséget igénylő fizikai jellegű munkák elvégzésére mint pl. rendszerek próbaüzemeltetésére, hibák feltárására és elhárítására valamint az épületgépészeti rendszerek beszabályozására, működési jellemzők mérésére dokumentálására

3.5.1 Hegesztési alapismeretek tantárgy 180 óra

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló megismerkedjen az egyes hegesztési technológiákkal. Megismerje tüzetesebben a hegesztéssel járó körültekintőbb munkavédelmi szabályokat, előírásokat, munkavédelmi esz- közöket. Gyakorlati alapfeladatokon keresztül megismerkedjen a hegesztéshez szükséges se- gédanyagokkal, a hegesztési eljárások során használatos speciális eszközökkel. A tantárgy során a tanuló megtanulja, hogy szakmai munkája során mikor és melyik hegesztési technikát alkalmazza.

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

Hegesztő szakvégzettség

3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

matematika

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

3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
Elvégzi a hegesz- téshez szükséges alap	Ismeri a hegesztés során használt diag	Teljesen önállóan	Nyitott a csapat-munkára, munkájá- ra igényes, precizi-tásra törekszik, pontos, logikus gondolkodás jel- lemzi	Digitális mérőmű-
Hegesztési munka- tervet	Ismeri a hegesztés- hez használt mű-szaki rajzokat, rajz- jeleket, a	Teljesen önállóan		
Alkalmazza a vo- natkozó szabványo- kat és betartja a vonatkozó	Ismeri a hegesztés során alkalmazott szabványokat	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése és
Betartja a hegeszté- si munka során a tűz- és	Ismeri a hegesztési eljárás során szük- séges	Teljesen önállóan		
Jegyzőkönyvet és/vagy munkanap- lót	Ismeri a munka dokumentálásá nak	Teljesen önállóan		Elektronikus rend-
Használja a külön- böző hegesztési technológiákat,	Ismeri a különböző hegesztési	Teljesen önállóan		

3.5.1.6 A tantárgy témakörei

3.5.1.6.1 Hegesztési alapok

A témakör célja, hogy a tanuló megismerkedjen a géprajzi alapfogalmakkal és ábrázolási módokkal. Ismeretet szerez a hegesztéssel kapcsolatos rajzjelek terén, s megtanulja a varratábrázolást. Ismeretanyagot kap a különböző anyagok, leginkább fémek tulajdonságairól, s azok megmunkálásáról. Megtanulja a különböző vasötvözetek viselkedését, felhasználási módjait, megmunkálási eljárásait, specializáltan a hőkezelésre. Megismerkedhet a könnyű- és színesfémek tulajdonságaival, azok viselkedésével, megmunkálási módszereikkel, specializáltan a hőkezelésre. A témakör érintése során bemutatásra kerülnek a különböző hegesztőgázok, hegesztési eszközök, berendezések, gépek.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- gyakorlati ismeret szerzése a műszaki rajzok olvasása terén
- gyártási utasítások értelmezése és végrehajtása
- hegesztőkészülékeken karbantartási feladatok elvégzése
- különböző fémek felismerése és azok megmunkálási eljárásainak ismerete

3.5.1.6.2 Anyagok megmunkálása hegesztéssel

A témakör célja, hogy a tanuló közelebbi ismeretet szerezzen a hegesztési technológiák gyakorlati alkalmazásával kapcsolatban. Megismerkedjen az előkészületi feladatokkal.

Megtanulja a hegesztőláng használatát. Megismerkedik a hegesztés során előforduló hibákkal, illetve azok kijavításának módszereivel.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- különböző fémek előkészítése hegesztés előtt
- rajzolás
- reszelés, fűrészelés, köszörülés begyakorlása
- élképzés
- hajlítási technika elsajátítása
- nyújtási technika elsajátítása
- egyengetés
- a hegesztés során elkövetett hibák felismerése, azok vizsgálata, elemzése és javítása

3.5.1.6.3 Bevontelektródás kézi ívhegesztés

A témakör célja, hogy a tanuló megismerkedjen a bevontelektródás ívhegesztési eljárásokkal a gyakorlatban. Ismeretet szerez a hozaganyagokról, megismerkedik az eljárás eszközeivel és a berendezésekkel. Megtanulja alkalmazni a technológiát, a feladatrészek sorrend- jét, annak jelentőségét. Megismerkedik a specializált munkavédelmi és tűzvédelmi előírásokkal, szabályzatokkal, s megtanulja azok betartását. Ismeretet szerez az ívhegesztés környezetkárosító hatásairól.

3.5.1.6.4 Fogyóelektródás védőgázas ívhegesztés

A témakör célja, hogy a tanuló megismerkedjen a fogyóelektródás védőgázas ívhegesztési eljárásokkal a gyakorlatban. Ismeretet szerez a hozaganyagokról, megismerkedik az eljárás eszközeivel és a berendezésekkel. Megtanulja alkalmazni a technológiát, a feladatrészek sorrendjét, annak jelentőségét. Megismerkedik a specializált munkavédelmi és tűzvédelmi előírásokkal, szabályzatokkal, s megtanulja azok betartását. Ismeretet szerez az ívhegesztés környezetkárosító hatásairól.

3.5.1.6.5 Lánghegesztés

A témakör célja, hogy a tanuló megismerkedjen a lánghegesztés technikájával a gyakorlatban. Ismeretet szerez az ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb jellemzői terén. Megismeri a különböző fémötvözetek tulajdonságait. Megismerkedik az eljárás eszközeivel és a berendezésekkel. Megtanulja alkalmazni a technológiát, a feladatrészek sorrendjét, annak jelentőségét. Megismerkedik a specializált munkavédelmi és tűzvédelmi előírásokkal, szabályzatokkal, s megtanulja azok betartását. Ismeretet szerez a lánghegesztés környezetkárosító hatásairól.

3.5.1.6.6 Vágás

A témakör célja, hogy a tanuló megismerkedjen a vágás technikájával a gyakorlatban. Megismerkedik az eljárás eszközeivel és a berendezésekkel. Megtanulja alkalmazni a technológiát, a feladatrészek sorrendjét, annak jelentőségét. Megismerkedik a specializált munkavédelmi és tűzvédelmi előírásokkal, szabályzatokkal, s megtanulja azok betartását. Ismeretet szerez a vágás környezetkárosító hatásairól.

3.5.1.6.7 Volframelektródás ívhegesztés

A témakör célja, hogy a tanuló megismerkedjen a volframelektródás ívhegesztési technikával a gyakorlatban. Megismerkedik az eljárás eszközeivel és a berendezésekkel. Megtanulja alkalmazni a technológiát, a feladatrészek sorrendjét, annak jelentőségét. Megismerkedik a specializált munkavédelmi és tűzvédelmi előírásokkal, szabályzatokkal, s megta-

nulja azok betartását. Ismeretet szerez a hegesztés során fellépő környezetkárosító hatásokról.

3.5.1.6.8 Egyéb hegesztési eljárások

A témakör célja, hogy a tanuló megismerkedjen az egyéb hegesztési technikákkal. Megtanulja mikor és milyen helyzetben kell alkalmazni a gyakorlatban. Megismerkedik az eljá- rás eszközeivel és a berendezésekkel. Megtanulja alkalmazni a technológiát, a feladatré- szek sorrendjét, annak jelentőségét. Megismerkedik a specializált munkavédelmi és tűzvé- delmi előírásokkal, szabályzatokkal, s megtanulja azok betartását. Ismeretet szerez az egyéb hegesztési eljárások környezetkárosító hatásairól

3.5.2 Épületgépészeti alapozás II. tantárgy 72 óra

3.5.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy a tanulók megismerkedhessenek az épületgépészeti szerelésnél használatos anyagok tulajdonságaival, megmunkálhatóságukkal, alkalmazhatóságukkal. A tantárgy további célja, hogy a tanulók képesek legyenek különféle szerkezeti elemek kialakítására, létrehozására, ismerve a felhasználandó anyagok tulajdonságát, megmunkálhatóságát.

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

—

3.5.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Épületgépészeti alapozás

3.5.2.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Azonosítja az épü- letgépészetben használatos	Ismeri az épületgé- pészetben használt alapanyagok, fé-	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése és

Azonosítja az épü- letgépészeti munkák során	Ismeri az épületgé- pészeti munkák során	Teljesen önállóan	Precizitásra való törekvés, koncent- ráltság, logikus gondolkodás	Digitális tartalmak keresése és
Korrózióvédel met alakít ki az épület- gépészeti	Ismeri az épületgé- pészeti csőhálóza- tok	Teljesen önállóan		

Használja a fémek alakítását	Ismeri az esztergá- láshoz, fúráshoz, nyíráshoz, marás- hoz, köszörüléshez,	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése és
Használja az épü- letgépészetben alkalmazott	Ismeri az épületgé- pészetben alkalma- zott	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése és

3.5.2.6 A tantárgy témakörei

3.5.2.6.1 Anyagismeret, anyagvizsgálat

A témakör célja, hogy a tanulók megismerkedhessenek azokkal a fém és nemfém szerkezeti anyagokkal és előállításukkal, melyekből a szerszámok, gépek, csővezetékek, szerelvények és tartozékaik készülnek. Ilyenek a különböző fémek és ötvözeteik, a műanyagok stb. Mindezeken túl a témakör célja, hogy mindazokkal a segédanyagokkal is megismerkedhessenek a diákok, melyeket közvetlenül nem használnak fel a szerkezetek gyártásában, de a szerelés, üzemben tartás, karbantartás folyamán nélkülözhetetlenek. Az anyagvizsgálat célja, hogy a felhasznált anyagok ismeretében meghatározzák az anyagok alkalmazhatóságát, és megismerjék a rejtett hibákból eredő meghibásodásokat.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- a munkához használatos segédanyagok felismerése
- a munka során alkalmazott csövek korrózió elleni védelme
- alapszintű anyagvizsgálatok lefolytatása
- az épületgépészetben alkalmazott műanyagok felismerése

3.5.2.6.2 Fémek alakítása

A témakör célja, hogy a tanulók megismerkedhessenek mindazokkal a szerszámokkal, szerszámgépekkel, készülékekkel, munkafogásokkal, melyek a szerkezeti elemek, függesztő- és tartószerkezetek, csőmegfogások, állványok alkatrészeinek gyártásához, javításához szükségesek. A fémek alakítását többféle technológiával lehet végezni: a tanulók a hideg- és melegmegmunkálási technológiákkal ismerkedhetnek meg. Megismerik az esztergálás, fúrás, nyírás, marás, köszörülés, reszelés módszereit. Megismerkednek a lemezalakító eljárásokkal.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- alapszintű esztergálás
- fémek fúrása, nyírása, marása, köszörülése és reszelése
- lemezek hajlítása

3.5.2.6.3 Műanyagok, polimerek alakítása

A témakör célja, hogy a műanyaggyártás fejlődésével egyre több és jobb minőségű és tulajdonságú műanyag kerül az épületgépészeti szerelvényekbe, készülékekbe, rendszerekbe. Ezek az anyagok igen széles területen (vízellátás, fűtéstechnika, hűtés, gázellátás stb.) használatosak. A témakör célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a műanyag csövek megmunkálási technológiáival, figyelembe véve az üzemeltetési, javítási előírásokat. Továbbá cél, hogy a tanulók megismerjék a műanyag csövek alapanyagait, az épületgépészetben alkalmazott műanyagok tulajdonságait. Megismerkednek az épületgépészetben használt, alkalmazott műanyagokkal, azok fizikai tulajdonságaival. (PVC, CPVC, PE,

VPE, PP, PP-C, PB, PA, ABS, PVDF, ÜPE, PC, PPO, POM, PMMA). Megismerkednek a műanyag csövekkel és idomjaikkal. (PVC-nyomócsövek és idomok, KPe-csövek és idomok, PP-csövek és idomok, ÜPE-csövek és idomok). Megtanulják a műanyagok megmunkálásának módszereit (hidegmegmunkálás, melegmegmunkálás, ragasztás, hegesztés).

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- műanyag csövekkel történő munka
- műanyagok megmunkálása
- műanyagcsövek ragasztása és hegesztése

3.5.3 Épületgépészeti mérések II. tantárgy 124 óra

3.5.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A mérés a műszaki tervezés, kivitelezés és üzemeltetés szerves része. A gépek, berendezések, rendszerek működésének szempontjából meghatározó jelentőséggel bírnak azok a mérendő jellemzők, melyek meghatározzák a gazdaságos és biztonságos üzem feltételeit. Ilyen mérhető jellemzők pl: hőmérséklet, tömegáram, térfogatáram, nyomás, sebesség. A képzés célja, hogy a tanulók az épületgépészeti mérések I. című alapozó tantárgy során megismert alapméréseket alkalmazzák, s megtanulják azok gyakorlatbeli értelmét. Megismerkednek a komplikáltabb mérési feladatokkal, mérési jegyzőkönyvek készítésével, a dokumentálással. Megtanulják bemutatni a különböző diagnosztizálásra szolgáló hidraulikai méréseket, majd azok eredményét alapszinten kiértékelik, s az értékelésük alapján végeznek korrigálásokat, beállításokat, finomhangolásokat az adott rendszereken.

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

—

3.5.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

matematika

3.5.3.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Mérési kiértékelő jegyzőkönyvet	Ismeri a mérési jegyzőkönyvek készítésének	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő szoftverek használa- ta

Víztartalom-mérést és vízfelszívást	Ismeri a hidrotech- nikai mérési mód-szereket,	Teljesen önállóan	Nyitott a csapat-munkára, munkájá- ra igényes. Törekszik a precizi- tásra és a	Digitális mérőesz-
Áramlási sebesség- és fordulatszám-	Ismeri a hőtechnikai mérési	Teljesen önállóan		

Hőátbocsátási té- nyezőt	Ismeri a hőátbocsá- tási tényező fogal-	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Meghatározza a hűtőközeg	Ismeri a hűtőközeg- mennyiség megha-	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Elvégzi a légszállí- tás, páratartalom		Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Akusztikai mérést végez.		Instrukció alapján		Digitális mérőesz-
Elvégzi a hidrauli- kai		Teljesen önállóan		

3.5.3.6 A tantárgy témakörei

3.5.3.6.1 Alapmérések

A témakör célja, hogy a tanulók felelevenítsék az ágazati alapozás során megtanult, s azóta a gyakorlatban is alkalmazott alapvető hossz-, hőmérséklet-, nyomásméréseket. Ezeket dokumentálják, a jegyzőkönyvek kitöltését gyakorolják, ismétlik. Megtanulják az egyszerű mérések eredményeiből a már megtanult szakágakra vonatkozó jellemzőket kinyerni, felismerni. Megtanulják az eredmények alapján a hibakeresést a munkájukban, s azok kijavítását is.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- a mérési eredményekből a szükséges következtetések levonása
- jegyzőkönyvek készítése

3.5.3.6.2 Hidrotechnikai mérések

A témakör célja, hogy megismerkedjenek a tanulók a hidrotechnikai mérések fogalomkörével, megtanulják a hidrotechnika jelentését. Megtanulják, hogy a víz milyen hatással van a különböző anyagokra, milyen módon befolyásolja a víz a szilárdságot, hangszigetelőképességet, fagyállóságot, korróziót. Megismerkednek a szakmájukban előforduló próbatestekkel, azok kiválasztásával. Megismerik a hidrotechnikai mérés típusától függően a különböző eljárásokat. Megismerkednek a mérések során levonható következtetések jelentésével. Megtanulják, hogy mi az a kapilláris vízfelszívás, milyen esetekben találkozhatnak ezzel a jelenséggel a gyakorlatban. Megtanulják a víztartalom meghatározásának módjait, milyen eszközöket hogyan kell a mérés során használni. Megismerkedhetnek a radiátorszelep szabályozási jelleggörbéjével, annak értelmezésével, a csővezeték súrlódási ellenállásának meghatározási módjával, különböző szerelvények és idomok alaki ellenállás tényezőjének meghatározási módszereivel, az örvényszivattyú jelleggörbéjével.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- különböző próbatestek kiválasztása
- hidrotechnikai mérés elvégzése
- a víztartalom mérése, a mérési eredmény kiértékelése

- kapilláris elv alapján vízfelszívás
- az egyes építőanyagokra jellemző mérőszámok, mértékegységek, fizikai tulajdonságok jellemzése

3.5.3.6.3 Hőtechnikai mérések

A témakör célja, hogy megismerje a tanuló az áramlás- és hőtechnikai mérések típusait és a velük szemben támasztott követelményeket. Megtanulják a különböző áramlásmérési módszereket, s megismerik egy feladat megoldása szempontjából releváns méréstechnikai jellemzőket, információkat. Megismerkednek a különböző manométerekkel, a sebességmérő szondákkal, a különböző sebességmérési módszerekkel (Hődrótos vagy Doppler). Megtanulják a fordulatszám mérésének lehetőségét, térfogatárammérési módszereket. Megismerkednek a termovíziós mérési módszerrel, annak végrehajtásával, s a módszer során kinyert információk feldolgozásával. Megtanulják a hőátbocsátási érték mérését (milyen körülmények között lehet alkalmazni, milyen eszközhasználattal jár), az eredmények fontosságát, jelentőségét. Megismerkednek az átfolyós rendszerű vízmelegítő vizsgálatának módszereivel és a radiátor, hőcserélő vizsgálatával.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- áramlási sebesség mérése
- ventilátor fordulatszámának mérése
- termovíziós mérés végrehajtása
- hőátbocsátási érték meghatározása

3.5.3.6.4 Hűtéstechnikai mérések

A témakör célja, hogy megismerje a tanuló, milyen mérési eljárásokat lehet alkalmazni a hűtéstechnika területén. Megtanulják a hűtőközeg mérésének módszereit (a kondenzátor hőmérlege alapján). Megismerkednek a hűtőberendezések elpárologtatójának és kondenzátorának vizsgálati módszereivel. Megtanulják az eredmények átültetését a gyakorlati élet- be.

A témakörben az alábbi ismeretek és gyakorlati készségek elsajátítására kerül sor:

- hűtőközeg-mennyiség meghatározása mérés útján
- a hűtőberendezések vizsgálata

3.5.3.6.5 Légtechnikai mérések

A témakör célja, hogy megismerje a tanuló egy helyiség légállapot-jellemzőinek mérési módszereit. Megtanulja a páratartalom jelentőségét, annak mérését, a mérési eredmény kiértékelését. Megfigyelés alapján, gyakorlati példákon keresztül következtetéseket vonjon le a páralecsapódás megjelenéséből, kielemezze annak további hatását, a penészesedés okainak feltárását. Megismerkedik a bonyolultabb műszerek használatával a gyakorlatban. Megismerkedik a légszállításmérés módszereivel, a mérés során alkalmazott eszközökkel (anemometer használata). Megismerkedhet az áramló levegő fizikai jellemzőinek meghatározásával a gyakorlatban (statikus, dinamikus nyomás, sebességmérés, térfogatáram- mérés). Megtanulja a légtechnikai berendezések áramlástechnikai mérésének módszerét, a légcsatorna és idomok súrlódási és alaki ellenállás mérésének módszereit.

3.5.3.6.6 Akusztikai mérések

A témakör célja, hogy a tanuló gondolkodásában előtérbe kerüljenek a komfortérzetet befolyásoló tényezők. Az épületgépészeti berendezések, csőhálózatok nem megfelelő megválasztásával, beszabályozatlan üzemeltetésével jelentős zajterhelés érheti a környezetet. A

témakör felhívja a figyelmet a mérés jelentőségére, és betekintést nyújt az akusztikai mérés elméleti hátterébe. Megtanulja a tanuló a hang tulajdonságait, s hogy mit nevezünk a gépészeti rendszerek esetében zajnak. Milyen módszerek léteznek a zajmérésre, s milyen mérőműszerek vannak, s azokat hogyan kell használni.

3.5.3.6.7 Hidraulikai beszabályozás

A témakör célja, hogy megismerje a tanuló a hidraulikai beszabályozás fajtáit, eszközeit, a használatos szerelvényeket. Megtanulja a beszabályozás jelentőségét a különböző épületgépészeti rendszerek esetében. Megtanulja beszabályozási terv alapján az egyes rendszerek beszabályozásának elvégzését a gyakorlatban. Képes lesz állandó és változó térfogatáramú rendszerek felépítésére, s azok beszabályozásának elvégzésre.

3.5.4 Épületgépészeti tervdokumentáció és munkairányítás tantárgy 155 óra

3.5.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A képzés célja, hogy megismertesse a tanulókat a szakági tervdokumentációk tartalmával. Megtanulják, milyen információkat tudnak kinyerni a tervekről a saját munkájuk elvégzésé- hez. Megtanulnak a szakági tervek alapján anyaggyűjtést írni, munkatervet felállítani, költségvetéseket készíteni. Megismerkednek az egyes építőipari társszakmákkal, s megtanulják milyen folyamategyeztetésekre van szükségük a gyakorlatban. Megismerkednek az egyes hatósági ellenőrzések menetével. Megtanulják, hogy egy munka végeztével hogyan kell dokumentálni a kivitelezéseket, hogyan kell az átadási eljárásokat lefolytatni.

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

—

3.5.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Épületgépészeti alapozás

3.5.4.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Beazonosítja a munkaterületen a fal- és födémáttöré-	Ismeri az építész- terveken feltüntetett	Teljesen önállóan		Digitális mérőmű-
Elkészíti a munka- tervet, majd terve- zői egyeztetést	Ismeri a munkaterv	Teljesen önállóan		Digitális mérőmű-

Költségvetést készít terv	Ismeri a költségve- tés-készítés fázisait,	Teljesen önállóan	Nyitott a csapat-munkára, munkájá- ra igényes, törek-szik a precizitásra, és a	Szöveg- és táblá-zatkezelő szoftverek
Szükség szerint közreműködik a hatósági	Ismeri a hatósági eljárások	Instrukció alapján		Digitális tartalmak
Szükség szerint átadási	Ismeri az átadási eljárások lefolytatá- sának	Instrukció alapján részben		

Az építési-bontási hulladékok	Ismeri az építési-bontási hulladékok kezelésével kapcso- latos	Instrukció alapján részben		

3.5.4.6 A tantárgy témakörei

3.5.4.6.1 Építészeti tervek

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókat az építésztervekkel. Milyen alapinformációkat láthatnak rajtuk, számukra milyen jelentősége van az egyes jelöléseknek.

3.5.4.6.2 Épületgépészeti tervek

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókat az egyes szakági tervjelekkel, tervekkel. Milyen információkat tartalmaznak az épületgépészeti tervek, hogyan kell ezeket az információkat értelmezni. Megtanulják felismerni, hogy mik azok a rejtett információk, melyek nem elsődlegesen olvashatóak le a tervekről. Megtanulják milyen alapvető tervezői hibák lehetnek a szakági terveken. Megismerkednek a munkaterv készítésének módjaival a ter- vek alapján.

3.5.4.6.3 Épületgépészeti tervdokumentációk

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókkal, milyen információk vannak összegyűjtve a szakági tervdokumentációkban. A tanulók képesek legyenek összevetni a szakági rajzokkal, kinyerni a munkájához fontos információkat. Megtanulják felismerni a társszakmák számára kinyerhető adatokat. Megtanulnak költségvetést készíteni és az alapprogramokat használni.

3.5.4.6.4 Hatósági eljárások és szolgáltatói közreműködések

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókkal a különböző hatóságokat. Megismerkednek a hatósági vizsgálatokkal szakáganként. Megtanulják a jegyzőkönyvek értelmezését, milyen egyéb, a szakági munka elvégzésén kívüli folyamat elvégzése szükséges egy hatósági eljárás lefolytatására és szolgáltatói közreműködésre (pl. a csatlakozóvezeték és a felhasználói berendezés kiviteli tervének földgázelosztó által műszaki-biztonsági szempontok szerint elvégzendő felülvizsgálata; kéményseprő-ipari tevékenységet ellátó nyilatkozatának beszerzése a tervezett gázfogyasztó készülék típusától függően stb.)

3.5.4.6.5 Átadás/átvételi eljárások

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókkal, milyen módon tudják a munkájuk befejeztével az általuk megépített rendszert a megrendelő felé átadni. Milyen információkat kell feltétlen megosztaniuk a felhasználókkal (megrendelőkkel) megosztandó információkkal és a felhasználó betanításával... Megtanulják, milyen átadási dokumentációt kell készíteni a folyamat lebonyolításához. Megismertesse a tanulókkal az építési és bontási hulladékok fajtáit, azokra vonatkozó hatályos jogszabályokat, azok alkalmazási módszereit.

3.6 Gázellátás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 536 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

E tanulási területtel a szerelő teljes körű rálátást kap a gázellátás teljes folyamatára a kiviteli tervdokumentáció kézhezvételétől a kivitelezésen át a műszaki átadásig és az üzemeltetésig. A tantárgy ismerteti a szakági alapfogalmakat, a teljes munkafolyamatot leíró szabályozást (a Műszaki Biztonsági Szabályzat (MBSZ) és a Gázipari Szakági Műszaki Előírások (SZME-G) fontosabb részeinek bemutatása).

A szerelési feladatok során elsajátítja a tanuló a fontosabb kivitelezési munkafázisokat, gyakorlatot szerez a gázhálózat teljes kialakításában, a gázkészülékek beépítésében.

A tanulási területeken nyert ismeretekkel kiegészülve a különböző épületgépész ágazati kivitelezések tervezésében, szervezésében, lebonyolításában, elkészítésében magas szintű ismeretekkel rendelkezzenek.

3.6.1 Gázhálózatok I. tantárgy 288 óra

3.6.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló sajátítsa el a gázellátás folyamatának részelemeit, a földgáz keletkezésétől a szállításon és elosztáson át a felhasználói berendezésekig. Ismerje meg a közműhálózatok felépítését, a gázellátást szabályozó jogszabályokat és szakági utasításokat. Ismerkedjen meg a beépíthető csőanyagokkal, azok kötéseivel és a kivitelezés szabályaival. Rendelkezzen ismeretekkel a gázkészülékek típusairól, azok beépítési szabályairól és az égéstermék-elvezetés és égésilevegő-ellátás lehetőségeiről. Ismerje meg a gázhálózat kivitelezésének teljes folyamatát, a szükséges munkafázisokat és dokumentációkat.

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

—

3.6.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Épületgépészeti alapozás

3.6.1.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és felelősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális

Értelmezi a kazánok adattáblázatában	Ismeri a földgáz jellemzőit, tulajdon- ságait.	Teljesen önállóan	Nyitott a csapat-munkára, munkájá- ra igényes, precíz, pontos	Adatok, informáci- ók és digitális tar-talmak
Az előírásokat be- tartva gázhálózatot	Ismeri az aktuális gázszolgáltatást	Teljesen önállóan		Adatok, informáci- ók és digitális tar-talmak

Műszaki biztonsági ellenőrzésen	Ismeri a műszaki biztonsági	Teljesen önállóan		.
Szabványos mérő- helyet	Ismeri a szabványos mérőkötések kiala- kításának	Teljesen önállóan		
Kiszámolja a gáz- terhelés és	Ismeri a gázterhe- lés, gázfogyasztás számításának	Teljesen önállóan		Digitális mérőmű-
Ún. gázoldalon	Ismeri gázkészülé- kek felhelyezésére	Teljesen önállóan		

3.6.1.6 A tantárgy témakörei

3.6.1.6.1 Földgáz jellemzői

A témakör célja, hogy a tanuló megismerkedjen a földgáz keletkezésével és alapvető jellemzőivel. Megismerje a gázellátásban szükséges alapfogalmakat (égéshő, fűtőérték, emisszió, füstgáz, hatásfok, égési levegő stb.), s azok gyakorlati jelentőségét, alkalmazását. Megismerkednek a földgáz égési folyamatával.

3.6.1.6.2 Gázszolgáltatást szabályozó jogszabályok

A témakör célja megtanítani a tanulónak a gázszolgáltatást szabályozó jogszabályokt. Az épületgépészeti ágazatok között az egyik legszigorúbb szabályozási rendszer foglalkozik a közösségi gázszolgáltatással. Megismerkedhetnek a közműhálózatok felépítésével és a fogyasztók hálózatra csatlakozási lehetőségeivel. Alaposabb ismeretet szereznek az aktuális érvényben lévő MBSZ, SZME-G, Technológiai Utasításokból. Megismerkedhetnek a gázszolgáltatásban fellelhető nyomásfokozatokkal, azok speciális tulajdonságaival, előírásaival. Megismerkedhetnek a nyomásszabályzókkal, azok alkalmazási módjaival, beépítésével.

3.6.1.6.3 Gázhálózatok kialakítása telekhatáron belül

A témakör célja, hogy a tanuló megismerje a gázhálózatok során alkalmazható csőtípusokat, az azokra vonatkozó beépítési szabályokat. Megtanuljon kialakítani polietilén gázhálózatot, rézcső gázhálózatot préskötéssel, acélcső gázhálózatot hegesztett kötésekkel, esetleg acélcső gázhálózatot préskötésekkel. Megtanulja a szükséges rögzítési távolságokat, védőcsövek használatát. Megtanulják a témakör során a gázkészülékek felhelyezésének/bekötésének módjait. Megismerkednek a szabványos gázhálózat szerelésével, átadásával. Megismerkednek a beépítendő szabványos elzárószerelvényekkel, szabályzószerelvényekkel.

3.6.1.6.4 Gázfogyasztó berendezések és gázfelhasználó technológiai rendszerek

A témakör célja, hogy megismerje a tanuló a különböző gázfogyasztó berendezések és gázfelhasználó technológiai rendszerek tulajdonságait, osztályozását. Megismerkednek a különböző gázkészülékek felhelyezési feltételeivel. Megismerkednek a jellemző gázkészülék-típusokkal (gázkazán, vízmelegítő, konvektor stb.). Megismerkednek egyszerűbb számításokkal, megtanulják meghatározni a készülékek gázfogyasztását, mértékadó gázterhe-

lést. Megismerkednek a hidraulika elvi alapjaival (súrlódás, veszteségek). Megtanulják a tüzelőanyag-fogyasztás meghatározását.

3.6.2 Gázhálózatok II. tantárgy 124 óra

3.6.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A képzés célja, hogy a tanuló sajátítsa el a gázellátás folyamatának részelemeit, a földgáz keletkezésétől a szállításon és elosztáson át a felhasználói berendezésekig. Ismerje meg a közműhálózatok felépítését, a gázellátást szabályozó jogszabályokat és szakági utasításokat. Ismerkedjen meg a beépíthető csőanyagokkal, azok kötéseivel és a kivitelezés szabályaival. Rendelkezzen ismeretekkel a gázkészülékek típusairól, azok beépítési szabályairól és az égéstermék-elvezetés és égésilevegő-ellátás lehetőségeiről. Ismerje meg a gázhálózat kivitelezésének teljes folyamatát, a szükséges munkafázisokat és dokumentációkat.

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

—

3.6.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Épületgépészeti alapozás

3.6.2.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Szakági tervekből információt	Ismeri a gázterve- ken szereplő jeleket,	Teljesen önállóan		Adatok, informáci- ók és digitális tar- talmak
KPe alapanyagú gázhálózatot alakít ki a szükséges	Ismeri a KPe-gázcső tulajdonsá-	Teljesen önállóan		
Acél- vagy rézalapú gázhálózatot	Ismeri a különböző alapanyagú gázcső- vezetékek	Teljesen önállóan		Adatok, informáci- ók és digitális tar- talmak böngészése,

Kiszámolja az égéshez szükséges levegő	Ismeri a szabványos égéstermék-elvezető rendszerek tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Nyitott a csapat-munkára, munkájá- ra igényes, precíz, pontos.	Digitális mérőesz-közök

Légbeeresztő ele- met épít	Ismeri a légbeeresz- tőket, fajtáit,	Teljesen önállóan		Adatok, informáci- ók és digitális tar- talmak
Alapvető készülék- karbantartási,	Ismeri gázkészülé- kek főbb részegysé-	Teljesen önállóan		

3.6.2.6 A tantárgy témakörei

3.6.2.6.1 Gázszerelési tervdokumentáció értelmezése

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókat a gáztervek dokumentációjának olvasásával, értelmezésével. Megismerkedjenek a terveken szereplő jelek, jelölések gyakorlati alkalmazásával. Megismerjék, milyen dokumentumokat kell a műszaki biztonsági eljárá- sok során beszerezniük, bemutatniuk.

3.6.2.6.2 KPe-csővezeték térszint alatti elhelyezése

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókat a KPe-csővezetékek szerelési munkafázisaival a gyakorlatban. Megismerkednek a szükséges védőtávolságokkal, hegesztési eljárásokkal, anyagváltások kialakításával. Megismerkednek a szabványos szerelvényekkel az eljárás során.

3.6.2.6.3 Acélanyagú fogyasztói vezeték kiépítése

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókkal az acélcsövek hegesztett és menetes kötéseit, kialakításának menetét. Megismerkednek a csőhajlítással, az előre legyártott idomok alkalmazásával, beépítésével. Megismerkednek a korrózióvédelmi eljárásokkal. Megismerkednek a rögzítési távolságokkal, módszerekkel.

3.6.2.6.4 Rézanyagú fogyasztói vezeték kiépítése

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókkal a rézcsöves forrasztott és préskötései kialakításának módjait. Megtanulják a keményforrasztás gyakorlati alkalmazását. Megismerkednek a rézcsőhálózatra vonatkozó rögzítési eljárásokkal.

3.6.2.6.5 Légbevezető elemek

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókat a különböző gázkészülékek (konvektor, vízszintes oldalfali égéstermék-elvezető, gázkazánok esetében szétválasztott rendszerrel stb.) égéstermék-elvezető rendszereivel. Megismerkednek a használt alapanyagokkal. Megismerkednek a szükséges légellátás biztosításának feltételeivel, s megismerkednek a különböző típusú légbevezető elemekkel.

3.6.2.6.6 Gázkészülékek fő részegységei

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókkal a különböző gázkészülékek főbb részegységeit. Megismerkednek a gázkészülékek karbantartási feladataival, beüzemeléssel. Megtanulják a gázkészülékek készülékteljesítmény-beállítását, az egyéb tüzeléstechnikai jellemzők beállítását.

3.6.3 Égéstermék elvezetés tantárgy 124 óra

3.6.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A kémény megfogalmazást napjainkban az égéstermék-elvezetés és mellette az égésilevegő-ellátás fogalma váltotta fel, és ebből fakadóan az épületgépészet bármelyik szakterületén feladatot ellátni kívánó szakembernek a fogalommal kapcsolatos elméleti és gyakorlati ismere- tek széles palettáját ismerni és alkalmazni is tudni kell. Ezért a tantárgy részletesen foglalko- zik az égéstermék-elvezető rendszerek anyag, kialakítás, alkalmazás, használat, építés- szerelés, karbantartás, tisztítás, állagmegóvás, átépítés és bontás, leszerelés kérdésköreivel. Az ismeretanyagot elsajátítók kompetenciát szereznek az égéstermék-elvezető rendszerek kiválasztása, alap méretezési eljárásai és alkalmazástechnológiai témákban, hogy a kiválasztott – égéstermék-kibocsátással bíró – hőtermelő berendezéshez alkalmas és az épület, épületszerkezethez illő és használható égéstermék-elvezető rendszert, berendezést illeszteni tudjanak. A tematika különös hangsúlyt fektet a hazai jogszabályokban részletesen leírt és meghatározott, a biztonságos és szakszerű ki- és elvezetések kialakítására a különböző épület, épületszerkezetek esetén.

A tantárgy keretén belül elsajátított szakmai anyag lehetőséget ad a részszakképesítés megszerzésére is, hisz az égéstermék-elvezető berendezés létesítésével, kialakításával kapcsolatos ismeret önálló munkakörre is lehetőséget biztosít.

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

—

3.6.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Épületgépészeti alapozás

3.6.3.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Elmagyarázza az égéstermék-elvezetés egészség-ügyi, életvédelmi és	Ismeri az égéster- mék-elvezető rend-szerek típusait, alkalmazási	Teljesen önállóan		Adatok, informáci- ók és digitális tar-talmak böngészése

Azonosítja a külön- böző típusú kémé-	Ismeri a kémények	Teljesen önállóan	Nyitott a csapat-munkára, munkájá- ra igényes, precíz,	Adatok, informáci- ók és digitális tar-talmak böngészése,

Különböző gáz-üzemű hőtermelő berendezéseket és a rákapcsolt égéster- mék-	Ismeri a gázkazá- nok égéstermék-elvezető	Teljesen önállóan		
Ellenőrzi a kéményméretezés ben szereplő	Ismeri az égéster- mék-elvezetés mé-	Teljesen önállóan		
Elvégzi az égéster- mék-elvezető rend-szerek	Ismeri az égéster- mék-elvezetés méretezésének	Teljesen önállóan		
Betartja a tűz- és munkavédelmi	Ismeri a tűz- és munkavédel	Teljesen önállóan		Adatok, információ- ók és digitális tar-talmak

3.6.3.6 A tantárgy témakörei

3.6.3.6.1 A kémény, az égéstermék-elvezető rendszer fogalma

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókat a történelmi és ipartörténelmi oldalról a füstelvezetés – kémények – és az égéstermék-elvezetés – égéstermék-elvezető berendezés

– témakörökkel. Megismerik a kéményseprő ipar kialakulását, szerepét, feladatát, a ké- mény és az égéstermék-elvezető berendezés fogalmát. Megismerik az égéstermék-elvezető rendszerek csoportosítását.

3.6.3.6.2 Alkalmazható anyagok

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókkal a kémények és az égéstermék-elvezető berendezések alkalmazása során használt anyagokat, azok csoportosítását, alkalmazási te-rületüket. Megismerik az anyagok fajtája szerinti tárolási, megmunkálási, szerelési és tisz-títási, karbantartási tulajdonságait. Megismerik az egyes anyagok előnyeit és hátrányait a technológia figyelembevételével.

3.6.3.6.3 Alkalmazási technológiák

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókkal a hagyományos, alacsony hőmérsékletű és kondenzációs elvű központi és egyedi hőtermelő berendezésekhez kapcsolt égéstermék-elvezető berendezések fajtáit, csoportosításait, tulajdonságait, felhasználási területeit.

3.6.3.6.4 Égéstermék elvezetéssel rendelkező hőtermelő berendezések

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókkal a szilárd, folyékony és gáz állapotú tü-zelőanyaggal működtetett hőtermelő berendezések csoportosítását, tulajdonságait és alkal-mazási területeit.

3.6.3.6.5 Létesítési eljárások menete

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókat az égéstermék-elvezető berendezések létesítésének, kivitelezésének jogszabályi feltételével. Megismerik a kitorkollási pontot, a károsanyag-kibocsátásra vonatkozó előírásokat

- MBSZ – Műszaki Biztonsági Szabályzat
- MSZ EN 15287-2 – Égéstermék-elvezető berendezések 2 rész.
- MSZ EN 13384-1:2015+A1:2020 és MSZ EN 13384-2:2015+A1:2020 – Égéstermék-elvezető berendezések hő- és áramlástechnikai méretezés egy és több tüzelőberendezéshez
- MSZ EN 1443 Égéstermék-elvezető berendezések, Általános követelmények
- 253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet az országos településrendezési és építési követelményekről (OTÉK)
- Országos Tűzvédelmi Szabályzat (OTSZ) 54/2014.(XII.5.) BM rendelet
- MSZ 845:2012, Égéstermék-elvezető berendezések tervezése, kivitelezése és ellenőrzése
- 1997. évi LXXVIII. törvény az épített környezet alakításáról és védelméről
- 2015. évi CCXI. törvény a kéményseprő-ipari tevékenységről
- 155/2016. (VI. 13.) Korm. rendelet a lakóépület építésének egyszerű bejelentéséről
- 99/2016. (V. 13.) Korm. rendelet a kéményseprő-ipari tevékenységről szóló törvény végrehajtásáról
- 275/2013. (VII. 16.) Korm. rendelet az építési termék építménybe történő beterve-zésének és beépítésének, ennek során a teljesítmény igazolásának részletes szabályairól
- 312/2012. (XI. 8.) Korm. rendelet az építésügyi és építésfelügyeleti hatósági eljárásokról és ellenőrzésekről, valamint az építésügyi hatósági szolgáltatásról
- 191/2009. (IX. 15.) Korm. rendelet az építőipari kivitelezési tevékenységről
- SZME-G Szakági műszaki előírások: Gáz csatlakozóvezetékek, felhasználói berendezések és telephelyi vezetékek

3.6.3.6.6 Égéstermék-elvezető rendszer általános méretezése

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókat az égéstermék-elvezető berendezés működésének fizikai alapmodelljével.

A hatásos kéménymagasság, a kéményáramkör ismertetése

Az alkalmazott méretezési eljárások bemutatása mind a szilárd, mind a gáz/olajtüzelés esetén

A méretezési eljárások mellett a gázkészülék részeként tanúsított égéstermék-elvezető rendszer egyenértékű csőhossz-számításának ismertetése

3.6.3.6.7 Karbantartás

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókkal az égéstermék-elvezető rendszer és az égésilevegő-ellátó rendszer anyagminőségétől, kialakításától, alkalmazástechnikájától függő karbantartási kötelmeket.

3.6.3.6.8 Munka- és tűzvédelem

A témakör célja, hogy megismertesse a tanulókkal az égéstermék-elvezető rendszerek szerelésénél, kialakításánál, előkészítésénél, gyártásánál előírt munka- és balesetvédelmi előírásokat. Megismerik az ehhez kapcsolódó személyi és tárgyi feltételeket, a vonatkozó jogszabályokat és kompetenciákat.

4 RÉSZSZAKMA

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

4.1 A részszakma megnevezése: Égéstermék-elvezető szerelő

4.1.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.6.1.6.2	Gázszolgáltatást szabályozó rendeletek témakör
3.6.1.6.4	Gázfogyasztó berendezések témakör
3.6.2.6.1	Gázszerelési tervdokumentáció értelmezése témakör
3.6.2.6.5	Légbevezető elemek
3.6.2.6.6	Gázkészülékek fő részegységei témakör
3.6.3.6.1	A kémény, az égéstermék-elvezető rendszer fogalma témakör
3.6.3.6.2	Alkalmazható anyagok témakör
3.6.3.6.3	Alkalmazási technológiák
3.6.3.6.4	Égéstermék-elvezetéssel rendelkező hőtermelő berendezések
3.6.3.6.5	Létesítési eljárások menete
3.6.3.6.6	Égéstermék-elvezető rendszer általános méretezése
3.6.3.6.7	Karbantartás témakör
3.6.3.6.8	Munka- és tűzvédelem témakör
3.4.1.6.2	Hőtermelő berendezések témakör
3.4.1.6.3	Hőleadók – szekunder oldal témakör
3.4.1.6.4	Hőhordozó közegek témakör
3.5.4	Épületgépészeti tervdokumentáció és munkairányítás tantárgy összes témaköre
3.5.2.6.1	Építészeti tervek témakör
3.5.2.6.2	Épületgépészeti tervek témakör
3.5.2.6.3	Épületgépészeti tervdokumentációk témakör
3.5.2.6.4	Hatósági eljárások témakör
3.5.2.6.5	Átadás/átvételi eljárások témakör

5 MELLÉKLET

Projektfeladat tervezése

Projektszint: osztályszintű □ évfolyamszintű □ **csoportszintű** □

Osztály: 9. évfolyam

Ágazat/szakma: épületgépészet/központifűtés – és gázhálózatrendszer -szerelő

Projekt témája: Csőhálózat kiépítése, előkészítése, műszaki dokumentáció

Résztvevők feladata:

- megismeri a géprajzi szabályokat, előírásokat
- megismeri a műszaki rajzok tartalmi követelményeit
- megismerik a vetületi és metszeti ábrázolásszabályait
- megtanulja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági és környezetvédelmi szabályokat
- megismeri a kézi és kisgépes forgácsoló megmunkálások eljárásait.
- megismeri a furatmegmunkálás egyszerű technológiáit.

Munkamódszer: csoportos

Végeredmény értékelési módja:

-szöveges értékelés

-osztályzattal történő értékelés:

- egy osztályzat a projektfeladatban nyújtott teljesítményéért
- egy-egy osztályzat tanulási területenként
- egy-egy osztályzat tanulási témánként

Csoport létszáma:

Csoportok száma:

A projekt felelőse/-i: képzésben résztvevő oktatók

Projekt részfeladat	**Készségek, képességek**	**Ismeretek**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Önállóság és felelősség mértéke**
Műszakirajz elkészítése, olvasása	Műszaki rajz alapján kiválasztja az egyszerű fém munkadarab megmunkálásához szükséges	Vizualizálja a műszaki rajzon szereplő alkatrészt. Ismeri a gyártási	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.	

	eszközöket, szerszámokat, kisgépeket.	műveletekhez használható szerszámokat, készülékeket, kisgépeket, és azok biztonságos használatának szabályait.	Dokumentációk készítésekor törek-szik a tiszta munkára. Az eszközök, berendezések használatakor szakszerűen és körültekintően jár el. Törekszik a munka-védelmi előírások maradéktalan betartására.	Instrukció alapján részben önállóan
Anyagösszeírás, felvázolja az elkészítés sorrendjét.	Épületgépészetikivitelezési dokumentáció és szöveges leírás alapján vázlatos ütemtervet készít munkafázisokról. Kiválasztja a csőhálózat építéséhez megfelelő anyagokat, segédanyagokat, szerelvényeket a gazdaságosság figyelembevételéve	Műszaki rajz alapján előgyártmányt választ, műveleti sorrendtervet készít, majd kézi megmunkálással, és/vagy kisgépekkel egyszerű, fémből készült alkatrészeket gyárt.		
Méreteket ellenőrzi, mérőeszközökkel.	Az elkészült alkatrészek méreteit mérőeszközökkel ellenőrzi.	Ismeri az adott alkatrész geometriájának megfelelő, és az adott méret meghatározásához szükséges mérőeszközöket.		
Projekt értékelése				

A projekt kapcsolata közismerettel:

Projekt részfeladat	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
matematika: a szakma sajátosságainak megfelelő készségek, képességek fejlesztése	tájékozódás síkban, térben, mérés	hosszúság, mértékegységek, körrel, hengerrel kapcsolatos ismeretek	együttműködés, pontosság	oktatói segítséggel
testnevelés: a szakma sajátosságainak megfelelő készségek, képességek fejlesztése	karizomfejlesztés, mozgáskoordináció, prevenció	kitartás	erőnlét, kitartás	szakmai elvárásoknak megfelelés
idegen nyelv: csőhálózat alapanyagai, méretek	olvasott szövegértési készségek	lexikai ismeretek	koncentráció, pontosság, önálló ismeretszerzés	felelősségtudat
kommunikáció-magyar: a víz motívuma az irodalomban	tájékozódás	előzetes ismeretek alkalmazása	kreativitás	önálló anyaggyűjtés
történelem: fűtés a történelem során	tájékozódás térben és időben	jelentősebb kastélyaink, kastélykultúra	információszerzés, összefüggések feltárása	hivatástudat erősítése
természetismeret: közlekedő edények	gyakorlati ismeretek alkalmazása a hétköznapokban, emlékezőkészség	meglévő fizikai ismeretek felelevenítése, alkalmazása	szabályosságok felismerése	pontosság, hivatástudat erősítése

HELYI SZAKKÉPZÉSI TANTERV

a

34 582 09

KÖZPONTIFŰTÉS- ÉS GÁZHÁLÓZAT RENDSZERSZERELŐ

SZAKKÉPESÍTÉS

I. A szakképzés jogi háttere

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a 34 582 09 Központifűtés- és gázhálózat rendszerszerelő szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 582 09

A szakképesítés megnevezése: Központifűtés- és gázhálózat rendszerszerelő

A szakmacsoport száma és megnevezése: 5. Gépészet

Ágazati besorolás száma és megnevezése: VIII. Épületgépészet

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

VI. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

Szakiskolai képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	790,5 óra/év
Összesen:		2343 óra		2582,5 óra

Tantárgy	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	Összes óraszám	Elmélet óraszám
hetek száma	36	36	31		
Munkahelyi egészség és biztonság	0,5			18	18
Foglalkoztatás II.			0,5	15,5	15,5
Foglalkoztatás I. (Szakmai idegennyelv)			2	62	62
Épületgépészeti rendszerek	3			108	108
Épületgépészeti csővezetékek gyakorlata	4			144	
Épületgépészeti rendszerek	3	2		180	180

Épületgépészeti rendszerek gyakorlata	4	2		216		
Munkavédelem	1,5			54	54	
Elsősegélynyújtás gyakorlata	1			36		
Fűtési rendszerek		4	4	268	268	
Fűtési rendszerek gyakorlata		6	8	464		
Gázvezeték rendszerek		4	3	237	237	
Gázvezeték rendszerek gyakorlata		7	8	500		
Nyári gyakorlat	140	140		280		
Heti szakmai óraszám	**17**	**25**	**25,5**	2582,5	942,5	

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Szakiskolai képzés közismereti oktatással							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam	
		elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5							
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2	
10209-12 Épületgépészeti csővezeték-szerelés	Épületgépészeti csővezetékek	3							
	Épületgépészeti csővezetékek gyakorlata		4						
10211-12 Épületgépészeti rendszerismeret	Épületgépészeti rendszerek	3			2				
	Épületgépészeti rendszerek gyakorlata		4			2			
10214-12 Épületgépészeti munkabiztonsági és környezetvédelmi feladatok	Munkavédelem	1,5							
	Elsősegélynyújtás gyakorlata		1						
10215-12 Fűtésrendszer-szerelő feladatok	Fűtési rendszerek				4			4	
	Fűtési rendszerek gyakorlata					6			8
10216-12 Gázvezeték- és rendszerszerelő feladatok	Gázvezeték rendszerek				4			3	
	Gázvezeték rendszerek gyakorlata					7			8
Összes óra		8	9		10	15		9,5	16
Összes óra		17		140	25		140	25,5	

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	**Tantárgyak**/témakörök	**Szakiskolai képzés közismereti oktatással**								
		Óraszám								**Összesen**
		1/9. évfolyam			**2/10. évfolyam**			**3/11. évfolyam**		
		e	**gy**	**ögy**	**e**	**gy**	**ögy**	**e**	**gy**	
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	**Munkahelyi egészség és biztonság**	**18**								**18**
	Munkavédelmi alapismeretek	*4*								*4*
	Munkahelyek kialakítása	*4*								*4*
	Munkavégzés személyi feltételei	*2*								*2*
	Munkaeszközök biztonsága	*2*								*2*
	Munkakörnyezeti hatások	*2*								*2*
	Munkavédelmi jogi ismeretek	*4*								*4*
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**							**15,5**		**15,5**
	Munkajogi alapismeretek							*3,5*		*3,5*
	Munkaviszony létesítése							*4*		*4*
	Álláskeresés							*4*		*4*
	Munkanélküliség							*4*		*4*
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**							**62**		**62**
	Nyelvtani rendszerzés 1							*10*		*10*
	Nyelvtani rendszerezés 2							*10*		*10*
	Nyelvi készségfejlesztés							*22*		*22*
	Munkavállalói szókincs							*20*		*20*

10209-12 Épületgépészeti csővezeték-szerelés	**Épületgépészeti csővezetékek**	**108**								**108**
	Csőszerelés előkészítése	*18*								*18*
	Vezetékhálózat kialakítása	*72*								*72*
	Csőhálózat üzembe helyezése	*18*								*18*
	Épületgépészeti csővezetékek gyakorlata		**144**							**144**
	Csőszerelés előkészítése		*48*							*48*
	Vezetékhálózat kialakítása		*48*							*48*
	Csőhálózat üzembe helyezése		*48*							*48*
10211-12 Épületgépészeti rendszerismeret	**Épületgépészeti rendszerek**	**108**			**72**					**180**
	Épületgépészeti alapfogalmak	*54*								*54*
	Épületgépészeti dokumentációk	*54*								*54*
	Épületgépészeti rendszerelemek				*72*					*72*
	Épületgépészeti rendszerek gyakorlata		**144**			**72**				**216**
	Épületgépészeti alapfogalmak		*72*							*72*
	Épületgépészeti dokumentációk		*72*							*72*
	Épületgépészeti rendszerelemek					*72*				*72*

10214-12 Épületgépészeti munkabiztonsági és környezetvédelemi feladatok	**Munkavédelem**	**54**								**54**
	Munkaterület munkavédelme	*18*								*18*
	Tűz elleni védekezés	*18*								*18*
	Környezetvédelem	*18*								*18*
	Elsősegélynyújtás gyakorlata		**36**							**36**
	Az elsősegélynyújtás általános szabályai		*18*							*18*
	Sérülések ellátása		*18*							*18*
10215-12 Fűtésrendszer-szerelő feladatok	**Fűtési rendszerek**				**144**			**124**		**268**
	Fűtési rendszer szerelése				*54*					*54*
	Hőleadók, hőtermelők				*36*			*32*		*68*
	Fűtési rendszerek karbantartása				*36*			*48*		*84*
	Napenergia-hasznosítás				*18*			*44*		*62*
	Fűtési rendszerek gyakorlata					**216**			**248**	**464**
	Fűtési rendszer szerelése					*72*			*62*	*134*
	Hőleadók, hőtermelők					*72*			*62*	*134*
	Fűtési rendszerek karbantartása					*36*			*62*	*98*
	Napenergia-hasznosítás					*36*			*62*	*98*

10216-12 Gázvezeték- és rendszerszerelő feladatok	**Gázvezeték rendszerek**				**144**			**93**		**237**
	Bekötővezetékek				*48*			*26*		*74*
	Csatlakozó, elosztó és fogyasztói vezetékek, gázmérők, nyomásszabályozók				*48*			*26*		*74*
	Gázfogyasztó berendezések				*48*			*41*		*89*
	Gázvezeték rendszerek gyakorlata					**252**			**248**	**500**
	Bekötővezetékek					*108*			*64*	*172*
	Csatlakozó, elosztó és fogyasztói vezetékek, gázmérők, nyomásszabályozók					*108*			*88*	*196*
	Gázfogyasztó berendezések					*36*			*96*	*132*
Összesen:		**288**	**324**	**140**	**360**	**540**	**140**	**294,5**	**496**	**2302,5**
Összesen:		**612**			**900**			**790,5**		**2582,5**

<u>A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:</u>

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)
71-80% jó (4)
61-70% közepes (3)

52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
11500-12 azonosító számú

Munkahelyi egészség és biztonság megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11500-12 azonosító számú Munkahelyi egészség és biztonság megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság					
	Munkavédelmi alapismeretek	Munkahelyek kialakítása	Munkavégzés személyi feltételei	Munkaeszközök biztonsága	Munkakörnyezeti hatások	Munkavédelmi jogi ismeretek
FELADATOK						
Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét	x					
Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket		x				
Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket			x			
Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket				x		
A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában		x	x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK						
A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték	x					
A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei	x					x
A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása	x					x
Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai		x				
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei			x			
Munkaeszközök a munkahelyeken				x		
Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken						x
Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken						x
A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselet						x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Információforrások kezelése		x		x	x	
Biztonsági szín- és alakjelek		x				
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Felelősségtudat			x		x	x

Szabálykövetés	x					x
Döntésképesség					x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Visszacsatolási készség	x				x	
Irányíthatóság			x		x	
Irányítási készség			x		x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Rendszerező képesség	x				x	x
Körültekintés, elővigyázatosság		x			x	
Helyzetfelismerés		x		x	x	

2. Munkahelyi egészség és biztonság tantárgy 18 óra

1.6. A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.
Nincsen előtanulmányi követelmény.

1.7. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

1.8. Témakörök

1.3.1. Munkavédelmi alapismeretek *4 óra*

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége

Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.

A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére

A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei

A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvény fogalom meghatározásai.

1.3.2. Munkahelyek kialakítása *4 óra*

Munkahelyek kialakításának általános szabályai

A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények

Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.

Alapvető feladatok a tűzmegelőzés érdekében

Tűzmegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.

Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás

Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése

Raktározás

Áruk fajtái, raktározás típusai

Munkahelyi rend és hulladékkezelés

Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.

1.3.3. Munkavégzés személyi feltételei **2 *óra***

A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek

A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.

1.3.4. Munkaeszközök biztonsága ***2 óra***

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembehelyezési eljárás.

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.

1.3.5. Munkakörnyezeti hatások ***2 óra***

Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz)

Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés a lehetőségei.

A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése

A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége

1.3.6. Munkavédelmi jogi ismeretek ***4 óra***

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, illetve az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze

Munkavédelmi érdekképviselet a munkahelyen

A munkavállalók munkavédelmi érdekképviseletének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

1.9. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Tanterem

1.10. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

1.5.1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x	x		A tanult (vagy egy választott) szakma szabályainak veszélyei, ártalmai

1.5.2.*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, munkavédelmi tárgyú jogszabályok
1.2.	megbeszélés		x		Munkabaleset, foglalkozási megbetegedés elemzése

1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek (pl. NAPO)
1.4.	házi feladat	x			
1.5.	teszt	x			

A
11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11499-12 azonosító számú, Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.			
	Munkajogi alapismeretek	Munkaviszony létesítése	Álláskeresés	Munkanélküliség
FELADATOK				
Munkaviszonyt létesít	x	x		
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat			x	
Feltérképezi a karrierlehetőségeket			x	
Vállalkozást hoz létre és működtet				x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít			x	
Diákmunkát végez		x		
SZAKMAI ISMERETEK				
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x	x		
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x	x		
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x	x		
Álláskeresési módszerek			x	
Vállalkozások létrehozása és működtetése				x
Munkaügyi szervezetek			x	
Munkavállaláshoz szükséges iratok		x		
Munkaviszony létrejötte		x		
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x	x		
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei			x	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)			x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x	x	x	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x	x	x	x
Elemi szintű számítógéphasználat	x	x	x	x
Információforrások kezelése	x	x	x	x
Köznyelvi beszédkészség	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Önfejlesztés	x	x	x	x
Szervezőkészség			x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Kapcsolatteremtő készség		x	x	x
Határozottság	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				

Logikus gondolkodás	x	x	x	x
Információgyűjtés	x	x	x	x

3. Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

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

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

3.3. Témakörök

3.3.1. Munkajogi alapismeretek *3,5 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

3.3.2. Munkaviszony létesítése *4 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

3.3.3. Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.
Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

3.3.4. Munkanélküliség *4 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

3.4. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

Tanterem

3.5. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

3.5.1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.4.	Tesztfeladat megoldása		x		

3.5.2. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x			
1.4.	megbeszélés		x		
1.5.	vita		x		
1.6.	szemléltetés			x	
1.10.	szerepjáték		x		
1.11.	házi feladat			x	

A
11497-12 azonosító számú

Foglalkoztatás I.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11497-12 azonosító számú, Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.			
	Nyelvtani rendszerezés I.	Nyelvtani rendszerezés II.	Nyelvi készségfejlesztés	Munkavállalói szókincs
FELADATOK				
Idegen nyelven:				
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x	x	x	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x	x	x	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez				x
SZAKMAI ISMERETEK				
Idegen nyelven:				
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok				x
a munkakör alapkifejezései				x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x			x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Fejlődőképesség, önfejlesztés		x	x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Nyelvi magabiztosság	x	x	x	
Kapcsolatteremtő készség		x	x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Információgyűjtés		x	x	
Analitikus gondolkodás			x	

4. Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra

3.6. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

3.7. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Idegen nyelvek

3.8. Témakörök

3.5.3. Nyelvtani rendszerzés 1 ***10 óra***

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik **a 3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket,** illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértse, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

3.5.4. Nyelvtani rendszerezés 2 ***10 óra***

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva az a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák

arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

3.5.5. Nyelvi készségfejlesztés *22 óra*

/Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.
Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

3.5.6. Munkavállalói szókincs *20 óra*

/Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása/

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával be tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről,

munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

3.9. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, egy másik fele pedig számítógépes tanterem, hiszen az oktatás egy jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

3.10. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

3.5.1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

Sor-szám	**Tanulói tevékenységforma**	**Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)**			**Alkalmazandó eszközök és felszerelések**
		Egyéni	**Csoport-bontás**	**Osztály-keret**	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	**Komplex információk körében**				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	**Csoportos munkaformák körében**				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.3.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

3.5.2. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)***

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	
1.3.	megbeszélés			x	
1.5.	szemléltetés			x	
1.7.	kooperatív tanulás		x		
1.8.	szerepjáték		x		
1.9.	házi feladat	x			
1.10.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

A
10209-12 azonosító számú
Épületgépészeti csővezeték-szerelés
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 10209-12 azonosító számú, Épületgépészeti csővezeték-szerelés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10209-12 Épületgépészeti csővezeték-szerelés	Épületgépészeti csővezetékek			Épületgépészeti csővezetékek gyakorlata		
	Csőszerelés előkészítése	Vezetékhálózat kialakítása	Csőhálózat üzembe helyezése	Csőszerelés előkészítése	Vezetékhálózat kialakítása	Csőhálózat üzembe helyezése
FELADATOK						
Kiválasztja a megfelelő cső- és anyag minőséget	X			X		
Acélcsövet csővezeték kiépítéséhez megmunkál	X			X		
Csőmenetet kézi és gépi úton készít	X	X		X	X	
Menetes acélcsövekből és idomokból csőkötést készít	X	X		X	X	
Hegesztett csőkötéseket acélcsőből készít	X	X		X	X	
Vörösréz vezetéket alakít és kötést forrasztással készít	X	X		X	X	
Préskötést készít	X	X		X	X	
Műanyagcsövön hegesztést végez	X	X		X	X	
Műanyag vezetéket különféle kötésmódokkal szerel		X	X		X	X
Légtechnikai vezetéket, idomokat és kötéseket készít	X	X	X	X	X	X
Égéstermék elvezető rendszert, idomokat és kötéseket szerel	X	X	X	X	X	X
Kijelöli a nyomvonalakat, a dokumentáció alapján szükség szerint előrajzol	X			X		
Elvégzi a faláttörési, falhorony készítési és szerelő kőműves munkákat	X			X		
Felszereli az épületgépészeti csővezeték hálózatok, készülékek tartószerkezetét			X			X
Tömített csőkötéseket készít		X	X		X	X
Ellenőrzi a csőkötések tömörségét			X			X
Előrajzol berendezési tárgyak, készülékek elhelyezéséhez, telepítéséhez	X			X		
Felszereli a biztonságtechnikai elemeket, készülékeket	X		X	X		X
Hő- és korrózióvédő szigetelést készít		X			X	
SZAKMAI ISMERETEK						
Fémek, műanyagok kézi és gépi alakítása	X			X		
Tömítőanyagok használati jellemzői, alkalmazási szabályai		X			X	
Tartószerkezetek, vázszerkezetek alkalmazási jellemzői	X			X		

Csőanyagok, csőszerkezetek, szerelvények, idomok	X		X	X		X
Szerelő kőműves munkák	X			X		
Acélcsövek tulajdonságai és szereléstechnikája	X	X		X	X	
Csőmenetvágó gépek kezelési és karbantartási jellemzői	X			X		
Hegesztés, forrasztás, technológiai berendezései, kialakítása	X	X	X	X	X	X
Légtechnikai csőhálózati rendszerek	X	X	X	X	X	X
Rézcsövek tulajdonságai és szereléstechnikája	X	X	X	X	X	X
Műanyagcsövek tulajdonságai és szereléstechnikája	X	X	X	X	X	X
Nyomáspróba			X			X
Hőszigetelő anyagok, felületkezelő anyagok	X	X	X	X	X	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Műszakirajz-olvasási készség	X	X		X	X	
Csőhálózati vázlat rajzkészítési készség	X		X	X		X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Pontosság	X	X	X	X	X	X
Kézügyesség		X	X		X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Együttműködés	X	X	X	X	X	X
Kompromisszumkészség	X	X	X	X	X	X
MÓDSZER KOMPETENCIÁK						
Körültekintés, elővigyázatosság	X	X	X	X	X	X
Gyakorlatias feladatértelmezés	X	X		X	X	
Módszeres munkavégzés	X	X	X	X	X	X

4. Épületgépészeti csővezetékek tantárgy 108 óra

4.1.A tantárgy tanításának célja

A tanuló sajátítsa el az egyes szakágakban megtalálható csőszerelési technológiák, vezetékek kialakításának, valamint a csőhálózatok üzembe helyezésének elméletét. A munkavégzéshez szükséges dokumentumok, rajzok készítését, értelmezését magabiztosan végezze.

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3.Témakörök

4.3.1. Csőszerelés előkészítése *18 óra*

Épületgépészeti mérőeszközök, mértékegységek.
Mérés és az ellenőrzés fogalma.
Tűrés fogalma.
Csövek anyagjellemzői.
Kézi és gépi fémmegmunkálás technológiai ismeretei (darabolás, fúrás, felülettisztítás, kéziszerszám-élezés).
A fémes anyagok megmunkálhatóságát befolyásoló anyagtulajdonságok.
Forgács nélküli hidegalakítás.
Vágás művelete.
Forgácsolás.
Hűtés, kenés.

4.3.2. Vezetékhálózat kialakítása 72 *óra*

Acélcső megmunkálás, csőalakítás technológia ismeretei.
Acélcsövek hideg- és meleg hajlítási eljárásai, számítása.
Menetes csőkötés készítésének, technológiai ismeretei szerszámai.
Menetvágás.
Menetes furat készítése.
Menetmetszés csőre, kézi és gépi menetmetsző szerszámmal.
Oldható kötések és helyzetbiztosító elemek, csavar-, tengely- és csőkötése elemei, technológiai ismeretei:
Menetes kötések: metrikus és a gázmenet (Whitworth).
Karimás kötések.
Tokos kötések.
Nem oldható kötések elemei, technológiai ismeretei (szegecs).
Vörösréz vezeték csőalakítása oldható és nem oldható csőkötések tulajdonságai, lágy és keményforrasztás szerszámai anyagai, technológiája.
Kézi gázhegesztés gépi berendezései eszközei, segédanyagai a kötéstechnológiák jellemző műveleteinek elméleti ismeretei.

Kézi ívhegesztés gépi berendezései eszközei, segédanyagai a kötéstechnológiák jellemző műveleteinek elméleti ismeretei.
Préskötés készítésének műveleti jellemzői, elektromos présgép és présszerszámok használati ismeretei.
Műanyagcsövek hegesztett kötéstechnológiája, a kötések készítésének ismeretei.
Műanyag és fémcsövek ragasztott kötéstechnológiája, a ragasztás technológiája.
Lineáris és térfogati hőtágulás.
Hőtágulás kiegyenlítés elve, csőalakítás, beépíthető kompenzátor kialakítása.
Tömítőanyagok, tömített csőkötések készítésének anyagai, követelményei.
Korrózió elleni védekezés aktív és passzív megoldásai.
Csővezetékek berendezések szigetelése szigetelőanyagok jellemzői.

4.3.3. Csőhálózat üzembe helyezése ***18 óra***

Csőhálózat belső tisztítás, mosatás előírásai.
Beüzemelésénél alkalmazott ellenőrző- mérő eszközök.
Csőhálózat mérési és beszabályozási műveleti alapismeretei.
Nyomáspróba és tömörség ellenőrzés ismeretei.
Üzembe helyezés dokumentációs ismeretei jegyzőkönyvi formák.

4.4.*A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

-

4.5. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

4.5.1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X	X	X	
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X	X	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X	X	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X	X	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X	X	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X	X	
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése		X	X	
2.2.	Leírás készítése		X	X	
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			X	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			X	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		X		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		X		
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Épületgépészeti rajz értelmezése	X	X	X	
3.2.	Csőhálózati rajz készítése épületgépészeti rendszerről	X	X	X	
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése	X	X	X	
4.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X	X		
4.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	X			
5.	**Csoportos munkaformák körében**				

5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		
5.4.	Csoportos versenyjáték		X		

4.5.2. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszköz**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat		X	X	
1.2.	elbeszélés			X	
1.3.	kiselőadás		X	X	
1.4.	megbeszélés		X	X	
1.5.	vita		X	X	
1.6.	szemléltetés		X	X	
1.7.	projekt		X		
1.8.	kooperatív tanulás		X		
1.9.	szimuláció		X	X	
1.10.	szerepjáték			X	
1.11.	házi feladat	X			

5. Épületgépészeti csővezetékek gyakorlata tantárgy 144 óra

5.1.A tantárgy tanításának célja

Tudja, használja a csőszerelés előkészítésének műszereit, szerszámait, mérőeszközeit. Kijelöli a vezetékhálózat nyomvonalát, valamint szerelő kőműves munkákat, faláttörést, födém átfúrást horony-falvésést végez. El tudja helyezni az épületgépészeti csőrögzítéseket függesztéseket. Oldható és nem oldható kötéseket tudjon készíteni. Csőhálózatok üzembe helyezése.

5.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3. Témakörök

5.3.1. Csőszerelés előkészítése *48 óra*

Használja a csőszerelés előkészítésének műszereit, szerszámait, mérőeszközeit.(ÖGY)
Egyszerű fém alkatrészt készít.
Csőszerelés és csőkötés előkészítésének műszereit ismeri, szerszámait, mérőeszközeit használja.(ÖGY)
Kijelöli a vezetékhálózat nyomvonalát.
Tartószerkezetet készít kézi kisgépes eljárások alkalmazásával (darabolás, fúrás, felülettisztítás, kéziszerszám-élezés stb.).
Szerelő kőműves munkákat, faláttörést, födém átfúrást horony-falvésést végez, csőrögzítést készít falhoronyba.
Szerelő kőműves munkákat végez kéziszerszámokkal (faláttörést, födém átfúrást horony-falvésés) csőrögzítést készít.(ÖGY)
Elhelyezi az épületgépészeti csőrögzítéseket függesztéseket.(ÖGY)

5.3.2. Vezetékhálózat kialakítása *48 óra*

Acélcsövön, csőalakítást végez hideg és meleg technológiával.(ÖGY)
Csőmenetet készít kézi és gépi úton.(ÖGY)
Acélcsöveken, vörösrézcsöveken és műanyagcsöveken csőkötéseket és elágazásokat készít.(ÖGY)
Menetes csőkötést készít, menetes idomokkal.
Nem oldható kötéseket (szegecs, ragasztott) készít.
Oldható és nem oldható kötéseket készít.(ÖGY)
Általános minőségű hegesztett kötést készít kézi gázhegesztéssel.
Általános minőségű hegesztett kötést készít ívhegesztéssel.
Vörösréz vezetéken csőalakítást végez, csőkötést készít lágyforrasztással.
Vörösréz vezetéken csőalakítást végez, csőkötést készít keményforrasztással.(ÖGY)
Préskötést készít rézvezetéken.

Műanyagcsövet hegeszt különféle eljárásokkal.
Elkészíti a csővezetékek hőtágulását kiegyenlítő csőalakítást, beépíti a kompenzátort.
Tömítések ismerete és használata, korrózió elleni védekezés, szigetelés szerelési technológiája.(ÖGY)
Kiválasztja a célnak megfelelő tömítőanyagokat, tömített csőkötéseket készít. Ellenőrzi a csőkötések tömörségét.(ÖGY)
Korrózió elleni általános bevonatot készít fémszerkezeten.
Elhelyezi az épületgépészeti csővezetékek, szigetelését a szerelési technológia szerint. (ÖGY)

5.3.3. Csőhálózat üzembe helyezése ***48 óra***

Elvégzi a készre szerelt csőhálózaton az esetlegesen szükséges belső tisztítási, mosatási feladatokat.
Csőhálózaton tisztítási feladatot végez és mérési beszabályozási műveleteket elvégzi és nyomáspróbát végez.(ÖGY)
Beépíti a csőhálózaton betervezett mérési és beszabályozási műveletekhez szükséges kialakításokat.
Csőhálózaton tömörség ellenőrzése, üzembe helyezése és a végzett munkát dokumentálja.(ÖGY)
Elkészült csőhálózaton nyomáspróbát végez, tömörséget ellenőrzi.(ÖGY)
Dokumentálja az üzembe helyezést megelőző csőhálózaton végzett munkákat.(ÖGY)

5.4. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

-

5.5. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

5.5.1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X	X		
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		X		
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X		
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.5.	Információk önálló rendszerezése	X	X		
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X		
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése		X		
2.2.	Leírás készítése		X		
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		X		
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X	X		
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Épületgépészeti rajz értelmezése	X	X	X	
3.2.	Csőhálózati rajz készítése épületgépészeti rendszerről	X	X	X	
4.	**Komplex információk körében**				
4.5.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X	X		

5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	X	X		
6.2.	Műveletek gyakorlása	X	X		
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		X		
7.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	X	X		
8.	**Vizsgálati tevékenységek körében**				
8.1.	Technológiai próbák végzése	X	X		
9.	**Szolgáltatási tevékenységek körében**				
9.1.	Szolgáltatási napló vezetése	X			
9.2.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X	X		
9.3.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X			

5.5.2. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszköz**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat		X		
1.2.	elbeszélés		X		
1.3.	megbeszélés		X		
1.4.	szemléltetés		X		
1.5.	projekt		X		

A
10211-12 azonosító számú
Épületgépészeti rendszerismeret
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 10211-12 azonosító számú, Épületgépészeti rendszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10211-12 Épületgépészeti rendszerismeret	Épületgépészeti rendszerek			Épületgépészeti rendszerek gyakorlata		
	Épületgépészeti alapfogalmak	Épületgépészeti dokumentációk	Épületgépészeti rendszerelemek	Épületgépészeti alapfogalmak gyakorlat	Épületgépészeti dokumentációk gyakorlat	Épületgépészeti rendszerelemek gyakorlat
FELADATOK						
Használja a szakma fizikai alapfogalmait	X	X		X	X	
Használja az SI mértékrendszer alapegységeit, prefixumokat	X	X		X	X	
Elvégzi a csőszereléshez kapcsolódó szakmai számításokat	X	X		X	X	
Értelmezi a különböző épületgépészeti tervdokumentációkat	X	X	X	X	X	X
Értelmezi a műszaki leírás tartalmát, szükség szerint egyeztet	X	X	X	X	X	X
Azonosítja a tervdokumentáció alapján a csőszerelvényeket		X	X		X	X
Azonosítja egyes rendszerek biztonsági szerelvényeit		X	X		X	X
Alkalmazza a szerelvények beépítési előírásait		X	X		X	X
Értelmezi és alkalmazza a vízellátás- csatornázás-ban, gázellátásban, központi fűtés, hűtés, lég- és klímatechnikában a jellemző rendszereket, rendszerelemeket	X	X	X	X	X	X
Értelmezi a különböző szivattyúkat és azok működési elvét, épületgépészeti rendszerekben történő alkalmazhatóságát		X	X		X	X
Értelmezi a különböző ventilátorokat és azok működési elvét, épületgépészeti rendszerekben történő alkalmazhatóságát		X	X		X	X
Értelmezi és alkalmazza a fosszilis és megújuló energiával üzemelő hőtermelő és hűtéstechnikai rendszerelemeket		X	X		X	X
Értelmezi és alkalmazza a készülékek szerelési beépítési előírásait		X	X		X	X
Elkészíti a szükséges részlet- és műhelyrajzokat, szerelési vázlatot készít		X			X	
Anyagjegyzéket készít szakáganként az egyszerűbb szerelési munkához			X			X
Kivitelezési munkaterületen előkészíti az anyagok, szerszámok tárolását			X			X
SZAKMAI ISMERETEK						

Épületgépészeti kiviteli tervdokumentáció tartalmi és formai követelményei	X	X		X	X	
Épületgépészeti szerelvények és biztonsági rendszerelemek	X		X	X		X
Szakáganként a berendezések elhelyezési előírásai		X	X		X	X
Alapvető szervezési, előkészítési ismeretek	X	X	X	X	X	X
Anyagkigyűjtés készítése	X	X	X	X	X	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Alapfokú számítógép használat	X	X	X	X	X	X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X	X	X	X
Szakmai kifejezőkészség	X	X	X	X	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Pontosság	X	X	X	X	X	X
Kézügyesség		X	X		X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Együttműködési hajlandóság a munkavégzés során	X	X	X	X	X	X
Konszenzuskészség	X	X	X	X	X	X
Kompromisszumkészség		X	X		X	X
MÓDSZER KOMPETENCIÁK						
Körültekintés, elővigyázatosság		X	X		X	X
Gyakorlatias feladatértelmezés	X	X	X	X	X	X

6. Épületgépészeti rendszerek tantárgy 180 **óra**

6.1.A tantárgy tanításának célja

Szakáganként vízellátás-csatornázásban, gázellátásban, központi fűtés, hűtés lég- és klímatechnikában, a rendszereket, rendszerelemeket, és a készülékek szerelési beépítési előírásait alkalmazza és tudja, értelmezi azokat.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

6.3. Témakörök

6.3.1. Épületgépészeti alapfogalmak 54 *óra*

SI mértékrendszer alapegységei prefixumok, hosszúság, térfogat stb.
Hőtani alapfogalmak, fajhő, hővezetés, hőátadás hőátbocsátás, hősugárzás hőszükséglet meghatározása.
Hőmennyiség, hőteljesítmény, hatásfok fogalma, számítása.
Tüzeléstechnikai alapfogalmak, égés feltételei, tüzelőanyag, levegőellátás, égéstermék összetétele.
Nyomás, légköri nyomás, túlnyomás abszolút nyomás, vákuum hidrosztatikai nyomás értelmezése.
Alapvető hőtani számítási feladatok, melegítés, hűtés hőigénye.
Áramlás változó keresztmetszetű vezetékben áramlási sebesség, térfogatáram, tömegáram, folytonossági törvény, statikus, dinamikus nyomás értelmezése.
Alaki és súrlódási ellenállások fogalma, nagyságának meghatározása.
Alapvető áramlástani feladatok keresztmetszet, sebesség, térfogatáram számítása.

6.3.2. Épületgépészeti dokumentációk 54 *óra*

Épületgépészeti dokumentációk tervjelképei.
Csőhálózati vezetékek, szerelvények, berendezések, ábrázolása, rajzjeleinek bemutatása szakáganként.
Alaprajz, függőleges csőterv.
Műszaki leírás, költségvetés.

6.3.3. Épületgépészeti rendszerelemek 72 *óra*

Szelepek, csapok, tolózárak (feladatuk, fajtái, részei, jelképei, működésük jellemzői, beépítése).
Biztonsági szelepek, szerelvények feladata és működési elve.
Tartályok jellemzői (feladatuk, részeik, csoportosításuk).
Szivattyúzási alapismeretek, szivattyúk szerkezeti kialakítása, szabályozása, szerelése.
Szivattyúk feladata, csoportosítása, működési elve.
Az épületgépészetben alkalmazott szivattyúk fajtái.
Hatásfok, munkapont fogalma.
Ventillátorok szerkezeti kialakítása, szabályozása, szerelése.
Ventillátorok feladata, csoportosítása, működési elve.
A légtechnikában alkalmazott ventillátorok fajtái.
Hatásfok, munkapont fogalma.
Hőtermelő berendezések szerkezeti elemei, csoportosítása tüzelőanyag szerint, levegőellátás, égéstermék elvezetés megoldásai.

6.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

-

6.5. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

6.5.1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X	X	X	
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X	X	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X	X	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X	X	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X	X	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X	X	

2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése		X	X	
2.2.	Leírás készítése		X	X	
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			X	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			X	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		X		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		X		
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Épületgépészeti rajz értelmezése	X	X	X	
3.2.	Csőhálózati rajz készítése épületgépészeti rendszerről	X	X	X	
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése	X	X	X	
4.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X	X		
4.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	X			
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		
5.4.	Csoportos versenyjáték		X		

6.5.2. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszköz**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat		X	X	
1.2.	elbeszélés			X	
1.3.	kiselőadás		X	X	
1.4.	megbeszélés		X	X	
1.5.	vita		X	X	
1.6.	szemléltetés		X	X	
1.7.	projekt		X		
1.8.	kooperatív tanulás		X		
1.9.	szimuláció		X	X	
1.10.	szerepjáték			X	
1.11.	házi feladat	X			

7. Épületgépészeti rendszerek gyakorlata tantárgy 216 óra

7.1.A tantárgy tanításának célja

Szakáganként vízellátás-csatornázásban, gázellátásban, központi fűtés, hűtés lég- és klímatechnikában, a rendszereket, rendszerelemeket, és a készülékek szerelési beépítési előírásait alkalmazza és tudja, szerelni. Alap épületgépész dokumentációkat és költségvetést tudjon készíteni.

7.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

7.3.Témakörök

7.3.1. Épületgépészeti alapfogalmak *72 óra*

Hosszúság, térfogat, felület, keresztmetszet mérési számítási gyakorlat, mérőszalag, tolómérő, mikrométer használata.
Alap épületgépészeti számítások ismerete és a mérőszalag, tolómérő, mikrométer használata.(ÖGY)
Hőmérséklet, mérése, mérőeszközök használata.(ÖGY)
Adott zárt tér hőszükséglet számítás tantermi gyakorlat.
Hőszükséglet meghatározása számítással és a csövekben keletkezett veszteségek ismerete.(ÖGY)
Nyomásmérés mérőeszközei mérési gyakorlat.
Csővezeték ellenállásmérés gyakorlat.

7.3.2. Épületgépészeti dokumentációk *72 óra*

Épületgépészeti tervdokumentációk használata.
Szakáganként gépkönyvek, szabványok, műszaki táblázatok, gyártmány-katalógusok bemutatása műszaki adatok értelmezése.
Épületgépészeti tervdokumentációk tervjeleinek ismerete, műszaki adatok értelmezése, valamint kapcsolási vázlatok készítése szakáganként.(ÖGY)
Társasház épületgépészeti terveinek bemutatása, értelmezése.
Egyszerű kapcsolási vázlatok készítése (szakáganként külön kapcsolási vázlat) (ÖGY) Pl.: Fűtésszerelő: álló kazánhoz kapcsolódó szivattyús nyomott fűtési rendszer zárt tágulási tartállyal időjárás követő szabályozás rendszerelemeivel alaprajz és függőleges csőterv.
Gázszerelő: előkertes családi ház mérőhely-nyomáscsökkentő szekrény, bekötő és fogyasztói vezeték zárt égésterű fali kazán és gáztűzhely gázellátásával, levegőellátás és égéstermék elvezetés tervjelképeivel alaprajz és függőleges csőterv.
Vízszerelő: társasház közbenső szintlakás fürdőszoba, konyha berendezéseinek

víz ellátása, csatornavezetéke, elő falas berendezési tárgyakkal, hideg, és meleg víz főelzáró, mérőhely és szűrő beépítésével.
Hűtőgépszerelő: Kamrahűtő berendezés kompresszoros hűtőkör kapcsolás elvi vázlata, a szükséges részegységekkel és biztonsági rendszerelemekkel.
(technikusi szinten mindegyik szakág terve).
Épületgépész szakáganként anyagjegyzéket és költségvetést készít.
Az elkészített kapcsolási vázlatról szakáganként anyagjegyzék készítése, anyagköltség kiszámítása.(ÖGY)
Épületgépészeti szerelvények ismerete és beépítésük a hálózatokba.(ÖGY)
Munkahelyi dokumentációk (munkalap, karbantartási napló, építési napló, felmérési napló, átadási, üzembe helyezési dokumentációk jegyzőkönyvek) készítése.
Munkahelyi dokumentáció készítése, jegyzőkönyvek kitöltése.(ÖGY)
Számítógépes felhasználói ismeretek, épületgépészeti nyomtatványok és jegyzőkönyvek kitöltése.
Internethasználat, épületgépészeti gyártmánykatalógusok keresése, tervezési segédletek használata.
Épületgépészetben használt méretezési és költségvetési programok használat.(ÖGY)
Épületgépészetben használt programok kezelésének, használatának bemutatása.
Méretezési programok.
Költségvetést készítő program.

7.3.3. Épületgépészeti rendszerelemek *72 óra*

Szelepek, csapok, tolózárak csatlakozása csővezetékbe, menetes, karimás, és nem oldható kötéssel.(ÖGY)
Biztonsági szelepek, szerelvények beépítése csővezetékbe felszerelése berendezésre.(ÖGY)
Szivattyú beépítése, jelleggörbe szerkesztése mérés alapján.(ÖGY)
Ventillátorok beépítése, szabályozása.(ÖGY)
Különféle tüzelőanyaggal üzemelő, hőtermelő berendezések elhelyezési előírásai, levegőellátás és égéstermék elvezetés előírásainak bemutatása.

7.4. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

-

7.5. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

7.5.1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK

		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	6. pont lebontása, pontosítása)
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X	X		
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		X		
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X		
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.5.	Információk önálló rendszerezése	X	X		
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X		
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése		X		
2.2.	Leírás készítése		X		
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		X		
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X	X		
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Épületgépészeti rajz értelmezése	X	X		
3.2.	Csőhálózati rajz készítése épületgépészeti rendszerről	X	X		
4.	**Komplex információk körében**				
4.5.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X	X		
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	X	X		
6.2.	Műveletek gyakorlása	X	X		
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		X		
7.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	X	X		
8.	**Vizsgálati tevékenységek körében**				
8.1.	Technológiai próbák végzése	X	X		
9.	**Szolgáltatási tevékenységek körében**				
9.1.	Szolgáltatási napló vezetése	X			

9.2.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X	X		
9.3.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X			

7.5.2. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszköz**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat		X		
1.2.	elbeszélés		X		
1.3.	megbeszélés		X		
1.4.	szemléltetés		X		
1.5.	projekt		X		

.

A
10214-12 azonosító számú Épületgépészeti munkabiztonsági és környezetvédelemi feladatok megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai, témakörei

A 10214-12 azonosító számú, Épületgépészeti munkabiztonsági és környezetvédelemi feladatok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10214-12 Épületgépészeti munkabiztonsági és környezetvédelemi feladatok	Munkavédelem			Elsősegélynyújtás gyakorlata	
	Munkaterület munkavédelme	Tűz elleni védekezés	Környezetvédelem	Az elsősegélynyújtás általános szabályai	Sérülések ellátása
FELADATOK					
Betartja és betartatja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat	X	X	X	X	
Betartja az épületgépész szakmákra, épületgépészeti szerelési-javítási technológiára vonatkozó egyedi előírásokat	X	X	X	X	
Épületgépész munkavégzés során a hőtermelő berendezések égéstermék elvezetésével, a szennyvizek elhelyezésével kapcsolatos előírásokat betartja		X	X		
Alkalmazza a fosszilis és megújuló energiaforrásokkal kapcsolatos előírásokat és a veszélyforrások elhárításának módját		X	X		
Tűz- és robbanás veszélyes közegeket szállító vezetékek egyedi szerelési és biztonságtechnikai előírásait betartja	X			X	
Részt vesz a munka-, tűz- és környezetvédelemmel kapcsolatos események kivizsgálásában, dokumentálásában	X	X	X		
Épületgépészeti kivitelezés munkaterületén gondoskodik elsősegélynyújtó és tűzoltó eszközökről		X		X	X
Jelzi a tüzet, részt vesz az oltásban		X			
Biztonságtechnikai előírásoknak megfelelően alakítja ki az épületgépészeti kivitelezés munkaterületét	X				
Betartja és betartatja a szelektív és veszélyes hulladékgyűjtés szabályait			X		
Betartja és betartatja a veszélyes anyagok kezelésére vonatkozó előírásokat			X		

Tűz- és robbanásveszélyes anyagot tartalmazó palackok rakodási, szállítási és tárolási előírásait betartja		X			
Részt vesz a mentésben, elsősegélyt nyújt				X	X
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat				X	
SZAKMAI ISMERETEK					
Környezetvédelmi ismeretek			X		
Épületgépészeti technológiák veszélyei				X	
Tűzvédelmi ismeretek		X			
Munkabiztonsági ismeretek	X			X	X
Tűzoltó berendezések, eszközök		X			
Tűzkár bejelentése		X			
Elsősegélynyújtási ismeretek				X	X
Munkavégzés szabályai	X				
Épületgépészeti berendezések biztonsági rendszerei		X	X		
Magasban végzett munkák biztonságtechnikai előírásai	X				
Kézi és gépi anyagmozgatás szabályai	X				
Fogyasztóvédelem	X				
SZAKMAI KÉSZSÉGEK					
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések használata	X				
Információforrások kezelése	X	X	X	X	X
Munkabiztonsághoz kapcsolódó jelképek értelmezése	X	X	X	X	X
Munkabiztonsághoz kapcsolódó színjelölések értelmezése	X	X	X	X	X
Elsősegélynyújtás	X	X	X	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK					
Felelősségtudat	X	X	X	X	X
Szabálykövetés	X	X	X	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK					
Irányíthatóság	X	X	X	X	X
Irányítási készség	X	X	X	X	X
MÓDSZER KOMPETENCIÁK					
Figyelem-összpontosítás	X	X	X	X	X
Rendszerező képesség	X		X	X	X
Körültekintés, elővigyázatosság	X	X	X	X	X

8. Munkavédelem tantárgy 54 óra

8.1. A tantárgy tanításának célja

Az adott feladat munkavédelmi szempontból való átgondolása, a helyes munkaeszközök kiválasztására, a megfelelő munkakörnyezet megteremtése, a biztonságos munkafolyamatok megtervezése a tűz- és környezetvédelmi előírások figyelembe vételével. A figyelmetlenségből eredő sérülések, balesetek és egészségkárosodás megelőzése, illetve a véletlen balesetekből eredő károk minimalizálása.

8.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

8.3.Témakörök

8.3.1. Munkaterület munkavédelme 18 *óra*

A baleset és a munkahelyi baleset fogalma a munkahelyi balesetek és a foglalkozási megbetegedések fajtái.
A munkáltatók alapvető feladata a veszélyek megelőzése.
A munkavállaló magatartási szabályai a biztonságos munkavégzés érdekében.
Személyi védőfelszerelésekkel szemben támasztott követelmények.
A munkavédelmi oktatás időpontjai és dokumentálása.
A munkabalesetek bejelentése, nyilvántartása és kivizsgálása.
Elsősegélyláda felszerelése.
A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések, biztonsági és egészségvédelmi jelzés, biztonsági színek jelentése, állandó jelzések, időszakos jelzések.
A munkavégzés fizikai ártalmai, zajos munkahely, rezgések.
Munkahelyi klíma, a helyiség hőmérséklete, a levegő nedvességtartalma, légsebesség, a levegő tisztasága, porártalmak.
A munkahelyek megvilágítása, a természetes fény, a színek kialakítása, a munkahelyek természetes megvilágítása, a munkahelyek mesterséges megvilágítása.

Épületgépészeti berendezéseken alkalmazott biztonsági rendszerek
A nyomástartó berendezések biztonságtechnikája, a nyomástartó berendezések biztonsági szerelvényei.
Magasban végzett munka, létrák, állványok, kezelőjárdák biztonságtechnikai előírásai, ellenőrzése a munkavégzés előtt.
A kézi és gépi anyagmozgatás szabályai.
A munkavégzés során valamint a telephelyen használt anyagok, eszközök biztonságos tárolása.

8.3.2. Tűz elleni védekezés 18 *óra*

Tűz keletkezése, az égés feltételei, gyulladási hőmérséklet, robbanás, alsó-felső robbanási koncentráció, az anyagok éghetősége.
Tűzoltás módjai, tűzoltó eszközök, az éghető anyag eltávolításán alapuló mód, az oxigén elvonásán alapuló mód, az éghető anyag hőmérsékletének csökkentésén alapuló oltási mód.
Tüzelő- és fűtőberendezések elhelyezésének, működtetésének tűzvédelmi előírásai
Nyílt lánggal végzett munkavégzés biztonságtechnikája.
A gázhegesztés biztonsági előírásai, az ívhegesztés biztonsági előírásai.

8.3.3. Környezetvédelem 18 *óra*

Vízszennyezés vízforrások, csapadék, felszín alatti vizek, felszín feletti vizek, kommunális szennyvíz, az ipari tevékenység vízszennyezése.
A levegő jellemzői, a levegőszennyezés, légkörben lévő alapgázok, légszennyezés forrásai és folyamata.
Hulladékok kezelése, a hulladékok szelektív összegyűjtése, hulladékok előkezelése, átmeneti tárolás, hulladékok elszállítása, hulladékok feldolgozása, hulladékok végleges elhelyezése.
Az épületgépészeti munkafolyamatoknál, technológiáknál a veszélyek megelőzése, illetve környezetkárosító hatásuk csökkentése érdekében teendő intézkedések.

8.4.*A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

-

8.5.*A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

8.5.1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X	X	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X	X	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X	X	

1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése	X			
2.2.	Leírás készítése	X			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	X	X	X	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X			
3.	**Komplex információk körében**				
3.1.	Esetleírás készítése	X	X	X	
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	X	X	X	
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	X	X	X	
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X	X	X	
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	X			
4.	**Csoportos munkaformák körében**				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		X		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X	X	
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		X	X	
4.5.	Csoportos versenyjáték		X	X	

8.5.2. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszköz**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat		X	X	
1.2.	elbeszélés			X	
1.3.	kiselőadás		X	X	
1.4.	megbeszélés		X	X	
1.5.	vita		X	X	
1.6.	szemléltetés		X	X	
1.7.	projekt		X		
1.8.	kooperatív tanulás		X		
1.9.	szimuláció		X	X	
1.10.	szerepjáték			X	
1.11.	házi feladat	X			

9. Elsősegélynyújtás gyakorlata tantárgy 36 óra

9.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy alapvető célja, hogy a munkavégzés alatt vagy azon kívül is a tanulók képesek legyenek a balesetek során keletkezett sérülések felismerésére és az elsősegély nyújtási teendők ellátására.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

9.3. Témakörök

9.3.1. Az elsősegélynyújtás általános szabályai *18 óra*

Tájékozódás a helyszínen.
Teendők a baleset helyszínén.
A baleseti helyszín biztosítása.
Mentőhívás.
Elsősegélynyújtó védelme.
Beteg vizsgálata.
Újraélesztés.
Eszméletlen beteg ellátása.
Légútbiztosítás módjának kiválasztása.
Stabil oldalfekvés.

9.3.2. Sérülések ellátása *18 óra*

Vérzéstípusok jellemzői:
- Hajszáleres vérzés.
- Visszeres vérzés.
- Ütőeres vérzés.

Elsősegélynyújtás vérzések esetén:
- Sebellátás.
- Nyomókötés.
- Artériás nyomáspontok.
- Különleges vérzések.
- Orrvérzés.
- Belső vérzések és veszélyei.

Mérgezések:
- Gyógyszermérgezés.
- Ételmérgezés.
- Gombamérgezés.
- CO2 mérgezés.
- Szénmonoxid (CO) mérgezés.
- Benzinmérgezés.

Metilalkoholmérgezés.

Égési sérülések osztályozása, jellemzői.

Elsősegélynyújtó feladata égés, fagyás által okozott sérülések esetén, sav-lúgmérgezés ellátása.

Idegen test okozta sérülések, Heimlich féle műfogás.

Szemsérülés és ellátása.

Csontok, ízületek sérülései: nyílt, zárt sérülések ellátása.

Rándulás.

Ficam.

Törés.

Fektetési módok, Rautek féle műfogás.

Elsősegélynyújtó feladata veszélyes anyagok okozta sérülések esetén.

Rosszullétek, ájulás, epilepsziás roham, szívinfarktus gyanú, alacsony vércukorszint miatti rosszullét, sokk és ellátása.

Az elsősegélynyújtó feladatai villamos áram okozta sérülések esetén.

Tömeges balesetek ellátása.

9.4. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

-

9.5. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

9.5.1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X		
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése	X	X		
2.2.	Leírás készítése	X	X		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	X			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	X			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X			
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Munkavédelmi piktogrami rajz értelmezése	X			
3.2.	Baleseti helyszín rajz készítés	X			
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése	X	X		

5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
5.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		X		
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.1.	Műveletek gyakorlása	X	X		

9.5.2. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszköz**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat	X	X		
1.2.	elbeszélés	X	X		
1.3.	kiselőadás	X			
1.4.	megbeszélés		X		
1.5.	vita		X		
1.6.	szemléltetés	X	X		
1.7.	szimuláció	X	X		
1.8.	szerepjáték	X	X		

A
10215-12 azonosító számú

Fűtésrendszer-szerelő feladatok megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10215-12 azonosító számú, Fűtésrendszer-szerelő feladatok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10215-12 Fűtésrendszer-szerelő feladatok	Fűtési rendszerek				Fűtési rendszerek gyakorlata			
	Fűtési rendszer szerelése	Hőleadók, hőtermelők	Fűtési rendszerek karbantartása	Napenergia-hasznosítás	Fűtési rendszer szerelése	Hőleadók, hőtermelők	Fűtési rendszerek karbantartása	Napenergia-hasznosítás
FELADATOK								
Tanulmányozza és értelmezi a munkafolyamatokra, eszközökre,technológiára vonatkozó dokumentációt	X	X	X	X	X	X	X	X
Szerelési vázlatot készít	X	X		X	X	X		X
Központi fűtési vezetéket épít, elhelyezi a szerelvényeket	X	X		X	X	X		X
Padlófűtéshez csövet fektet, szerelvényeket helyez el	X	X			X	X		
Falfűtéshez, szegélyfűtéshez csövet fektet, szerelvényeket helyez el	X	X			X	X		
Hőtermelő és hővissaznyerő berendezésekhez fűtési hálózatot épít, szerlvémyeket helyez el	X	X		X	X	X		X
Kiépíti a geotermális hőszivattyúk primerhőforrás csatlakozó hálózatát	X	X			X	X		
Szabályozó szelepeket, egységeket épít be	X				X			
Beépíti a kazánt, a hőtermelő berendezést, illetve a napenergia hasznosító berendezést a szerelvényeivel	X	X		X	X	X		X
Nyomáspróbát végez	X		X	X	X		X	X
A rendszert közvetítő közeggel feltölti, ellenőrzi, légtelenít	X			X	X			X
Szivárgás esetén javít	X		X		X		X	
Kazánvizet kezeli, összetételét ellenőrzi	X		X		X		X	
Leüríti, vízteleníti a fűtési rendszert	X		X		X		X	
Elvégzi fűtésrendszerek nagykarbantartását, tisztítását	X		X		X		X	
Elvégzi különféle fűtésrendszerek beszabályozását	X	X	X	X	X	X	X	X
Alkalmazza a fogyasztóvédelmi előírásokat	X	X	X	X	X	X	X	X
SZAKMAI ISMERETEK								
Fűtési rendszerek működése	X	X	X	X	X	X	X	X
Fűtőtestek felszerelésének technológiai szabályai	X	X			X	X		
Padló-, fal-, szegélyfűtés készítése	X	X			X	X		
Fűtési szabályzó szelep	X	X			X	X		
Kazán	X	X			X	X		
Megújuló energiák	X			X	X			X
Napenergia hasznosító szerelése	X			X	X			X
Szabályzó szerkezetek	X	X		X	X	X		X

Beszabályozási műveletek	X		X		X		X	
Üzembe helyezés és szervizelés	X		X		X		X	
Berendezések átadása	X		X		X		X	
Garanciális és jótállási feltételek	X				X			
Szakmai szabványok	X	X	X	X	X	X	X	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK								
Gépészeti, építési, épületgépészeti rajz, folyamatábrák olvasása, értelmezése	X	X	X	X	X	X	X	X
Gépészeti vázlatrajz készítése	X	X	X	X	X	X	X	X
Épületgépészeti csőhálózati rajzok készítése	X	X	X	X	X	X	X	X
Szakmai számolási készség	X	X		X	X	X		X
Szakmai idegen nyelvű kifejezések megértése	X	X	X	X	X	X	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK								
Kézügyesség	X	X	X	X	X	X	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK								
Együttműködési hajlandóság a munkavégzés során	X	X	X	X	X	X	X	X
MÓDSZER KOMPETENCIÁK								
Módszeres munkavégzés	X	X	X	X	X	X	X	X

10. Fűtési rendszerek tantárgy 268óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók legyenek képesek dokumentáció alapján a szerelési feladat előkészítésére, a megfelelő cső- és anyagminőség kiválasztására, ismerjék meg a szerelési feladatot képző csővezeték összeállítását. Sajátítsák el a hegesztett-, forrasztott-, prés- és egyéb különféle kötésmódok és a csőkötések tömörségének ellenőrzési módszereinek elméletét. A tanulók ismerjék meg a rendszerelemek és a készülékek szerelési és beépítési módjait; alkalmazzák és értelmezzék megfelelően az előírásokat. Sajátítsák el a napkollektoros rendszerek működési és szerelési ismereteinek elméletét.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

10.3. Témakörök

10.3.1. Fűtési rendszer szerelése *54 óra*

Szerelési körülmények alapismeretei.
Különböző „hagyományos” fűtési rendszerek működési alapismerete.
Radiátoros fűtési rendszerek (egycsöves, kétcsöves).
Padlófűtési, falfűtési, szegélyfűtési rendszerek működésének ismerete.
Padlófűtési csőrendszer építésének szabályai (fektetési módok, optimális csőhosszúság, dilatáció, rögzítés).
Gravitációs, szivattyús fűtési rendszerek és nyomásviszonyaik.
Távfűtési rendszerek ismeretei.
Gőzellátó rendszerek ismeretei.
Szükséges szabályozó- és biztonsági szerelvények ismerete.
Fűtési rendszereknél használatos csővezetékek anyagai és azok jellemzői.
Anyagszükséglet, felmérés, ajánlatkészítés ismeretei.
Szilárdsági és tömörségi nyomáspróba fogalma (nyomás érték, közeg, időtartam).

10.3.2. Hőleadók, hőtermelők 68 *óra*

2.évfolyamon:
Hő-leadás alapismeretei.
Fűtőtestek kiválasztásának szempontjai (radiátorok anyagai, hő leadások módjai).
Fűtőtestek szabályozó- és egyéb szerelvényei.
3. évfolyamon:
Hőcserélők feladata, működése, típusai szerkezetük, felépítésük szerint és azok jellemzői.

Kazánok fajtáinak, szerelvényének és működésének ismerete.
Kazánok biztonsági és szabályozó szerelvényei.
Távfűtési rendszerek jellemzői.

10.3.3. Fűtési rendszerek karbantartása **84** ***óra***

2. évfolyamon:
Fűtési rendszer karbantartása.
Korrózió által okozott törmelék eltávolítása.
Vízkő eltávolítása.
3. évfolyamon:
Hőcserélők tisztítása.
Kazánok vízkőmentesítése.
Gázkészülékek, radiátorok vízkőmentesítése.
Kazán zajok csökkentése.
Keringési problémák megoldása.
Gépi fűtéstisztítás.
Fűtési rendszerek vegyszeres gépi tisztítása.
Padlófűtési rendszer gépi tisztítása.
Fűtési rendszer szivárgásmentesítése.
Vízlágyítók kezelése, beépítése, üzemeltetése.
Fűtési-rendszer beüzemelése és beszabályozása karbantartás és üzemeltetése.
Nyomáspróbák jellemzői.
Beüzemelési és beszabályozási ismeretek, feltöltés, légtelenítés, vízkezelés

10.3.4. Napenergia-hasznosítás **62** ***óra***

2. évfolyamon
Megújuló energiák ismerete.
Napenergia-hasznosítás alapelvei, lehetőségei.
3. évfolyamon:
Napkollektor típusok.
Szolár tároló tartályok szerepe, kialakításuk.
Tárolótartály elhelyezési, csatlakoztatási ismeretek.
Napkollektor rögzítési, illesztési ismeretek.

10.4. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

-

10.5. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

10.5.1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X	X	X	
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X	X	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X	X	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X	X	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X	X	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X	X	
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése	X	X		
2.2.	Leírás készítése	X	X		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			X	
2.4.	Tesztfeladat megoldása	X			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X	X		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X	X		
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Épületgépészeti kapcsolási rajz értelmezése	X	X	X	
3.2.	Épületgépészeti kapcsolási rajz kiegészítés	X	X	X	
3.3.	Épületgépészeti kapcsolási rajz elemzés, hibakeresés	X	X	X	
3.4.	Épületgépészeti kapcsolási rajz készítése fűtési rendszerről	X	X	X	
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése	X	X	X	
4.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X	X		
4.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	X			
5.	**Csoportos munkaformák körében**				

5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.1.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		X		
7.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		X	X	
8.	**Vizsgálati tevékenységek körében**				
8.1.	Technológiai próbák végzése	X	X		

10.5.2. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszköz**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat	X	X	X	
1.2.	kiselőadás	X	X	X	
1.3.	megbeszélés	X	X	X	
1.4.	vita		X	X	
1.5.	szemléltetés	X	X	X	
1.6.	projekt		X	X	
1.7.	kooperatív tanulás		X		
1.8.	házi feladat	X			

11. Fűtési rendszerek gyakorlata tantárgy 464 óra

11.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók legyenek képesek a dokumentáció alapján vezetékhálózat és a készülékek szerelési feladatának kivitelezésére, hőleadók és hőtermelők beépítésére, üzembe helyezésére. Sajátítsák el a tömörségellenőrzés és elő-beszabályozás gyakorlatát. A tanulók készítsenek a fűtési vezetékhálózatoknál alkalmazott csőkötéseket, legyenek képesek hőleadó rendszerek beépítésére, elosztóhálózat kiépítésére, hőtermelő berendezés bekötésére a fűtési rendszerbe. Sajátítsák el a nyomáspróba kivitelezésének gyakorlatát, és a napkollektoros rendszerek működési és szerelési ismereteinek gyakorlati alkalmazását.

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

11.3. Témakörök

11.3.1. Fűtési rendszer szerelése *134 óra*

2. évfolyamon:

Fűtési rendszerek szerelése, szerelvények elhelyezése, különböző anyagú csövekkel.(ÖGY)

Radiátoros rendszerek kialakítása. (ÖGY)

Padlófűtési rendszer és radiátoros fűtési rendszer összehangolása közös kazán esetén.

Padlófűtési rendszer feltöltése, légtelenítés, szabályozhatósága. (ÖGY)

Padlófűtés szerelése, szerelvények elhelyezése. (ÖGY)

3- évfolyamon:

Falfűtés szerelése. (ÖGY)

Mennyezet fűtés szerelése.

Szegélyfűtéses rendszer szerelése.

Fűtési rendszerek kialakítása különböző csőanyagokkal és technológiákkal kivitelezés során. (ÖGY)

Szilárdsági és tömörségi nyomáspróba fogalma végrehajtása (nyomás érték, közeg, időtartam). (ÖGY)

11.3.2. Hőleadók, hőtermelők *134 óra*

2. évfolyamon:

Hőleadó rendszerek szerelési sajátosságai.

Fűtőtestek beépítése különböző anyagú csatlakozó ágvezetékekkel.

Fűtőtest szelepek beépítése. (ÖGY)

Hőcserélők karbantartása, tisztítása, hőcserélők vagy háromjáratú szelep beépítési megoldásai a fűtési rendszerekbe. (ÖGY)

Fűtőtestek beszabályozása. (ÖGY)

3. évfolyamon:
Tárolótartály elhelyezése, csatlakoztatása.
Kazánok elhelyezése, bekötése meglévő, illetve új fűtési, HMV rendszerhez. (ÖGY)
Biztonsági berendezések szerelési sajátosságai.
Hőleadók és hőtermelők fűtési rendszerbe építése kiviteli terveknek megfelelően. (ÖGY)

11.3.3. Fűtési rendszerek karbantartása ***98 óra***

2. évfolyamon:
Fűtési rendszer karbantartása. (ÖGY)
Korrózió által okozott törmelék eltávolítása.
Vízkő eltávolítása.
Hőcserélők tisztítása. (ÖGY)
Kazánok vízkőmentesítése.
Gázkészülékek, radiátorok vízkőmentesítése.
3. évfolyamon:
Kazán zajok csökkentése.
Keringési problémák megoldása.
Gépi fűtéstisztítás.
Fűtési rendszerek vegyszeres gépi tisztítása. (ÖGY)
Padlófűtési rendszer gépi tisztítása.
Fűtési rendszer szivárgásmentesítése. (ÖGY)
Vízlágyítók kezelése, beépítése, üzemeltetése. (ÖGY)
Fűtési-rendszer beüzemelése és beszabályozása karbantartás és üzemeltetése. (ÖGY)

11.3.4. Napenergia-hasznosítás ***98 óra***

2. évfolyamon:
Tárolótartály, napkollektor elhelyezési, bekötési ismeretek. (ÖGY)
Tárolótartály, napkollektor elhelyezése, bekötése.
3. évfolyamon:
Tárolótartály elhelyezése, csatlakoztatása. (ÖGY)
Napkollektor rögzítése, bekötése. (ÖGY)
Napkollektor illesztése meglévő, ill. új fűtési, HMV rendszerhez. (ÖGY)

11.4. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

-

11.5. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

11.5.1. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.4.	Információk önálló rendszerezése	X			
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése	X	X		
2.2.	Leírás készítése	X	X		
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X	X		
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X	X		
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Fűtési kapcsolási rajz értelmezése	X	X		
3.2.	Fűtési kapcsolási rajz kiegészítés	X	X		
3.3.	HFűtési kapcsolási rajz elemzés, hibakeresés	X	X		
3.4.	Kapcsolási rajz készítése fűtési-rendszerről	X	X		
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X	X		
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	X	X		
6.2.	Műveletek gyakorlása	X	X		
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X		
7.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	X	X		
8.	**Vizsgálati tevékenységek körében**				
8.1.	Technológiai próbák végzése	X	X		
9.	**Szolgáltatási tevékenységek körében**				

9.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	X	X		
9.2.	Szolgáltatási napló vezetése	X			
9.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X	X		
9.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X	X		

11.5.2. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)***

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszköz**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat	X	X		
1.2.	megbeszélés	X	X		
1.3.	szemléltetés	X	X		

A
10216-12 azonosító számú

Gázvezeték- és rendszerszerelő feladatok megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10216-12 azonosító számú, Gázvezeték- és rendszerszerelő feladatok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10216-12 Gázvezeték- és rendszerszerelő feladatok	Gázvezeték rendszerek			Gázvezeték rendszerek gyakorlata		
	Bekötővezetékek	Csatlakozó, elosztó és fogyasztói vezetékek, gázmérők, nyomásszabályozók	Gázfogyasztó berendezések	Bekötővezetékek	Csatlakozó, elosztó és fogyasztói vezetékek, gázmérők, nyomásszabályozók	Gázfogyasztó berendezések
FELADATOK						
Tanulmányozza és értelmezi a munkafolyamatokra, eszközökre, technológiára vonatkozó dokumentációt	X	X	X	X	X	X
Szerelési vázlatot készít	X	X	X	X	X	X
Gázvezetéket fektet talajszint alatt	X	X		X	X	
Speciális idomokat épít be a gázcsőhálózatba csőanyag változási helyeken	X	X		X	X	
Különféle technikákkal gázvezetéket szerel	X	X		X	X	
Karbantartja a speciális gázcsőhegesztő készülékeket, gépeket	X	X		X	X	
Kialakítja a mérőóra és nyomásszabályozók helyét		X			X	
A gázfogyasztó berendezéseket elhelyezi, rögzíti a terv alapján			X			X
Kialakítja a készülék égéstermék elvezetését			X			X
Beépíti a szellőzőket			X			X
Felszereli, rögzíti a gázszerelvényeket	X	X	X	X	X	X
Megvalósult vázlatot összeállít	X	X	X	X	X	X
SZAKMAI ISMERETEK						
A légellátás szabályai			X			X
Mérőóra és nyomásszabályzó		X			X	
Az acélcső hegesztési szabályai	X	X		X	X	
A műanyagcső-hegesztés technológiája és műveleti szabályai	X	X		X	X	
A műanyagcső hegesztő gépek működése és használati jellemzői, kezelési szabályai	X	X		X	X	
Különböző anyagú csövek egymáshoz csatlakoztatásának előírásai	X	X		X	X	
Égéstermék elvezető rendszerek			X			X
Szakmai szabványok	X	X	X	X	X	X

SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Építési, gépészeti, épületgépészeti rajzok olvasása, értelmezése vázlat készítése	X	X	X	X	X	X

Épületgépészeti csőhálózati rajzok készítése	X	X	X	X	X	X
Folyamatábrák olvasása, értelmezése			X			X
Elemi szakmai számolási készség	X	X	X	X	X	X
Szakmai idegen nyelvű kifejezések megértése	X	X	X	X	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Mozgáskoordináció	X	X	X	X	X	X
Kézügyesség	X	X	X	X	X	X
Megbízhatóság	X	X	X	X	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Együttműködési hajlandóság a munkavégzés során	X	X	X	X	X	X
Kompromisszumkészség	X	X	X	X	X	X
MÓDSZER KOMPETENCIÁK						
Körültekintés, elővigyázatosság	X	X	X	X	X	X
Módszeres munkavégzés	X	X	X	X	X	X

12. Gázvezeték rendszerek tantárgy 237 óra

12.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók tudják előkészíteni a munkakörnyezetet a gázvezeték szerelés és javítás munkavégzéséhez, illetve nyomáspróbához. A különböző vezetékanyagoknak megfelelően ismerjék meg a szerelési technológiákat. A gázkészülékek típusainak megfelelően legyenek képesek biztosítani a szükséges szerelési körülményeket. A tanulók sajátítsák el a tömörségi és szilárdsági nyomáspróba elméleti tudnivalóit.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

12.3. Témakörök

12.3.1. Bekötővezetékek 74 *óra*

2. évfolyamon:

Alkalmazható csővezetékek fajtái és anyagainak jellemző tulajdonságai.
Műanyagcső hegesztés technológiája, műveleti szabályai.
Műanyagcső hegesztőgépek működése és használati jellemzői, kezelési szabályai.

3. évfolyamon:

Különböző anyagú csövek egymáshoz csatlakoztatásának ismerete.
Hegesztőgépek működése, kezelési szabályai.
D-terv elkészítésének ismerete.

12.3.2. Csatlakozó, elosztó és fogyasztói vezetékek, gázmérők, nyomásszabályozók 74 *óra*

2. évfolyamon:

Csatlakozó, elosztó és fogyasztói vezetékek kiépítési ismeretei.
Csatlakozó, elosztó és fogyasztói vezetékek kiépítésére használható anyagok.
PB ellátó rendszerek, tartályok telepítésének ismeretei.
Talajszint feletti PB gázvezeték anyagai és technológiái.
Légellátás, gázterhelés számítási ismeretek.
Nyomásszabályozók feladata, csoportosítása, felszerelési ismeretei.
Gázmérők feladata, csoportosítása, felszerelési ismeretei.
Acél anyagú gázelosztó-vezeték hegesztés-technológiája.

3. évfolyamon:

Gázelosztó-vezeték megbontása nélkül alkalmazható eszközök.
Csatlakozó és fogyasztói vezeték épületen kívüli nyomvonalának ismerete.
A vezetékek és fogyasztói berendezések kivitelezési követelményei.
A gáziparban használt szerelvények ismerete.
Szilárdsági és tömörségi nyomáspróba fogalma (nyomásérték, -közeg, időtartam).

12.3.3. Gázfogyasztó berendezések 89 *óra*

2. évfolyamon:

Légellátás, gázterhelés számítási ismeretek.
Különböző típusú gázkészülékek fogalma (A, B, C).
Égéstermék elvezető rendszerek építési ismerete.
Gázégők, Gázkonvektorok ismerete.

3. évfolyamon:

Gáz-vízmelegítők, hősugárzók ismerete.
Gáztűzhelyek, nagykonyhai gázüzemű berendezések ismerete.
Gázüzemű fűtőkészülékek üzemi és biztonsági szerelvényeinek ismerete
Kondenzációs elven működő kazánok legfontosabb jellemzőinek ismerete.

12.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

-

12.5. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

12.5.1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X	X	X	
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X	X	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X	X	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	X	X	X	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X	X	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	X			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	X	X	X	
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése	X	X		
2.2.	Leírás készítése	X	X		

2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			X	
2.4.	Tesztfeladat megoldása	X			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	X			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X	X		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X	X		
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Épületgépészeti kapcsolási rajz értelmezése	X	X	X	
3.2.	Épületgépészeti kapcsolási rajz kiegészítés	X	X	X	
3.3.	Épületgépészeti kapcsolási rajz elemzés, hibakeresés	X	X	X	
3.4.	Épületgépészeti kapcsolási rajz készítése gázvezeték rendszerről	X	X	X	
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése	X	X	X	
4.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X	X		
4.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	X			
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		X		
5.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.1.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		X		
7.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		X	X	
8.	**Vizsgálati tevékenységek körében**				
8.1.	Technológiai próbák végzése	X	X		

12.5.2. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszköz**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat	X	X	X	
1.2.	kiselőadás	X	X	X	
1.3.	megbeszélés	X	X	X	
1.4.	vita		X	X	
1.5.	szemléltetés	X	X	X	
1.6.	projekt		X	X	
1.7.	kooperatív tanulás		X		
1.8.	házi feladat	X			

13. Gázvezeték rendszerek gyakorlata tantárgy 500 óra

13.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók legyenek képesek előkészíteni a munkakörnyezetet a gázvezeték szerelés és javítás munkavégzéshez, illetve nyomáspróbához. Sajátítsák el a kiviteli tervek alapján különböző vezetékanyagokból a gázvezeték-hálózatok szerelését. A tanulók ismerjék meg a tömörségi és szilárdsági nyomáspróba gyakorlatát, és dokumentációját.

13.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

13.3. Témakörök

13.3.1. Bekötővezetékek *172 óra*

2. évfolyamon:

Gázvezeték fektetése talajba, a szigetelés elvégzése, korrózióvédelem elvégzése.(ÖGY)
Acélcső hegesztés lánghegesztéssel.
Acélcső hegesztés ívhegesztéssel.
Speciális idomok beépítése a gázcsőhálózatba csőanyag változási helyeken.
Acélcső hegesztés lánghegesztéssel helyszíni munkavégzés során.(ÖGY)

3. évfolyamon:

Speciális gázcsőhegesztő készülékek, gépek karbantartása.(ÖGY)
Acél, PE, réz átmeneti idom szerelésének szabályai.

13.3.2. Csatlakozó, elosztó és fogyasztói vezetékek, gázmérők, nyomásszabályozók *196 óra*

2. évfolyamon:

Speciális idomok beépítése a gázcsőhálózatba csőanyag változási helyeken kiviteli terveknek megfelelően.(ÖGY)
Csatlakozó, elosztó és fogyasztói vezetékek kialakítása.(ÖGY)
A mérőóra és nyomásszabályozók helyének kialakítása, felszerelési ismeretek.
Kiviteli tervek alapján helyszíni gázvezeték-hálózat szerelése.(ÖGY)

3. évfolyamon:

Kialakítja a mérőóra és nyomásszabályozók helyét.
Pb gázvezeték kiépítésének szabályainak alkalmazása.
Szilárdsági és tömörségi nyomáspróba végrehajtása.(ÖGY)
A nyomáspróbák dokumentálása, kiértékelése.

13.3.3. Gázfogyasztó berendezések *132 óra*

2. évfolyamon:

A gázfogyasztó berendezések elhelyezése, rögzítése a terv alapján.(ÖGY)
A készülék égéstermék elvezetésének kialakítása.(ÖGY)
3. évfolyamon:
A szellőzők beépítése.(ÖGY)
A gázszerelvények felszerelése, rögzítése.(ÖGY)
A különböző típusú gázkészülék elhelyezésének szabályai.

13.4. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

-

13.5. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

13.5.1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	X			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.3.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	X	X		
1.4.	Információk önálló rendszerezése	X			
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése	X	X		
2.2.	Leírás készítése	X	X		
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	X	X		
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	X	X		
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	Gázrendszer kapcsolási rajz értelmezése	X	X		
3.2.	Gázrendszer kapcsolási rajz kiegészítés	X	X		
3.3.	Gázrendszer kapcsolási rajz elemzés, hibakeresés	X	X		
3.4.	Kapcsolási rajz készítése gázvezeték hálózati-rendszerről	X	X		
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	X	X		
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		X		
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	X	X		
6.2.	Műveletek gyakorlása	X	X		
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	X	X		
7.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	X	X		

8.	**Vizsgálati tevékenységek körében**				
8.1.	Technológiai próbák végzése	X	X		
9.	**Szolgáltatási tevékenységek körében**				
9.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	X	X		
9.2.	Szolgáltatási napló vezetése	X			
9.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	X	X		
9.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	X	X		

13.5.2. ***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)***

Sorszám	**Alkalmazott oktatási módszer neve**	**A tanulói tevékenység szervezeti kerete**			**Alkalmazandó eszköz**
		egyéni	**csoport**	**osztály**	
1.1	magyarázat	X	X		
1.2.	megbeszélés	X	X		
1.3.	szemléltetés	X	X		

Összefüggő szakmai gyakorlat

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra
2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Szakmai követelménymodulok	**Tantárgyak**/Témakörök
10209-12 Épületgépészeti csővezeték-szerelés	**Épületgépészeti csővezetékek gyakorlata tantárgy**
	Csőszerelés előkészítése
	Vezetékhálózat kialakítása
	Csőhálózat üzembe helyezése
10211-12 Épületgépészeti rendszerismeret	**Épületgépészeti rendszerek gyakorlata tantárgy**
	Épületgépészeti alapfogalmak
	Épületgépészeti dokumentációk
	Épületgépészeti rendszerelemek

10215-12 Fűtésrendszer-szerelő feladatok	**Fűtési rendszerek gyakorlata tantárgy**
	Fűtési rendszer szerelése
	Hőleadók, hőtermelők
	Fűtési rendszerek karbantartása
	Napenergia-hasznosítás
10216-12 Gázvezeték- és rendszerszerelő feladatok	**Gázvezeték rendszerek gyakorlata tantárgy**
	Bekötővezetékek
	Csatlakozó, elosztó és fogyasztói vezetékek, gázmérők, nyomásszabályozók
	Gázfogyasztó berendezések

10209-12 Épületgépészeti csővezeték-szerelés
Az első évfolyamot követően

Épületgépészeti csővezetékek gyakorlata tantárgy

Témakörök

Csőszerelés előkészítése
Használja a csőszerelés előkészítésének műszereit, szerszámait, mérőeszközeit.
Csőszerelés és csőkötés előkészítésének műszereit ismeri, szerszámait, mérőeszközeit használja.
Szerelő kőműves munkákat végez kéziszerszámokkal (faláttörést, födém átfúrást horony-falvésés) csőrögzítést készít.
Szerelő kőműves munkákat végez kéziszerszámokkal (faláttörést, födém átfúrást horony-falvésés) csőrögzítést készít.
Elhelyezi az épületgépészeti csőrögzítéseket függesztéseket

Vezetékhálózat kialakítása
Acélcsövön, csőalakítást végez hideg és meleg technológiával.
Csőmenetet készít kézi és gépi úton.
Acélcsöveken, vörösrézcsöveken és műanyagcsöveken csőkötéseket és elágazásokat készít.
Oldható és nem oldható kötéseket készít.
Vörösréz vezetéken csőalakítást végez, csőkötést készít keményforrasztással.
Tömítések ismerete és használata, korrózió elleni védekezés, szigetelés szerelési technológiája.
Ellenőrzi a csőkötések tömörségét.
Elhelyezi az épületgépészeti csővezetékek, szigetelését a szerelési technológia szerint.

Csőhálózat üzembe helyezése
Csőhálózaton tisztítási feladatot végez és mérési beszabályozási műveleteket elvégzi és nyomáspróbát végez.
Csőhálózaton tömörség ellenőrzése, üzembe helyezése és a végzett munkát dokumentálja.
Elkészült csőhálózaton nyomáspróbát végez, tömörséget ellenőrzi.
Dokumentálja az üzembe helyezést megelőző csőhálózaton végzett munkákat.

10211-12 Épületgépészeti rendszerismeret
Az első és második évfolyamot követően

Épületgépészeti rendszerek gyakorlata tantárgy

Témakörök

Épületgépészeti alapfogalmak

Alap épületgépészeti számítások ismerete és a mérőszalag, tolómérő, mikrométer használata.
Hőmérséklet, mérése, mérőeszközök használata.
Hőszükséglet meghatározása számítással és a csövekben keletkezett veszteségek ismerete.

Épületgépészeti dokumentációk

Épületgépészeti tervdokumentációk tervjeleinek ismerete, műszaki adatok értelmezése, valamint kapcsolási vázlatok készítése szakáganként.
Egyszerű kapcsolási vázlatok készítése (szakáganként külön kapcsolási vázlat)
Épületgépész szakáganként anyagjegyzéket és költségvetést készít.
Az elkészített kapcsolási vázlatról szakáganként anyagjegyzék készítése, anyagköltség kiszámítása.
Épületgépészeti szerelvények ismerete és beépítésük a hálózatokba.
Munkahelyi dokumentáció készítése, jegyzőkönyvek kitöltése.
Épületgépészetben használt méretezési és költségvetési programok használat.

Épületgépészeti rendszerelemek

Szelepek, csapok, tolózárak csatlakozása csővezetékbe, menetes, karimás, és nem oldható kötéssel.
Biztonsági szelepek, szerelvények beépítése csővezetékbe felszerelése berendezésre.
Szivattyú beépítése, jelleggörbe szerkesztése mérés alapján.
Ventillátorok beépítése, szabályozása.

10215-12 Fűtésrendszer-szerelő feladatok*

A második évfolyamot követően

Fűtési rendszerek gyakorlata tantárgy

Témakörök

Fűtési rendszer szerelése

Fűtési rendszerek szerelése, szerelvények elhelyezése, különböző anyagú csövekkel.
Radiátoros rendszerek kialakítása.
Padlófűtési rendszer feltöltése, légtelenítés, szabályozhatósága.
Padlófűtés szerelése, szerelvények elhelyezése.
Falfűtés szerelése.
Fűtési rendszerek kialakítása különböző csőanyagokkal és technológiákkal kivitelezés során.
Szilárdsági és tömörségi nyomáspróba fogalma végrehajtása (nyomás érték, közeg, időtartam).

Hőleadók, hőtermelők

Fűtőtest szelepek beépítése.
Hőcserélők karbantartása, tisztítása, hőcserélők vagy háromjáratú szelep beépítési megoldásai a fűtési rendszerekbe.
Fűtőtestek beszabályozása.
Kazánok elhelyezése, bekötése meglévő, illetve új fűtési, HMV rendszerhez.
Hőleadók és hőtermelők fűtési rendszerbe építése kiviteli terveknek megfelelően.

Fűtési rendszerek karbantartása

Fűtési rendszer karbantartása.
Hőcserélők tisztítása.
Fűtési rendszerek vegyszeres gépi tisztítása.
Fűtési rendszer szivárgásmentesítése.
Vízlágyítók kezelése, beépítése, üzemeltetése.
Fűtési-rendszer beüzemelése és beszabályozása karbantartás és üzemeltetése.

Napenergia-hasznosítás

Tárolótartály, napkollektor elhelyezése, bekötése.
Tárolótartály elhelyezése, csatlakoztatása.
Napkollektor rögzítése, bekötése.
Napkollektor illesztése meglévő, ill. új fűtési, HMV rendszerhez

10216-12 Gázvezeték- és rendszerszerelő feladatok

A második évfolyamot követően

Gázvezeték rendszerek gyakorlata tantárgy

Témakörök

Bekötővezetékek
Gázvezeték fektetése talajba, a szigetelés elvégzése, korrózióvédelem elvégzése.
Acélcső hegesztés lánghegesztéssel helyszíni munkavégzés során.
Speciális gázcsőhegesztő készülékek, gépek karbantartása.

Csatlakozó, elosztó és fogyasztói vezetékek, gázmérők, nyomásszabályozók
Speciális idomok beépítése a gázcsőhálózatba csőanyag változási helyeken kiviteli terveknek megfelelően.
Csatlakozó, elosztó és fogyasztóvezetékek kialakítása.
Kiviteli tervek alapján helyszíni gázvezeték-hálózat szerelése.
Kialakítja a mérőóra és nyomásszabályozók helyét.
Szilárdsági és tömörségi nyomáspróba végrehajtása.

Gázfogyasztó berendezések
A gázfogyasztó berendezések elhelyezése, rögzítése a terv alapján.
A készülék égéstermék elvezetésének kialakítása.
A szellőzők beépítése.
A gázszerelvények felszerelése, rögzítése.

GYSZC HARRUCKERN JÁNOS SZAKGIMNÁZIUMA, SZAKKÖZÉPISKOLÁJA, SZAKISKOLÁJA ÉS KOLLÉGIUMA SZAKKÉPZÉSI HELYI KERETTANTERVE

a
34 541 11
PÉK-CUKRÁSZ
SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet és
- a földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 541 11
Szakképesítés megnevezése: Pék-cukrász
A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
Elméleti képzési idő aránya: 40%
Gyakorlati képzési idő aránya: 60%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
vagy iskolai végzettség hiányában:
Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendeletben az élelmiszeripar szakmacsoportra meghatározott bemeneti kompetenciák birtokában.
Szakmai előképzettség: —
Előírt gyakorlat: —
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	790,5 óra/év
Összesen:		2343 óra		2582,5 óra

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	**10**	**7**	**140**	**11**	**14**	**140**	**11,5**	**14**
	Összesen	**17**			**25,0**			**25,5**	
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**							**0,5**	
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**							**2**	
10917-12 Sütőipari és cukrászati termékgyártás	**Sütőipari gyártástechnológia**	**2,5+1**			**2,5+0,5**			**2+1**	
	Cukrászipari gyártástechnológia	**2+1**			**2,5+0,5**			**2,5+1**	
	Sütő- és cukrászati gépek működése	**1+0,5**			**2**			**1+0,5**	
	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat		**7**			**12**			**14**
11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek	**Mikrobiológia és higiénia**	**1**							
	Munka- és környezetvédelem	**1**							
	Minőség-ellenőrzés gyakorlat					**2**			
	Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek				**1+0,5**			**1**	
	Minőségirányítás				**1+0,5**				

A kerettanterv szakmai tartalma – a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8. § (5) bekezdésének megfelelően – a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	
A fő szakképe-sítésre vonatkozó:	Összesen	**360**	**252**	**140**	**396**	**504**	**140**	**356,5**	**434**	**2582,5**
	Összesen	**612**			**900**			**790,5**		
11 49 9- 12 Fo gla	**Foglalkoztatás II.**	**0**	**0**		**0**	**0**		**15,5**	**0**	**15,5**

	Munkajogi alapismeretek							3,5		3,5
	Munkaviszony létesítése							4		4
	Álláskeresés							4		4
	Munkanélküliség							4		3
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**	**0**	**0**		**0**	**0**		**62**	**0**	**62**
	Nyelvtani rendszerezés 1							10		10
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24
	Munkavállalói szókincs							18		18
10917-12 Sütőipari és cukrászati termékgyártás	**Sütőipari gyártástechnológia**	**126**			**108**			**93**		**327**
	Anyagismeret, tárolás, előkészítés	50								50
	Gyártástechnológia szakaszai	76								76
	Kenyérfélék gyártása				45					45
	Péksütemények, finom pékáruk gyártása				63			35		98
	Egyéb sütőipari termékek							30		30
	Hagyományos sütőipari termékek							28		28
	Cukrászipari gyártástechnológia	**108**			**108**			**108,5**		**324,5**
	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek	40								40
	Cukrászati félkész termékek	25								25
	Cukrászati tészták, uzsonna-sütemények	43			20					63
	Kikészített sütemények				72					72
	Teasütemények				16			30		46
	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek							35		35
	Díszítés							15,5		15,
	Cukrászati üzemek működése, üzemi számítások							28		28
	Sütőipari és cukrászati gépek működése	**54**			**72**			**46,5**		**172,5**
	Szállítás, tárolás, előkészítés berendezései	18								18
	Tésztakészítés, feldolgozás, kelesztés berendezései	25			37					62
	Sütés, készárukezelés berendezései				25			22		47
	Cukrászati gépek, berendezések	11			10			12		33
	Hűtés és fagyasztás berendezései							12,5		12,5
	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat		**252**			**432**			**434**	**1118**
	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai		98			72			36	206
	Kenyérfélék gyártása		14			72			36	122
	Péksütemények, finom pékáruk gyártása		14			72			80	166
	Egyéb sütőipari termékek								65	65
	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek		15							15
	Cukrászati félkész termékek		30							30
	Cukrászati tészták, uzsonna sütemények		81			36			36	153
	Kikészített sütemények					82			58	140
	Teasütemények					62			36	98
	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek					26			67	93
	Díszítés					10			20	30

11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek	**Mikrobiológia és higiénia**	**36**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**36**
	Mikrobiológia	26								26
	Élelmiszer-higiéniai ismeretek	10								10
	Munka- és környezetvédelem	**36**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**36**
	Munkavédelem	26								26
	Környezetvédelem	10								10
	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**72**		**0**	**0**	**72**
	Laboratóriumi alapok					6				6
	Tömegméréses alapvizsgálatok					12				12
	Térfogatméréses alapvizsgálatok					12				12
	Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok					15				15
	Érzékszervi vizsgálatok					9				9
	Technológiai tulajdonság vizsgálata					9				9
	Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálata					9				9
	Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek	**0**	**0**		**54**	**0**		**31**	**0**	**85**
	Gazdasági alapok				45					45
	Vállalkozási ismeretek				3			16		19
	Marketing				3			13		16
	Fogyasztóvédelem				3			2		5
	Minőségirányítás	**0**	**0**		**36**	**0**		**0**	**0**	**36**
	Minőségirányítás				36					36

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8. § (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

A
11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Foglalkoztatás II.
FELADATOK	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat	x
Feltérképezi a karrierlehetőségeket	x
Vállalkozást hoz létre és működtet	x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít	x
Diákmunkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x
Álláskeresési módszerek	x
Vállalkozások létrehozása és működtetése	x
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédkészség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önfejlesztés	x
Szervezőkészség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

30. Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra

30.1. A tantárgy tanításának célja

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

30.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

30.3. Témakörök

30.3.1. Munkajogi alapismeretek *3,5 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítása, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

30.3.2. ***Munkaviszony létesítése*** ***4 óra***

30.3.3. Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

30.3.4. Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

30.3.5. Munkanélküliség 4 óra

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat: a nemzetgazdasági miniszter által vezetett minisztérium, a fővárosi és megyei kormányhivatal foglalkoztatási, munkaerő-piaci feladatokat ellátó szervezeti egységei, valamint a fővárosi és megyei kormányhivatal járási (fővárosi kerületi) hivatalának foglalkoztatási, munkaerő-piaci feladatokat ellátó szervezeti egységei és ezek által ellátott feladatok.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

30.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

30.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

30.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x			
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat			x	

30.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.3	Tesztfeladat megoldása		x		

30.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)
71-80% jó (4)
61-70% közepes (3)
52-60% elégséges (2)
0-51% elégtelen (1)

A
11497-12 azonosító számú

Foglalkoztatás I.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Foglalkoztatás I.
FELADATOK	
Idegen nyelven:	
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Idegen nyelven:	
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok	x
a munkakör alapkifejezései	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Nyelvi magabiztosság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Információgyűjtés	x
Analitikus gondolkodás	x

31. Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra

31.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek – személyes és szakmai vonatkozást is beleértve – bemutatkozni idegen nyelven, továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

31.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

31.3. Témakörök

31.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 *10 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó, a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

31.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** – használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

31.3.3. Nyelvi készségfejlesztés *24 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen témakörökön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

31.3.4. Munkavállalói szókincs *18 óra*

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 2.3.1-2-3.3. pont szerinti alapozó témakörök elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségek feltérképezésére a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

31.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

31.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

31.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			
7.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

31.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

31.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A

10917-12 azonosító számú,

Sütőipari és cukrászati termékgyártás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10917-12 azonosító számú Sütőipari és cukrászati termékgyártás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Sütőipari gyártástechnológia	Cukrászipari gyártástechnológia	Sütő- és cukrászati gépek működése	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat
FELADATOK				
Péksüteményeket és finom pékárukat készít	x		x	x
Kiszámolja, kiméri, kiméreti a szükséges nyersanyagokat	x	x		x
Cukrászati késztermékeket készít		x	x	x
Díszítő műveleteket végez		x		x
Minőségbiztosítási dokumentumokat vezet	x	x		x
Kenyérféléket készít			x	x
Cukrásztechnológiai alapműveleteket végez		x		x
SZAKMAI ISMERETEK				
Sütőipari nyersanyagok és technikai anyagok	x		x	x
Kemencék	x	x	x	x
Tésztafeldolgozás műveletei	x	x	x	x
Cukrászati termékek jellemzői		x		x
Sütő és főzőberendezések	x	x		x
Diétás és diétát kiegészítő termékek	x	x		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Eszközök, kéziszerszámok és gépek használata	x		x	x
Testi ügyesség		x		x
Mennyiségérzék		x		x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Állóképesség	x	x	x	x
Kézügyesség		x		x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Közérthetőség	x	x	x	x
Konfliktusmegoldó készség	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Logikus gondolkodás	x	x	x	x
Módszeres munkavégzés	x		x	x

1. Sütőipari gyártástechnológia 327 óra

1.1 A tantárgy tanításának célja

A sütő és cukrász szaktechnikus szakmához szükséges sütőipari ismeretek elméleti tudásanyagának elsajátítása, amely megalapozza a gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását.

1.2 Kapcsolódó szakmai tartalmak

1.3 Témakörök

1.3.1. Anyagismeret, tárolás, előkészítés *50 óra*

A sütőipar nyersanyagainak csoportosítása.
A sütőiparban használt lisztfajták, liszttípusok jellemzése, a lisztek jelölése. Különleges lisztek.
A liszt kémiai összetétele, az alkotórészek változása a gyártástechnológia folyamán. A lisztek minőségi követelményei, átvételük, tárolásuk.
A liszt technológiai szempontból fontos tulajdonságai, vizsgálatuk elmélete. A minőségi jellemzők figyelembe vétele a gyártástechnológia során.
A liszthibák, lisztromlás okai, feldolgozhatóságuk.
A sütőipar nélkülözhetetlen segédanyagai: az élesztő, só jellemzése, technológiai szerepük, tárolásuk, adagolási mértékük, előkészítésük. Adagolásuk mértéke.
A liszt, illetve a belőle készült tészta, késztermék tulajdonságait javító anyagok.
A technológiai folyamatokat egyszerűsítő anyagok. Felhasználásuk mértéke és az ezt befolyásoló tényezők.
A sütőipar járulékos anyagai: dúsító-, ízesítő-, töltelék-, és díszítő anyagok szerepe, felhasználásuk mértéke.
A nyersanyagok előkészítésének célja, műveletei különböző dagasztógépek esetében.

1.3.2. Gyártástechnológia szakaszai *76 óra*

A tészta kialakulás folyamatai, a búza- és rozstészta szerkezete.
A tészta kialakulás folyamatai különböző dagasztógépek esetében, a dagasztási módok jellemzése.
A kovász- és tésztaérés mikrobiológiai, enzimes és kolloid folyamatai.
Közvetett tésztakészítés: a kovász fogalma, készítésének célja, technológiai mutatói, erjedési vesztesége.
A szakaszos kovászolás célja, lényege.
Kovászmag felhasználása.
Közvetlen tésztakészítés: a tészta technológiai mutatói, élesztőaktiválás, érett tésztára dagasztás, kovászpótló eljárások.
Szakmai számítások szabályai. Anyagnormák alkalmazása.
A tésztafeldolgozás célja, műveletei.
A tészta pihentetésének célja, helye a feldolgozásban, paraméterei.
A feldolgozás hatása a tészta szerkezetére.
A kelesztés célja, feltételei.
Kelesztés közben lejátszódó folyamatok, a megkeltség jelei.
Kelesztés közben végzett műveletek.
A sütés célja, feltételei.
A tészta felmelegedése sütés közben, a sülő tésztában lejátszódó folyamatok, az átsültség megállapítása.
Sütési eljárások.
A késztermék kezelésének műveletei.

1.3.3. Kenyérfélék gyártása *45 óra*

A kenyerek általános jellemzése, csoportosítása, a kenyérfélék anyagnormája.

Búzakenyerek tésztájának készítése közvetett- és közvetlen eljárással.
Rozstészta készítése, jellemzői, rozskenyerek összetétele. Különböző kovászolási móddal készült kenyerek jellemzői.
Hagyományos és tájjellegű kenyerek gyártása, történetük.
A kenyértészta feldolgozásának műveletei, hatásuk a tészta szerkezetére. Kenyérfélék tésztájának osztása, feladási tömegeik, alakítási műveleteik.
A kenyerek kelesztésének feltételei, technikai megoldásai, kelesztés közben végzett műveletek.
A kenyerek sütésének feltételei, az átsültség megállapítása, az alkalmazott sütési eljárások. Kenyerek átsültségének megállapítása. Sütési idők meghatározása.
A kisült termék kezelése. Hűtés, tárolás, csomagolás, szállítás.
A kenyérfélékre vonatkozó minőségi követelmények. Kenyérfélék jelölési előírásai.
Kenyérfélék előállításának szervezése, ütemezése, folyamatábrája.
Szakmai számítások. Kenyérfélék anyagnormái. Kovászos tésztakészítési számítások.

1.3.4. Péksütemények, finom pékáruk gyártása **98 *óra***

A sütőipari fehértermékek általános jellemzése, csoportosítása, anyag felhasználási normái. Hagyományos és tájjellegű termékek jellemzői.
A péksütemények és finom pékáruk jellemzése, tésztakészítési eljárásai, feldolgozási műveletei. Vizes tésztából készült péksütemények jellemzői, tésztakészítésük, feldolgozásuk. Tejes tésztából készült péksütemények jellemzői, tésztakészítésük, feldolgozásuk. Dúsított tésztából készült péksütemények jellemzői, tésztakészítésük, feldolgozásuk. Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk jellemzői, tésztakészítésük, feldolgozásuk. Omlós tésztából készült finom pékáruk jellemzői, tésztakészítésük, feldolgozásuk. Leveles tésztából készült finom pékáruk jellemzői, tésztakészítésük, feldolgozásuk. A péksütemények és finom pékáruk kelesztésének célja, feltételei, technikai megoldásai, kelesztés közben végzett műveletek.
A péksütemények és finom pékáruk sütésének célja, feltételei, az alkalmazott sütési eljárások.
A kisült termékek kezelése.
A késztermékek minőségi követelményei.
A péksütemények és finom pékáruk gyártásának szervezése, folyamatábrája.
Szakmai számítások.

1.3.5. Egyéb sütőipari termékek ***30 óra***

Fagyasztott termékek általános jellemzése A gyorsfagyasztott termékek csoportosítása, gyártástechnológiája. Gyorsfagyasztott félkész termékek. Fagyasztás technológiája.
A rostban gazdag diétás termékek általános jellemzése, nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája. Növényi rostok szerepe a táplálkozásban.
A szénhidrátszegény diétás termékek általános jellemzése, nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája. Szénhidráttartalom számítása.
A nátriumszegény diétás termékek általános jellemzése, nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája. Nátriumtartalom számítása.
A gluténmentes termékek általános jellemzése, nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája.
Vitaminokkal vagy nyomelemekkel dúsított termékek.
A tartós sütőipari termékek élelmezési szerepe, a tartósítás elvei, megoldásai.
Tartós kenyérfélék, kétszersültek gyártástechnológiája.
Zsemlemorzsa előállításának technológiája. Morzsafélék minőségi előírásai.

1.3.6. Hagyományos sütőipari termékek ***28 óra***

Magyarország hagyományos és tájjellegű termékeinek gyűjteménye
Hagyományos sütőipari termékek csoportosítása

Hagyományos technológiák, nyersanyagok
Szerepük a sütőipari termékek fejlesztésében

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

1.5.A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x	x	x	
1.2.	elbeszélés	x	x	x	
1.3.	kiselőadás	x	x	x	
1.4.	megbeszélés	x	x	x	
1.6.	szemléltetés	x	x	x	

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése			x	
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	rajz értelmezése	x			
3.4.	rajz kiegészítés	x		x	
4.	**Komplex információk körében**				
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			

4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x		x	
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x		x	
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

2. Cukrászipari gyártástechnológia 324,5 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A cukrász termékek előállításához szükséges elméleti alapok elsajátítása, amely stabil alapot biztosít a gyakorlati munkához és a minőségi termékek előállításának tudatos tevékenységéhez.

2.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

2.3 Témakörök

2.3.1 Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek *40 óra*

A cukrászipar nyersanyagainak csoportosítása.

A természetes édesítőszerek jellemzése. Cukorfélék csoportosítása, jellemzése.

A mesterséges édesítőszerek felhasználásának területei, hatóanyagaik, jellemzőik.

A cukrászatban felhasznált lisztek jellemzése. Lisztek minőségi követelményei. Felhasználási területeik.

A cukrászatban felhasznált étkezési zsiradékok csoportosítása, jellemzése. Felhasználásuk módjai. Zsiradékok hatása.

A cukrászatban felhasznált tejipari termékek csoportosítása, jellemzése. Tárolásuk.

A tojás jellemzése, tartósított formái, minőségi követelményei. Tárolás szabályai.

A cukrászatban felhasznált gyümölcsök csoportosítása, jellemzése, a gyümölcsök tartósításának eljárásai, hatásuk a gyümölcsök szerkezetére és összetételére.
A cukrászatban felhasznált magvak jellemzése. Magvak élettani hatásai.
A cukrászipar járulékos anyagainak jellemzése. Adagolásuk módjai.
A cukrászipar nyersanyagainak előkészítési műveletei.

2.3.2 Cukrászati félkész termékek ***25 óra***

A félkész termékek csoportosítása.
A cukorkészítmények csoportosítása.
A főzött cukorkészítmények (hígító cukoroldat, fondán, karamell) előállítása, felhasználása. Az olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs, cukorfesték előállítása, felhasználása.
A töltelékek általános jellemzése, csoportosítása.
A gyümölcsös töltelékek, tejszínkrémek, tojáskrémek, vajkrémek, tartós töltelékek, magvakból készült töltelékek, túrótöltelék előállítása, felhasználása.
A sós töltelékek csoportosítása, készítése, felhasználása.
A bevonó anyagok csoportosítása.
A szobahőmérsékleten később dermedő bevonó anyagok (csokoládé, fondán, zselé, doboscukor, karamell) jellemzése, felhasználása bevonásra.
A szobahőmérsékleten nem dermedő bevonó anyagok jellemzése, felhasználása bevonásra.

2.3.3. Cukrászati tészták, uzsonnasütemények ***63 óra***

A cukrásztészták általános jellemzése, csoportosítása
Az élesztős tészták általános jellemzése, csoportosítása
A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészta készítésének műveletei
A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése, készítése
A felvert tészták általános jellemzése, csoportosítása
A felvert tészták előállítása hideg és meleg úton
A felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása
A felvert tészták fajtáinak csoportosítása, előállítása
A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése, készítése
Az omlós tészták általános jellemzése, csoportosítása
A gyúrt és kevert omlós tészta készítésének műveletei
Az omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása
Az omlós tészták fajtáinak csoportosítása, előállítása
Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése, készítése
A vajas tészta általános jellemzése, készítésének műveletei
A vajas tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása
A vajas tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése, készítése
A forrázott tészta általános jellemzése, készítésének műveletei
A forrázott tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása
A forrázott tészta felhasználása
A hengerelt tészta általános jellemzése, csoportosítása, készítésének műveletei
A hengerelt tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása
A hengerelt tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése, készítése
Az uzsonnasütemények általános jellemzése, csoportosítása, készítése

2.3.4 Kikészített sütemények **72** ***óra***

A kikészített sütemények általános jellemzői

A torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények általános jellemzése, készítésének műveletei, csoportosítása, fajtáinak készítése
A díszítés fogalma, célja, az egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, formázás, felrakás, fecskendezés) jellemzése
A különleges díszítés nyersanyagai: fondán, csokoládé, marcipán, cukrozott gyümölcs, zselé, marcipán, karamell, grillázs
A különleges díszítés módszerei

2.3.5 Teasütemények ***46 óra***

Teasütemények általános jellemzői, csoportosításuk
Édes teasütemények általános jellemzői csoportosításuk
Omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése
Sós teasütemények általános jellemzői, csoportosítása
Omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények
Forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása

2.3 .6 Fagylaltok, parfék, pohárkrémek ***35 óra***

A fagylalt fogalma, nyersanyagai
A fagylaltok csoportosítása összetételük, a fagylaltkeverék készítési módja és a fagyasztás módja szerint. A fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, a fagylaltkészítés hibái
Adagolt fagylaltkészítmények készítése
Parfék általános jellemzői, készítése, parféfajták
Pohárkrémek általános jellemzése, csoportosítása
A pohárkrémek készítésének műveletei
Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítése

2.3.7. Díszítés ***15,5 óra***

Díszítő műveletek,
Burkoló és díszítőanyagok,
Sík és térbeli díszítések,

2.3.8. Cukrászati üzemek működése, üzemi számítások ***28óra***

Cukrászati üzemek helyiségei, elrendezése, telepítése
Cukrászati üzemek működésének folyamatai (beszerzés, raktározás, feldolgozás, expediálás, szakbolt)
Üzemi dokumentumok
Anyagszükséglet számítások adott összetétel alapján,
Veszteség számítás, tápérték számítás

2.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

2. 5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete	

		egyéni	csoport	osztály	Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
1.1	magyarázat	x	x	x	
1.2.	elbeszélés	x	x	x	
1.3.	kiselőadás	x	x	x	
1.4.	megbeszélés	x	x	x	
1.6.	szemléltetés	x	x	x	

2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése			x	
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	**Képi információk körében**				
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése	x		x	
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x		x	
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x		x	
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

2.6 A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

3. Sütőipari és cukrászati gépek működése 172,5 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A sütőipari és cukrászipari termékek előállításának korszerű, energia és humánerőforrás takarékos megvalósításához szükséges gépek és berendezések szerkezeti felépítésének, működésüknek és munkavédelmi előírásaiknak ismerete.

3.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

3.3 Témakörök

3.3.1 Szállítás, tárolás, előkészítés berendezései *18 óra*

A lisztszállítás berendezései.
Ömlesztett és zsákos tárolás megoldásai.
Sziták, lisztmérlegek, vízadagolók, sóoldók.

3.3.2 Tésztakészítés, feldolgozás, kelesztés berendezései *62 óra*

Dagasztógépek csoportosítása, működési elvük, műszaki megoldásaik. Jellemzőik.
Kenyértészta feldolgozó gépek: csészeürítő-, osztó-, gömbölyítő-, hosszformázó gépek
Egyéb formázógépek.
Süteménytészta osztó- és alakítógépek: tésztaosztó berendezések, osztó-gömbölyítő-, kiflisodró gépek, császárzsemle formázó, tésztanyújtó gép.
A finomsütemény-tészta gépei.
Kombinált tésztaalakító gép.
Tésztapihentető berendezések.
Kelesztő eszközök, berendezések.

3.3.3 Sütés, készárukezelés berendezései *47óra*

Kemencék csoportosítása, szerkezeti felépítésük, működésük.
Fűtési elvük.

Kiszolgálásuk módjai.
Szabályozásuk, biztonságtechnikájuk.
Késztermékhűtő berendezések.
Szeletelő, csomagoló berendezések. A készárukezelés berendezései.

3.3.4 Cukrászati gépek, berendezések 33 *óra*

Előkészítő gépek: tojásmosó gép, aprítógépek, magozógépek, passzírozó gépek, mandula-, almahámozó gép, mérlegek
Főzőlapok, zsámolyok
Főző berendezések
Csokoládé melegítők, temperálók
Habfúvók
Fondángép
Emulgeátorok
Hengergép
Sütőberendezések
Fagylaltgépek
Hűtőberendezések

3.3.5. Hűtés és fagyasztás 12,5 *óra*

Hűtőkör,
Hűtőközegek
Hűtés, fagyasztás, sokkolás

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

3.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x	x	x	
1.2.	elbeszélés	x	x	x	
1.3.	kiselőadás	x	x	x	
1.4.	megbeszélés	x	x	x	
1.6.	szemléltetés	x	x	x	

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			

1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	**Képi információk körében**				
3.1.	rajz értelmezése	x			
3.4.	rajz kiegészítés	x		x	
4.	**Komplex információk körében**				
4.1.	Esetleírás készítése	x		x	
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x		x	
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x		x	
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

3.6 A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)
71-80% jó (4)
61-70% közepes (3)
52-60% elégséges (2)
0-51% elégtelen (1)

4. Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat *1118 óra*

4.1 A tantárgy tanításának célja

Csoportos foglalkozás keretében kerüljenek elsajátításra a sütőipari és cukrászipari termékek előállításának szakmai alapműveletei, fogásaik. Csapatmunka eredményeként fejlesztésre kerüljön a termék-előállítás felelőssége.

4.2 Kapcsolódó szakmai tartalmak

4.3 Témakörök

4.3.1 Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai *206 óra*

A gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének kiszámítása
A gyártáshoz szükséges anyagok átvétele, tárolása, előkészítése
A gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének és minőségének ellenőrzése
A gyártáshoz szükséges anyagok előkészítéséhez általánosan használt gépek és berendezések üzemelés előtti ellenőrzése, működés közbeni felügyelete
Részvétel a napi karbantartási feladatokban
A sütőipar nyersanyagainak érzékszervi vizsgálata
Az anyagszükséglet kiszámítása
A liszt hőmérsékletének beállítása, keverése, szitálása, mérése
A dagasztóvíz hőmérsékletének beállítása, mérése
Sóoldat készítése, töménységének ellenőrzése
Élesztő, tejpor szuszpendálása
Cukor, aszkorbinsav oldása
A tojás mosása, fertőtlenítése, kétedényes feltörés, egyneműsítés, szűrés
A margarin temperálása, mérése
Az előkészítés gépeinek, berendezéseinek alkalmazása
Különböző sűrűségű, érési idejű kovászok készítése
Szakaszos kovász készítése, kovászmag felhasználása
A kovász tulajdonságai, érettségi állapotának meghatározása
Dagasztás különböző fordulatszámú dagasztógépekkel
A tészta technológiai paramétereinek beállítása, érettségének megállapítása
Élesztőaktiválás, érett tésztára dagasztás, kovászpótló eljárások
Szakmai számítások
A tészta alakításának műveletei: gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás
A kelesztés eszközének, berendezésének megválasztása, alkalmazása
A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben
A kelési folyamat ellenőrzése
A kemence előkészítése a sütésre
A kemence hőmérsékletének-, gőzviszonyainak szabályozása
Lapátos vetés, vetés vetőszerkezettel
Sütési sorrend megállapítása több termék gyártása esetén
Késztermék csomagolása különböző módszerekkel, tárolás, a tárolási paraméterek ellenőrzése

4.3.2 Kenyérfélék gyártása *122 óra*

A kenyértészta készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése

Kenyértészta készítése közvetett úton: a technológiai mutatók megválasztása, a kovász elkészítése, érlelése, a tészta technológiai mutatóinak megválasztása, a tészta elkészítése dagasztással, a tészta érlelése
Kenyértészta készítése közvetlen eljárással: a kovászpótló anyag és a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése
Rozskenyerek tésztájának elkészítése
Szakmai számítások
A kenyértészta feldolgozásának műveletei (osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás)
Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése
Különböző kenyérformák kialakítása
A feldolgozó gépek alkalmazása
A kelesztés eszközének, berendezésének megválasztása
A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben
A kelési folyamat ellenőrzése
A kemence előkészítése a sütésre
A termékek előkészítése a sütésre, a sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése, az átsültség megállapítása, kisütés
A kisült termék kezelése
A késztermék minőségének ellenőrzése

4.3. 3 Péksütemények, finom pékáruk gyártása *166 óra*

A péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése.
Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése.
A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás).
A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása.
A feldolgozógépek alkalmazása.
A kelesztés eszközének, berendezésének megválasztása.
A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben.
A kelési folyamat ellenőrzése.
A kemence előkészítése a sütésre.
A termékek előkészítése a sütésre, a sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése, az átsültség megállapítása, kisütés.
A kisült termék kezelése.
A késztermék minőségének ellenőrzése.
Szakmai számítások.

4.3.5 Egyéb sütőipari termékek *65 óra*

Fagyasztott termékek gyártása.
A rostban gazdag diétás termékek nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája.
A szénhidrátszegény diétás termékek nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája
A nátriumszegény diétás termékek nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája.
A gluténmentes termékek nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája.
A tartós sütőipari termékek tartósításának elvei, megoldásai.
Tartós kenyérfélék, kétszersültek gyártása.
Zsemlemorzsa előállításának technológiája.
A késztermék minőségének ellenőrzése.

4.3.6 Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek ***15 óra***

A cukrászipar nyersanyagainak csoportosítása.
A természetes édesítőszerek jellemzése.
A mesterséges édesítőszerek felhasználásának területei, hatóanyagaik, jellemzőik.
A cukrászatban felhasznált lisztek jellemzése.
A cukrászatban felhasznált étkezési zsiradékok csoportosítása, jellemzése.
A cukrászatban felhasznált tejipari termékek csoportosítása, jellemzése.
A tojás jellemzése, tartósított formái, minőségi követelményei.
A cukrászatban felhasznált gyümölcsök csoportosítása, jellemzése, a gyümölcsök tartósítása.
A cukrászatban felhasznált magvak jellemzése.
A cukrászipar járulékos anyagainak jellemzése.
A cukrászipar nyersanyagainak előkészítése.

4.3.7 Cukrászati félkész termékek **30 óra**

A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése.
Főzött cukorkészítmények előállítása, alkalmazása (hígító cukoroldat, fondán, karamell).
Olvasztott cukorkészítmények előállítása (doboscukor, grillázs, cukorfesték).
Cukorhőmérő, kézipróba balesetmentes alkalmazása.
Főzőberendezések, fondángép balesetmentes alkalmazása.
A bevonóanyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése.
Csokoládé temperálása, fondán, bevonómasszák melegítése, hígítása.
Zseléfajták-, egyéb bevonóanyagok készítése.
Melegítő berendezések szakszerű, balesetmentes használata.
A késztermék ízét, élvezeti értékét meghatározó töltelékek előállítása.
A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése.
A töltelékek előállítása, alkalmazása (gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, sós töltelékek, egyéb töltelékek).
Főzőberendezések, habverő, keverő-, habfúvó-, hengergép balesetmentes alkalmazása.
A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése.
A gyümölcstartósítási módszerek alkalmazása.

4.3.8 Cukrászati tészták, uzsonnasütemények ***153 óra***

A tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése.
A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas, forrázott tészta esetében.
A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása
Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
Gyúró-, nyújtó-, habverő-, hengergép, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása.
A tészták feldolgozása, alakítása, sütése..
A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása.
A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése.
Élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása.

4.3.9 Kikészített sütemények ***140 óra***

Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények előállítása.
Az előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése.
A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra.
A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása.
A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása.

Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
A tészták feldolgozása, alakítása, sütése.
A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása.
A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése.
Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása.
Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.

4.3.10 Teasütemények *98 óra*

Édes teasütemények készítése omlós, felvert, hengerelt, egyéb tészták alkalmazásával.
Sós teasütemények készítése omlós, vajas (egyéb zsiradékkal készült leveles), forrázott tészták alkalmazásával.
Töltött és töltetlen édes és sós teasütemények készítése.
Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
Keverő-, habverő-, gyúró-, nyújtógép, sütőberendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása.

4.3. 11 Fagylaltok, parfék, pohárkrémek *93 óra*

Fagylalt nyersanyagainak előkészítése
Fagylalttípusok készítése (tejes, tejszínes, gyümölcs)
Fagylaltkészítés műveleteinek alkalmazása
Fagylaltkelyhek készítése, díszítése
Parfé készítése, díszítése
Hideg pohárkrémek készítése, díszítése
A főző-, homogenizáló-, hűtőberendezések balesetmentes alkalmazása

4.3.12. Díszítés *30 óra*

Díszítő anyagok, burkoló anyagok
Díszítési műveletek, alkalmi díszítések

4.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely, termelőüzem

4. 5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

4.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x	X		
1.4.	megbeszélés	x	X		
1.6.	szemléltetés	x	x		

5.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6.

		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	pont lebontása, pontosítása)
1.	**Információ feldolgozó tevékenységek**				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x	X		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	X		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x	X		
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	**Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok**				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x	X		
2.2.	Leírás készítése	x	X		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x	X		
4.	**Komplex információk körében**				
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x	X		
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x	X		
5.	**Csoportos munkaformák körében**				
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással	x	X		
6.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		
6.2.	Műveletek gyakorlása	x	X		
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	X		
7.	**Üzemeltetési tevékenységek körében**				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	x	X		
7.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	x	x		
8.	**Vizsgálati tevékenységek körében**				
8.1.	Technológiai próbák végzése	x	X		
8.2.	Technológiai minták elemzése	x	X		
9.	**Szolgáltatási tevékenységek körében**				
9.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
9.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

4. 6 A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
11919-16 azonosító számú

Élelmiszerelőállítási alapismeretek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11919-16 azonosító számú Élelmiszerelőállítási alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Munka- és környezetvédelem	Mikrobiológia és higiénia	Minőségirányítás	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek
FELADATOK					
Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket	x				
Tudatosan alkalmazza az élelmiszer-ipari mikroorganizmusait		x			
Nyersanyagot, késztermeket vizsgál				x	
Betartja és betartatja az élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírásokat és HACCP szabályokat			x		
Vállalkozási és kereskedelmi tevékenységet folytat					x
Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat					x
SZAKMAI ISMERETEK					
Munkahelyi egészség és biztonság mint érték	x				
Laboratóriumi alapmérések, alapműveletek				x	
Mikrobiológiai alapok		x			
Alapanyag minősítés, késztermék minősítés, gyártásközi ellenőrzések alapelvei			x		
Kereskedelmi és marketing alapok					x
A képzéshez illeszkedő haza és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások					x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK					
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x	x	x	x
Jogszabályok ismerete			x	x	
labortechnikai eszközök használata				x	
Információforrások kezelése	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK					
Önállóság	x			x	
Megbízhatóság			x		
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x			x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK					
Kapcsolatteremtő készség	x	x	x	x	x
Kapcsolatfenntartó készség	x	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK					
Helyzetfelismerés	x			x	
Numerikus gondolkodás, matematikai készség			x	x	
Körültekintés, elővigyázatosság	x	x			x

32. Munka- és környezetvédelem tantárgy **36 óra**

32.1. A tantárgy tanításának célja

A biztonságos és egészséges munkavégzés szabályainak tudatos alkalmazása. A munkavédelem készség szintű alkalmazása. Balesetvédelmi előírások alkalmazása. Elsősegélynyújtás alapszintű elsajátítása.

32.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

32.3. Témakörök

32.3.1. Munkavédelem *26 óra*

Munkavédelem célja, szabályozása, feladata, területei.
Munkavédelmi feladatok a munkaadó és a munkavállaló részéről.
Munkavédelmi jogok és kötelességek.
Munkavédelmi eszközök, védőruha és munkaruha.
Baleset megelőzés feladatai.
Munkaegészségügyi előírások az élelmiszeriparban, és szakmaspecifikusan. Ergonómia. Hőmunka.
Munkavégzés hatása az emberi szervezetre. Munkalélektan.
Munkavédelmi kockázatértékelés készítésének kötelezettségei.
Érintésvédelem fajtái, ellenőrzése. Villamos berendezések munkavédelme.
Tűz elleni védekezés, teendők tűz esetén.
Elsősegélynyújtás alapjai.

32.3.2. Környezetvédelem *10 óra*

Környezetvédelem célja, területei.
Szakmaspecifikus környezetvédelmi szabályok.
Hulladékkezelés előírásai.
Veszélyes hulladékok kezelése.
Füstgáz kibocsátásra vonatkozó szabályok.

32.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanterem

32.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

32.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Beszélgetés		x	x	
2.	Bemutatás	x	x	x	
3.	Szemléltetés		x	x	
4.	Előadás		x	x	
5.	Megbeszélés	x	x	x	

32.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x	x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x	x		
2.2.	Leírás készítése		x	x	
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x	x		
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x	x	
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

32.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az

osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

33. Mikrobiológia és higiénia tantárgy 36 óra

33.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszeriparban előforduló hasznos és káros mikroorganizmusok tudatos alkalmazása, illetve védekezés ellenük a mikroorganizmusok életfeltételeinek befolyásolásával. Az élelmiszer-higiénia szabályainak megismertetése, a biztonságos élelmiszer előállítás előírásainak alkalmazása.

33.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

33.3. Témakörök

33.3.1. Mikrobiológia *26 óra*

Mikrobiológia tárgya.
Mikroorganizmusok csoportosítása.
Mikroorganizmusok életfeltételei.
Életfeltételek szabályozása.
Mikroorganizmusok anyagcseréje, anyagcsere termékei.
Mikroorganizmusok szaporodása, szaporodás szabályozása.
Mikroorganizmusok élelmiszer-ipari szerepe.
Szakma specifikus mikroorganizmusok szerepe az adott élelmiszeripari ágazat technológiájában.
Védekezés a káros mikroorganizmusok ellen.
Élelmiszer-fertőzés és mérgezés.

33.3.2. Élelmiszer-higiéniai ismeretek *10 óra*

Élelmiszeripari általános higiéniai előírásai.
Üzemi higiénia: raktározás, feldolgozás, késztermék tárolás és szállítás higiéniája. Gépek higiéniája.
Személyi higiénia.
Tisztálkodás.
Munkaruha higiéniája.

33.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

szaktanterem, tanterem

33.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

33.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	előadás		x	x	
2.	magyarázat		x	x	
3.	önálló munka	x			
4.	feladat megoldás	x			
5.	megbeszélés		x	x	

33.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x	x		
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x	x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
3.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x	x		
3.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				

4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		

33.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

34. Minőségirányítás tantárgy 36 óra

34.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszeripari termékek felelősségteljes előállításának elvei. A tanulók felelősségérzetének fejlesztése. A fogyasztók egészségi és gazdasági érdekei tiszteletének fejlesztése. A hatósági eljárásrend megismerése.

34.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

34.3. Témakörök

34.3.1. *Minőségirányítás* *36 óra*

Minőség fogalma.

Élelmiszerminőség elemei példákkal.

Élelmiszerbiztonsági veszélyek. Veszélyek megelőzése. Veszélyek azonosítása. Minőség irányítás jogi szabályozása.

Minőségirányítási rendszerek az élelmiszeriparban (kötelező, választott). Minőségirányítás dokumentumai, dokumentáció vezetése.

34.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

szaktanterem, tanterem, tanüzem, üzem

34.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

34.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	előadás		x	x	
2.	magyarázat	x	x	x	
3.	megbeszélés	x	x	x	
4.	gyakoroltatás	x	x		
5.	szemléltetés	x			

34.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x	x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x	x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x	x		
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x	x		

3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x	x		
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján		x		
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x	x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x	x	
4.5.	Csoportos versenyjáték		x	x	
5.	Vizsgálati tevékenységek körében				
5.1.	Technológiai próbák végzése	x			

34.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

35. Minőség-ellenőrzés gyakorlat tantárgy 72 óra

35.1. A tantárgy tanításának célja

A nyersanyagok, félkész és késztermékek minőségi előírásainak ellenőrzésével kialakítani a felelősségtudatot az élelmiszerek előállításánál. Az üzemi minőségellenőrzéssel segíteni az áttekintőképesség, a precizitás, pontosság kialakítását.

35.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

35.3. Témakörök

35.3.1. Laboratóriumi alapok *6 óra*

Laboratóriumi rendszabályok ismertetése.

Vegyszerek, kezelése, felhasználásuk szabályai.

Eszközök ismertetése, szakszerű használata.

Laboratóriumi mérések jegyzőkönyvezésének szabályai.

35.3.2. ***Tömegméréses alapvizsgálatok*** ***12 óra***

Tömegmérés eszközei, mértékegységei.
Érzékenység, terhelhetőség fogalma.
Tömegmérés szabályai.
Mérés fogalma, mennyiség jelentése.
Tömegmérési feladatok.
Lemérés, bemérés.
Szabályos mintavétel.
Szakmára jellemző tömegmérési vizsgálatok.
Nyersanyag, félkész és késztermék tömegének mérése.
Termék valamely fizikai alkotójának mérése (töltelék, bevonat).
Nedvességtartalom mérés.

35.3.3. ***Térfogatméréses alapvizsgálatok*** ***12 óra***

Térfogatmérő eszközök ismertetése.
Térfogatmérési feladatok.
Jelre állítás, hitelesítés.
Szakmára jellemző térfogatmérések.

35.3.4. Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok ***15 óra***

Titrimetriás vizsgálatok célja.
Indikátorok szerepe.
Térfogatos elemzés lényege.
Savak, lúgok titrálása.
Szakmára jellemző nyersanyagok vagy késztermékek titrálásos vizsgálata.

35.3.5. Érzékszervi vizsgálatok ***9 óra***

Nyersanyagok, késztermékek érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata, szabvány szerinti minősítése.
Érzékszervi vizsgálatok értékelése.

35.3.6. Technológiai tulajdonság vizsgálata ***9 óra***

Szakmára jellemző nyersanyag, félkész vagy késztermék vizsgálatok vonatkozó szabványok alapján.

35.3.7. Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálata ***9 óra***

Refraktometriás vizsgálatok.
Sűrűségmérés.
Különböző koncentrációjú oldatok készítése, meghatározása.

35.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

labor, tanüzem, üzem

35.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

35.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	szemléltetés	x	x	x	
2.	bemutatás	x	x	x	
3.	gyakoroltatás	x			
4.	önálló feladatmegoldás	x			
5.	magyarázat	x	x	x	
6.	megbeszélés	x	x		

35.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x	x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x	x	
2.	Csoportos munkaformák körében				
2.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
2.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
2.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
2.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
2.5.	Csoportos versenyjáték		x		
3.	Vizsgálati tevékenységek körében				
3.1.	Technológiai próbák végzése	x	x		
3.2.	Technológiai minták elemzése	x	x		
3.3.	Vegyészeti laboratóriumi alapmérések	x	x		
3.4.	Anyagminták azonosítása	x			
3.5..	Tárgyminták azonosítása	x	x		
4.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
4.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			

4.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

35.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

36. Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek tantárgy 85 óra

36.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdasági folyamatok, összefüggések megismertetése. A vállalkozások indításának, működtetésének feladatainak megismerése, alkalmazása, ezzel a gazdaság alapelemének számító értékteremtő tevékenységek elsajátítása.

36.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

36.3. Témakörök

36.3.1. Gazdasági alapok *45 óra*

Gazdaság működése, körfolyamata.
Gazdasági rendszerek.
Piacgazdaság működése.
Szükségletek, hierarchiája.
Igények és javak.
Piac működése, szereplői, elemei.
Piac szabályozása.
Pénzügyi szervezetek, szerepük, működésük.
Hitel fogalma, fajtái.
Pénzforgalom szabályai.
Adózási alapfogalmak.
Kereskedelem fajtái, szereplői, szerepe a gazdaságban.

36.3.2. Vállalkozási ismeretek *19 óra*

Vállalkozások szerepe a gazdaságban.
Vállalkozások típusai.

Vállalkozások alapítása, indítása, működtetése, megszüntetése.

36.3.3. Marketing *16 óra*

Marketing fogalma.
Marketing mix elemei.
Termékéletpálya.
Reklám szerepe.
Reklám jellemzői, típusai.

36.3.4. Fogyasztóvédelem *5 óra*

Alapfogalmak (tudatos fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés)
Az ár feltüntetése (feltüntetés módja, több ár feltüntetése)
Csomagolás (alapvető előírások) Panaszkezelés, ügyfélszolgálat (panasztételi lehetőségek, szóbeli, írásbeli panasz, jegyzőkönyv felvétele, válaszadás módja és ideje).
Fogyasztói érdekek képviseletét ellátó egyesületek
A fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok
Piacfelügyeleti alapfogalmak A hatósági ellenőrzés
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései (méret, súly, használhatóság ellenőrzése, vásárlók könyvének vezetése, üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás, e-kereskedelemhez kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások)
Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók

36.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanterem, szaktanterem, tanbolt

36.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

36.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	előadás		x	x	
2.	szemléltetés		x	x	
3.	megbeszélés	x	x	x	
4.	magyarázat	x	x	x	
5.	egyéni munka	x			
6.	gyakoroltatás	x			

36.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				

1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x	x	
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.2.	Leírás készítése	x	x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x	x		
2.3.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Csoportos versenyjáték		x		

A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra
2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Pékség helyiségeinek rendeltetése, adott pékségben gyártott termékek. Gépek elhelyezése, adott pékség technológia sorrendje. Pékségben elvárt magatartás, munkafegyelem. Nyersanyagok tárolásának bemutatása. Szakosított tárolás elvei. Anyagok szabályos elhelyezése. Anyagok szabályos mozgatása. Hűtés ellenőrzése. Mérési feladatok elvégzése tömegre, térfogatra különböző anyagoknál, különböző nagyságrendekben (kg, dkg, g, liter, dl.) Nyersanyagok helyes munkahelyi tárolása.

Tészta nyersanyagainak összemérése. Dagasztás folyamata. Csészecsere. Dagasztógép kezelése üzemben adott gépeken. Dagasztási idő beállítása. Megfelelően bedagasztott tészta jellemzői. Kézi dagasztás.

Tésztafeldolgozás műveletei: kézi tészta osztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás. Kiflisodrás. Briósfélék fonása. Kalácsfonás több szálból. Osztógépek kezelése.

Kelesztőeszközök megismerése, előkészítése. Kelesztőkamrák által jelzett értékek értelmezése. Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiéniája, munkavédelme.

Sütés szerepe a pékségben. Tészták előkészítése a vetésre. Vetési műveletek. Kemencék által mutatott értékek értelmezése. megsült termékek kisütése, felületkezelés. Kemencék kiszolgálásának munkavédelme. Termékek hűtésének és tárolásának körülményei. Késztermékek csomagolása. Csomagoló anyagok fajtái, zárása. Termékek jelölésének szabályos elhelyezése. Késztermékek szabályos elhelyezése szállítóeszközben
A cukrászipar nyersanyagainak csoportosítása.
A természetes édesítőszerek jellemzése.
A mesterséges édesítőszerek felhasználásának területei, hatóanyagaik, jellemzőik.
A cukrászatban felhasznált lisztek jellemzése.
A cukrászatban felhasznált étkezési zsiradékok csoportosítása, jellemzése.
A cukrászatban felhasznált tejipari termékek csoportosítása, jellemzése.
A tojás jellemzése, tartósított formái, minőségi követelményei.
A cukrászatban felhasznált gyümölcsök csoportosítása, jellemzése, a gyümölcsök tartósítása.
A cukrászatban felhasznált magvak jellemzése.
A cukrászipar járulékos anyagainak jellemzése.
A cukrászipar nyersanyagainak előkészítése.
A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése.
Főzött cukorkészítmények előállítása, alkalmazása (hígító cukoroldat, fondán, karamell).
Olvasztott cukorkészítmények előállítása (doboscukor, grillázs, cukorfesték).
Cukorhőmérő, kézipróba balesetmentes alkalmazása.
Főzőberendezések, fondángép balesetmentes alkalmazása.

A bevonóanyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése.
Csokoládé temperálása, fondán, bevonómasszák melegítése, hígítása.
Zseléfajták-, egyéb bevonóanyagok készítése.
Melegítő berendezések szakszerű, balesetmentes használata.
A késztermék ízét, élvezeti értékét meghatározó töltelékek előállítása.
A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése.
A töltelékek előállítása, alkalmazása (gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, sós töltelékek, egyéb töltelékek).
Főzőberendezések, habverő, keverő-, habfúvó-, hengergép balesetmentes alkalmazása.
A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése.
A gyümölcstartósítási módszerek alkalmazása.
A tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése.
A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas, forrázott tészta esetében.
A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása
Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
Gyúró-, nyújtó-, habverő-, hengergép, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása.
A tészták feldolgozása, alakítása, sütése..
A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása.
A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése.
Élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása.

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének kiszámítása

A gyártáshoz szükséges anyagok átvétele, tárolása, előkészítése

A gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének és minőségének ellenőrzése A gyártáshoz szükséges anyagok előkészítéséhez általánosan használt gépek és berendezések üzemelés előtti ellenőrzése, működés közbeni felügyelete Részvétel a napi karbantartási feladatokban A sütőipar nyersanyagainak érzékszervi vizsgálata

Az anyagszükséglet kiszámítása

A liszt hőmérsékletének beállítása, keverése, szitálása, mérése

A dagasztóvíz hőmérsékletének beállítása, mérése

Sóoldat készítése, töménységének ellenőrzése

Élesztő, tejpor szuszpendálása

Cukor, aszkorbinsav oldása

A tojás mosása, fertőtlenítése, kétedényes feltörés, egyneműsítés, szűrés

A margarin temperálása, mérése

Az előkészítés gépeinek, berendezéseinek alkalmazása

Különböző sűrűségű, érési idejű kovászok készítése

Szakaszos kovász készítése, kovászmag felhasználása

A kovász tulajdonságai, érettségi állapotának meghatározása

Dagasztás különböző fordulatszámú dagasztógépekkel

A tészta technológiai paramétereinek beállítása, érettségének megállapítása
Élesztőaktiválás, érett tésztára dagasztás, kovászpótló eljárások Szakmai számítások

A tészta alakításának műveletei: gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás

A kelesztés eszközének, berendezésének megválasztása, alkalmazása A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben A kelési folyamat ellenőrzése

A kemence előkészítése a sütésre

A kemence hőmérsékletének-, gőzviszonyainak szabályozása

Lapátos vetés, vetés vetőszerkezettel

Sütési sorrend megállapítása több termék gyártása esetén

Késztermék csomagolása különböző módszerekkel, tárolás, a tárolási paraméterek ellenőrzése A kenyértészta készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése

Kenyértészta készítése közvetett úton: a technológiai mutatók megválasztása, a kovász elkészítése, érlelése, a tészta technológiai mutatóinak megválasztása, a tészta elkészítése dagasztással, a tészta érlelése

Kenyértészta készítése közvetlen eljárással: a kovászpótló anyag és a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése

Rozskenyerek tésztájának elkészítése

Szakmai számítások

A kenyértészta feldolgozásának műveletei (osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás)

Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése

Különböző kenyérformák kialakítása

A feldolgozó gépek alkalmazása

A kelesztés eszközének, berendezésének megválasztása

A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben A kelési folyamat ellenőrzése

A kemence előkészítése a sütésre

A termékek előkészítése a sütésre, a sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése, az átsültség megállapítása, kisütés

A kisült termék kezelése

A késztermék minőségének ellenőrzése

A péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése.

A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás).

A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, présekszámának kiszámítása. A feldolgozógépek alkalmazása.

A kelesztés eszközének, berendezésének megválasztása.

A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése.

A kemence előkészítése a sütésre.

A termékek előkészítése a sütésre, a sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése, az átsültség megállapítása, kisütés.

A kisült termék kezelése.

A késztermék minőségének ellenőrzése.

Szakmai számítások.

Fagyasztott termékek gyártása.

A rostban gazdag diétás termékek nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája.
A szénhidrátszegény diétás termékek nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája
A nátriumszegény diétás termékek nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája.
A gluténmentes termékek nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája. A tartós sütőipari termékek tartósításának elvei, megoldásai.
Tartós kenyérfélék, kétszersültek gyártása. Zsemlemorzsa előállításának technológiája.
A késztermék minőségének érzékszervi ellenőrzése
Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények előállítása.
Az előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése.
A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra.
A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása.
A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása.
Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
A tészták feldolgozása, alakítása, sütése.
A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása.
A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése.
Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása.
Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.
Édes teasütemények készítése omlós, felvert, hengerelt, egyéb tészták alkalmazásával.
Sós teasütemények készítése omlós, vajas (egyéb zsiradékkal készült leveles), forrázott tészták alkalmazásával.
Töltött és töltetlen édes és sós teasütemények készítése.
Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
Keverő-, habverő-, gyúró-, nyújtógép, sütőberendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása.

P R O G R A M T A N T E R V

a

05. ÉLELMISZERIPAR

ágazathoz tartozó

4 0721 05 12

Pék-cukrász
SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

1.2 A szakma megnevezése: Pék-cukrász

1.3 A szakma azonosító száma: 4 0721 05 12

1.4 A szakma szakmairányai: —

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Süteménykészítő

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

	Évfolyam	1/9.		2/10.		3/11.		A képzés összes óraszáma
	Évfolyam összes óraszáma	**576** **36 hét x 16 óra**		**828+72 =900** **36 hét x 25 óra**		**708+67= 775** **31 hét x 25 óra**		**2251 + Ögy.**
		elmélet	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	
Munkavállalói ismere-tek	**Munkavállalói ismeretek**	**18**		**0**		**0**		**18**
	Álláskeresés	5						5
	Munkajogi alapismeretek	5						5
	Munkaviszony létesítése	5						5
	Munkanélküliség	3						3
Munkavállalói idegen nyelv	**Munkavállalói idegen nyelv**	**0**		**0**		**62**		**62**
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11		11
	Önéletrajz és motivációs levél					20		20
	„Small talk” – általános társalgás					11		11
	Állásinterjú					20		20
Élelmiszeripari alapismeretek	**Élelmiszerismeret**	**72**		**0**		**0**		**72**
	Anyagismeret	36						36
	Élelmiszeripari technológiai alapok	36						36
	Műszaki alapismeretek	**36**		**0**		**0**		**36**
	Géprajzi alapismeretek	9						9
	Gépelemek	7						7
	Erőátviteli gépelemek	7						7

	Csövek és csővezetékek	7						7
	Villanymotorok, hajtóművek, áttételek	6						6

	Élelmiszervizsgálat	**72**		**0**		**0**		**72**
	Bevezetés a laboratóriumi munkába		8					8
	Mintavétel		8					8
	Tömegmérés		8					8
	Térfogatmérés		8					8
	Hőmérsékletmérés		8					8
	Sűrűségmérés		16					16
	Oldatok		16					16
	Alapozó gyakorlatok	**144**		**0**		**0**		**144**
	Mérések		18					18
	Szakmaspecifikus alapműveletek		126					126
	Munkavédelem és higiénia	**36**		**0**		**0**		**36**
	Munkavédelem	9	9					18
	Higiénia	9	9					18
	Alágazati specializáció	**198**		**0**		**0**		**198**
	Alágazati specializáció		198					198
Sütő- és cukrászipari ismeretek	**Sütőipari ismeretek**	**0**		**54+54**		**62**		**170**
	Sütőipari anyagok			16	6			22
	A sütőipari technológia szakaszai			22	10			32
	Kenyérfélék			18	10			28
	Péksütemények			16	10	8	8	42
	Finompékáruk					13	13	26

	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek					4	4	8
	Egyedi technológiák					4	4	8
	Hagyományos sütőipari termékek					2	2	4

	Szakmai gépek	**0**		**72**		**67+10,5**		**149,5**
	Sütőipari eszközök			4				4
	A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései			12				12
	A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései			16		10		26
	A tésztafeldolgozás gépei			2	2	7	5	16
	Kelesztők					8		8
	Kemencék és sütők					11	5	16
	A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései					6	5	11
	Cukrászati gépek és berendezések			20	16	15	5,5	56,5
	Sütőipari termékek készítése	**0**		**252**		**186**		**438**
	A raktározás és előkészítés műveletei				50			50
	Technológiai műveletek				144			144
	Kenyérkészítés				12		61	73
	Péksütemények és finompékáruk készítése				30		100	130
	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése				10		15	25
	A pékség működése				6		10	16
	Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás	**0**		**72**		**0**		**72**
	Nyersanyagvizsgálatok			10	10			20
	Késztermékvizsgálatok			10	10			20
	Minőségszabályozás			5	5			10

	Üzemi minőségbiztosítási feladatok			11	11			22

	Cukrászati ismeretek	**0**		**72+18**		**62+31**		**183**
	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek			9	9			18
	Cukrászati félkész termékek			6	6			12
	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények			19	19			38
	Kikészített sütemények			6	6	20	10	42
	Teasütemények			5	5	10	10	30
	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek					8	5	13
	Díszítési műveletek					8	5	13
	Bonbonok					8	1	9
	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek					8		8
	Cukrászati termékek készítése	**0**		**252**		**184+2**		**438**
	Cukrászati előkészítő műveletek			18	17			35
	Cukrászati félkész termékek készítése			22	23			45
	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése			36	36			72
	Kikészített sütemények készítése			27	28	41	41	137
	Teasütemények készítése			23	22	15	15	75
	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek készítése					10	10	20
	Díszítési műveletek					13	13	26
	Bonbonok készítése					8	8	16
	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek készítése					6	6	12
	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	**0**		**18**		**49+13**		**80**

Gazdasági és vállalko-	Gazdasági alapismeret			18				18
	Vállalkozás alapítása					31		31
	Vállalkozás működtetése					31		31

Portfóliókészítés 82,5 óra	**Portfóliókészítés**	**0**		**36**		**36+10,5**		**82,5**
	A portfóliókészítés alapjai			4				4
	Bemutatkozás, célkitűzés			4				4
	Dokumentumgyűjtés			28		32		60
	Összegzés, reflexió					14,5		14,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0		140				
Szabadsáv (közismeret)								
Digitális kultúra		36		36				
Történelem és társadalomismeret				36				
Pénzügyi és munkavállalói ism.						62		

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő**

Megfogalmazza saját	Ismeri saját személyisége	Teljesen önállóan	Onismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a	
Szakképzési mun-	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és	Instrukció alapján		
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés	Ismeri a formális és informális álláskeresési	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.
A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása
Munkaviszony megszűnése, megszüntetése
Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)
Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

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

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

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

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek,	Ismeretek	Önállóság és felelősség	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához
Internetes álláskere- ső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.)	Ismeri az álláskere- sést segítő fórumo- kat, álláshirdetése- ket tartalmazó for- rásokat, állásokat hirdető vagy állás-	Teljesen önállóan	Törekszik kompe- tenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hang- súlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és szemé- lyes kompetenciái- nak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív kész- ségeit idegen nyel- ven fejleszteni (ol- vasott és hallott szöveg értése, írás- készség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az inter- netes böngészőket és álláskereső portá- lokat, és ezek segít- ségével képes
A tartalmi és formai követelményekn ek megfelelő önéletrajzot	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tar- talmi és formai	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni ön- életrajzsablonok at, pl. Europass CV- sablon, vagy szö- vegszerkesztő prog- ram segítségével létre
A tartalmi és formai követelményekn ek megfelelő motivá- ciós levelet ír, me-	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelmé- nyeit, felépítését, valamint	Teljesen önállóan		Szövegszerkeszt ő program segítségé- vel meg tud írni egy önéletrajzot,
Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtat- ványokat és doku-	Ismeri az álláskere- sés folyamatát	Teljesen önállóan		Digitális forma- nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelmé- nyeknek megfelelő létrehozása, e-
Felkészül az állásin- terjúra a megpá- lyázni kívánt állás- nak megfelelően, és céljait szem előtt	Ismeri az állásinter- jú menetét, tisztá- ban van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításáho	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kap- csolatban képes az internetről

Az állásinterjún, az állásinterjúra érke- zéskor vagy a kap- csolódó telefonbe- szélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, ame- lyek az interjú so- rán, az interjút megelőző és esetle- gesen követő tele- fonbeszélgetés	Teljesen önállóan		

3.2.1.6 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

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

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

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez

passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

3.2.1.6.4 Állásinterjú

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

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

3.3 Élelmiszeripari alapismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 558 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megalapozza az élelmiszeripar szerteágazó szakmáihoz szükséges tudást.

3.3.1 Élelmiszerismeret tantárgy 72 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja megismertetni az élelmiszeriparban feldolgozott anyagokat, illetve azokat az élelmiszereket, amelyeket az élelmiszeripar kész vagy félkész termékként állít elő, bemutatni az élelmiszerek és alapanyagaik csoportosítását, jellemzőit, változásait és táplálkozásélettani értékeit.

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

—

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia, biológia

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

3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához
Kiválasztja az élel- miszeripar	Ismeri az élelmi- szeripari nyers-	Teljesen önállóan	Felelősségérzet, felelős, biztonságos munkavégzés az élelmiszerek előállí- tásakor Elkötelezettség a megfelelő és jó	Digitális tartalmak keresése,
Kiválasztja az élel- miszeripar állati	Ismeri az élelmi- szeripari nyers-	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,
Felismeri a védő-	Ismeri a védőtáp- anyagokat és	Teljesen önállóan		

Felismeri az egyes nyersanyagok	Ismeri az élelmi-szerromlás fogal- mát,	Instrukció alapján részben	minőségű alap- és védőtápanyagok	

3.3.1.6 A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 Anyagismeret

Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői

A növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői

A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban

Az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban

A víz szerepe az életfolyamatokban

Az ivóvíz jellemzői, követelményei

3.3.1.6.2 Élelmiszeripari technológiai alapok

A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja

A technológiai alapműveletek jellemzői és iparági szerepük: tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, termikus műveletek (hőkezelés, főzés, sütés, hűtés és fagyasztás, tartósítás, csomagolás, préselés)

3.3.2 Műszaki alapismeretek tantárgy 36 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános műszaki műveltség kialakítása, amely megalapozza a szakmai tantárgyakat.

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

—

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, fizika, természetismeret

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

3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához
Felismeri a külön- böző szerkezeti	Ismeri az alapvető szerkezeti anyago- kat	Instrukció alapján részben	Elkötelezett a méré- sek pontos kivitele- zése, dokumentálá- sa iránt, fontosnak tartja a műveleti sorrend betartását, ezzel	Digitális tartalmak keresése,
Vetületi ábrázolást készít egyszerű	Ismeri a merőleges	Instrukció alapján		
Papírmodellt készít egyszerű	Ismeri a képsíkok síkba	Teljesen önállóan		

Egyszerű mértani alakzatokat átmére- tez	Ismeri a kicsinyítés	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Felismeri és kivá- lasztja az alapvető kötő	Ismeri a csavarokat, ékeket	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,
Felismeri a műszaki rajzon a tengely, csapágy	Ismeri a csapágy, tengely jelképi	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,
Felismeri a műszaki rajzon az egyes erőátviteli	Ismeri az erőátviteli gépelemek	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,
Kiválasztja az egyes hajtásokhoz	Ismeri a közelfekvő, illetve távolfekvő tengelyek	Instrukció alapján részben		
Felismeri a techno- lógiai	Ismeri a csövek és idomok	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,
Felismei az egyedi	Ismeri a villanymo- tor és a hajtómű	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,

3.3.2.6 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 Géprajzi alapismeretek

Írás, elemi szerkesztések, vonalfajták, hosszúságbecslés, elemi vetületi ábrázolás, papírmodell készítése

A rajzkészítés alapszabályai, rajzlapméretek, méretarányok, vonalfajták, nyomtatott írás

Szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz

Egyszerű mértani test ábrázolása két képsíkos rendszerben – kocka, téglatest, henger, kúp

Papírmodell készítése a képsíkok síkba forgatásával

3.3.2.6.2 Gépelemek

Csavarok, „facsavar”, szegecsek, tömítések, csapágyak

Oldható és nem oldható gépelemek

Csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe

Csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése

Csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon

Tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzon

Tengelykötés ékkel vagy retesszel

Csapágyak csoportosítása, feladata, tömítési megoldások

3.3.2.6.3 Erőátviteli gépelemek

Szíjak, dörzshajtás, fogaskerékhajtás, lánchajtás, áttételek

Nyomatékátszármaztató hajtások csoportosítása

A laposszíjhajtás elemei, elrendezési módjai, szíjfeszítése, szíj végtelenítése, fő alkalmazási területe

Az ékszíjhajtás elemei, alkalmazási területe

A dörzshajtás, lánchajtás alkalmazási területei

Áttétel számítása, lassító, gyorsító áttétel

A fogaskerékhajtás alkalmazási területe, alapfogalmak

A csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe

3.3.2.6.4 Csövek és csővezetékek

Anyag, szigetelés, csőidom, csőkötés

Csővezetékek az élelmiszeriparban: technológiai csővezetékek, energiaellátást szolgáló csövek, szállítócsövek

A csövek anyaga alkalmazási terület szerint (fém, üveg, műanyag stb.)
Karimás csőkötés, csőlíra, csőidomok

Csővezetékek tömítése, szigetelése

3.3.2.6.5 Villanymotorok, hajtóművek, áttételek

Villanymotorok, hajtóművek, áttételek működési elvei, teljesítményei, alkalmazásai
Villanymotor elvi működése, kiválasztása teljesítmény és kimenő fordulatszám alapján
Hajtóművek alkalmazási területei

3.3.3 Élelmiszervizsgálat tantárgy 72 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók átfogó elméleti tudást és gyakorlati ismereteket szerezzenek az élelmiszervizsgálat területén, s így munkájuk során képesek legyenek döntéseiket előkészíteni, az alapméréseket önállóan, pontosan, precízen dokumentálva és balesetmentesen elvégezni.

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

—

3.3.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Fizika, kémia, természetismeret

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

3.3.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Alkalmazza a biz- tonságos munka- végzés	Ismeri a laboratóri- umi munka szabá- lyait, a vegyszerek tulajdonságait, felhasználását,	Teljesen önállóan	Törekszik a szak- mai ismeretek pon- tos használatára, a szakszerű	Digitális tankönyv- tár használata, in- formáció gyűjtése

Alkalmazza a min- tavételi, minta- előkészítési	Ismeri a minta elő- készítésének és tárolásának elméleti alapjait,	Instrukció alapján részben		Digitális tartalmak keresése, böngészé- se.
Alkalmazza az alapvető tömegmé- rési	Ismeri a tömeg fogalmát, a mérték- egységeket, az át- váltásokat, a méré- sek fajtáit	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Alkalmazza a térfo- gatmérési módsze- reket.	Ismeri a térfogat fogalmát, a mérték- egységeket, az át- váltásokat, a térfo- gatmérő	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Alkalmazza a hő- mérsékletmérő	Ismeri a hőmérsék- let fogalmát,	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Alkalmazza a sűrű- ség meghatározásá- nak és	Ismeri a sűrűség fogalmát, mérték- egységét, a külön- böző	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Oldatokat készít.	Ismeri az oldatok definícióját, fajtáit, a százalékos	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-

3.3.3.6 A tantárgy témakörei

3.3.3.6.1 Bevezetés a laboratóriumi munkába

Laboratóriumi rend- és munkaszabályok, eszközök, vegyszerek, veszélyes anyagok tárolása, eszközök ismerete és használata

3.3.3.6.2 Mintavétel

A minták fajtái, típusai, mintavételi szabályok, minták tárolása

3.3.3.6.3 Tömegmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérlegek használata

3.3.3.6.4 Térfogatmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

3.3.3.6.5 Hőmérsékletmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, hőmérők használata

3.3.3.6.6 Sűrűségmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

3.3.3.6.7 Oldatok

Alapfogalmak, oldatok, százalékos oldatok használata

3.3.4 Alapozó gyakorlat tantárgy 144 óra

3.3.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az élelmiszeripari kompetenciák fejlesztése szakmaspecifikusan szervezett gyakorlati foglakozásokon keresztül.

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

—

3.3.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.3.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Kiválasztja az élel- miszeripar	Ismeri az élelmi- szeripari nyers-	Teljesen önállóan	Fontosnak tartja, hogy munkáját pontosan, az előírá- soknak megfelelően és precízen	
Az alapanyagokon vagy	Ismeri a mértékegy- ségeket, az átváltá- sokat és	Teljesen önállóan		Digitális mérőesz-
Oldatokat készít.	Ismeri a százalék, az oldott anyag	Teljesen önállóan		
Átalakítási művele-	Ismeri az anyagok átalakításához szük- séges	Teljesen önállóan		

3.3.4.6 A tantárgy témakörei

3.3.4.6.1 Mérések

Mérési műveletek, mérleg használata, térfogatmérés, recept szerinti mérések, dokumentáció használata, hosszúságmérés

3.3.4.6.2 Szakmaspecifikus alapműveletek

Előkészítő műveletek, iparági műveletek, eszközök és berendezések használata, előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk

3.3.5 Munkavédelem és higiénia tantárgy 36 óra

3.3.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy megismerteti a munkavédelmi alapfogalmakat, az üzemek egységes munkavédelmi szabályait, a biztonságos és balesetmentes munkavégzés feltételeit, megalapozza a higiénikus és biztonságos élelmiszer-előállítási szemléletet, és felkészíti a tanulót a higiénikus élelmiszer-előállítás iránti felelősségvállalásra.

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

—

3.3.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.3.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Szabályszerűen használja a	Ismeri a munka- és védőruhákra vonat kozó	Teljesen önállóan		

Alkalmazza a mun-	Ismeri az üzemre vonatkozó	Teljesen önállóan		Elektronikusan tárolt dokumentu-
Azonosítja a mun- kavédelmi	Ismeri az üzemben alkalmazott	Teljesen önállóan		
Használja a higiéni- ai felszereléseket, megfelelően	Ismeri az élelmi- szerhigiénia fogal- mát, a	Teljesen önállóan	Elkötelezett a mun- kavédelmi és higié- niai szabályok be- tartása és	

Alkalmazza a higi-éniai szabályokat	Ismeri a vonatkozó	Teljesen önállóan		
Munkavégzés köz-ben az élelmiszer-higiéniai	Ismeri a rá és a munkatársaira vo- natkozó higiéniai	Teljesen önállóan		

3.3.5.6 A tantárgy témakörei

3.3.5.6.1 Munkavédelem

A biztonságos munkakezdés feltételei, védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás, foglalkozási ártalmak, betegségek, tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok, alapvető munkavédelmi jogszabályok

Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében

3.3.5.6.2 Higiénia

Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyagtárolás higiéniája, a feldolgozás higiéniája

Élelmiszerekkel terjedő betegségek

Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése

3.3.6 Alágazati specializáció tantárgy 198 óra

3.3.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az élelmiszeripari alágazatok speciális ismereteinek közvetítése a tanulók szakmaválasztásának elősegítése érdekében.

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

—

3.3.6.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

kell lebonyolítani.

3.3.6.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő
Szakmaspecifikus műveleteket	Ismeri az alágazathoz tartozó műveleteket,	Instrukció alapján	Figyelem, logikus gondolkodás az ismeretelsajátítás- ban,	

3.3.6.6 A tantárgy témakörei

3.3.6.6.1 Alágazati specializáció

A specializáció során választott szakmához szükséges esetleges további elsajátítandó témakörök

3.4 Sütő- és cukrászipari ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 1450,5 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A sütőipari ismeretek tanulási terület tartalmazza a sütőipari anyagok bemutatását, jellemzőiket, tárolásukat, változásaikat a technológia során. Magába foglalja a technológia szakaszait, és a gyártástechnológiákat, valamint a termékek minőségi követelményeinek értékeléséhez szükséges ismereteket.

3.4.1 Sütőipari ismeretek tantárgy 170 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok elsajátítsák a pék szakmához szükséges alapvető sütőipari ismeretek elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását és a technológia könnyebb áttekinthetőségét.

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

—

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia, biológia

3.4.1.4 A képzés órakeretének legalább 10%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Kiválasztja a sütő- ipari	Ismeri a termékek csoportosítását	Teljesen önállóan	Elkötelezett a szakmája iránt. Magára nézve köte- lezőnek tartja a munkavédelmi előírások és a	Digitális tartalmak keresése,
Tisztában van a raktározás	Ismeri a raktározás és tárolás	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,
Alkalmazza a sütő- ipari	Ismeri a technológi-	Irányítással		

Biológiai lazítást végez	Ismeri a mikrobio-	Teljesen önállóan	higié- niai szabályok be- tartását. Elfogadja a szakmaetikai elve- ket, kész a közös munkára.	
Kiválasztja a célnak megfelelő zsiradékokat	Ismeri a zsiradékok technológiai	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,
Elkészíti a készter-	Ismeri a jelölési	Irányítással		Tervezőprogram

Hagyományos sütő-ipari	Ismeri a HÍR-	Instrukció alapján részben		

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 Sütőipari anyagok

A nyersanyagok csoportosítása, a lisztek jelölése, elnevezése, tárolása, a lisztek jellemzése. A segédanyagok csoportosítása, tárolása, felhasználásának mértéke, legfontosabb technológiai hatásai. A járulékos anyagok csoportosítása, tárolása, előkészítése és legfontosabb technológiai hatásai

3.4.1.6.2 A sütőipari technológia szakaszai

A nyersanyagok átvételének műveletei, a tárolás körülményei, szabályai. A nyersanyagok előkészítésének műveletei. A tésztakészítés célja, tésztakészítési eljárások, dagasztási módok. A kovászkészítés céljai, technológiai paraméterei, kovászfajták, érési folyamatok. Kovászérlelési eljárások. A tésztafeldolgozás célja, műveletei. A kelesztés céljai, kelesztési eljárások és a leggyakrabban alkalmazott technológiai paraméterek. A sütés célja és feltételei, sütési eljárások. A késztermékek kezelésének műveletei. A csomagolás célja, műveletei, a jelölési előírások

3.4.1.6.3 Kenyérfélék

Kenyerek csoportosítása a Magyar Élelmiszerkönyv szerint. A kenyérgyártás eljárásai. A kovászos kenyérgyártás paraméterei. A kenyérgyártás műveletei. Búzakenyerek, rozsos kenyerek, rozskenyerek gyártása. Összetételre névvel utaló kenyerek gyártása

3.4.1.6.4 Péksütemények

Péksüteményekhez tartozó termékcsoportok, vizes tésztából készült péksütemények, tejes tésztából készült péksütemények, dúsított tésztából készült péksütemények és kiemelt termékeik. A péksütemények jellemzői. Péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Péksütemények tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Vaj felhasználásával készült péksütemények. Péksütemények tésztafeldolgozási műveletei. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei. Péksütemények sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. A péksütemények késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával

3.4.1.6.5 Finompékáruk

A finompékárukhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékáruk, omlós tésztából készült finompékáruk, leveles tésztából készült finompékáruk és kiemelt termékeik. Finompékáruk jellemzői. Finompékáruk termékcso- portjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek el- térésének lehetőségei. Töltelékes termékek. Finompékáruk tésztakészítési eljárásai, közve- tett,

közvetlen és egyéb eljárások. Kevert tésztából készült termékek. Hagyományos, cél-margarinos vagy vajas eljárással készült leveles termékek. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek. Hajtogatási eljárások. Finompékáruk tésztafeldolgozási műveletei. Finompékáruk kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei, felületkezelési eljárások. Finompékáruk sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. Finompékáruk késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával

3.4.1.6.6 Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek

Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek csoportosítása. Szénhidrátcsökkentett, nátriumszegény (sószegény) termékek, fehérjeszegény termékek, csökkentett zsiradéktartalmú termékek, rostban gazdag termékek, okostermékek, laktózmentes termékek, kazeinmentes termékek, tojásmentes termékek, gluténszegény és gluténmentes termékek. Komplettált termékek

3.4.1.6.7 Egyedi technológiák

Egyedi eljárással készült termékek jellemzői. Fagyasztott termékek (nyersen, elősütve vagy készre sütve.) Zsiradékban sült termékek. Lúgozott termékek. Kevert tészták. Forrázott tészták (részben vagy egészben forrázott tészták). Réteslapok. Az extrudálás célja, lényege

3.4.1.6.8 Hagyományos sütőipari termékek

Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek. Történetük, készítésük, szerepük a nemzeti és a szakmai hagyományok őrzésében

3.4.2 Szakmai gépek tantárgy 149,5 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tananyagának elsajátításával a tanuló képet kap a sütőiparban használt gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.

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

—

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.4.2.4 A képzés órakeretének legalább 10%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához
Kiválasztja a fela- datnak megfelelő	Ismeri a szerszámok használatának	Teljesen önállóan	Elkötelezett a szakmája iránt. Magára nézve köte- lezőnek tartja a munkavédelmi előírások és a higié- niai szabályok be-	
Kiválasztja a célnak megfelelő	Tisztában van az élelmiszeripari	Teljesen önállóan		
Beállítja a berende- zéseken a szükséges	Ismeri a gépek, berendezések kezelését	Teljesen önállóan		Digitális tartalmak keresése,

Betartja a munka- védelmi és higiéniai	Tisztában van az élelmiszerhigié nia előírásaival és a munkavédelmi	Teljesen önállóan	új ismeretekre, hajlandó részt venni a termékfejlesztés - ben	Digitális tartalmak keresése,

3.4.2.6 A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 Sütőipari eszközök

Sütőipari kéziszerszámok, kések, kaparók, nyújtófák, edények, habverők, mérő- és tároló-edények, sütőlapátok, sütőformák, szakajtók, ecsetek, kefék, kézisziták, mintázók, hőmérők, speciális eszközök, védőeszközök. Üzemi bútorzatok: munkaasztalok, kiszolgáló asztalok, polcok, tartóbakok stb. Használatuk célja, feladataik, biztonságos használatuk, higiéniájuk, tárolásuk

3.4.2.6.2 A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései

A raklapok, polcok, kézi szállítóeszközök szakszerű használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. A zsákos liszttárolás előírásai, raklapok, kézikocsik használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Az ömlesztett tárolás berendezései, lisztsilók, liszttartályok, mérlegek. Vezérelt lisztkitárolási rendszerek. Sziták, a szitálás elve. A lisztcentrifugák kezelése, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Vízkeverők, vízhűtők, jégpehely- vagy jégkásakészítők. A sóoldók feladata. Programozható nyersanyagmérő rendszerek. Hűtőgépek kezelése, higiéniája

3.4.2.6.3 A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései

Dagasztógépek csoportosítása, feladata és működési elve. A spirálkarú és csigavonalú gyorsdagasztógépek, valamint a keverő-habverő gép általános kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Kovászkészítő berendezések működési elve, kezelése. A kovászérlelők csoportosítása, kezelése

3.4.2.6.4 A tésztafeldolgozás gépei

Osztógépek: dugattyús kenyértésztaosztó gépek, egyéb kenyértésztaosztó gépek, kézi osztógépek, kisüzemi süteménytészta-osztó gép, a folytonos működésű süteménytészta-osztó, -gömbölyítő gépek működésének elve, kenyértészta-gömbölyítők, kenyérhosszformázók, bagettformázók, szalagos kiflisodrók, nyújtógépek, a kombinált alakítógépek kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Egyéb speciális tésztafeldolgozó gépek jellemzői

3.4.2.6.5 Kelesztők

A kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztőláda, sütőlemezek, formák. Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiéniája, munkavédelme. Kelesztők vezérlése. Kelesztőberendezések működése. A fagyasztó-hűtő kelesztők működése, vezérlése, kiszolgálása. A vetés eszközei, félautomata és automata vetőberendezések

3.4.2.6.6 Kemencék és sütők

Kemencék csoportosítása. Fűtési módok. A több sütőteres kiskemencék és a forgókocsis kemencék működési elve, kezelése, munkavédelme és higiéniája. A kemencék biztonsági berendezései. Sütők jellemzői, légkeverés jellemzése. A sütők kezelése, munkavédelme, és higiéniája

3.4.2.6.7 A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései

Rekeszek, ládák, konténerek jellemzése, használata, méretei. Szállítóautók előírá- sai. A szeletelő-, csomagológépek kezelése, munkavédelme, higiéniája. A csoma- golás, zárás eszközei és gépei

3.4.2.6.8 Cukrászati gépek és berendezések

Keverő- habverő gépek, habverő gépek, habfúvók, emulzió készítők, fagylalt főző- pasztőrőző gépek, fagylalt késiztő gépek, fagylalt fagyasztók, hűtők, fagyasztók, sokko- lók, melegasztal, hidegasztal, csokoládé melegítők, csokoládé temperálók, karamell me- legítők, fondán készítők, kutterek, hengergépek. speciális cukrászüzemi gépek: tortake- nők, krémadagolók, töltőgépek

3.4.3 Sütőipari termékek készítése tantárgy 438 óra

3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a sütőipari termékek készítésének gyakorlatban alkalmazandó műveleteit, a nyersanyagok kiválasztásának műveleteit, az előké- szítési műveleteket, a tésztakészítés, tésztafeldolgozás, kelesztés, vetés műveleteit, a kemen- cék kiszolgálását, a kisütést, a késztermékek kezelését, az egyes technológiai szakaszok gépe- inek és berendezéseinek vezérlését, kezelését, valamint a hibák felismerését és korrigálását.

3.4.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vo- natkozó speciális elvárások

—

3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Sütőipari ismeretek, szakmai gépek

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

3.4.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Használja a sütőipa- ri üzemek gépeit	Ismeri a gépek	Teljesen önállóan	Elkötelezett a szakmája iránt.	

Nyersanyag-előkészítési műveleteket	Ismeri a nyersanyag-előkészítés	Teljesen önállóan	Magára nézve kötelezőnek tartja a munkavédelmi előírások és a higiéniai szabályok be-	Digitális tartalmak keresése,
Tésztákat készít.	Ismeri a tésztakészítési eljárásokat,	Teljesen önállóan		

Nyersanyag-szükségleti számítá- sokat végez a rendelkezésére bocsá- tott anyagösszetéte-	Ismeri a százalék-számítást és az	Teljesen önállóan	új ismeretekre, hajlandó részt venni a termékfejlesztés - ben.	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se.
Tésztafeldolgozási műveleteket	Ismeri a feladási tömeg jelentését és az alakítási művele- teket	Teljesen önállóan		
Kelesztést végez.	Ismeri a kelesztési paramétereket és a kelesztés alatt a tésztán	Teljesen önállóan		
Megsüti a terméke-ket különböző	Ismeri a sütés pa-raméterei és a	Instrukció alapján		
Késztermékeket kezel és csomagolá- si műveleteket vé-	Ismeri a csomago-lóanyagokat és a	Instrukció alapján részben		

3.4.3.6 A tantárgy témakörei

3.4.3.6.1 A raktározás és az előkészítés műveletei

Az alábbi műveletek elvégzése: nyersanyagok kiválasztása, lisztek átvétele, tárolása, lisztek előkészítésének műveletei. Segédanyagok átvétele, tárolása, kimérése, előkészítésének műveletei. Járulékos anyagok átvétele, tárolása, előkészítése, töltelékkészítés

3.4.3.6.2 Technológiai műveletek

Tésztakészítés különböző eljárásokkal (kovászos, direkt, kevert, starterkultúrás, érett tésztára dagasztás, keverés, felvert tészta készítése. Dagasztások különböző dagasztási módokkal. Kovászkészítés különböző technológiai paraméterekkel, különböző kovászfajták készítése (élesztős, élesztő nélküli, starteres, kovászmagos, édes kovász, sós kovász, hűtött kovász). Különböző érettségű kovászok készítése. Különböző tésztafeldolgozási műveletek elvégzése. Osztások kézzel és géppel, alakítási műveletek kézzel és géppel. Gömbölyítés, alakítás, sodrás, fonások, nyújtás, szaggatás, töltés, csomagolás stb. A kelesztés elvégzése. Kelesztők szabályozása, kelesztőeszközök előkészítése. Kelesztési eljárások paramétereinek beállítása, megkeltség megállapítása. A leggyakrabban alkalmazott felületkezelési műveletek. Vetési műveletek elvégzése. Kemencék és sütők használata. Kemencék és sütők sütési paramétereinek beszabályozása. A kisütés elvégzése. A késztermékkezelés műveleteinek elvégzése. Csomagolási és jelölési műveletek

3.4.3.6.3 Kenyérkészítés

Kenyerek csoportosítása a Magyar Élelmiszerkönyv szerint. Kenyérfélék készítése kovászos technológiával. Különböző kovászok készítése. Kenyértészta készítése, feldolgozása, kelesztése, sütése és késztermékkezelése. Kenyerek minőségének ellenőrzése a MÉ alkalmazásával. Búzakenyerek, rozsos kenyerek, rozskenyerek készítése. Összetételre névvel

utaló kenyerek gyártása. Az üzem saját receptúrája és technológiája szerint készült kenyerek készítése és minőségellenőrzése

3.4.3.6.4 Péksütemények és finompékáruk készítése

A péksütemények készítésének műveletei. A péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetéte- lek eltérésének lehetőségei az üzemi termékkészítésnél. Péksütemények tésztakészítési eljárásainak alkalmazása, közvetett, közvetlen és egyéb eljárásokkal készült termékek készítése. Vaj felhasználásával készült péksütemények készítése. Péksütemények tésztafeldolgozási műveleteinek elvégzése. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paramétereinek alkalmazása. Péksütemények sütési eljárásainak alkalmazása és a jellemző paraméterek beállítása az üzem kemencéin. Péksütemények késztermékkezelésének műveletei és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával. A finompékárukhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékáruk, omlós tésztából készült finompékáruk, leveles tésztából készült finompékáruk és kiemelt termékeik előállítása. Finompékáruk készítése. A finompékáruk termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei üzemi körülmények között. Töltelékes termékek készítése. Finompékáruk készítése különböző tésztakészítési eljárásokkal, közvetett, közvetlen és egyéb módokon. Kevert tésztából készült termékek készítése. Hagyományos, célmargarinos vagy vajas eljárással készült leveles termékek készítése. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek készítése. Hajtogatási eljárások alkalmazása. A finompékáruk tésztafeldolgozási műveleteinek alkalmazása. A finompékáruk kelesztésé- nek elvégzése, a technológiai paraméterek beállítása, felületkezelési eljárások elvégzése. A finompékáruk sütése különböző kemencéken és a jellemző paraméterek alkalmazása. Finompékáruk késztermékkezelése, és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával

3.4.3.6.5 Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése

Egyedi eljárással készült termékek készítése. Fagyasztott termékek készítése (nyersen, elősütve vagy készre sütve). Zsiradékban sült termékek készítése. Lúgozott termékek készítése. Kevert tésztából készült termékek készítése. Forrázott tészták készítése (részben vagy egészben forrázott tészták). Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékei- nek gyűjteményébe tartozó termékek készítése

3.4.3.6.6 A pékség működése

A pékségek helyiségei, rendeltetése. A nyersanyag átvételének műveletei. A raktárak jellemzői. Különböző tárolási módok. Viselkedési szabályok a pékségben. A takarítóeszkö- zök tárolása. Az üzemi étkezés szabályai, helyiségei. Az üzemi viselkedés szabályai. A je- lenléti ívek vezetése. Viselkedés a dolgozókkal szemben. Az öltözők használata. A tisztál- kodás szabályai. A munkafegyelem szabályai. Üzemi szokások

3.4.4 Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás tantárgy 72 óra

3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok megértsék az élelmiszer-előállítás felelősségét és megismerjék a biztonságos élelmiszer-előállítás szabályait, dokumentációját, a nyomon követhetőség dokumentálását, az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat, valamint a sütőipari

nyersanyagok és termékek azon vizsgálatait, amelyeket üzemi körülmények között is el lehet végezni. További cél a minőségorientált szemlélet kialakítása, a pontosság és a precizitás fejlesztése.

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

—

3.4.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kémia, mikrobiológia

3.4.4.4 A képzés órakeretének legalább 20 %-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Tömegmérése ket végez.	Ismeri a tömeg mértékegységei	Teljesen önállóan	Elkötelezett a szakmája iránt. Magára nézve köte- lezőnek tartja a munkavédelmi előírások és a higié- niai szabályok be- tartását. Elfogadja a szakmaetikai elve- ket, kész a közös munkára.	Digitális mérlegek
Térfogatmérése ket végez.	Ismeri a térfogat mértékegységei	Teljesen önállóan		
Titrimetriás vizsgá- latokat	Ismeri a titrimetria	Irányítással		Digitális pH-mérő
Lisztvizsgálatoka t végez (nedvesség- tartalom,	Ismeri a lisztek laboratóriumi vizs- gálatainak	Irányítással		
Késztermék- vizsgálatokat végez (tömegmérés, térfo- gatmérés, érzék- szervi	Ismeri a sütőipari termékek vizsgála- tának	Irányítással		

3.4.4.6 A tantárgy témakörei

3.4.4.6.1 Nyersanyagvizsgálatok

Liszt nedvességtartalmának, nedvessikér-tartalmának mérése. Sikérterülés mérése. Élesztő felhajtóerejének mérése. Tömegmérések, térfogatmérések. Sűrűségmérés

3.4.4.6.2 Késztermékvizsgálatok

Késztermék tömegmérése. Késztermék térfogatmérése magkiszorítással. Késztermék érzékszervi minősítése. Kenyérbélzet savfokának mérése fenoftaleinos és Titroline-os titrálással. Töltelékhányad mérése

3.4.4.6.3 Minőségszabályozás

A minőség fogalma. A minőségszabályozás jogi alapjai. Az élelmiszerbiztonság elemei. A minőségbiztosítás története. Minőségbiztosítási rendszerek felsorolása. Jó gyártási gyakorlat és a HACCP elemei. Kritikus pontok azonosítása. A HACCP-kézikönyv fejezetei. HOCCP-dokumentumok. Gyártmánylapok tartalma, gyártmánylap készítése. Üzemek működési engedélyei

3.4.4.6.4 Üzemi minőségbiztosítási feladatok

HACCP-dokumentáció vezetése. Kritikus pontok ellenőrzése. Technológiai paraméterek ellenőrzése. Üzemi környezet és feltételek ellenőrzése. Javaslat a változtatásokra. Közreműködés az üzemi mintavételekben és a nyersanyag-, félkész- vagy késztermékvizsgálatokban

3.4.5 Cukrászati ismeretek tantárgy 183 óra

3.4.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati ismeretek megnevezésű tantárgy tanításának célja a sütő- és a cukrászipar tevékenységének ismertetése, a tanulók képességeinek fejlesztése, a szakmai iránti elkötelezettség kialakítása. A diákok elsajátítják a cukrászipari termékek előállításához szükséges elméleti alapokat, ami stabil alapot biztosít számukra a gyakorlati munkához.

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

—

3.4.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Élelmiszerismeret, kémia

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

3.4.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához

Kiválasztja a ter- mék készítéséhez szükséges nyers-anyagokat, meg- vizsgálja azok fel-használhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő művele- teket. Az	Ismeri a cukrászipa- ri alap- és járulékos anyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előké- szítésük műveleteit. Ismeri az előkészí- téshez használt	Instrukció alapján részben önállóan	Elfogadja a szak- maetikai elveket, nem használ fel egészséget veszé- lyeztető nyersanya-gokat. Belátja az előkészí- tő műveletek fon-tosságát.	

Elkészíti a cukrász-tésztákat, felméri és megelőzi a tészták készítése során elkövethető hibákat. Az	Ismeri a cukrász-tészták jellemzőit, elkészítésük műve- leteit, az alkalma- zott gyártástechno-lógiát, az elkövethe- tő hibákat, és azok	Instrukció alapján részben	technológiai megol-dásokr a. Szem előtt tartja a - nemzetközi szak- irodalom tanulmá-nyozásából adódó - fejlődési lehetősé- geket Igényes munkára törekszik. Érdeklődik a torta trend, illetve a bon-bonkészítés újdon- ságai iránt. Idegen nyelvű szak- irodalmat olvas.	
A cukrásztermékek előállításához szük- séges gépeket, be-rendezéseket és	Ismeri a tésztakészí-téshez használt eszközök, gépek, berendezések bale- setmentes alkalma-	Teljesen önállóan		Elektronikus for-mában hozzáférhető kezelési utasításokat
Elkészíti az uzson- na-, a kikészített- és teasüteményeket, felméri és megelőzi a	Ismeri az uzsonna-, a kikészített- és a teasütemények jellemzőit, elkészí- tésük műveleteit, az alkalmazott	Teljesen önállóan		
Elkészíti a fagylal- tokat, fagylaltkely-heket, parfékat és pohárkrémeket, felméri és megelőzi a készítésük során	Ismeri a fagylaltok, parfék és pohár-krémek jellemzőit, nyersanyagait, azok minőségre gyako- rolt hatásait. Tudja az elkészítésük műveleteit, az elkö- vethető hibákat, és azok	Teljesen önállóan		
A napi termékek esetében	Ismeri az egyszerű- és különleges dísz- tés	Teljesen önállóan		Internetes források
Különböző bonbon- fajtákat készít, csokoládét	Ismeri a bonbonok általános jellemzőit, nyersanyagait, egyes csoportjait, a	Instrukció alapján részben önállóan		

Elkészíti a különle- ges táplálkozási célú termékeket, felméri és	Ismeri a különleges táplálkozási célú termékek jellemző- it, elkészítésük műveleteit, az al- kalmazott gyártás- technológiát,	Instrukció alapján részben		
Elkészíti a félkész termékeket, szak- szerűen tárolja, felhasználja azokat. A félkész termékek készítéséhez szük- séges munkaeszkö- zöket, gépeket,	Ismeri a cukrászipa- ri félkész terméke- ket, azok tulajdon- ságait, elkészítésük és	Instrukció alapján részben önállóan		

3.4.5.6 A tantárgy témakörei

3.4.5.6.1 Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek

A természetes és mesterséges édesítőszerek jellemzése, felhasználási területei

A cukrászatban felhasznált lisztek, étkezési zsiradékok, tejipari termékek jellemzése, technológiai szerepe, tárolásának szabályai, felhasználási területei

A tojás technológiai szerepe, tartósított formái, minőségi követelményei

A cukrászatban felhasznált gyümölcsök és magvak jellemzése, a gyümölcsök tartósítása, a tartósítás hatása a gyümölcsökre

A cukrászipar járulékos anyagainak jellemzése, felhasználásának lehetőségei

A cukrászipar nyersanyagainak előkészítése

Az előkészítéshez használt gépek, berendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása, tisztítása

3.4.5.6.2 Cukrászati félkész termékek

A félkész termékek csoportosítása

A cukorkészítmények csoportosítása

A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése

A főzött cukorkészítmények előállítása, felhasználása

A töltelékek általános jellemzése, csoportosítása

A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése

A bevonó anyagok csoportosítása

A bevonó anyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése

A szobahőmérsékleten később dermedő bevonó anyagok (csokoládé, fondán, zselé, doboscukor, karamell) jellemzése.

A szobahőmérsékleten nem dermedő bevonó anyagok (krémek, habok) jellemzése. A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése

A félkész termékek előállításához használt gépek, berendezések, kéziszerszámok

3.4.5.6.3 Cukrászati tészták, uzsonnasütemények

A cukrásztészták, és az azokból előállítható uzsonnasütemények általános jellemzése, csoportosítása.

Az élesztős tészták általános jellemzése, csoportosítása.

A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és az azokból előállítható uzsonnasütemények jellemzése, készítésének műveletei.

A felvert tészták általános jellemzése, csoportosítása

Felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése.
Az omlós tészták általános jellemzése, csoportosítása.

Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése.

A vajas és a leveles tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.

A forrázott tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.

A hengerelt tészta általános jellemzése, csoportosítása, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.

A mézes tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével

A tésztakészítéshez használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

3.4.5.6.4 Kikészített sütemények

A kikészített sütemények általános jellemzése, csoportosítása

A torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények általános jellemzése

A kikészített sütemények készítésének műveletei:

- A szükséges nyersanyagok előkészítése
- Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok) előállítása, előkészítése a felhasználásra
- A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők
- Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés) alkalmazása

A nemzetközi cukrászati termékek jellemzése

Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével

A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

3.4.5.6.5 Teasütemények

Az édes és sós teasütemények általános jellemzése, csoportosítása

A tészta elkészítése, az elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A tészta alakítása, sütése, a befejező, kikészítő műveletek jellemzése. Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével

A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

3.4.5.6.6 Fagylaltok, parfék, pohárkrémek

A fagylalt fogalma, nyersanyagai, az összetevők szerepe, hatása a fagylalt minőségére

A fagylaltok csoportosítása összetételük, a fagylaltkeverék készítési módja és a fagyasztás módja szerint

A fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, a fagylaltkészítés hibái

A parfék általános jellemzése, a parfékészítés műveleteinek jellemzése.
A pohárkrémek általános jellemzése, csoportosítása

A pohárkrémek készítésének műveletei.

Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítésének műveletei.
A higiéniai rendszabályok alkalmazása

A fagylaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

3.4.5.6.7 Díszítési műveletek

A díszítés fogalma, célja, az egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, formázás, felrakás, fecskendezés) jellemzése, alkalmazása

Alkalmi díszmunkák tervezése.

A különleges díszítés nyersanyagai, módszerei. Csokoládé, plasztik csokoládé, marcipán, karamell, grillázs díszek

3.4.5.6.8 Bonbonok

A bonbonok általános jellemzői, nyersanyagai, csoportosítása

A csokoládé temperálásának célja, módszerei, az egyes módszerek jellemzése.

Gyümölcs-, marcipán-, nugát-, grillázs-, krém-, csokoládé- és cukorkabonbonok jellemzése

3.4.5.6.9 Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek

Csökkentett szénhidráttartalmú-, gluténmentes-, tej- és tojásmentes cukrászati termékek jellemzése.

A termékek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

3.4.6 Cukrászati termékek készítése tantárgy 438 óra

3.4.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok a gyakorlati munka során is megismerjék és elsajátítsák a termékkészítéshez szükséges alapműveleteket, szakmai fogásokat, a termékkészítés technológiáját, a szükséges eszközök, gépek, berendezések balesetmentes alkalmazását. Cél

továbbá, hogy a tanulók önálló és felelősségteljes munkavégzéshez szükséges képességei fejlődjenek.

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

—

3.4.6.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Élelmiszerismeret

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

3.4.6.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő
Elvégzi a szükséges előkészítő	Ismeri a cukrászipa- ri alap- és járulékos anyagokat, azok	Teljesen önállóan	Elfogadja a szak-maetikai elveket, nem használ fel egészséget veszé- lyeztető nyersanya-gokat. Belátja az előkészí- tő műveletek fon-tosságát. Elkötelezett a szakmája iránt. Nyitott a termék-gyártással kapcsola- tos új ismeretekre, technológiai megol- dásokra. Szem előtt tartja a nemzetközi szak- irodalom tanulmá-nyozásából	
Az előkészítéshez szükséges munka-eszközöket, gépe- ket, berendezéseket balesetmentesen használja,	Ismeri a cukrászipa- ri félkész terméke-ket, azok tulajdon- ságait, elkészítésük és	Teljesen önállóan		
Elkészíti a cukrász-tésztákat, felméri és megelőzi a tészták készítése során előforduló hibákat. Az	Ismeri a cukrász-tészták jellemzőit, elkészítésük műve- leteit, az alkalma- zott gyártástechno-lógiát, a	Instrukció alapján részben önállóan		
A cukrászati termé-kek készítéséhez szükséges gépeket és	Ismeri a cukrászati gépek,	Instrukció alapján részben		
Elkészíti az uzson- na-, a kikészített- és a teasüteményeket, felméri és megelőzi a	Ismeri az uzsonna-, a kikészített- és a teasütemények jellemzőit, elkészí- tésük műveleteit, az alkalmazott gyártás-	Teljesen önállóan		

Elkészíti a fagylal- tokat, fagylaltkely- heket, parfékat és pohárkrémeket, felméri és megelőzi a készítésük során elkövethető hibákat, betartja	Ismeri a fagylaltok, parfék és pohár- krémek jellemzőit, nyersanyagait, azok minőségre gyako- rolt hatásait. Tudja az elkészítésük műveleteit, az elő- forduló hibákat, és azok	Instrukció alapján részben önállóan		
A napi termékek esetében	Ismeri az egyszerű- és különleges dízí- tés	Instrukció alapján részben		
Különböző bonbon- fajtákat készít, csokoládét	Ismeri a bonbonok általános jellemzőit, nyersanyagait, egyes csoportjait, a	Instrukció alapján részben önállóan		
Elkészíti a különle- ges táplálkozási célú termékeket, felméri és	Ismeri a különleges táplálkozási célú termékek jellemző- it, elkészítésük műveleteit, az al- kalmazott	Instrukció alapján részben		

3.4.6.6 A tantárgy témakörei

3.4.6.6.1 Cukrászati előkészítő műveletek

A cukrászipari nyersanyagok előkészítésének elvégzése

Az előkészítéshez használt gépek, berendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása, tisztítása

3.4.6.6.2 Cukrászati félkész termékek készítése

A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítésének elvégzése

A főzött cukorkészítmények előállítása és felhasználása

Cukorhőmérő, kézipróba balesetmentes alkalmazása

Az olvasztott cukorkészítmények (doboscukor, grillázs, cukorfesték) előállítása, felhasználása

A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítésének elvégzése

Édes töltelékek (gyümölcsös töltelékek, tejszínkrémek, tojáskrémek, vajkrémek, tartós töltelékek, magvakból készült töltelékek, túrótöltelék, egyéb) és sós töltelékek előállítása, felhasználása

A bevonó anyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése

A szobahőmérsékleten később dermedő bevonó anyagok (csokoládé, fondán, zselé, doboscukor, karamell) felhasználása bevonásra

A szobahőmérsékleten nem dermedő bevonó anyagok (krémek, habok) felhasználása
A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése
A gyümölcstartósítási módszerek alkalmazása

A félkész termékek előállításához használt gépek, berendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása

3.4.6.6.3 Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése

A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és azokból előállítható uzsonnasütemények készítése

Felvert tészták előállítása hideg és meleg úton

A felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

A felvert tészták fajtáinak csoportosítása, előállítása

A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése

A gyúrt és kevert omlós tészta készítése

Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

Az omlós tészták fajtáinak előállítása

Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése

A vajas és a leveles tészta készítése. A műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

A vajas és a leveles tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése

A forrázott tészta készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

A forrázott tészta felhasználása

A hengerelt tészta általános készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

A hengerelt tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése

A mézes tészta általános készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével

A tésztakészítéshez használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása

3.4.6.6.4 Kikészített sütemények készítése

A kikészített sütemények készítése, az előállítás műveletei:

- A szükséges nyersanyagok előkészítése
- Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok) előállítása, előkészítése felhasználásra
- A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők
- Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés) alkalmazása

A nemzetközi cukrászati termékekhez szükséges tészták készítése (különböző ízű nehéz felvertek, liszt nélküli felvertek, jokonde (joconde) felvert, dacquise felvert, financier felvert, francia omlós tészta (sablé Breton), francia forrázott tészta)

- Különböző állagú betétek készítése
- Töltelékek készítése: mousse-ok, ganache, egyéb krémek készítése
- Bevonók (tükörbevonó), díszítőelemek készítése (csokoládé-, meringue (habcsók) díszek, szivacspiskóta stb.)

A nemzetközi trendnek megfelelő cukrászati termékek készítése (pl. rétegelt torták, tart, tartlet, macaron, francia desszertek)

Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével

A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása

3.4.6.6.5 Teasütemények készítése

Omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült, töltetlen és töltött édes teasütemények előállítása

Sós omlós-, vajas vagy leveles tésztából készült, töltetlen és töltött sós teasütemények előállítása

Forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények előállítása

A teasütemények készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése, a szükséges félkész termékek előállítása, előkészítése a felhasználásra

Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével

A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása

3.4.6.6.6 Fagylaltok, parfék, pohárkrémek

A fagylalt fogalma, nyersanyagai, az összetevők szerepe, hatása a fagylalt minőségére

A fagylaltok csoportosítása összetételük, a fagylaltkeverék készítési módja és a fagyasztás módja szerint

A fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, a fagylaltkészítés hibái

A parfék általános jellemzése, a parfékészítés műveleteinek jellemzése.
A pohárkrémek általános jellemzése, csoportosítása

A pohárkrémek készítésének műveletei.

Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítésének műveletei.
A higiéniai rendszabályok alkalmazása

A fagylaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

3.4.6.6.7 Díszítési műveletek

A fagylaltkészítés műveleteinek alkalmazása.

Adagolt fagylaltkészítmények (fagylaltkelyhek) készítése

A parfékészítési műveletek alkalmazása, parféfajták készítése

A pohárkrémek készítése.

A higiéniai rendszabályok alkalmazása

A fagylaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kézi-szerszámok balesetmentes alkalmazása

3.4.6.6.8 Bonbonok készítése

Csokoládék temperálása.

Gyümölcs-, marcipán-, grillázs-, krém- és csokoládébonbonok készítése

3.4.6.6.9 Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek készítése Csökkentett szénhidráttartalmú-, gluténmentes-, tej- és tojásmentes cukrászati termékek készítése

A termékek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása

3.5 Gazdasági és vállalkozási ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 80 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület ismeretei tartalmazzák a gazdasági alapfogalmakat és alapfolyamatokat, a vállalkozás különböző fajtáit, működésének módjait, alapításuk és megszüntetésük folyama- tát, valamint a működtetésükkel kapcsolatos alapvető feladatokat

3.5.1 Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy 80 óra

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az üzemi gazdálkodási fogalmak megismerése és alkalmazása a gyakorlatban. Az élelmiszer-iparban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése, létrehozásával, működte-tésével, megszüntetésével kapcsolatos feladatok elsajátítása

3.5.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vo-natkozó speciális elvárások

—

3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak-mához**
Értelmezi, és mun-kája során	Ismeri a gazdasági alapfogalmakat	Instrukció alapján részben		
Bemutatja a vállal- kozási formákat és	Ismeri a társas vál- lalkozási formákat és az	Instrukció alapján		Prezentáció készítő programot használ a
Bemutatja a vállal- kozás létrehozás	Ismeri a vállalkozás létrehozásának a	Instrukció alapján	Nyitott, érdeklődő a	Digitális tartalmak keresése, böngészé- se

Bemutatja a vállal- kozás működésének	Ismeri a vállalkozás működtetésének	Instrukció alapján	környezetében mű- ködő gazdasági szereplők működése iránt. Elkötelezett a vállalkozások	Prezentáció készítő programot használ a
Bemutatja a vállal- kozás megszünteté	Ismeri a vállalkozás megszüntetésén	Instrukció alapján		Digitális tartalmak keresése,

3.5.1.6 A tantárgy témakörei

3.5.1.6.1 Gazdasági alapismeret

Gazdaság fogalma, működése. Szükségletek, áru és szolgáltatás fajtái. A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében. Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában. Jogszabályok hierarchiája. Vagyon, mérlegek, leltárak. Adózási alapok., adófajták, adónemek. Szerződések fajtái, kötelmi jog. Kereskedelem fogalma, fajtái. Tárgyi és személyi erőforrások. Munkaerő. Munkaviszony fogalma, munkaszerződések. Bér és juttatás. Munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái. Munkavállalók joga és kötelességei, munkavállaló jogai és kötelességei. Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek.

3.5.1.6.2 Vállalkozás alapítása

Vállalkozás típusa, szerepük a gazdaság működtetésében. Egyéni és társas vállalkozások. Vállalkozások tőkeigénye. Tevékenységi körök. Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások. Társaságok, társasági szerződések. Székhely és telephely létesítése. Bejelentési kötelezettségek.

3.5.1.6.3 Vállalkozás működtetése

A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai. Adózási ismeretek. Adónemek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek. Vállalkozások dokumentációs kötelezettségei. Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek. Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés. A vállalkozások tevékenységének bővítése. Szigorú számadású dokumentumok kezelése. Árajánlatok készítése. Vállalkozásokkal kapcsolatos tisztességes piaci magatartás és vállalkozás-etika. Vállalkozások megszüntetése.

3.6 Portfólió készítés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 82,5 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A portfóliókészítés című tanulási terület tanításának célja, hogy a tanuló munkáiból egy olyan gyűjtemény jöjjön létre, amely segítségével a tanuló tudása, teljesítménye, fejlődése nyomon követhető. A létrejött portfólió, amely a tanuló iskolai karrierjét, attitűdtulajdonságait teljességében mutatja meg, jól használható a fejlesztő (formatív) értékeléshez, illetve a szakmai vizsga részét is képezi…

3.6.1 Portfólió készítés tantárgy 82,5 óra

3.6.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A portfóliókészítés című tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló munkáiból egy olyan gyűjtemény jöjjön létre, amely segítségével a tanuló tudása, teljesítménye, fejlődése nyomon követhető. A létrejött portfólió, amely a tanuló iskolai karrierjét, attitűdtulajdonságait teljességében mutatja meg, jól használható a fejlesztő (formatív) értékeléshez, illetve a szakmai vizsga részét is képezi

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

—

3.6.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A kommunikáció, magyar nyelv és irodalom tantárgyak alapozzák meg a helyes nyelv- és szóhasználatot, a jó kommunikációs készséget

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

3.6.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele-	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához

A portfólió készíté- se során alkalmazza a portfóliókészítés alapvető	Ismeri a portfólió készítésének célját, a portfólió funkció- ját, tartalmi elemeit, formáját,	Instrukció alapján részben	Belátja a portfóliókészítés jelentőségét. Törek- szik a megfelelő számú és mélységű,	

Kiválasztja a bemutatkozáshoz szükséges dokumentumokat, bemutatja saját magát, megfogalmazza, hogy miért választotta a szakmáját, milyen célokat kíván elérni,	Ismeri az írásban történő bemutatkozás szabályait, dokumentumait	Instrukció alapján részben önállóan	Alkotó módon, kreatívan vesz részt a munkában. Elfogadja a szakmailag megalapozott kritikai észrevételeket	Irodai programcsomag ismerete, használata (Word, Excel,
Megtervezi, előkészíti és elkészíti a portfólió dokumen-	Ismeri a portfólió lehetséges dokumentumainak	Instrukció alapján részben		Szövegszerkesztő program ismerete,
A portfólió lezárásaként	Ismeri a portfólió összegzésének	Instrukció alapján		Digitális eszközök segítségével dokumentálás,

3.6.1.6 A tantárgy témakörei

3.6.1.6.1 A portfóliókészítés alapja*i*

A portfólió értelmezése, célja, funkciója

A portfólió tartalmi elemei

A portfólió formája, formai követelményei

A portfólió készítésének menete

A portfólió értékelésének szempontjai

3.6.1.6.2 Bemutatkozás, célkitűzé*s*

Az írásban történő bemutatkozás szabályai, dokumentumai

Bemutatkozó kártya, levél, önéletrajz, motivációs levél írása.

3.6.1.6.3 Dokumentumgyűjté*s*

A dokumentumok lehetséges köre

A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió.

3.6.1.6.4 Összegzés, reflexió

Az összegzés tartalmi elemei

Összegzés (reflexió) írása.

4 RÉSZSZAKMA

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

4.1 A részszakma megnevezése: Süteménykészítő

4.1.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.4.1.6.1	Sütőipari anyagok témakör
3.4.1.6.4	Péksütemények témakör
3.4.1.6.5	Finompékáruk témakör
3.4.2.6.1	Sütőipari eszközök témakör
3.4.2.6.2	A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései témakör
3.4.2.6.3	A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései témakör
3.4.2.6.4	A tésztafeldolgozás gépei témakör
3.4.2.6.5	Kelesztők témakör
3.4.2.6.6	Kemencék és sütők témakör
3.4.3.6.4	Péksütemények és finompékáruk készítése témakör
3.4.5.6.3	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények témakör
3.4.6.6.3	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése témakör

5 MELLÉKLET

Projektfeladat tervezése

Projektszint: osztályszintű □ évfolyamszintű □ **csoportszintű** □

Osztály: 9. évfolyam

Ágazat/szakma: élelmiszer / pék-cukrász

Projekt témája: Kenyér

Résztvevők feladata:

- A tanulók megismerik a kenyér szerepét a táplálkozásban, a vendéglátás szempontjából kialakult szerepét.
- A feldolgozó iparon belül a kenyérgyártás megvalósítását. Az ipari feldolgozáson felül az otthoni elkészítés lehetőségeket.
- Ezen felül az előadás keretén belül a kenyér történetének a megismerése és ismertetése.
- Plakátkészítés témakörben az előállításhoz felhasználható nyersanyagok bemutatása feladat. A témahét feladatának végrehajtásához gyűjtőmunkát végeznek.
- Az otthoni sütéshez szülőktől, nagyszülőktől, szakemberektől kapott segítséget. A tapasztalatok feldolgozásával szereznek kellő ismereteket a tanulók.
- A sütés, előadás és plakát készítésének bemutatásával megismerni és megismertetni a tanulókkal a kenyér szerepét a világban.
- A tanár vázolja a dél-alföldi régió történetét, egy adott művelődéstörténeti korszakban, főbb hagyományait, valamint **a sütőipar kialakulását, ételkészítési szokásaink fejlődését**. Esetleg témákat javasol (településre, korszakra, hagyományra, szokásokra vonatkozóan).
- A tanulócsoport egyedül dolgozik:
- Gyűjtőmunkát végez, társaival, szüleivel, ismerőseivel konzultál.
- Manuális képességeinek és kreativitásának megfelelően elkészíti a produktumot (a választott hagyományos kenyeret) valamint a prezentáció anyagát- digitálisan.
- Szöveget alkot, előadást tart (kb. 5-10 perc), prezentációs anyagot állít össze (termék előállításához szükséges anyagok, eszközök, késztermék-előre elkészített, a bemutató írásos anyaga, régi fotók, stb).
- Közönség előtt összefüggően beszél.

Munkamódszer: csoportos/egyéni

Végeredmény értékelési módja: Az értékelés szóban és írásban szöveges formában történik a saját vélemény, a társak és oktatói értékelés összesítése alapján.

Csoport létszáma:

Csoportok száma:

A projekt felelőse/-i: képzésben résztvevő oktatók

Projekt részfeladat	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Nyersanyagok megismerése	Csoportokba rendezi az élelmiszeripari nyersanyagokat	Alap szinten ismeri az élelmiszeripar növényi és állati eredetű nyersanyagait.	A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakszerűségre.	Irányítás mellett végzi munkáját. Felelősséget vállal saját munkájáért
Berendezések előkészítése	Munkáját a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartásával végzi.	Alap szinten ismeri a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályokat.		
Nyersanyagok előkészítése	Az élelmiszeripari termékek előállításához szükséges eszközöket, anyagokat kiválasztja, előkészíti.	Alapszinten ismeri a termékek előállításához szükséges anyagokat, eszközöket.		
Mérés, gyúrás, alakítás, sütés	Élelmiszeripari alapműveleteket végez.	Alap szinten ismeri a tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, csomagolás, hőkezelés műveleteit.		
Betartja az alapvető higiéniai szabályokat	Munkája során alkalmazza a sütő és cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát.	Ismeri a sütő- és a cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát.	Belátja a higiéniai szabályok betartásának fontosságát.	Másokkal együttműködve felügyeli a termékgyártás higiéniáját.
Projekt értékelése				

A projekt kapcsolata a közismerettel:

Projekt részfeladat	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
matematika: a szakma sajátosságainak megfelelő készségek, képességek fejlesztése	számolási készség, problémamegoldó képesség, mérés	aránypár, mértékegységek, százalékszámítás	együttműködés, aktivitás	oktatói segítséggel
testnevelés: a szakma sajátosságainak megfelelő készségek, képességek fejlesztése	állóképesség fejlesztése, prevenció	erő, tápanyag, kalória, a szénhidrát felhasználás és a mozgás kapcsolata	erőnlét, kitartás	szakmai elvárásoknak megfelelés
idegen nyelv: kenyérfajták megnevezése	olvasott szövegértési készségek	lexikai ismeretek: kenyérfajták és elkészítési módok	koncentráció	összefüggések felismerése önállóan
kommunikáció-magyar: kenyér-receptek szövegértése	lényegkiemelés	szövegkohézió elemeinek felismerése	koncentráció	összefüggések felismerése önállóan
történelem: a kenyér története, kultúrában elfoglalt helye	tájékozódás térben és időben	gabonaneműek ismerete	információszerzés, lényegkiemelés	hivatástudat erősítése
természetismeret: a kenyérgabonák termesztése, előállítása	önálló ismeretszerzés, gyűjtőmunka, lényegkiemelés	kenyérgabonák fajtáinak megismerése	önálló ismeretszerzés (online, interjúkészítés során)	összefüggések felismerése önállóan

S Z A K K É P Z É S I H E L Y I T A N T E R V

a(z)

34 811 03

PINCÉR

SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a(z) 34 811 03 számú, Pincér megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 03
Szakképesítés megnevezése: Pincér
A szakmacsoport száma és megnevezése: 18.. Vendéglátás-turisztika
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII.. Vendéglátóipar
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év
Elméleti képzési idő aránya: 30%
Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
vagy iskolai végzettség hiányában: ……
Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakma és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség: —
Előírt gyakorlat: —
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.
Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	790,5 óra/év
Összesen:		2343 óra		2852,5 óra

34 811 03 PINCÉR						
Tantárgy	**9. évfolyam**	**10. évfolyam**	**11. évfolyam**	**Összes óraszám**	**Elmélet óraszám**	**Gyakorlat óraszám**
hetek száma	36	36	31			
Foglalkoztatás II.			0,5	15,5	15,5	
Foglalkoztatás I. (Szakmai idegen nyelv)			2	62	62	
Vendéglátó gazdálkodás	2	1	1	139	139	
Általános élelmiszerismeret	1,5	1	1	121	121	
Élelmiszerbiztonságról általában	0,5			18	18	
Vendéglátás higiénéje		0,5		18	18	
Pincér Szakmai idegen nyelv	1	1		72	72	
Felszolgálási alapok	4,5			162	162	
Felszolgálási alapok gyakorlat	5			180		180
Felszolgálás		2	1,5	118,5	118,5	
Felszolgálás üzemi gyakorlat		17,5	17,5	1172,5		1172,5
Gasztronómia	1			36	36	
Ételkészítési ismeretek	1,5			54		54
Komplex szakmai gyakorlat		2	2	134		134
Nyári gyakorlat	140	140		280		280
Heti szakmai óraszám:	**17**	**25**	**25,5**	2582,5	762	1820,5

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy
	Összesen	**10,5**	**6,5**	**140**	**5,5**	**19,5**	**140**	**5,5**	**19,5**

A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	**17**			**25**			**25,5**	
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**							**0,5**	
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**							**2**	
Gazdálkodási ismeretek	**Vendéglátó gazdálkodás**	**2**			**1**			**1**	
11518-16 Élelmiszerismeret	**Általános élelmiszerismeret**	**1,5**			**1**			**1**	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	**Élelmiszerbiztonságról általában**	**0,5**							
	Vendéglátás higiénéje				**0,5**				
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	**Pincér szakmai idegen nyelv**	**1**			**1**				
11524-16 Felszolgálási alapok	**Felszolgálási alapok**	**4,5**							
	Felszolgálási alapok gyakorlat		**5**						
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	**Felszolgálás**				**2**			**1,5**	
	Felszolgálás üzemi gyakorlat					**17,5**			**17,5**
Szabadsáv terhére	Gasztronómia	1							
	Ételkészítési ismeretek		1,5						
	Komplex szakmai gyakorlat					2			2

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	
A szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	**378**	**234**	**140**	**198**	**702**	**140**	**192**	**610**	**2582,5**
	Összesen	**612**			**900**			**802**		
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**	**0**	**0**		**0**	**0**		**15,5**	**0**	**15,5**
	Munkajogi alapismeretek							3,5		3,5
	Munkaviszony létesítése							4		4
	Álláskeresés							4		4
	Munkanélküliség							4		4
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**	**0**	**0**		**0**	**0**		**62**	**0**	**62**
	Nyelvtani rendszerezés 1							10		10
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10
	Nyelvi készségfejlesztés							22		22
	Munkavállalói szókincs							20		20
Gazdálkodási ismeretek	**Vendéglátó gazdálkodás**	**72**	**0**		**36**	**0**		**31**	**0**	**139**
	A gazdálkodás elemei, a piac	8								8
	Vendéglátó alapismeretek	28			8					36
	Adózási ismeretek				10					10
	Ügyvitel a vendéglátásban							15		15
	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	16								16
	Viszonyszámok	10								10
	Árképzés	10			8					18
	Jövedelmezőség				8					8
	Készletgazdálkodás				2			8		10
	Elszámoltatás							8		8
11518-16 Élelmiszerismeret	**Általános élelmiszerismeret**	**54**	**0**		**36**	**0**		**31**	**0**	**121**
	Táplálkozás ismeret	12								12
	Környezetvédelmi ismeretek	2								3
	Fogyasztóvédelem	4								4
	Élelmiszerek csoportjai I.	36			4					40

	Élelmiszerek csoportjai II.				19					19
	Élelmiszerek csoportjai III.				13			4		17
	Élelmiszerek csoportjai IV,							12		12
	Élelmiszerek csoportjai V.							15		15
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	**Élelmiszerbiztonságról általában**	**18**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**18**
	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3								3
	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6								6
	Kémia toxikológiai élelmiszerbiztonság	4								4
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5								5
	Vendéglátás higiénéje	**0**	**0**		**18**	**0**		**0**	**0**	**18**
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele				10					10
	Személyi higiénia				2					2
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6					6
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	**Pincér szakmai idegen nyelv**	**36**	**0**		**36**	**0**		**0**	**0**	**72**
	Szakmai kifejezések	14			10					24
	Szakmai technológiák	14			10					24
	Szakmai szituációk	8			16					24
11524-16 Felszolgálási alapok	**Felszolgálási alapok**	**162**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**162**
	Higiénia, HACCP, munkavédelem	6								6
	Kommunikáció, viselkedéskultúra	14								14
	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései	10								10
	Eszközismeret	32								32
	Értékesítési ismeret 1.	50								50
	Étel- és italismeret 1.	50								50
	Felszolgálási alapok gyakorlat	**0**	**180**		**0**	**0**		**0**	**0**	**180**
	Helyiség- és eszközismeret		10							10
	Eszközhasználat		20							20
	Értékesítés alapjai		50							50
	Italfelszolgálás		30							30
	Különböző felszolgálási módok 1.		70							70
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	**Felszolgálás**	**0**	**0**		**72**	**0**		**46,5**	**0**	**118,5**
	Étel- és italismeret 2.				40					40
	Értékesítési ismeret 2.				32					32
	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás							23,5		23,5
	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés							13		13
	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek							10		10
	Felszolgálás üzemi gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**630**		**0**	**542,5**	**1172,5**
	Nyitás előtti teendők					145			111,5	256,5
	Különböző felszolgálási módok 1.					150			115	265
	Különböző felszolgálási módok 2.					150			115	265
	Különleges éttermi munka					150			115	265
	Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban					35			86	121
Szabadsáv terhére (10 %)	Gasztronómia	36								36
	Ételkészítési ismeretek		54							54
	Komplex szakmai gyakorlat					72			62	134

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.
A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.
A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

A
11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás II.
FELADATOK	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat	x
Feltérképezi a karrierlehetőségeket	x
Vállalkozást hoz létre és működtet	x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít	x
Diákmunkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x
Álláskeresési módszerek	x
Vállalkozások létrehozása és működtetése	x
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédkészség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önfejlesztés	x
Szervezőkészség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	

Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

37. Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra

37.1. A tantárgy tanításának célja

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

37.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

37.3. Témakörök

37.3.1. Munkajogi alapismeretek 3,5 óra

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

37.3.2. Munkaviszony létesítése 4 óra

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

37.3.3. Álláskeresés 4 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

37.3.4. Munkanélküliség 4 óra

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök"): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök"): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

37.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

37.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

37.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x			
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat			x	

37.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések

		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.3	Tesztfeladat megoldása		x		

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

A
11497-12 azonosító számú

Foglalkoztatás I.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás I.
FELADATOK	
Idegen nyelven:	
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Idegen nyelven:	
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok	x
a munkakör alapkifejezései	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Nyelvi magabiztosság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Információgyűjtés	x
Analitikus gondolkodás	x

38. Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra

38.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

38.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

38.3. Témakörök

38.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 *10 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

38.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

38.3.3. Nyelvi készségfejlesztés *22 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés**

és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

38.3.4. Munkavállalói szókincs *20 óra*

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

38.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

38.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

38.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			
7.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

38.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A

11561-16 azonosító számú

Gazdálkodási ismeretek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A …..-.. azonosító számú Gazdálkodási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Vendéglátó gazdálkodás
FELADATOK	
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	x
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot	x
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz	x
Választékot állít össze, árlapot készít	x
Figyelemmel kíséri az árukészletet	x
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból	x
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását	x
Rendelést állít össze	x
Árut rendel	x
Árut vesz át	x
Leltározási feladatokat végez	x
Standol, elszámol a napi bevétellel	x
Adózással kapcsolatos nyilvántartást vezet	x
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki	x
Bizonylatokat állít ki	x
Munkaidő nyilvántartást vezet	x
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást	x
Anyaghányadot, kalkulációt készít	x
Veszteségszámításokat végez	x
Gazdálkodási számításokat végez	x
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát	x
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és a költségek alakulását	x
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat	x
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit	x
A gazdálkodás alapegységei	x
A vállalkozások lényege és jellemzői	x
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit	x

Vendéglátóipari szoftvert használ	x
SZAKMAI ISMERETEK	
A gazdálkodás körfolyamata és elemei	x
A gazdálkodás piaci szereplői	x
A piacok csoportosítása	x
A piac tényezői és azok összefüggései	x
A piaci verseny	x
A gazdálkodás alapegységei	x
A vállalkozások lényege és jellemzői	x
Gazdálkodás és ügyvitel	x
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák	x
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése	x
Az áruátvétel szabályai, folyamata	x
Költségelszámolás	x
Az anyagfelhasználás mérése	x
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei	x
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei	x
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei	x
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér	x
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	x
A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye	x
A vendéglátás gazdasági számításai	x
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók	x
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók	x
Árképzés	x
Viselkedéskultúra, kommunikáció	x
Az üzleti életírásbeli formái	x
A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvi íráskészség	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x
Elemi számolási készség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önállóság	x
Szorgalom, igyekezet	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Közérthetőség	x

MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Tervezési képesség	x
Rendszerező képesség	x
Áttekintő képesség	x

39. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy 139 óra

39.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.

Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.

39.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok méréssel, anyaggazdálkodással és kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakhoz.

A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat és kapcsolódik az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy témaköreihez.

39.3. Témakörök

39.3.1. A gazdálkodás elemei, a piac 8 óra

A gazdálkodás alapfogalmai

A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)

Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)

A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)

A piac történeti áttekintése (tiszta piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)

A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)

A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

39.3.2. A vendéglátó alapismeretek 36 óra

A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei:

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés, stb.

Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús,

hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)
Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)
Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)
Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)
Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

Vendéglátás tárgyi feltételei:

Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)
Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek…)
Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)
A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)

Vendéglátás személyi feltételei:

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek
Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)
Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei
Munkaköri leírás célja, tartalma
Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei
Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)
Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)
Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)
Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)
Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)
Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

39.3.3. Adózási ismereteki *10 óra*

Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói
Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)

39.3.4. Ügyvitel a vendéglátásban *15 óra*

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás
Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)

Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)
Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás
Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya…)
Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra
Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő…)

39.3.5. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás 16 óra

Százalékszámítás, kerekítés szabályai
Mértékegység átváltások
Tömegszámítás
Energia- és tápérték táblázat
Anyaghányad-számítás
Veszteség- és tömegnövekedés számítás

39.3.6. Viszonyszámok 10 óra

Bázis- és láncviszonyszám
Százalékszámítás kerekítés szabályai
Megoszlási viszonyszám

39.3.7. Árképzés 18 óra

Árkialakítás szempontjai
Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
ÁFA számítás
Árképzés, árkialakítás
Árengedmény- és felárszámítás
Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

39.3.8. Jövedelmezőség 8 óra

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)
Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)
Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)
Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása
Az eredmény elemzése (eredményszint)

39.3.9. Készletgazdálkodás 10 óra

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)
Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

39.3.10. Elszámoltatás 8 óra

Leltárhiány, többlet értelmezése
Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése
Raktár elszámoltatása
Termelés elszámoltatása
Értékesítés elszámoltatása

39.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

39.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

39.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás			x	
3.	megbeszélés		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	házi feladat	x			

39.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			

2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

A
11518-16 azonosító számú

Élelmiszerismeret
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Általános élelmiszerismeret
FELADATOK	
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat	x
Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb fehérjeforrásokat	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb szénhidrát forrásokat	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza az élelmiszerekben található zsírokat, lipideket	x
Alkalmazza a vitaminokról és ásványisokról megtanult fogalmakat	x
Tudatos környezetvédelmi tevékenységet folytat	x
Szelektíven gyűjti a hulladékot	x
Megkülönbözteti az alapvető élelmiszereket és élvezeti cikkeket	x
Édes sós és savanyú íz kialakításánál felhasználja az ízesítőanyagok tulajdonságait	x
Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket	x
Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről, állagáról tanult ismereteket	x

Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a száraz tésztákról megtanult ismereteket	x
Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket	x
Tulajdonságaik alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat	x
Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi tengeri halakat és egyéb hidegvérű állatokat	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat	x
Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és a gyümölcsöket	x
Táplálkozástani összetételük alapján rangsorolja a zöldségeket, gombákat és a gyümölcsöket	x
Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról, felhasználásáról megtanult ismereteket	x
Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket.	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Táplálkozástani ismeretek	x
Környezetvédelmi ismeretek	x
Fogyasztóvédelmi ismeretek	x
Alapízesítést befolyásoló anyagok	x
Fűszerek	x
Tej, tejtermékek	x
Tojás	x
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták	x
Természetes édesítőszerek	x
Zsiradékok	x

Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak	x
Zöldségek	x
Gombák csoportjai	x
Gyümölcsök	x
Édesipari termékek, Koffein tartalmú élelmiszerek	x
Alkoholtartamú italok, alkoholmentes italok	x
Adalékanyagok, kényelmi anyagok, mesterséges édesítőszerek	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Pontosság	x
Felelősségtudat	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Rendszerező képesség	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x

40. **Általános élelmiszerismeret tantárgy** **122 óra**

40.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használja az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

40.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

40.3. Témakörök

40.3.1. Táplálkozástani ismeretek ***12 óra***

Táplálkozás jelentősége
Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
Emésztés, tápanyag felszívódás
Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
Élelmiszerek tápértékének megőrzése:
Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
Befejező műveletek
Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

40.3.2. Környezetvédelmi ismeretek ***2 óra***

Vizek védelme
Környezeti elemek védelme
Veszélyes hulladék
Zajvédelem

40.3.3. Fogyasztóvédelem ***4 óra***

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel
Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek
Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
Jegyzőkönyv kitöltése
Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

40.3.4. Élelmiszerek csoportjai I. *40 óra*

Alap ízeket befolyásoló anyagok:
Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok
Természetes édesítőszerek (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése
Só jellemzése felhasználása
Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)
Fűszerek:
Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
Tej és termékeinek:
A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata
Tojás:
Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
Tojás érzékszervi vizsgálata
Malomipari termékek:
Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők
Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata
Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése
Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban
Zsiradékok:
Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

40.3.5. Élelmiszerek csoportjai II. *19 óra*

Hús, húsipari termékek:
Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.
Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
Vadak jellemzése:
Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása
Halak és hidegvérűek jellemzése:
Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása
Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

40.3.6. Élelmiszerek csoportjai III. *17 óra*

Zöldségek:
Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása
Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
Gyümölcsök:
Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, szárazterméséűek fajtái jellemzése felhasználása
Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása
Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

40.3.7. Élelmiszerek csoportjai IV. *12 óra*

Édesipari termékek:
Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása
Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása
Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása
Koffein tartalmú élelmiszerek:
Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel
Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

40.3.8. Élelmiszerek csoportjai V. *15 óra*

Italok:
Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
Párlatok
Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
Adalékanyagok:
Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
Kényelmi anyagok:
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

40.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

40.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

40.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

40.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		

2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

A
11519-16 azonosító számú

Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Élelmiszerbiztonság	Vendéglátás higiéneje
FELADATOK		
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x	x
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat	x	x
Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x	
Mikroorganizmusok jellemzői	x	
Élelmiszereredetű megbetegedések	x	
Élelmiszerek tartósítása	x	
Élelmiszer vizsgálat	x	
Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	x	
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	x	
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei	x	x
Személyi higiénia		x

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei		x
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása		x
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság	x	x
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x

41. Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy 18 óra

41.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartás kialakítása, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.
Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.
A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

41.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

41.3. Témakörök

41.3.1. Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak *3 óra*

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
Élelmiszer minőség
Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)
Élelmiszer nyomon követhetőség
Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében
Vállalkozói felelősség
Hatósági felügyelet
Fogyasztói magatartás
Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

41.3.2. Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás *6 óra*

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
Mikroorganizmusok csoportosítása
Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)
Szennyeződés
Romlás, romlást okozó mikrobák
Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok
Élelmiszer eredetű megbetegedések
Ételmérgezés
Ételfertőzés
Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében
Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók
Az élelmiszerek romlása
A tartósítás fogalma
Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

41.3.3. Kémia-toxikológiai élelmiszerbiztonság *4 óra*

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
Kémiai szennyezők az élelmiszerekben

Állatgyógyászati szermaradékok
Peszticid maradékok
Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek- (dioxinok, poliklórozott bifenilek)
Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
Zsírban, olajban sütés szabályai
Csomagoló anyagok
Élelmiszerrel érintkező felületek
Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
Tengeri és édesvízi biotoxinok
Hisztamin
Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
Mérgező állatok
Mérgező növények

41.3.4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok 3 óra

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája
Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
A GHP helye és szerepe a szabályozásban
Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye
Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)
Speciális területekre vonatkozó jogszabályok
Vendéglátás és közétkeztetés
Ételmérgezés, ételfertőzés
Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

41.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

41.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

41.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		

8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

41.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

42. Vendéglátás higiénéje tantárgy 18 óra

42.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben.
Nincsen előtanulmányi követelmény.

42.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

42.3. Témakörök

42.3.1. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei *10 óra*

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei
Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett
övezetek, kereszteződésének tilalma
Bejáratok kialakításának követelményei
Raktárak kialakításának követelményei
Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei

Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei
Mosogatók kialakításának követelményei
Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

42.3.2. Személyi higiénia ***2 óra***

Személyi higiénia
Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei
Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
Jelentősége az élelmiszerbiztonságban
Személyi és tárgyi feltételek
A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
Betegségek, sérülések
Egészségügyi alkalmasság
Látogatók, karbantartók
Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

42.3.3. Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei ***6 óra***

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

42.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, laboratórium

42.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

42.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

42.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
11523-16 azonosító számú

Pincér szakmai idegen nyelv megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11523-16 azonosító számú Pincér szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Pincér szakmai idegen nyelv
FELADATOK	
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel	x
Fejleszti az idegen nyelvű beszédkészségét	x
Idegen nyelven telefonál	x
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el	x
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad	x
Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	x
Etikett, protokoll idegen nyelven	x
Illemtani formulák idegen nyelven	x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal	x
Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven	x
Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája	x
Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	x
Éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Idegen nyelvű beszédkészség	x
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	x
Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	x

Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése	x
Elemi számolási készség idegen nyelven	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Szorgalom, igyekezet	x
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x

43. Pincér szakmai idegen nyelv tantárgy 72 óra

43.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása.
Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása.
A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

43.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a saját szakmai modulok tartalmaihoz.

43.3. Témakörök

43.3.1. Szakmai kifejezések *24 óra*

Gasztronómia nyersanyagai
Ételek megnevezései
Cukrászkészítmények megnevezései
Italok megnevezései
Vendéglátóipari egységek és helyiségeik
Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései
Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

43.3.2. Szakmai technológiák *24 óra*

Ételkészítési technológiák
Cukrászati technológiák
Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai

43.3.3. Szakmai szituációk *24 óra*

Kommunikáció a munkatársakkal
Etikett, protokoll alkalmazása
Kommunikáció a vendégekkel
Vendégek fogadása
Ajánlás idegen nyelven
Rendelésfelvétel idegen nyelven
Panaszkezelés

43.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

43.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

43.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

43.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				

2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

A
11524-16 azonosító számú

Felszolgálási alapok megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11524-16 azonosító számú Felszolgálási alapok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Felszolgálási alapok	Felszolgálási alapok gyakorlat
FELADATOK		
Elvégzi az egyéni előkészületeket	x	x
Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről	x	x
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket nyitásra előkészíti	x	x
Tájékozódik a napi ajánlatokról, megbeszéli a szakácsokkal az ételek összeállítását, a készítés módját	x	x
Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét és üzembe helyezi azokat	x	x
Figyelemmel kíséri az áru-, eszközkészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez	x	x
Elvégzi a terítési műveleteket, felkészíti a munkaterületét az adott műszakra, (konyhabekészítés, söntésbekészítés)	x	x
Kezeli az értékesítés gépeit	x	x
Fogadja a vendéget és felméri az igényeit	x	x
Ételválasztékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat ajánl	x	x
A vendég ételrendeléséhez legjobban illő italokat, borokat ajánl és szolgál fel	x	x
Kevert italokat készít, sört csapol, pezsgőt, bort, alkoholmentes italokat szolgál fel, kávét készít	x	x
Az üzletére jellemző különböző felszolgálási módokban dolgozik	x	x
Folyamatosan figyelemmel kíséri a vendég kívánságait	x	x
Mindent megtesz a vendég elégedettségéért, kezeli a vendég esetleges panaszait	x	x
Nyugtát készít, fizetteti a vendéget	x	x
Folyamatosan biztosítja az áru-, anyag- és eszközutánpótlást	x	x
Az üzlet előírásai szerint standol, elszámol a bevétellel	x	x

Üzemen kívül helyezi a berendezéseket, gépeket és elvégzi az előírt tisztításukat, ápolásukat	x	x
Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után	x	x
Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára	x	x
Ügyel a vagyonbiztonságra	x	x
Betartja a higiéniai, környezetvédelmi előírásokat, HACCP szabályokat	x	x
Betartja a munkavédelmi, baleset megelőzési és tűzrendészeti szabályokat	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Eszköz meghatározás, eszközismeret	x	x
Vendéglátás értékesítési formái	x	x
Terítés fajtái	x	x
Étel és ital felszolgálás módjai	x	x
Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások ismerete	x	
Gépek, berendezések, eszközök használatának ismeretei	x	x
Vendégkör szokásainak ismerete	x	
Menü – alkalomhoz illő étrend - összeállítás alapszabályai	x	
Italok ajánlásának általános szabályai	x	
Italkészítés és -felszolgálás szabályai	x	x
Reggeli italok, alkoholos és alkoholmentes italok, kávék	x	x
Ételkészítési ismeretek	x	x
Vendéggel való kommunikáció, etikett és protokoll szabályok	x	x
Munkáltatók és munkavállalók munka - védelmi és baleset megelőzési feladatai, jogai és kötelezettségei	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Kézírás és számítógép alkalmazásával szakmai szöveg érthető fogalmazása	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Írott szakmai szöveg olvasása, megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
Elemi számolási készség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Megfelelő külső megjelenés	x	x
Rátermettség	x	x
Megbízhatóság	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Csapatban való tevékenykedés képessége	x	x

Udvariasság	x	x
Hatékony eladási kommunikáció	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő- és szervezőképesség	x	x
Személyi és környezeti higiénia érvényesítése	x	x
Harmóniára és esztétikára való törekvés	x	x

44. Felszolgálási alapok tantárgy 162 óra

44.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, baleset megelőzési, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti és zárás utáni teendők megismerése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre/felszolgálásra. Italok és ételek értékesítése/felszolgálása. Alapszintű ital- és ételismeret.

44.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei a Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint a Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

44.3. Témakörök

44.3.1. Higiénia, HACCP, munkavédelem 6 óra

A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben.
Higiéniai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felszolgálás, terítés, elszállítás, kiszállítás, rendezvények, pohármosogatás, fehér mosogatás, polírozás, sörcsapolás, kávéfőzés, takarítás).
Szállítás, raktározás szabályai (ital, göngyöleg, textil, fogyóeszköz).
Hűtve tárolás szabályai, melegen tartás szabályai.
Egészségügyi alkalmasság kritériumai.
Munka- és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás).
Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat).

44.3.2. Kommunikáció, viselkedéskultúra 14 óra

A pincérrel szemben támasztott követelmények (megjelenés, ruházat, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok).
Etikett és protokoll szabályok ismerete.
Köszönési, megszólítási formák, kézfogás.
Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint).
A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés), vendégtípusok, hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások.
Kommunikáció a vendéggel (általános kommunikációs szabályok, kommunikáció az „à la carte” értékesítés során, kommunikáció a társas étkezéseken, kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken, kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken).
Értékesítési kommunikáció, kommunikáció a vendéggel, problémakezelés a napi tevékenység során, vendég reklamációk intézése.
Munkatársi kapcsolatok (alkalmazott - vezető, azonos beosztású).

44.3.3. Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései 10 óra

A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.

Az értékesítőtér részei (hall, értékesítő tér, office/pincérforgó, söntés, bár, különterem, terasz, kert).
Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsik, ital-kocsik, hűtőkocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők)
A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei (főző, sütő, pároló berendezések, hűtőszekrények, mélyhűtőszekrények, mélyhűtő-ládák, melegen-tartó eszközök, tűzhelyek, főzőzsámolyok, olajsütők, különböző vágó, aprító, szeletelő és formázó eszközök, a cukrászatban használt gépek, keverő, gyúró, dagasztó, egyetemes konyhagépek).
Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök (tisztító, koptató, daraboló eszközök, tisztító medencék, húsok darabolására, szeletelésére szolgáló eszközök a HACCP szabályai szerint).
A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök. Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák. Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök.

44.3.4. Eszközismeret *32 óra*

Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.
Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).
Váltások (egyszerű és különleges).
Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.
Italfelszolgálás eszközei.
Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

44.3.5. Értékesítési ismeret 1. *50 óra*

Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora.
A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben. A mediterrán nemzetek étkezési ideje, étkezési szokásai. Az üzleti reggeli, az üzleti ebéd. Színházi vacsora. A büfé-étkezések, a koktél partik sajátságos étel-ital kínálata és az azokhoz kapcsolódó értékesítési munka.
Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista).
Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.
Felszolgálás általános szabályai (felszolgálási szabályok a vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, az asztalra felhelyezés és az asztalról való „lerámolás” szabályai, az italok felszolgálásával kapcsolatos szabályok).
Üzletnyitás előtti előkészületek (átöltözés, vételezés, takarítás, gépek indítása, feltöltések) terítés előkészítése, terítés szabályai.
Felszolgálási módok (svájci, angol, francia, orosz).
Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (szükséges információk: a vendégek száma, vannak-e idősek vagy gyerekek, egyedi kívánságok, van-e különleges alkalom, ételérzékenységek, allergiák, fizetés módja, ételsor esetleges előzetes kiválasztása…).
Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.
Számla kiegyenlítése, fizetési módok (nyugta, számla, hitelkártyával fizetés, átutalási számla).
Zárás utáni teendők (az értékesítőtér rendbetétele, előkészítése a másnapi nyitásra, a napi forgalom elszámolása, tűz-, baleset- és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).
Standolás, standív elkészítése, elszámolás.

44.3.6. Étel- és italismeret 1. *50 óra*

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok. Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.

Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hőbehatási műveletek).

Főzelékek, köretek (magyaros sűrített, sűrítés nélküli, burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, zöldség, saláta, vegyes köretek).

Mártások (alaplevek, hideg, meleg, francia alap- és származtatott mártások).

Hideg előételek (zöldségfélékből és gyümölcsökből készített hideg előételek, különböző húsokból, belsőségekből készített hideg előételek, hideg saláták, hideg vegyes ízelítők, pástétomok, habok, koktél előételek).

A saláták elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás.

Salátaöntetek, dresszingek.

Levesek (erőlevesek, híglevesek, magyaros híglevesek, összetett levesek, sűrített levesek, krémlevesek, pürélevesek, különleges levesek).

A levesek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

Meleg előételek (zöldségfélékből készített meleg előételek, húsokból és belsőségekből készített meleg előételek, tésztafélékből készített meleg előételek).

A meleg előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

Tojásból készített meleg előételek.

A tojás előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

44.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

44.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

44.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	üzlet- és piaclátogatás			x	

44.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések

		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

45. Felszolgálási alapok gyakorlat tantárgy 180 óra

45.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése, használata. Alapvető munkavédelmi, baleset megelőzési higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti és zárás utáni teendők elvégzése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre/felszolgálásra. Italok és ételek értékesítése/felszolgálása. Étlap, itallap használata. Kapcsolattartás a konyhával. Felszolgálási módok alapjainak gyakorlati megismerése.

45.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei a Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, valamint a Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

45.3. Témakörök

45.3.1. Helyiség- és eszközismeret *10 óra*

Termelő helyiségek (raktárak: szárazáru, földes áru, hús, tojás, hal, göngyöleg, hulladék, előkészítők: zöldség, hús, hal, tojás, konyhák: meleg, hideg, tea, tészta, cukrász, kávé, közlekedő útvonalak, tálalóhelyiségek).

Értékesítő helyiségek (portál, szélfogó, hall és annak részei, értékesítő tér, bár, söntés, office/pincérforgó, különtermek, terasz, kert).

Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek).

Műszaki helyiségek.

Az értékesítés eszközeinek bemutatása (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák, váltások).

Egyéb kisegítő eszközök (kisleltár, hűtővödrök, asztali lapát – kefe, chafing, stb.).

45.3.2. Eszközhasználat *20 óra*

Az értékesítés eszközeinek használata (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).

Váltások ételekhez.

Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.

Italfelszolgálás eszközei

Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

Tálalóeszközök helyes használata.

45.3.3. Értékesítés alapjai *50 óra*

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).

Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

Terítési módok, terítési szabályok.

Szervizasztal felkészítése

Konyhai bekészítés.

Söntés bekészítés.

Étlapok, ajánlat betétlapok, itallap/borlap előkészítése.

Személyi felkészülés.
Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása.
Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, szervírozás, lerámolás).

45.3.4. Italfelszolgálás *30 óra*

Az italok felszolgálásának általános szabályai.
Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).
Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehér borok, rosé borok, vörös borok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök…).
Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).
Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).
Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).
Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sörök).
Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

45.3.5. Különböző felszolgálási módok 1. *70 óra*

Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás.
Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).
Angol I-II. felszolgálási mód (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).
Francia I-II. felszolgálási mód.

45.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Képzőhely

45.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

45.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	szemléltetés		x		
2.	szimuláció		x		
3.	szerepjáték		x		

45.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			

1.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
2.	Komplex információk körében				
2.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
2.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
4.2.	Műveletek gyakorlása		x		
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
5.2.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
5.3.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az

osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A

11525-16 azonosító számú

Felszolgáló szakmai ismeretek megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11525-16 azonosító számú Felszolgáló szakmai ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Felszolgálás	Felszolgálás üzemi gyakorlat
FELADATOK		
Kapcsolatot tart kollégáival, más munkaterületekkel	x	x
Megszervezi a saját munkáját	x	x
Alkalomhoz illő étrendjavaslatot, italajánlatot állít össze	x	
Számítógépet kezel, menükártyát készít	x	x
Helyesen alkalmazza a protokoll előírásokat	x	x
Alkalmi terítéket készít	x	x
A rendelés és az alkalmazott felszolgálási mód alapján felszolgálást végez	x	x
Figyelemmel kíséri a felszolgálandó ételek, italok minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét	x	x
Ételt, italt készít a vendég asztalánál, kínál, utántölt	x	x
Pontosítja a fizetés módját	x	x
Pénztárgépet használ, számlát, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, hitelkártya terminált használ	x	x
Kezeli a vendég észrevételeit és az esetleges konfliktusokat megoldja	x	x
Újra teríti az asztalt és rendezi a környezetét	x	x
Korrigálja a kínálatváltozásokat	x	
Külső helyszínre szállításkor szakszerűen csomagolja az eszközöket, gépeket, berendezéseket	x	x
Berendezi a rendezvény helyszínét	x	x
A rendezvény étel és ital választékának megfelelően előkészítő munkát végez	x	x
Segít a vendégnek a büféasztalnál, koktélpartin tálcáról kínálja a vendégeket	x	x
Folyamatosan rendben tartja a rendezvényen a munkaterületét	x	x
Elvégzi a rendezvény zárásához kapcsolódó teendőket	x	x

A szobaszervizre előkészül, felveszi a rendelést, elvégzi a számlázást	x	x
Felszolgálja a megrendelt étel és italt, lerámol, elszámol	x	x
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	x	x
Betartja a munka- védelmi, baleset megelőzési és tűzrendészeti szabályokat	x	x
Alkalmazza az új gasztronómiai trendeket	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Étrend, alkalmi étel-, italsor összeállítása, ajánlása	x	x
Különleges alkalmak italajánlatai	x	x
Étkezési szokások ismerete	x	
Különleges alkalmi terítések	x	x
Különböző alkalmakra történő felszolgálás, kiszolgálás	x	x
Italkészítés és -tárolás, kevert italok	x	x
Ételkészítés, tálalás a vendég asztalánál	x	x
Vendéggel való kommunikáció, etikett protokoll szabályok	x	x
Rendezvény lebonyolítás menete	x	
Italok ismerete	x	
Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borászatok ismerete	x	
Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnika	x	x
Alapvető foglalási, számlázási rendszerek	x	x
Új gasztronómiai, felszolgálási trendek	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Felhasználói szintű számítógép használat	x	x
Írott szakmai szöveg olvasása, megértése	x	
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
Információforrások kezelése	x	x
Elemi számolási készség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Megfelelő külső megjelenés	x	x
Mozgáskoordináció	x	x
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Udvariasság	x	x
Csapatban való tevékenykedés képessége	x	x
Hatékony eladási kommunikáció	x	x

MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő- és szervezőképesség	x	x
Személyi és környezeti higiénia érvényesítése	x	x
Harmóniára és esztétikára való törekvés	x	x

46. Felszolgálás tantárgy 118,5 óra

46.1. A tantárgy tanításának célja

Alkalomhoz illő étrend és étlap összeállításhoz szükséges étel és ital ismeret megszerzése. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás megszerzése. Az értékesítés elszámolása. Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása. Nemzetközi konyhák, valamint valláshoz vagy országokhoz kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban.

46.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint az Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

46.3. Témakörök

46.3.1. Étel- és italismeret 2. *40 óra*

Szárnyas húsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (fehér és barna húsú szárnyasokból készült ételek, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Sertéshúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Borjúhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Marhahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Bárány- és birkahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Vadhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (nagyvadak, apróvadak, vadszárnyasok, apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (édesvízi és tengeri állatok, gőzöléssel, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (éttermi meleg tészták, tányérdesszertek, cukrászkészítmények, sajtok, gyümölcsök).

46.3.2. Értékesítési ismeret 2. *32 óra*

Étkezési szokások, tradíciók, alkalmak, ünnepek (nevezetes alkalmak, társasági események és ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai) pl. Újév, Farsang, Húsvét, Márton nap, Karácsony, egyházi, családi, állami, stb.

Magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálata.

Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek (alapanyagok kiválasztása, előkészítése, szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés…). Kiemelt figyelem a baleset- és tűzveszélyre, a személyi és tárgyi higiéniára!

Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák ismerete és alkalmazása.

Reform, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata.

46.3.3. Étlapszerkesztés, étrend összeállítás 23,5 óra

Választékközlés eszközei (étlap, itallap, árlap, borlap, koktéllap, napi-heti betétlap, ártábla, tábla).
Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített).
Étlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).
Itallap/borlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).
Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai (szerkesztés számítógéppel).
Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása.

46.3.4. Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés 6 óra + 7 óra

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás).
Szobaszerviz általános szabályai.

46.3.5. Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek 7 óra + 3 óra

Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív).
Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és pincér programok működése, kapcsolatai, adatbázisa (választék, ár, anyaghányad feltöltése, jelentések lekérése, statisztikák), elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.
Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (fizetési módok, elektronikus fizetési módok).

46.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem/szakterem

46.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

46.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	üzlet- és piaclátogatás			x	

46.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	

1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

47. Felszolgálás üzemi gyakorlat tantárgy 1172,5 óra

47.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók üzleti (piaci) környezetben mélyítik el szakmai gyakorlati ismereteiket. Részt vesznek az üzletnyitás előtti, a nyitva tartás alatti és zárás utáni feladatokban. Különböző felszolgálási módokban dolgoznak a tanulófelelős közvetlen irányításával, majd önállóan. Részt vesznek a rendezvények lebonyolításában. Részt vesznek a fizettetésben, számlázásban. A gyakorlatban használják az éttermi szoftvert.

47.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint az Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

47.3. Témakörök

47.3.1. Nyitás előtti teendők *256,5 óra*

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
Szervizasztal felkészítése.
Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, szájjéggép, stb.). Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!
Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával).
Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).
Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.
Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).
Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávés-teáscsészék).
Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.
Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).
Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemen kívül helyezése).

47.3.2. Különböző felszolgálási módok 1. *265 óra*

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

- Vendég fogadása, ültetése.
- Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.
- Terítés, teríték kiegészítés.
- Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).
- Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.
- Számlázás, fizettetés, elköszönés.
- Asztal lerámolása, újraterítés.

Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).
Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

47.3.3. Különböző felszolgálási módok 2. *265 óra*

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.

Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).
Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).
Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár…).
Szobaszerviz feladatok ellátása.

47.3.4. Különleges éttermi munka 265 óra

Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés, stb.).
Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).
Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

47.3.5. Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban 121 óra

Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).
Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.
Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív kitöltése).
Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.
Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).
Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.
HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap…).

47.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Képzőhely

47.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

47.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	szemléltetés		x		
2.	szimuláció		x		
3.	szerepjáték		x		

47.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések

		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
1.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
2.	Komplex információk körében				
2.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
2.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
4.2.	Műveletek gyakorlása		x		
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
5.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés		x		
5.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
5.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

Gasztronómia

elmélet tantárgy

Gasztronómia 36 óra

A tantárgy tanításának célja

A Gasztronómiai tantárgy oktatásának célja a tanulók érdeklődésének felkeltése a szakterület iránt a vendéglátó tevékenységek alapjainak megismertetésével. Az oktatás során fontos feladat a tanulók szakmához való kötődésének és szakmaszeretetének kialakítása.

A tantárgy célja a diákkal megismertetni a gasztronómiai alapfogalmakat, a gasztronómia a kultúrát meghatározó elemeket, különböző konyhák jellemzőit, az egyes étkezések sajátosságait, a fogyasztás körülményeit.

Fejlesztési követelmények

A tanórák során fejlődjenek a tanulók gyakorlati tevékenységhez szükséges képességei, különösen az ismeretelemző-értékelő gondolkodás, a kreativitás, az önálló tapasztalatszerzés és ismeretalkalmazás képessége.

A tevékenység során szokjanak hozzá a produktív munkavégzéshez, az önálló és csoportos feladatmegoldáshoz. Fejlődjön vizuális érzékelésük, figyelemösszpontosító képességük, kézügyességük, finomodjanak mozdulataik.

Alakuljon ki bennük a kötelességtudat, felelősségérzet, a társakra is figyelő, segítőkész, szabálykövető magatartás, a mások munkájának, eredményeinek, teljesítményeinek tisztelete, folyamatosan erősödjék a tanulási és szakmai motiváció.

Témakörök:

Bevezetés a gasztronómiába 4 óra

A gasztronómia fogalma, célja, összefüggései más tudományokkal

Az érzékszervek szerepe a gasztronómiában

A magyar konyha és a magyar gasztronómia kialakulása 4 óra

A magyar gasztronómia történetének, a gasztronómiai hungaricumok ismerete

A magyar konyha jellemzése 4 óra

A magyar konyha ételei ételcsoportonként

Híres hazai és nemzetközi gasztronómusok, a gasztronómia tudományának jeles alakjai, munkásság

Cukrászat története 4 óra

Nemzeti konyhák sajátosságai 2 óra

Vallások, étkezés, ünnepek 2 óra

Michelin csillag – Michelin csillagos éttermek és szakácsok 4 óra

Bor és gasztronómia 4 óra

Fesztiválok 4 óra

Gasztronómiai trendek 4 óra

A képzés javasolt helyszíne (ajánlás) Tanterem

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x		x	Szakkönyvek,
1.2.	megbeszélés		x		Film
1.3.	szemléltetés		x	x	Oktatófilmek
1.4.	házi feladat	x			
1.5.	Projektmunka	x	x		
1.3.	vita		x		
1.5.	szerepjáték		x		
1.6.	házi feladat			x	-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-	Osztály-	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			- Szakkönyvek, Film Oktatófilmek - -
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x	x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			

2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			- Szakkönyvek, Film Oktatófilmek -
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			Szakkönyvek, Film Oktatófilmek -
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

Ételkészítési ismeretek gyakorlati tantárgy

Ételkészítési ismeretek 54 óra

A tantárgy tanításának célja

Az Ételkészítési ismeretek tantárgy oktatásának célja a tanulók érdeklődésének felkeltése a szakterület iránt a vendéglátó tevékenységek alapjainak megismertetésével. Az oktatás során fontos feladat a tanulók szakmához való kötődésének és szakmaszeretetének kialakítása.

A tantárgy célja a diákkal megismertetni a konyhatechnológiai alapokat (Előkészítés, elkészítés, Befejező műveletek) és ehhez kapcsolódóan a hideg előételek, levesek, meleg előételek saláták, köretek, főzelékek, mártások csoportjait, tálalásukat, felszolgálásukat, elkészítési módjaikat és módozataikat.

Fejlesztési követelmények

A tanórák során fejlődjenek a tanulók gyakorlati tevékenységhez szükséges képességei, különösen az ismeretelemző-értékelő gondolkodás, a kreativitás, az önálló tapasztalatszerzés és ismeretalkalmazás képessége.

A tevékenység során szokjanak hozzá a produktív munkavégzéshez, az önálló és csoportos feladatmegoldáshoz. Fejlődjön vizuális érzékelésük, figyelemösszpontosító képességük, kézügyességük, finomodjanak mozdulataik.

Alakuljon ki bennük a kötelességtudat, felelősségérzet, a társakra is figyelő, segítőkész, szabálykövető magatartás, a mások munkájának, eredményeinek, teljesítményeinek tisztelete, folyamatosan erősödjék a tanulási és szakmai motiváció.

Témakörök:

Bevezetés a konyhatechnológiai alapsmeretekbe
6 óra

Hideg előételek csoportjai, tálalása, felszolgálása 6 óra

Levesek csoportjai, tálalása, felszolgálása
6 óra

Meleg előételek csoportjai, tálalása, felszolgálása 6 óra

Köretek, főzelékek csoportjai, tálalása, felszolgálása 6 óra

Saláták csoportjai, tálalása, felszolgálása 6 óra

Mártások csoportjai, tálalása, felszolgálása 6 óra

Egyéb étel kiegészítők fajtái, tálalása, felszolgálása 6 óra

Egyes ételtípusokhoz kapcsolódó módok, módozatok fajtái 6 óra

A képzés javasolt helyszíne (ajánlás) Tanétterem

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x		x	Szakkönyvek,
1.2.	megbeszélés		x		Film
1.3.	szemléltetés		x	x	Oktatófilmek
1.4.	házi feladat	x			
1.5.	Projektmunka	x	x		
1.3.	vita		x		
1.5.	szerepjáték		x		
1.6.	házi feladat			x	-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				

1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			- Szakkönyvek, Film Oktatófilmek - -
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x	x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			- Szakkönyvek, Film Oktatófilmek -
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			Szakkönyvek, Film Oktatófilmek -
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)

Komplex szakmai gyakorlat tantárgy

Komplex szakmai gyakorlat 134 óra

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése, használata. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti és zárás utáni teendők elvégzése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre/felszolgálásra. Italok és ételek értékesítése/felszolgálása. Étlap, itallap használata. Felkészülés a szakmai gyakorlati vizsgára.

Fejlesztési követelmények

A tanórák során fejlődjenek a tanulók gyakorlati tevékenységhez szükséges képességei, különösen az ismeretelemző-értékelő gondolkodás, a kreativitás, az önálló tapasztalatszerzés és ismeretalkalmazás képessége.

A tevékenység során szokjanak hozzá a produktív munkavégzéshez, az önálló és csoportos feladatmegoldáshoz. Fejlődjön vizuális érzékelésük, figyelemösszpontosító képességük, kézügyességük, finomodjanak mozdulataik.

Alakuljon ki bennük a kötelességtudat, felelősségérzet, a társakra is figyelő, segítőkész, szabálykövető magatartás, a mások munkájának, eredményeinek, teljesítményeinek tisztelete, folyamatosan erősödjék a tanulási és szakmai motiváció.

Témakörök:

Helyiség és eszközismeret, eszközhasználat, étel, italfelszolgálás, tálcahasználat
26 óra

Étrendek és hozzáillő italsorok tervezése díszétkezéshez, különböző alkalmakra
12 óra

Díszterítés megismerése,alkalmak, különleges eszközök, felszerelések
12 óra

Díszétkezéshez szükséges eszközök, felszerelések, geridonon elhelyezhető eszközök, konyhai bekészítés 12 óra

Négyoldalas menükártya készítése számítástechnikai eszközökkel
8 óra

Italsor szerkesztése, italokhoz illő poharak megválasztása, helyük a díszterítékben
16 óra

Az élőmunka munkafolyamatai, előkészítése
16 óra

Műveletek a vendég asztalánál
16 óra

Angol felszolgálási mód gyakorlása
16 óra

A képzés javasolt helyszíne (ajánlás) Tanétterem

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	szemléltetés		x		
2.	szimuláció		x		
3.	szerepjáték		x		

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
1.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
2.	Komplex információk körében				
2.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
2.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				

3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
4.2.	Műveletek gyakorlása		x		
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
5.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés		x		
5.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
5.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra
2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Értékesítés alapjai

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
Szervizasztal felkészítése.
Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, szájjéggép… Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!).
Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával!
Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).
Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.
Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, aljak).
Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávés-teáscsészék).
Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok, betétlapok behelyezése.
Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).
Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálca fogás gyakorlása.
Hangedli használat.

Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, kínálás, szervírozás, lerámolás).
Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemen kívül helyezése).

Italfelszolgálás
Az italok felszolgálásának általános szabályai.
Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).
Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehérborok, rosé borok, vörösborok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök...).
Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).
Hangedli használat.
Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).
Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).
Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sör).
Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

Különböző felszolgálási módok 1.
Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás, büféasztal töltése.
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:
Vendég fogadása, ültetése.
Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.
Terítés, teríték kiegészítés.
Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).
Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.
Számlázás, fizettetés, elköszönés.
Asztal lerámolása, újraterítés**.**.

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Különböző felszolgálási módok 2.
Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.
Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések…) eszközök becsomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).
Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).
Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár…). Szobaszerviz feladatok ellátása.
Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).
Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

Különleges éttermi munka
Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés…).
Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).
Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban

Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).

Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.

Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív kitöltése).

Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).

Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.

HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap…).

P R O G R A M T A N T E R V

a

23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS

ágazathoz tartozó

4 1013 23 04

Pincér – vendégtéri szakember

SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

1.2 A szakma megnevezése: Pincér – vendégtéri szakember

1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04

1.4 A szakma szakmairányai: —

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Pincérsegéd

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem különül el élesen. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet tanítani, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az arány az adott tantárgy egészének gyakorlatigényét mutatja, és minél magasabb, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

		Évfolyam	1/9.		2/10.		3/11.		A képzés összes óraszáma
		Évfolyam összes óraszáma	**576** **16 óra x 36 hét**		**810+90 óra =900 óra** **25 óra x 36 hét**		**695+80 óra= 775 óra** **25 óra x 31 hét**		**2251+Ögy.**
			elmélet	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	
Munkavállalói ismeretek	**Munkavállalói ismeretek**		**18**		**0**		**0**		**18**
	Álláskeresés		5						5
	Munkajogi alapismeretek		5						5
	Munkaviszony létesítése		5						5
	Munkanélküliség		3						3
Munkavállalói idegen nyelv	**Munkavállalói idegen nyelv**		**0**		**0**		**62**		**62**
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések						11		11
	Önéletrajz és motivációs levél						20		20
	„Small talk” – általános társalgás						11		11
	Állásinterjú						20		20
Turizmus-vendéglátás alapozás	**A munka világa**		**54**		**0**		**0**		**54**
	Alapvető szakmai elvárások		9						9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36						36
	Munkabiztonság és egészségvédelem		9						9
	IKT a vendéglátásban		**72**		**0**		**0**		**72**
	Digitális eszközök a vendéglátásban			36					36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása			9					9
	Digitális eszközök a turizmusban			27					27

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	**432**		**0**		**0**		**432**
	A cukrászati termelés alapjai	54	54					108
	Az ételkészítés alapjai	54	54					108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	54	54					108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	54	54					108
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	**Rendezvényszervezési ismeretek**	**0**		**108**		**62**		**170**
	Rendezvények típusai, fajtái				35			35
	Értékesítés folyamata				25			25
	Kommunikáció a vendéggel				12			12
	Rendezvény logisztika				20			20
	Rendezvény bonyolítása				16		22	38
	Elszámolás, fizettetés						40	40
	Vendégtéri ismeretek	**0**		**72+36**		**62+31**		**201**
	Felszolgálási ismeretek				54		38	92
	Felszolgálás lebonyolítása				54		38	92
	Fizetési módok						17	17
	Étel és italismeret	**0**		**486**		**385+18**		**889**
	Konyhatechnológiai alapismeretek				76			76
	Ételkészítési ismeretek				185		110	295
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining						29	29
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban						29	29
	Italismeret és felszolgálásuk szabályai				225		128	353
	Italok készítésének szabályai						34	34
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás						40	40

	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák						33	33
	Értékesítési ismeretek	**0**		**72+36**		**62+31**		**201**
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai				60			60
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai				48		15	63
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai						25	25
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai						22	22
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése						16	16
	Gasztroesemények az online térben						8	8
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai						7	7
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	**0**		**72+18**		**62**		**152**
	Beszerzés			2	10			12
	Raktározás			2	10			12
	Termelés			2	8			10
	Ügyvitel a vendéglátásban					3	10	13
	Százalék számítás, mértékegység átváltások			2	17			19
	Árképzés			6	11	3	10	30
	Jövedelmezőség					5,5	16,5	22
	Elszámoltatás					4	10	14
	Vállakozási formák			2	8			10
	Alapvető munkajogi és adózási formák			2	8			10
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0		175				
Szabadsáv (közismeret)								
Digitális kultúra		36		36				
Történelem és társadalomismeret				36				
Pénzügyi és munkavállalói ism.						62		

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az eh- hez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához**
Megfogalmazza saját	Ismeri saját szemé- lyisége jellemvoná- sait, annak pozití-	Teljesen önállóan	Onismerete alapján törekszik céljai	

Szakképzési mun-	Ismeri a munka-szerződés tartalmi és	Instrukció alapján	reális megfogalma-zására. Megjelené-	
Felismeri, megne- vezi és leírja az	Ismeri a formális és informális álláske- resési	Teljesen önállóan	sében igényes, vi- selkedésében visz- szafogott.	Internetes álláskere- sési portálokon

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.
A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása
Munkaviszony megszűnése, megszüntetése
Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)
Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

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

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

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

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek,	Ismeretek	Önállóság és felelősség	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és
Internetes álláskere- ső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.)	Ismeri az álláskere- sést segítő fórumo- kat, álláshirdetése- ket tartalmazó for- rásokat, állásokat hirdető vagy állás-	Teljesen önállóan	Törekszik kompe- tenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hang- súlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és szemé- lyes kompetenciái- nak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív kész- ségeit idegen nyel- ven fejleszteni (ol- vasott és hallott szöveg értése, írás- készség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az inter- netes böngészőket és álláskereső portá- lokat, és ezek segít-
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tar- talmi és formai	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni ön- életrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szö- vegszerkesztő prog- ram segítségével létre
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivá- ciós levelet ír, me-	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelmé- nyeit, felépítését, valamint tipikus	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségé- vel meg tud írni egy önéletrajzot,
Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtat- ványokat és doku-	Ismeri az álláskere- sés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális forma- nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelmé- nyeknek megfelelő létrehozása, e-
Felkészül az állásin- terjúra a megpá- lyázni kívánt állás- nak megfelelően, és céljait szem előtt	Ismeri az állásinter- jú menetét, tisztá- ban van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításáho	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kap- csolatban képes az internetről

Az állásinterjún, az állásinterjúra érke- zéskor vagy a kap- csolódó telefonbe- szélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, ame- lyek az interjú so- rán, az interjút megelőző és esetle- gesen követő tele- fonbeszélgetés	Teljesen önállóan		

3.2.1.6 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

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

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

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez

passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

3.2.1.6.4 Állásinterjú

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

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

3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 558 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el.

A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.

Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

3.3.1 A munka világa tantárgy 54 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

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

—

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
Megnevezi és leírja a tanulószerződés	A tanulószerződés és a munkaszerző- dés formai és tar-	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környe- zetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásá- ban igyekvő	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés- minták felkutatásá- hoz használni az internetes böngé- szőket és
Szóban az elvárá- soknak	Alapvető nyelvi, szóbeli kommuni-	Instrukció alapján részben		
Megnevezi és leírja a vendéglátás mun- kavállalóival szem-	A vendéglátás szakmai, viselke- désbeli követelmé- nyei	Instrukció alapján		
Betartja a munka-	Tudja a munkakör- nyezetére vonatko- zó	Instrukció alapján részben		
Betartja a higiéniai és	Ismeri a higiéniai és a	Instrukció alapján részben		

3.3.1.6 A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

3.3.1.6.2 Kommunikáció és vendégkapcsolatok

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

3.3.1.6.3 Munkabiztonság és egészségvédelem

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy 72 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

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

—

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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

3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
A vendéglátáshoz kapcsolódó tábláza- tokat és	Informatikai alap- ismeretek, szöveg- szerkesztő és	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak meg- felelően kezeli, használja. Az internetről	Irodai alapszoftvereket (táblázatkeze-
Alapvető műveletе- ket végez a számlázás és	Számlázási, készle- tezési alapfogal- mak, műveletek ismerete Az üzletben	Irányítással		Az üzletben alkal- mazott szakmai szoftverek alapvető
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a	Internethasználat	Instrukció alapján részben		Az internetes bön- gészőket és közös- ségi oldalakat haté- konyan tudja infor-

3.3.2.6 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 Digitális eszközök a vendéglátásban

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

3.3.2.6.2 Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

3.3.2.6.3 Digitális eszközök a turizmusban

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek

A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 432 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

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

—

3.3.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.3.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkal- mazott gépek és	A vendégtér, a szerviztér és a ter- melők gépeinek és	Instrukció alapján részben		Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkal- mas eszközöket a vendégtér, a	A vendégtér, a szerviztér és a ter- melők egyszerű	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felte- ríti egyszerű terítés- sel, és a szervizteret	Az éttermi alapterí- tés formái és a szer-	Instrukció alapján részben		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt	Instrukció alapján részben		
Megismeri, felisme- ri, megnevezi és leírja az alapfűsze-	Szárított és friss fűszernövény	Instrukció alapján részben	Empátia, odafigye- lés másokra Konfliktuskezelé s Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatoss ág Kudarctűré s A szakma írott és íratlan szabályainak a	
Megismeri, megne- vezi és leírja az alapvető konyha-	Ételkészítési alap-	Instrukció alapján részben		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyers- anyagok tárolását és minőségét. A	Cukrászati nyers- anyagok tárolása Minőségre vonatko- zó követelmények	Instrukció alapján részben önállóan		

Cukrászati alapmű- veleteket (előkészí- tő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő	Anyagok és eszkö- zök előkészítő mű- veletei Egyszerűbb techno- lógiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyar- ország turisztikailag meghatározó termé- szeti adottságait és egy választott tu- risztikai régiót,	Természeti adottsá- gok: az ország fek- vése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvi- zek, nemzeti par- kok, arborétumok,	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs prog- ram használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgál- tatásait, elvégzi a vendégérkezteté ssel kapcsolatos tevé- kenységeket, és informálja a vendé- geket a	Szálláshelyek kíná- lata az ott- tartózkodás alatt Szálláshelyek szol- gáltatásai Szolgáltatások cso- portosítása Vendégbejelent ke- zéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutat	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.3.6 A tantárgy témakörei

3.3.3.6.1 A cukrászati termelés alapjai

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

3.3.3.6.2 Az ételkészítés alapjai

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

3.3.3.6.3 A vendégtéri értékesítés alapjai

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései

Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

3.3.3.6.4 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton – egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék

- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest – hivatásturizmus

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

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton

- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei
Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus
Hivatásturizmus
Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

3.4 Pincér – vendégtéri szakember – Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 1613 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A pincér – vendégtéri szakember képzés során a tanulók olyan ismeretek birtokába kerülnek, amelyek segítségével a vendégeket minden esetben az elvárásaiknak megfelelően, a lehető legmagasabb színvonalon szolgálhatják ki.

A képzés célja, hogy a leendő szakembereket felkészítse a 21. század kihívásaira.

3.4.1 Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy 170 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

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

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeretek
Vendégtéri ismeretek
Étel- és italismeret
Értékesítési ismeretek

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

3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**

Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző ren- dezvények	Ismeri a különböző rendezvények mun- kafolyamatait	Instrukció alapján részben	Keresi az együtt- működés lehetősé- gét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra,	Használja az inter- netet, és a speciális éttermi IKT- eszközöket
Rendezvénytípu stól függően alkalmazza a különböző értéke- sítési formákat	Rendelkezik a ren- dezvényekhez szük- séges munkakörök és az értékesítés	Instrukció alapján részben		Készségszinten használja az éttermi

Kommunikál a vendéggel, felveszi a	Ismeri az asztalfog- lalás és a rendezvé- nyek	Instrukció alapján		
Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, esz- közök, speciális rendezvénytech ni- kai	Instrukció alapján részben önállóan		
Lebonyolítja a ren- dezvényt a tanult szakmai szabályok	Ismeri a rendezvé- nyek lebonyolításá- nak menetét,	Instrukció alapján		
A rendezvény vé- gén fizetteti a vend- éget, majd elszámol a bevétellel az egy- ség felelős	Ismeri a különböző fizettetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszá- molás jogi, ügyvite- li	Instrukció alapján részben		

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 A rendezvények típusai, fajtái

A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények

Rendezvények protokollja

3.4.1.6.2 Az értékesítés folyamata

Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek

Felszolgálás általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás

Számla kiegyenlítése, fizetési módok

Zárás utáni teendők

Standolás, standív elkészítése, elszámolás

3.4.1.6.3 Kommunikáció a vendéggel

Általános kommunikációs szabályok
Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során
Kommunikáció a társas étkezéseken
Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken

Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken
Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása
Etikett és protokoll szabályok

Megjelenés

Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

3.4.1.6.4 Rendezvénylogisztika

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)

Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

3.4.1.6.5 A rendezvény lebonyolítása

Nyitás előtti előkészítő műveletek
Szervizasztal felkészítése

Gépek üzembe helyezése
Rendezvénykönyv ellenőrzése
Vételezés raktárból, készletek feltöltése

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése
Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

3.4.1.6.6 Elszámolás, fizettetés

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

3.4.2 Vendégtéri ismeretek tantárgy 201 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

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

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret
Étel- és italismeret
Értékesítési ismeretek
Rendezvényismeret

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

3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendége- ket, ételt-italt ajánl a számukra a fel- szolgálóval szem- ben támasztott kö-	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a fel- szolgálóval szem- ben támasztott kö- vetelményekről, a felszolgálás általá- nos	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megér- tően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folya- matosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafi- gyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a	A munkavégzés folyamán használja a rendelésfelvétel - nél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál
Lebonyolítja a fel- szolgálást a tanult felszolgálási módo- kon. Alkalmazza a szá- mítási ismereteit a	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a fel- szolgálás folyama- tának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási mó-	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizetteté- sénél ellenőrzi és használja a megfe- lelő
Fizetteti a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd el- számol a	Ismeri a különböző fizettetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszá- molás jogi, ügyvite- li	Instrukció alapján részben		A vendég fizetteté- sénél és az elszámo- lásnál ellenőrzi és használja a megfe- lelő

3.4.2.6 A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 Felszolgálási ismeretek

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

3.4.2.6.2 A felszolgálás lebonyolítása

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Alkalmi rendezvényekre való terítés
Rendezvényen való felszolgálás
Szobaszerviz feladatok ellátása

3.4.2.6.3 Fizetési módok

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, elszámolás a munkáltató felé

3.4.3 Étel- és italismeret tantárgy 889 óra

3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

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

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret
Étel- és italismeret
Értékesítési ismeretek
Rendezvényismeret

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

kell lebonyolítani.

3.4.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
A vendég kérésének megfelelően elma- gyarázza egy adott étel vagy ital össze- tételét, közben	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundá- zási módokat, sűrí- tési, dúsítási, hőközlési	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megér- ti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergi- áit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen visel- kedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a szá- mukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és	Alkalmazza az internetes lehetősé- geket: információ- gyűjtés, tanulás, prezentációs
Eteleket ajánl, mi- közben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelé- kek, köretek, mártá- sok, saláták, dresszingek, főételek,	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások,	Instrukció alapján részben önállóan		
Az étel- és italaján- lásnál értelmezi és alkalmazza a csúcs-	Ismeri a csúcsgaszt- ronómia világát, a „fine dining” fo- galmát, a világ éttermi	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és -minősítő	Ismeri az étterem- értékelő, és -minősítő rendsze- reket a világban:	Instrukció alapján részben önállóan		
Italokat készít és szolgál fel, miköz- ben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és fel-	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék- kávékülönleges sé- gek, teák,	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az interne- tet tanulásra önfej-

Kevert italokat, kávékat, kávékülön- legességeket és teákat készít az	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegess	Instrukció alapján részben önállóan		
Ételeket és italokat párosít össze, értel- mezi és alkalmazza az étel-ital összeál- lítás szabályait,	Ismeri az aperitif és digestif italok, va- lamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étel- és italérzé- kenységek, intole- ranciák, allergiák kezelését a	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a	Instrukció alapján részben		

3.4.3.6 A tantárgy témakörei

3.4.3.6.1 Konyhatechnológiai alapismeretek

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások

A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

3.4.3.6.2 Ételkészítési ismeretek

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

3.4.3.6.3 Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

3.4.3.6.4 Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban

Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

3.4.3.6.5 Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)

Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok

Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

3.4.3.6.6 Az italok készítésének szabályai

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

3.4.3.6.7 Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás

Aperitif és digestif italok, italajánlás

Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)
Étlap szerkesztésének szabályai

Itallap/borlap szerkesztésének szabályai

Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai

Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása

3.4.3.6.8 Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák

A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

3.4.4 Értékesítési ismeretek tantárgy 201 óra

3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

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

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

3.4.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret
Étel- és italismeret
Vendégtéri ismeretek
Rendezvényismeret

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

3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elekt- ronikus választék- közlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb	Instrukció alapján részben		Digitális tananyagot használ, az interne- tet tanulásra önfej-
Értelmezi és alkal- mazza a bankettki- nálat kialakításának szakmai	Ismeri a különböző vendégigényeket , a szezonalitás, alka- lom, technológia, gépesítettség, hely- szín és a	Instrukció alapján részben		Elektronikus válasz- tékközlő rendszere- ket programoz, tartalmat frissít
Séf- (táblás) ajánla-	Ismeri a séf lehető- ségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható	Instrukció alapján részben önállóan		
Borokat ajánl, hasz- nálja és alkalmazza a sommelier- ismereteket,	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászato- kat, ezek főbb ter- mékeit, az	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marke- ting- és reklámfej- lesztési készség, felkészültség, önfej- lesztés.	
Használja a vendég- látó egységek on- line megjelenésére,	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étte- rem online	Instrukció alapján részben		

Gasztronómiai eseményeket szer- vez az online tér- ben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a kü- lönböző gasztronó- miai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek	Instrukció alapján részben önállóan		Használja a külön- böző internetes felületeket a gaszt- ronómiai
Hírleveleket szer- keszt a marketing szempontoknak	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésé- nek	Instrukció alapján részben		Számítógépen szer- keszti a hírlevele- ket, interneten ke-

3.4.4.6 A tantárgy témakörei

3.4.4.6.1 Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

3.4.4.6.2 A bankettkínálat kialakításának szempontjai

Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

3.4.4.6.3 A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai

Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

3.4.4.6.4 Sommelier feladatának marketingvonatkozásai

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

3.4.4.6.5 Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése

Étterem megjelenése az online térben
Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok
Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

3.4.4.6.6 Gasztroesemények az online térben

Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

3.4.4.6.7 Hírlevelek szerkesztése és marketingvonatkozásai

A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

3.4.5 Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy 152 óra

3.4.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

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

Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség

3.4.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegennyelv-ismeret

Matematika

Étel- és italismeret

3.4.5.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Megrendeli, beszer- zi az árut az áruren- delés	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a be-	Instrukció alapján		Készségszinten használja a beszer- zés,
Raktározza az árut az áruátvétel szem- pontjai	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszköze- it, a raktárak típusa- it,	Instrukció alapján részben		Digitális rendszere- ket használ az áru- átvételnél és a
Alkalmazza a ter- meléshez szükséges anyagok vételezé- sének ismeretanya- gát,	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a ter- melés és a vételezé- sek szabályairól,	Instrukció alapján részben		Használja az egység termelési és vétele- zési célra kifejlesz-

Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, szám- lákra, leltári dokumentációkra	Instrukció alapján részben	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok	Használja az egység bizonylatoló, szám- lázó és

Értelmezi és alkal- mazza a százalék-számítás, a mérték- egység-átváltások, a megoszlási	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a száza-lékszámításról, a mértékegység-átváltásokról, a megoszlási	Instrukció alapján részben önállóan		
Árakat képez az árképzési modell- nek megfelelően.	Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beve- rage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrésszint számítá- sának módját, a különféle árenged- mények számítását, az áfaegyenleg	Instrukció alapján részben önállóan		Szövegszerkesztő és táblázatkezelő prog- ramot használ.
Költséggazdálko- dást, költségelem-zést, adózás előtti eredményszámít ást végez. Költségszin tet	Ismeri a jövedelme-zőségi tábla össze- állítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításán ak	Instrukció alapján részben önállóan		
Leltároz és elszá- moltat az elszámol-tatáshoz és a leltár- hoz kapcsolódó számításoknak megfelelően	Ismeri az elszámol- tatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normali- zált hiány, forgal-mazási veszteség	Instrukció alapján részben önállóan		

Megnevezi és leírja a különböző vállal- kozási formákat, a vendéglátásra jel- lemző vállalkozási	Ismeri a vállalkozá- si formákat, típuso- kat, a vendéglátásra jellemző vállalkozá- si	Instrukció alapján részben		
Értelmezi és alkal- mazza az alapvető munkajogi és adó- zási ismereteket.	Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrend- szerét, a munka- szerződés fogalmát, tartalmát, jellemző- it, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelessé- geit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit.	Instrukció alapján részben önállóan		

3.4.5.6 A tantárgy témakörei

3.4.5.6.1 Beszerzés Árurendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei

3.4.5.6.2 Raktározás

Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

A selejtezés szabályai

3.4.5.6.3 Termelés

Vételezések szabályai

Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított elő- készítés

Termelés helyiségei

3.4.5.6.4 Ügyvitel a vendéglátásban

Bizonylatok, számlák, leltározás

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Készletgazdálkodás a vendéglátásban

3.4.5.6.5 Százalékszámítás, mértékegység-átváltások

Megoszlások számítása, kerekítési szabályok

3.4.5.6.6 Árképzés

Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost", „beverage cost" cost fogal- ma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, faj- tái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

3.4.5.6.7 Jövedelmezőség

A költség fogalma, az eredmény fogalma

Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása

Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

3.4.5.6.8 Elszámoltatás

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

3.4.5.6.9 Vállalkozási formák

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapítá- sá- nak feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyo- na, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

3.4.5.6.10 Alapvető munkajogi és adózási formák

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei

Munkaköri leírás célja, tartalma

Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereség- adó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

4 RÉSZSZAKMA

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

4.1 A részszakma megnevezése: Pincérsegéd

4.1.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.4.1.6.1	Rendezvények típusai, fajtái témakör
3.4.1.6.2	Értékesítés folyamata témakör
3.4.1.6.3	Kommunikáció a vendéggel témakör
3.4.1.6.4	Rendezvény logisztika témakör
3.4.3.6.1	Konyhatechnológiai alapismeretek témakör
3.4.3.6.2	Ételkészítési ismeretek témakör
3.4.3.6.5	Italismeret és felszolgálásuk szabályai

5 MELLÉKLET

Projektfeladat tervezése

Projektszint: osztályszintű □ évfolyamszintű □ **csoportszintű** □

Osztály: 9. évfolyam

Ágazat/szakma: turizmus-vendéglátás/ pincér-vendégtéri szakember

Projekt témája: **Kenyér felszolgáláshoz szükséges eszközök, kenyérfelszolgálás**

Résztvevők feladata: eszközök megismerése, használata

Munkamódszer: csoportos/egyéni

Végeredmény értékelési módja: egyéni értékelés, szöveggel, érdemjeggyel

Csoport létszáma:

Csoportok száma:

A projekt felelőse/-i: képzésben résztvevő oktatók

Projekt részfeladat	**Készségek, képességek**	**Ismeretek**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Önállóság és felelősség mértéke**
Kenyér felszolgáláshoz szükséges eszközök bemutatása (Couvert tányér, pirított kenyértartó, kenyérkosár jellemzői, helye a terítékben)	Önállóság, odafigyelés	Szakmai ismeretek	Tolerancia, kooperativitás	A feladatokhoz az ismeretek alapján önállóan választ eszközöket

Kenyérdarabolás, felszolgálás, higiénia	Önállóság, odafigyelés	Szakmai ismeretek	Tolerancia, kooperativitás	Önállóan, csoportban végzi a rábízott feladatokat
Használati szabályok a felszolgálással kapcsolatban	Önállóság, odafigyelés	Szakmai ismeretek	Tolerancia, kooperativitás	Önállóan, csoportban végzi a rábízott feladatokat
Kenyér helye az étrendben, terítékeknél	Önállóság, odafigyelés	Szakmai ismeretek	Tolerancia, kooperativitás	Önállóan, csoportban végzi a rábízott feladatokat
Projekt értékelése				

A projekt kapcsolata a közismerettel:

Projekt részfeladat	**Készségek, képességek**	**Ismeretek**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Önállóság és felelősség mértéke**
matematika: a szakma sajátosságainak megfelelő készségek, képességek fejlesztése	számolási készség, problémamegoldó képesség	arány, egyenes arány	együttműködés, elkötelezettség	oktatói segítséggel
testnevelés: a szakma sajátosságainak megfelelő készségek, képességek fejlesztése	állóképesség fejlesztése, helyes testtartás kialakítása, prevenció	edzéselméleti ismeretek, anatómia, állóképesség	erőnlét, kitartás	szakmai elvárásoknak megfelelés

idegen nyelv: eszközismeret angol és német nyelven	kommunikációs, szakmai	lexikai ismeretek	nyitottság, udvariasság, együttműködés	hivatástudat erősítése
kommunikáció-magyar: leírás készítése az evőeszközök használatáról	írás- és fogalmazáskészség, fogalomhasználat	a leírás	nyitottság	szakmai felelősség- és hivatástudat
történelem: a kenyér története, kultúrában elfoglalt helye	tájékozódás térben és időben	tájékozódás térben is időben	nyitottság, információszerzés	hivatástudat erősítése
természetismeret: a témához kapcsolódó „nyersanyagok” ismerete	esztétikai érzék fejlesztése	fa és fém alapanyagok	nyitottság, érdeklődés	rendszerezés

H E L Y I S Z A K K É P Z É S I K E R E T T A N T E R V

a

34 861 01

RENDÉSZETI ŐR

SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 861 01
Szakképesítés megnevezése: Rendészeti őr
A szakmacsoport száma és megnevezése: 22. Rendészet, honvédelem és közszolgálat
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVIII. Rendészet és közszolgálat
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év
Elméleti képzési idő aránya: 50 %
Gyakorlati képzési idő aránya: 50 %
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
vagy iskolai végzettség hiányában
Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakma és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 22. Rendészet, honvédelem és közszolgálat szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség: -
Előírt gyakorlat: -
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.) Szakközépiskolai képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	790,5 óra/év

Összesen:	2343 óra		2582,5 óra

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

Rendészeti őr 34 861 01

Tantárgy	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	Összes óraszám	Elmélet óraszám
hetek száma	36	36	31		
Foglalkoztatás II.			0,5	15,5	15,5
Foglalkoztatás I.			2	62	62
Üzleti adminisztrációs gyakorlat		2		72	
Ügyviteli ismeretek		3		108	108
Marketing alapjai			1	31	31
Időgazdálkodás			1	31	31
Nyomtatvány és adatbátziskezelés gyakorlat			2	62	
Önvédelem és intézkedéstaktikai gyakorlat I.	4			144	
Önvédelem és intézkedéstaktikai gyakorlat II.		4		144	
Önvédelem és intézkedéstaktikai gyakorlat III.			4	124	
Magánbiztonság I.	2			72	72
Személy és vagyonvédelmi alapismeretek gyakorlat	2			72	
Magánbiztonság II.		2		72	72
Személy és vagyonvédelmi ismeretek gyakorlat		2,5		90	
Magánbiztonság III.			2	62	62
Személy- és vagyonőri és testőri ismeretek gyakorlat			1	31	
Rendvédelmi szervek és alapfeladatok I.	3,5			126	126
Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat I.	1,5			54	
Rendvédelmi szervek és alapfeladatok II.		2		72	72
Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat II.		2		72	
Rendvédelmi szervek és alapfeladatok III.			2	62	62
Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat III.			1,5	46,5	
Rendvédelmi jog és közigazgatás I.	3			108	108
Rendvédelmi jog és közigazgatás II.		2,5		90	90
Rendvédelmi jog és közigazgatás III.			3,5	108,5	108,5

Rendészeti informatika I.		2		72	72
Rendészeti informatika II.			2	62	62
Rendészeti idegennyelv I.		2		72	72
Rendészeti idegennyelv II.			2	62	62
Társadalomismeret		0,5		18	18
Társadalomismeret és szakmai kommunikációs gyakorlat I.	1			36	
Társadalomismeret és szakmai kommunikációs gyakorlat II.		0,5		18	
Társadalomismeret és szakmai kommunikációs gyakorlat III.			1	31	
Nyári gyakorlat	140	140		280	
Heti szakmai óraszám:	**17**	**25**	**25,5**	**2582,5**	**1306**

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	**8,5**	**8,5**	**140**	**14**	**11**	**140**	**16**	**9,5**
	Összesen	**17**			**25**			**25,5**	
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**							**0,5**	
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**							**2**	
10073-12 Titkári ügyintézés	**Üzleti adminisztráció gyakorlat**					**2**			
	Ügyviteli ismeretek				**1**				
10069-12 Irodai asszisztensi feladatok	**Ügyviteli ismeretek**				**3**				
	Marketing alapjai							**1**	
	Időgazdálkodás							**1**	
	Nyomtatvány és adatbáziskezelés gyakorlat								**2**
11552-16 Önvédelem és intézkedéstaktika	**Önvédelem és Intézkedéstaktika I. gyakorlat**		**4**						
	Önvédelem és Intézkedéstaktika II. gyakorlat					**4**			
	Önvédelem és Intézkedéstaktika III. gyakorlat								**4**
11660-16 Magánbiztonság rendészeti őr számára	**Magánbiztonság I.**	**2**							
	Személy és vagyonvédelmi alapismeretek gyakorlat		**2**						
	Magánbiztonság II.				**2**				
	Személy és vagyonvédelmi ismeretek gyakorlat					**2,5**			
	Magánbiztonság III.							**2**	
	Személy- és vagyonőri és testőri ismertek gyakorlat								**1**
11553-16 Rendvédelmi szervek és alapfeladatok	**Rendvédelmi szervek és alapfeladatok I.**	**3,5**							
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat I.		**1,5**						
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok II.				**2**				
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat II.					**2**			
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok III.							**2**	

	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat III.								**1,5**
11654-16 Rendvédelmi jog és közigazgatás	**Rendvédelmi jog és közigazgatás I.**	**3**							
	Rendvédelmi jog és közigazgatás II.				**2,5**				
	Rendvédelmi jog és közigazgatás III.							**3,5**	
11658-16 Rendészeti szakmai informatika	**Rendészeti informatika I.**				**2**				
	Rendészeti informatika II.							**2**	
11657-16 Rendészeti szakmai idegen nyelv	**Rendészeti idegen nyelv I.**				**2**				
	Rendészeti idegen nyelv II.							**2**	
11556-16 Társadalomismeret és szakmai kommunikáció	**Társadalomismeret és szakmai kommunikáció gyakorlat I.**		**1**						
	Társadalomismeret				**0,5**				
	Társadalomismeret és szakmai kommunikáció gyakorlat II.					**0,5**			
	Társadalomismeret és szakmai kommunikáció gyakorlat III.								**1**

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	
A szakképe-sítésre vonatkozó:	Összesen	**306**	**306**	**140**	**504**	**396**	**140**	**496**	**294,5**	**2582,5**
	Összesen	**612**			**900**			**790,5**		
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**	**0**	**0**		**0**	**0**		**15,5**	**0**	**15,5**
	Munkajogi alapismeretek							3,5		3,5
	Munkaviszony létesítése							4		4
	Álláskeresés							4		4
	Munkanélküliség							4		4
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**	**0**	**0**		**0**	**0**		**62**	**0**	**62**
	Nyelvtani rendszerezés 1							10		10
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10
	Nyelvi készségfejlesztés							20		20
	Munkavállalói szókincs							22		22
10073-12 Titkári ügyintézés	**Üzleti adminisztráció gyakorlat**	**0**	**0**		**0**	**72**		**0**	**0**	**72**
	Irodai adminisztráció alapjai	0	0		0	36		0	0	36
	Iroda tárgyi feltételei, készletgazdálkodás	0	0		0	36		0	0	36
	Ügyviteli ismeretek	**0**	**0**		**36**	**0**		**0**	**0**	**36**
	Ügyviteli alapismeretek	0	0		9	0		0	0	9
	Ügyviteli bizonylatok, folyamatok, ügyviteli rend, programcsomag	0	0		9	0		0	0	9

	Pénzügyi, számviteli előírások	0	0		9	0		0	0	9
	Adózással kapcsolatos kötelezettségek	0	0		9	0		0	0	9
10069-12 Irodai asszisztensi feladatok	**Ügyviteli ismeretek**	**0**	**0**		**72**	**0**		**0**	**0**	**72**
	Ügyviteli alapismeretek	0	0		24	0		0	0	24
	Ügyviteli bizonylatok, folyamatok, ügyviteli rend, programcsomag	0	0		16	0		0	0	16
	Pénzügyi, számviteli előírások	0	0		16	0		0	0	16
	Adózással kapcsolatos kötelezettségek	0	0		16	0		0	0	16
	Marketing alapjai	**0**	**0**		**0**	**0**		**31**	**0**	**31**
	Marketing alapismeretek	0	0		0	0		15,5	0	15,5
	Marketingkommunikáció	0	0		0	0		15,5	0	15,5
	Időgazdálkodás	**0**	**0**		**0**	**0**		**31**	**0**	**31**
	Időtábla összeállítása, kezelése	0	0		0	0		16	0	16
	Gazdasági feladatok fontossága, időbesorolása	0	0		0	0		15	0	15
	Nyomtatvány és adatbáziskezelés gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**62**	**62**
	Nyomtványok ürlapok és egyéb dokumentumok készítése	0	0		0	0		0	31	31
	Adatok csoportosítása, rendszerezése különböző szempontok szerint	0	0		0	0		0	31	31
11552-16 Önvédelem és intézkedéstaktika	**Önvédelem és Intézkedéstaktika I. gyakorlat**	**0**	**144**		**0**	**0**		**0**	**0**	**144**
	Fizikai erőnlét fejlesztése	0	36		0	0		0	0	36
	Önvédelmi alapismeretek	0	36		0	0		0	0	36
	Önvédelmi fogások gyakorlása, rögzítése	0	36		0	0		0	0	36
	Fegyvertechnikai és lövészeti alapismeretek	0	36		0	0		0	0	36
	Önvédelem és Intézkedéstaktika II. gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**144**		**0**	**0**	**144**
	Önvédelem és közelharc	0	0		0	18		0	0	18
	Önvédelem és közelharc fogások gyakorlása	0	0		0	24		0	0	24
	Lövészeti alapismeretek -a kiskaliberű tűzfegyverek	0	0		0	12		0	0	12
	A fizikai alkalmassági követelményekre felkészülés I.	0	0		0	36		0	0	36
	Testi kényszer alapjai	0	0		0	18		0	0	18
	Rendőri intézkedések alapjai	0	0		0	18		0	0	18
	Személy- és vagyonőri intézkedések gyakorlása	0	0		0	18		0	0	18
	Önvédelem és Intézkedéstaktika III. gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**124**	**124**
	A fizikai alkalmassági követelményekre felkészülés II.	0	0		0	0		0	38	38
	A testi kényszer alaptechnikái	0	0		0	0		0	38	38
	Személy- és vagyonőri, valamint testőri intézkedések gyakorlása	0	0		0	0		0	48	48
11660-16 Magánbiztonság rendészeti őr számára	**Magánbiztonság I.**	**72**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**72**
	Általános vagyonvédelmi és szolgálati ismeretek	24	0		0	0		0	0	24

	Személy és vagyonvédelmi alapismeretek I.	24	0		0	0		0	0	24
	Személy és vagyonvédelmi alapismeretek II.	24	0		0	0		0	0	24
	Személy és vagyonvédelmi alapismeretek gyakorlat	**0**	**72**		**0**	**0**		**0**	**0**	**72**
	Védelmi rendszerek gyakorlat	0	10		0	0		0	0	10
	Objektumvédelem gyakorlat	0	30		0	0		0	0	30
	Rendezvénybiztosítás gyakorlat	0	32		0	0		0	0	32
	Magánbiztonság II.	**0**	**0**		**72**	**0**		**0**	**0**	**72**
	Személy és vagyonvédelmi ismeretek: személy és gépjármű be és kiléptetésének szabályai	0	0		30	0		0	0	30
	Személy és vagyonvédelmi ismeretek: recepciós szolgálat ellátásának szabályai	0	0		21	0		0	0	21
	Személy és vagyonvédelmi ismeretek: bolti szolgálat ellátásának szabályai	0	0		21	0		0	0	21
	Személy és vagyonvédelmi ismeretek gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**90**		**0**	**0**	**90**
	Személyek ki és beléptetése gyakorlat	0	0		0	40		0	0	40
	Recepciós szolgálat gyakorlat	0	0		0	25		0	0	25
	Bolti szolgálat ellátásának szabályai gyakorlat	0	0		0	25		0	0	25
	Magánbiztonság III.	**0**	**0**		**0**	**0**		**62**	**0**	**62**
	A támadáselhárító eszközök	0	0		0	0		12	0	12
	Személy és vagyonvédelmi ismeretek: szállítmányok kisérése és a járőrszolgálat ellátásának szabályai	0	0		0	0		12	0	12
	Személy és vagyonvédelmi ismeretek: készenléti járőrszolgálat ellátásának szabályai, speciális őrzés-védelem	0	0		0	0		14	0	14
	Testőri ismeretek	0	0		0	0		24	0	24
	Személy- és vagyonőri és testőri ismertek gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**31**	**31**
	Szállítmánykísérés gyakorlat	0	0		0	0		0	10	10
	Járőrszolgálat gyakorlat	0	0		0	0		0	10	10
	Testőri ismeretek gyakorlat	0	0		0	0		0	11	11
11553-16 Rendvédelmi szervek és alapfeladatok	**Rendvédelmi szervek és alapfeladatok I.**	**126**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**126**
	A magyarországi rendvédelmi szervek története	24	0		0	0		0	0	24
	Rendvédelmi szervek alapismeretek 1	40	0		0	0		0	0	40
	Rendvédelmi szervek alapismeretek 2	30	0		0	0			0	30
	A rendvédelmi és a rendészeti tevékenységet végző szervek, személyek intézkedéseinek elhelyezése a közigazgatási jogalkalmazás rendszerében	20	0		0	0		0	0	20
	Speciális munka-, baleset és környezetvédelmi szabályok	12	0		0	0			0	12
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat I.	**0**	**54**		**0**	**0**		**0**	**0**	**54**

	Munkavédelem	0	18		0	0		0	0	18
	Elsősegélynyújtás	0	18		0	0		0	0	18
	Környezetvédelem	0	18		0	0		0	0	18
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok II.	**0**	**0**		**72**	**0**		**0**	**0**	**72**
	Általános szolgálati ismeretek	0	0		28	0		0	0	28
	A szolgálatellátás általános szabályai	0	0		16	0		0	0	16
	Tűzoltó és tűzmegelőzési alapismeretek	0	0		14	0		0	0	14
	Büntetés-végrehajtási nevelési alapismeretek	0	0		14	0		0	0	14
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat II.	**0**	**0**		**0**	**72**		**0**	**0**	**72**
	Általános szolgálati ismeretek	0	0		0	24		0	0	24
	Tűzoltási alapismeretek	0	0		0	24		0	0	24
	Büntetés-végrehajtási alapismeretek	0	0		0	24		0	0	24
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok III.	**0**	**0**		**0**	**0**		**62**	**0**	**62**
	Közlekedési alapismeretek	0	0		0	0		20		20
	A kényszerítő és a támadáselhárító eszközök	0	0		0	0		16		16
	Határrendészeti ismeretek	0	0		0	0		18		18
	Iparbiztonsági és katasztrófavédelmi alapismeretek	0	0		0	0		8		8
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat III.	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**46,5**	**46,5**
	A közúti közlekedés alapvető gyakorlati ismeretei	0	0		0	0		0	18,5	18,5
	A kényszerítő és a támadáselhárító eszközök gyakorlati alkalmazásának elhatárolása	0	0		0	0		0	15	15
	Katasztrófavédelmi gyakorlati alapismeretek	0	0		0	0		0	13	13
11654-16 Rendvédelmi jog és közigazgatás	**Rendvédelmi jog és közigazgatás I.**	**108**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**108**
	Jogi alapismeretek	32	0		0	0		0	0	32
	Állam-, alkotmány-, nemzetközi jogi, és munkavédelmi alapismeretek	32	0		0	0		0	0	32
	Polgári jog alapjai	16	0		0	0		0	0	16
	Büntetőjog általános rész	16	0		0	0		0	0	16
	Kriminalisztika	12	0		0	0		0	0	12
	Rendvédelmi jog és közigazgatás II.	**0**	**0**		**90**	**0**		**0**	**0**	**90**
	Büntetőjog különös rész	0	0		36	0		0	0	36
	Szabálysértési alapismeretek	0	0		18	0		0	0	18
	Szabálysértési ismeretek: a helyszínbírságra és egyes szabálysértésekre vonatkozó ismeretek	0	0		36	0		0	0	36
	Rendvédelmi jog és közigazgatás III.	**0**	**0**		**0**	**0**		**108,5**	**0**	**108,5**
	Büntetőeljárás és büntetés-végrehajtási jogi alapismeretek							40,5		40,5
	Közigazgatási alapismeretek							27		27
	A közigazgatási hatósági eljárás							16		16
	Fegyverzeti alapismeretek							10		10
	Polgárőri alapismeretek							15		15
11654-16 Rend	**Rendészeti informatika I.**	**0**	**0**		**72**	**0**		**0**	**0**	**72**

	Informatikai alapismeretek	0	0		24	0		0	0	24
	Hiradástechnikai alapismeretek	0	0		24	0		0	0	24
	Hiradástechnikai eszközök használata	0	0		24	0		0	0	24
	Rendészeti informatika II.	**0**	**0**		**0**	**0**		**62**	**0**	**62**
	Rendészeti szövegszerkesztés alapjai	0	0		0	0		28	0	28
	Rendészeti nyilvántartó és ügyintéző programok	0	0		0	0		18	0	18
	Adminisztrációs tevékenységek a rendészeti munkában	0	0		0	0		16	0	16
11657-16 Rendészeti szakmai idegen nyelv	**Rendészeti idegen nyelv I.**	**0**	**0**		**72**	**0**		**0**	**0**	**72**
	Tudásszint felmérése, követelmények	0	0		4	0		0	0	4
	Nyelvi alapozás	0	0		30	0		0	0	30
	Okmányfajták	0	0		20	0		0	0	20
	Gépjárművekhez kapcsolódó kifejezések	0	0		18	0		0	0	18
	Rendészeti idegen nyelv II.	**0**	**0**		**0**	**0**		**62**	**0**	**62**
	Nyelvtani ismeretek fejlesztése	0	0		0	0		20	0	20
	Rendészeti szaknyelv fejlesztése	0	0		0	0		28	0	28
	Gépjármű ellenőrzéséhez kapcsolódó kifejezések	0	0		0	0		14	0	14
11556-16 Társadalomismeret és szakmai kommunikáció	**Társadalomismeret és szakmai kommunikáció gyakorlat I.**	**0**	**36**		**0**	**0**		**0**	**0**	**36**
	A szóbeli kommunikáció alapismeretei		12							12
	Metakommunikációs ismeretek		12							12
	Önismeret fejlesztése		12							12
	Társadalomismeret	**0**	**0**		**18**	**0**		**0**	**0**	**18**
	Pszichológiai alapismeretek és a személyiségfejlődés alapjai				6					6
	Szociológiai és szociálpszichológiai alapismeretek				8					8
	Kriminológia				4					4
	Társadalomismeret és szakmai kommunikáció gyakorlat II.	**0**	**0**		**0**	**18**		**0**	**0**	**18**
	Szakmai kommunikáció					6				6
	Írásbeli kommunikáció					6				6
	Gyakorlatok a rendvédelmi szervek feladatellátásához nélkülözhetetlen személyes, társas és szakmai kompetenciák fejlesztésére					6				6
	Társadalomismeret és szakmai kommunikáció gyakorlat III.	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**31**	**31**
	Speciális rendvédelmi kommunikáció	0	0		0	0		0	12	12
	Konfliktuskezelés	0	0		0	0		0	13	13
	Stresszkezelés	0	0		0	0		0	6	6

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A
11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás II.
FELADATOK	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat	x
Feltérképezi a karrierlehetőségeket	x
Vállalkozást hoz létre és működtet	x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít	x
Diákmunkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x
Álláskeresési módszerek	x
Vállalkozások létrehozása és működtetése	x
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédkészség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önfejlesztés	x
Szervezőkészség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

48. Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

48.1. A tantárgy tanításának célja

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

48.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

48.3. Témakörök

48.3.1. Munkajogi alapismeretek 3,5 óra

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

48.3.2. Munkaviszony létesítése 4 óra

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

48.3.3. Álláskeresés 4 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet

segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

48.3.4. Munkanélküliség *4 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

48.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

48.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

48.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x			
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat			x	

48.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.3	Tesztfeladat megoldása		x		

48.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

A
11497-12 azonosító számú

Foglalkoztatás I.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás I.
FELADATOK	
Idegen nyelven:	
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Idegen nyelven:	
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok	x
a munkakör alapkifejezései	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Nyelvi magabiztosság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Információgyűjtés	x
Analitikus gondolkodás	x

49. **Foglalkoztatás I. tantárgy** **62óra**

49.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

49.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

49.3. Témakörök

49.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 ***10 óra***

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

49.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 ***10 óra***

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

49.3.3. Nyelvi készségfejlesztés ***20 óra***

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási**

képességfejlesztés és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

49.3.4. Munkavállalói szókincs *22 óra*

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

49.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

49.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

49.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			
7.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

49.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

49.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
10073-12 azonosító számú

Titkári ügyintézés
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10073-12 azonosító számú Titkári ügyintézés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Üzleti adminisztráció gyakorlat	Ügyviteli ismeretek
FELADATOK		
Üzleti adminisztráció	x	x
Szervezi vezetője időbeosztását	x	x
Szűrőfeladatokat lát el, rangsorolja az ügyfeleket, partnereket	x	x
Kezeli az ügyfél- és partnerlistát	x	x
Alkalmazza a minőségbiztosítási, minőségirányítási előírásokat	x	x
Vezeti az irodai munka alapdokumentumait	x	x
Ellátja az érkező és kimenő iratokkal kapcsolatos tennivalókat	x	x
Javaslatot tesz az iroda tárgyi feltételeinek alakítására	x	x
Gazdálkodik az irodai készletekkel	x	x
Eszköznyilvántartást végez	x	x
Javaslatot tesz a szervezet tevékenységéhez kapcsolódó anyagok és eszközök beszerzésére	x	x
Nyilvántartja a szervezetnél használatos nyomtatványokat, szervezeti utasításokat	x	x
Intézi az újságok, szakmai kiadványok megrendelésével kapcsolatos feladatokat	x	x
Betartja a pénzügyi, számviteli és adóelőírásokat	x	x
Figyelemmel kíséri a munkájához kapcsolódó jogszabályok változásait	x	x
Hivatalos kapcsolatokat koordinál a külső és belső partnerekkel	x	x
Ellátja a vezetője által delegált feladatokat	x	x
Utaztatási költségelszámoltatást végez	x	x
Információs tájékoztató anyagokat készít	x	x
Információkat kér és továbbít a munkatársak számára	x	x
A gazdálkodási szakterületen gyakran előforduló bizonylatokat állít ki	x	x
A munkaviszonnyal összefüggő iratokat készít, vezet (munkaerő-felvétel, munkaerő-leszerelés, munkaszerződés, kollektív szerződés, szabadságterv)	x	x
Pályázatokkal kapcsolatos feladatokat végez		

Számítógépes ügyviteli programcsomagot használ (dokumentumkezelésre, iktatásra, költségek, határidők, készletek, tárgyi eszközök nyilvántartására, számlázásra, házipénztár kezelésére, ügyfélllisták kezelésére, névjegykártya-készítéshez, boríték- és címkekészítéshez stb.)	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Ügyfélkapcsolat	x	x
Tárgyalástechnika	x	x
A szűrőfeladatok szabályai	x	x
Az ügyféladatbázis működtetése	x	x
Utazási, utaztatási szabályzat; költségelszámolás	x	x
Pénzügyi, számviteli, adóelőírások	x	x
Állampolgárság	x	x
Munkajog	x	x
A munkaerő-gazdálkodás	x	x
Marketing és reklám	x	x
Az Európai Unió	x	x
A személyiségfejlesztés lehetőségei	x	x
Pályázatírás	x	x
A minőségirányítás	x	x
Az irányítás elemei (motiváció, döntés, problémamegoldás, időmenedzselés, konfliktuskezelés)	x	x
Az ellenőrzés, értékelés fázisai (önellenőrzési, ellenőrzési technikák, visszajelzés, értékelés)	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Írásmunkák készítése, önálló gondolatok megfogalmazása	x	x
Szakmai nyelvű olvasott és hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
Számítógépes programcsomag kezelése	x	x
Íráskészség a gépi írástechnika magasabb szintjén (170 leütés/perc)	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	x	x
Felelősségtudat	x	x
Precizitás	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Közérthetőség	x	x
Kommunikációs rugalmasság	x	x
Udvariasság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
Tervezés	x	x
Áttekintő képesség	x	x

50. Üzleti adminisztráció gyakorlat tantárgy 72 óra

50.1. A tantárgy tanításának célja

Az üzleti adminisztráció tantárgy gyakorlati oktatásának célja, megismertetni a tanulókat a mindennapi írott kommunikációban gyakran használt egyszerű iratok, valamint kereskedelmi-üzleti levelek készítésének nyelvi – stilisztikai - fogalmazási, tartalmi-szakmai, formai-alaki követelményeit; a levelezési ismeretek elméleti alapjait, a levelezési alapfogalmak értelmezését, a hagyományos és elektronikus levelezés illemszabályait. - különös tekintettel a mindennapi egyszerű ügyiratokra és a kereskedelmi iratokra.

50.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

50.3. Témakörök

50.3.1. Az irodai adminisztráció alapjai *36 óra*

Az irodai munka alapdokumentumai.
Az érkező és kimenő iratokkal kapcsolatos tennivalók.
Irodai munkafolyamatok szervezése.
Időbeosztás tervezése, szervezése.
A saját munka tervezése, a hatáskörbe tartozó munkafolyamatok szervezése.
Szervezi vezetője időbeosztását.
Ügyfélkapcsolati feladatok.
Az ügyfél- és partnerlisták kezelése.
Hivatalos kapcsolatok koordinálása a külső és belső partnerekkel.
Az ügyféladatbázis működtetése.
A szűrőfeladatok szabályai.
Szűrőfeladatok: az ügyfelek, partnerek rangsorolása.
A vezető által delegált feladatok ellátása.
Információs tájékoztató anyagok készítése.
Információk kérése és továbbítása a munkatársak számára. (információtovábbítás formái.)
Az irányítás elemei (motiváció, döntés, problémamegoldás, időmenedzselés, konfliktuskezelés).
Az ellenőrzés, értékelés fázisai (önellenőrzési, ellenőrzési technikák, visszajelzés, értékelés).
Minőségbiztosítási, minőségirányítási előírások alkalmazása.

50.3.2. Iroda tárgyi feltételei, készletgazdálkodás *36 óra*

Javaslatot tesz az iroda tárgyi feltételeinek alakítására.
Ügyviteli feladatok, jelentések készítése.
Számítógépes ügyviteli programcsomagok használata.
Gazdálkodás az irodai készletekkel.
Szervezeti utasítások nyilvántartása.
Eszköznyilvántartások vezetése.
Javaslattétel a szervezet tevékenységéhez kapcsolódó anyagok és eszközök beszerzéséhez.
Intézi az újságok, szakmai kiadványok megrendelésével kapcsolatos feladatokat.
A munkaviszonnyal összefüggő iratok készítése, vezetése (munkaerő-felvétel, munkaerő-leszerelés, munkaszerződés, kollektív szerződés, szabadságtervezet).

50.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezetnél

50.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

50.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	

50.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		

2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		

50.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

51. Ügyviteli ismeretek tantárgy 36 óra

51.1. A tantárgy tanításának célja

Az Ügyviteli ismeretek elmélet tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók megismerjék az ügyviteli folyamatokat, átlássák azokat, tisztában legyenek az ügyviteli renddel és annak fontosságával. Legyenek képesek adatgyűjtési, adatszolgáltatási és adatellenőrzési feladatok önálló elvégzésére, a különböző adatállományokból egyszerűbb beszámolók elkészítésére.

Biztonsággal igazodjanak el az adathalmazokból kiszűrhető információk között, valamint az információkat képesek legyenek rendszerezni. Sajátítsák el a biztonságos irat és adatkezelés jellemzőit, az irodatechnikai berendezések kezelését.

51.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

51.3. Témakörök

51.3.1. Ügyviteli alapismeretek *9 óra*

Ügyvitel fogalma, területei, ügyviteli alapfogalmak, ügyiratok csoportosítása.

Ügyvitelszervezés (tartalmi, formai követelmények).
Ügyviteli folyamat.
Ügyiratkezelés jogszabályi háttere.
Ügyviteli bizonylatok fajtái, felhasználási területük.
Iratkezelési szabályzat, irattári terv.
Ügyiratkezelés, hivatalos ügyiratok kezelése.
Ügyiratkezelés szervezete.
Ügyiratkezelés technológiája (manuális, számítógépes).

51.3.2. Ügyviteli bizonylatok, folyamatok, ügyviteli rend, programcsomag 9 óra

Ügyviteli folyamat, ügyiratkezelés az ügyintézés folyamatában.
Ügyviteli rend kialakítása, szerepe.
Ügyiratok rendszerezéses, sorrendiség.
Iratkezelési segédeszközök (irattartók, dossziék, mappák).
Ügyviteli, ügyiratkezelési, készletgazdálkodási bizonylatok fajtái, felhasználási területük.
Irodai eszközök, készletgazdálkodás nyilvántartása.
Irodatechnikai eszközök alkalmazása.

51.3.3. Pénzügyi és számviteli előírások 9 óra

Bizonylatok fogalma, fajtái.
Valuta, deviza fogalma, jellemzői.
Készpénzforgalmi tevékenység fogalma, jellemzői.
Pénzkímélő eszközök fajtái.
Fizetési módok jellemzői.
Pénzügyi tranzakciók fajtái.
A vállalkozások alapításának, működtetésének adminisztratív feladatai.
Banki ügyintézés feladatai.
Adókötelezettséggel járó feladatok.
Vállalkozásfinanszírozási feladatok.
Pénz- és hitelműveletekkel kapcsolatos ügyintézés.
Pénzforgalmi nyilvántartások.
Mérleg jellemzői, eredménykimutatás, cash flow-kimutatás jellemzői.

51.3.4. Adózással kapcsolatos kötelezettségek 9 óra

Pénzkezelési szabályzat tartalmi, formai követelményei.
Általános forgalmi adó.
Beérkező számlák nyilvántartása.
Kimenő számlák nyilvántartása.

51.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

51.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

51.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	

1.	magyarázat	x		x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9	szimuláció			x	
10	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

51.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		

3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		

51.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

A
10069-12 azonosító számú

Irodai asszisztensi feladatok megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10069-12 azonosító számú Irodai asszisztensi feladatok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Ügyviteli ismeretek	Marketing alapjai	Időgazdálkodás	Nyomtatvány és adatbázis kezelés gyakorlat
FELADATOK				
A szervezet napi adminisztrációs és ügyintézési feladatait végzi	x			x
Leíró- és dokumentumszerkesztési feladatokat végez az írástechnika magasabb szintjén (munkaügyi, pályázati dokumentációk, selejtezés, leltározás, szerződések, megállapodások, gazdasági, üzleti levelek stb.)	x			x
Külső és belső iratokat, leveleket fogalmaz tartalmi utasítás alapján	x		x	x
Információs (önéletrajz, hírlevél, felhívás, tájékoztató, reklám, prospektus, hirdetés stb.) és funkcionális (menetrend, jelenléti ív, étlap, címlista, jegyzék stb.) dokumentumokat készít	x			x
Tájékoztató és reklámanyagokat, hírközlő iratokat készít a nyilvánosság és a média számára	x	x		x
Nyomtatványt, űrlapot tölt ki kézírással és számítógéppel	x			x
Körlevelet készít (körlevélkészítő technikával)	x			
Postázáshoz kapcsolódó feladatokat végez; borítékot címez, címkét készít	x			

Prezentációt készít			x	
Weblapot tölt fel adatokkal	x			
Döntésekhez szükséges információkat keres, rendszerez	x			x
Elkészíti és karbantartja a protokoll-listát (cím-, partner- és ügyféllistát)	x		x	
Kezeli a bélyegzőket	x			x
Elkészíti a szervezet rendezvényeinek, programjainak (tárgyalások, megbeszélések, értekezletek, meetingek) dokumentációit				x
Betartja az iroda működésére kialakított rendet	x			x
Követi és betartja a határidőket	x		x	
Kezeli a reprezentációval kapcsolatos eszközöket, irodai készleteket	x			x
A szervezet piackutatási, marketing- és reklámtevékenységének dokumentációs feladatait látja el		x	x	
Nyilvántartást vezet a szervezet ügyviteli tevékenységéhez kapcsolódóan (pl. házipénztár kezelése, irodai készletek, tárgyi eszközök, reprezentáció, utazási, utaztatási költségek, rendezvények stb.)	x			x
Egyeztetést végez nyilvántartások alapján	x		x	
Adatokat szolgáltat kimutatásokhoz jelentésekhez	x			
Betartja a gazdálkodással kapcsolatos és a munkavégzésre vonatkozó alapvető jogi normákat	x			
SZAKMAI ISMERETEK				
Írás, diktálás, hallás után és önállóan megfogalmazottak szerint	x			x
A szervezet működéséhez kapcsolódó, önállóan készített iratok, dokumentumok tartalmi elemei	x			
Körlevélkészítés	x			
A prezentáció készítésének elemei			x	
Információkezelés (keresés, rendszerezés)	x			
Személyes időmenedzsment			x	
A szervezet hatékony vezetésének, irányításának és ellenőrzésének elemei			x	
A programok, rendezvények fajtái, szervezésének folyamata, teendői			x	
Az irodai munka megszervezésének teendői			x	
A tárgyalás folyamata, elemei; felkészülés a tárgyalásra			x	
Irodai gazdálkodás	x			
Határidők kezelése	x		x	

Bélyegzők kezelése	x			
Projektmenedzsment			x	
Szervezetek marketing- és reklámfeladatai		x		
Nyilvántartások vezetése, követelményei	x			x
Integrált vállalatirányítási rendszer	x			
Számítógépes ügyviteli programcsomag alkalmazása (dokumentumkezelésre, iktatásra, költségek, határidők, készletek, tárgyi eszközök nyilvántartására, számlázásra, házipénztár kezelésére, ügyfél- és partnerlisták kezelésére, névjegykártya-készítésre, boríték- és címkekészítésre stb.)	x			x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Írás a gépi írástechnika magasabb szintjén (180 leütés/perc)	x			x
Írásmunkák készítése, önálló gondolatok megfogalmazásával				x
Irodai programok alkalmazása (prezentáció, körlevél, weblap, képszerkesztés, adatbázis)	x	x	x	x
Szervezési feladatok	x	x	x	x
Számítógépes programcsomag kezelése	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Felelősségtudat	x	x	x	x
Önállóság	x	x	x	x
Precizitás	x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Irányíthatóság	x	x	x	x
Közérthetőség	x	x	x	x
Precizitás	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Rendszerező képesség	x	x	x	x
Tervezés	x	x	x	x
Áttekintő képesség	x	x	x	x

52. Ügyviteli ismeretek tantárgy 72 óra

52.1. A tantárgy tanításának célja

Az Ügyviteli ismeretek elmélet tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók megismerjék az ügyviteli folyamatokat, átlássák azokat, tisztában legyenek az ügyviteli renddel és annak fontosságával. Legyenek képesek adatgyűjtési, adatszolgáltatási és adatellenőrzési feladatok önálló elvégzésére, a különböző adatállományokból egyszerűbb beszámolók elkészítésére.

Biztonsággal igazodjanak el az adathalmazokból kiszűrhető információk között, valamint az információkat képesek legyenek rendszerezni. Sajátítsák el a biztonságos irat-, adat-, és információkezelés jellemzőit, szabályait. Tudják használni az irodatechnikai eszközöket és az ügyviteli folyamatot segítő berendezéseket.

52.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

52.3. Témakörök

52.3.1. Ügyviteli alapismeretek ***24 óra***

Ügyiratkezelés szakaszai.

Ügyiratok rendszerezésének szempontjai.

Minősített adatok fogalma, kezelésének szabályai.

52.3.2. Ügyviteli bizonylatok, folyamatok, ügyviteli rend, programcsomag 16 óra/16 óra

Ügyviteli folyamatot segítő berendezések, gépek alkalmazása (levélhajtogató, borítékoló, bérmentesítő, stb.).

Ügyviteli programok fajtái és alkalmazása.

Postázás, postai díjak.

Bélyegző, bélyegzőhasználat, nyilvántartás, tárolás.

Irattározás, speciális irattárak (mikrofilm, adattarolók, stb.).

Iratok selejtezése, selejtezési jegyzőkönyv.

52.3.3. Pénzügyi és számviteli előírások ***16 óra***

Adó fogalma, fajtái, szerepe.

Adójogszabályok tartalmi elemei.

Betartja a pénzügyi, számviteli és adóelőírásokat.

Figyelemmel kíséri a munkájához kapcsolódó jogszabályok változásait.

Utaztatási költségelszámoltatást végez.

Útiköltség-elszámolás.

Kiküldetési rendelvény.

Számviteli bizonylat fogalma.

Készpénzfizetési számla kiállítása.

Átutalásos számla kiállítása.

Visszáru kezelése.

A gazdálkodási szakterületen gyakran előforduló bizonylatokat állít ki.

52.3.4. Adózással kapcsolatos kötelezettségek ***16 óra***

Társasági adó.

Adózással kapcsolatos nyilvántartások vezetése.

Járulékok nyilvántartása.

52.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

52.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

52.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete	Alkalmazandó eszközök és felszerelések

		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
10.	házi feladat			x	

52.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				

3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		

52.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

53. Marketing alapjai tantárgy 31 óra

53.1. A tantárgy tanításának célja

A Marketing alapjai tantárgy oktatásának célja, hogy közvetítse és rendszerezze azokat az ismereteket, amelyek segítségével a tanulók képesek a marketing gazdasági szerepének, helyzetének meghatározására. Ismertesse meg a tanulókkal a marketing feladatait, eszközeit, helyét és célját a vállalkozás piaci működése során. Tudatosítsa a tanulókban a marketing szerepét. A tanulók ismerjék meg a marketing jelentőségét, történeti kialakulását, a kereskedelmi marketing lényegét, eszközeit. A tanulók részletesen foglalkozzanak a marketingkommunikáció fogalmával, jelentőségével, a marketingen belül elfoglalt helyével, a kommunikáció közvetlen, közvetett eszközeivel. A tanulók ismerjék meg az imázs fogalmát, fajtáit, szükségességét, a vállalati arculat lényegét, kialakításának fontosságát, tartalmi és formai elemeit.

53.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

53.3. Témakörök

53.3.1. Marketing alapismeretek 15,5 óra

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődése, alkalmazási területei.

A marketing fejlődési szakaszai.

A marketing jellemző tendenciái napjainkban.

Célpiaci marketing lényege, kialakulása.

Piacszegmentálás lényege, ismérvei.

A piackutatás fajtái, módszerei, felhasználási területe, funkciói folyamata, módszerei.

53.3.2. Marketingkommunikáció *15,5 óra*

Kommunikációs politika fogalma, jelentősége.
Marketingkommunikáció eszközrendszere.
A marketingkommunikáció lényege, a kommunikációs mix elemei.
Reklám fogalma, szerepe, fajtái.
Eladásösztönzés fogalma, funkciói.
Direkt marketing.
PR fogalma, jellemzői, területei.
Arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők.
Arculat formai és tartalmi elemei.
Tájékoztató és reklámanyagok készítése.
Hírközlő iratok készítése a nyilvánosság és a média számára.
Protokoll lista készítése.
Szervezet piackutatás-, marketing-, és reklámtevékenységhez kapcsolódó dokumentáció kezelése.

53.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

53.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

53.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

53.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések

		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		

53.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

54. Időgazdálkodás tantárgy 31 óra

54.1. A tantárgy tanításának célja

Az időgazdálkodás elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók megértsék az időtábla használatának fontosságát illetve, hogy képesek legyenek annak használatára. Biztonsággal ismerjék fel a különböző események fontosságát, alkossanak belőlük önállóan preferencia sorrendet és legyenek képesek ezeket elhelyezni az időtáblában. Az új információk hatására legyenek képesek rugalmasan változtatni a prioritásokon. Alkalmassá kell válnia a tanulóknak arra, hogy a munkahely napi rutinfeladatait össze tudják egyeztetni a határidőkkel.

54.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

54.3. Témakörök

54.3.1. Időtábla összeállítása, kezelése *16 óra*

Időtábla jellemzői.
Időtábla szerkesztése.
Napi, heti, havi időterv készítése.
Feladatok tervezése, optimalizálása, rangsorolása.
Határidők nyilvántartása.
Határidők preferencia sorrendje.
Határidők kezelése (értesítés, módosítás, lemondás, átütemezés).
Napi munkavégzést megzavaró körülmények kiiktatása.
Munkamegszakítás elkerülése.
Hatékony időgazdálkodás.
Időkényszerből adódó hibalehetőségek.

54.3.2. Gazdasági feladatok fontossága, időbesorolása *15 óra*

Határidők és gazdasági érdekek kapcsolata.
Gazdasági határidők nyilvántartása.
A vezető időbeosztása.
A vezető időbeosztásának védelme.
Időmenedzselés.
Határidők átütemezése (módosítás, felszólítás).
Határidők elmulasztásának jogkövetkezményei.

54.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

54.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

54.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	

1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	

54.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		

54.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

55. Nyomtatvány-, és adatbázis-kezelés gyakorlat tantárgy 62 óra

55.1. A tantárgy tanításának célja

A nyomtatvány és adatbázis kezelés gyakorlati oktatásának alapvető célja, hogy a tanuló önállóan képes legyen nyomtatványok kitöltésére megadott információk, illetve saját maga által előállított adatok alapján. Sajátítsa el az utasítások alapján előállítandó iratkészítést, ismerje és alkalmazza a különböző dokumentumokat. Biztonsággal legyen képes adatbázisokat létrehozni, kezelni, adatokat rendszerezni, kimutatásokat készíteni. Ismerje az irodai nyilvántartásra vonatkozó követelményeket, tudjon nyilvántartási rendszert használni és vezetni. A számítógépes adatbázist felhasználói szinten legyen képes kezelni.

55.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

55.3. Témakörök

55.3.1. Nyomtatványok, űrlapok, egyéb dokumentumok készítése 31 óra

Nyomtatvány, mint ügyirat.

Nyomtatványok típusai, rendszerezése.

Nyomtatványok nyilvántartása.

Nyomtatványok kiadása, befogadása, iktatása.

Nyomtatványok kitöltése kézírással.

Nyomtatványok szerkesztése ismérvek szerint.

Űrlapok készítése számítógépen.

Elektronikus űrlapok kitöltése.

Űrlapok kezelése webes felületen.

Adatok feltöltése webes felületen.

Kitöltő programok használata.

Körlevél, boríték, etikett készítése.
Dokumentum-szerkesztés (üzleti, hivatali, ill. belső felhasználásra).
Kézi nyomtatványok digitalizált tárolása.
Nyomtatványok sokszorosítása.
Nyomtatványok, űrlapok beszerzése, rendelése, készletgazdálkodás.
Egyéb dokumentumok (információs, tájékoztató, funkcionális dokumentumok készítése pl.: prezentáció, hírlevél, önéletrajz, felhívás, reklám, prospektus, jelenléti ív, stb.).

55.3.2. Adatok csoportosítása, rendszerezése különböző szempontok szerint 31 óra

Adatbázis-kezelés alapjai.
Adatbázis létrehozása, feltöltése, karbantartása.
Adatszolgáltatás adatbázisból.
Adatok rendszerezése, rendezése adatbázisban.
Jelentések, kimutatások készítése adatbázisból.
Egyedi űrlapok, jelentések készítése.
Adatkereskedelem.
Adatbázisok összekapcsolhatósága.
Ügyfél nyilvántartás létrehozása, karbantartása.
Címlisták létrehozása, karbantartása.
Nyilvános adatbázisok szolgáltatásai.
Adatgyűjtés nyilvános adatbázisokból.
Adatbázis készítése, gyűjtött adatokból.
Adatvédelem, adatbiztonság feladata, jogi háttere.

55.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

55.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

55.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

55.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		

55.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
11552-16 azonosító számú

Önvédelem és intézkedéstaktika megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11552-16 azonosító számú Önvédelem és intézkedéstaktika megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Önvédelem és intézkedéstaktika I. gyakorlat	Önvédelem és intézkedéstaktika II. gyakorlat	Önvédelem és intézkedéstaktika III. gyakorlat
FELADATOK			
Folyamatosan fejleszti fizikai állóképességét, önvédelmi alapismereteit, végrehajtja az éves fizikai felméréseket	x	x	x
Légpuska lőgyakorlatot teljesít			x
Ismeri és betartja a fegyverek és lőszerek használatával és tárolásával kapcsolatos előírásokat			x
Rendészettechnikai eszközöket kezel, alkalmaz		x	x
Személy- és tárgyleírást végez		x	x
Szolgálat ellátása gyakorlása során a társ tevékenységét biztosítja	x	x	x
Testi kényszert, bilincset, vegyi eszköz, rendőrbot, alkalmazását gyakorolja.			x
Biztosítási feladatokat gyakorol közlekedési baleset, bűncselekmény, rendkívüli esemény, rendezvény szimulált helyszínén			x
Feltartóztatja az intézkedés alá vont személyeket, átvizsgálja a ruházatot, csomagot, járművet		x	x
Felvilágosítást, tájékoztatást kér és ad, igazoltat, okmányokat ellenőriz, adatot, nyílt információt gyűjt és ellenőriz	x	x	x
Fokozott ellenőrzést gyakorol, ellenőrzi a kijelölt helyeket, meghatározott személyeket			x
Intézkedik saját elhatározásából, felkérésre vagy utasításra, melynek során betartja a jogszerűség, szakszerűség, arányosság, objektivitás, biztonság és eredményesség követelményeit			x
Intézkedést gyakorol személyi sérüléssel nem járó balesetnél			x
Közúti ellenőrzést, személyazonosítást, speciális (Schengen) nyilvántartásokban történő ellenőrzést gyakorol			x
Úti okmányok ellenőrzését, kezelését gyakorolja, felismeri az ezekkel kapcsolatos jogsértő cselekményeket	x	x	x
Közveszély esetén a szakmai szabályok szerint intézkedik		x	x
SZAKMAI ISMERETEK			
Az életkorhoz igazodó fizikai állóképesség fejlesztéséhez szükséges feltételek ismertetése	x	x	x

Felvilágosítás a sérülésveszélyről, a tiltó és biztonsági rendszabályok	x	x	x
Az önvédelem, közelharc meghatározása	x	x	x
Önvédelmi alapismeretek	x	x	x
Az intézkedések végrehajtásának jogi alapjai	x	x	x
Az intézkedések gyakorlati végrehajtása	x	x	x
Kommunikáció az intézkedés alá vont személlyel	x	x	x
Az intézkedő állás helyes alkalmazása; az intézkedő állás céljának (stabilitás, lágy részek védelme, a kisebb támadható felület) érvényesítése		x	x
A testi kényszer alaptechnikái.		x	x
Az alkohol, kábítószer és valamilyen pszichotrop anyag hatása alatt álló személlyel szembeni intézkedés veszélyei és következményei.			x
Lövészeti alapismeretek.			x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Rendvédelmi technikai eszközök, egyéni alapfelszerelések kezelése, használata	x	x	x
Kényszerítő eszközök felismerése, megkülönböztetése	x	x	x
Önvédelmi fogások alkalmazása	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Önfegyelem	x	x	x
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x	x
Megbízhatóság	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Empatikus készség	x	x	x
Konfliktus megoldó készség	x	x	x
Kommunikációs rugalmasság	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
Ismeretek helyén való alkalmazása	x	x	x
Körültekintés, elővigyázatosság	x	x	x
Helyzetfelismerés	x	x	x

56. Önvédelem és intézkedéstaktika I. gyakorlat tantárgy 144 óra

56.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a fizikai erőnlét fejlesztésének, az önvédelmi ismereteknek és légfegyver lövészetnek az alapjait.

56.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

56.3. Témakörök

56.3.1. Fizikai erőnlét fejlesztése *36 óra*

Az életkorhoz igazodó fizikai állóképesség fejlesztéséhez szükséges feltételek ismertetése.

Az egészséges életmód elvei, a rendszeres testedzés emberi szervezetre gyakorolt hatásai,

valamint a rendszeres és egészséges táplálkozás szerepe a fizikai teljesítőképesség fokozásához.
Általános erősítő jellegű gimnasztika során saját testsúllyal és a társ testsúlyával végrehajtott gyakorlatok.
Felvilágosítás a sérülésveszélyről, a tiltó és biztonsági rendszabályok.
A saját testsúllyal és társsal végrehajtandó feladatok.
Aerob gyakorlatok végrehajtása a rövid-, a közép- és a hosszútávfutások nagy ismétlésszámban.

56.3.2. Önvédelmi alapismeretek 36 óra

Az önvédelem, közelharc meghatározása, hivatalos rendészeti eljárásban való alkalmazásának lényege.
Az önvédelemi-közelharc pszichológiájának és anatómiájának jellemzése.
Az emberi test sérülékeny és érzékeny pontjai.
Önvédelmi alapismeretek: védekezés, támadás, fizikai törvényszerűségek ismeretének jelentősége az önvédelemben.
Állandó gyakorlatok. futás, esések és dobástechnikák, egyenes irányú ütés fejre és védése, egyenes irányú döfés és védése.
Ütések, rúgások és azok védése, hárítása.

56.3.3. ***Önvédelmi fogások gyakorlása, rögzítése 36 óra***

56.3.4. Állandó gyakorlatok: bemelegítés, gurulások, esések, alapütések, alap rúgások. Esés és dobástechnikák rögzítése, gyakorlása: gurulás előre, jobbra, balra, hátra, helyezkedés a talajon; csúsztatott esés jobbra, balra, hátra; zuhanás (esés) társon át jobbra, balra, hátra; csuklódobás; külső gáncsdobás; csípődobások; kitérések a támadási irányból; bot támadás és védései; egyenes irányú ütés fejre és védése, egyenes irányú döfés és védése.
Önvédelmi elemek rögzítése, gyakorlása.
Ütések, rúgások rögzítése, gyakorlása.
Védések rögzítése, gyakorlása.
A testi kényszer alaptechnikái.
Eszközös és eszköz nélküli támadások hárítása társsal.

56.3.5. Fegyvertechnikai és lövészeti alapismeretek 36 óra

Légfegyverek megjelenése, helye a lőfegyverek körében, fajtái, működésük, szélpuskák jellemzése.
A légfegyverek működési mechanizmusuk alapján történő csoportosítása.
A légfegyverek kalibere, lövedék típusok.
Lövészeti alapismeretek.
Célzás csapott célgömbbel.
A lövés közben elkövethető célzási hibák; a célzást támogató légzéstechnika.
A pontos találat eléréshez alkalmazható módszerek.
A pontos lövés feltételei; a lövés pontosságát befolyásoló tényezők.
Az irányzék beállítás szerepe.
A lőgyakorlaton elhangzó jellemző vezényszavak és utasítások.
A fegyver ellenőrzése a lőgyakorlat befejezése után.
Lőgyakorlat végrehajtása, álló helyzetből légpuska céllapra és bukó célra.

56.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tornaterem, sportpálya

A légfegyver lövészethez biztonságosan elkülöníthető terület

56.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

56.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés		x	x	
3.	szemléltetés			x	
4.	egyéb			x	

56.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Gyakorlati munkavégzés körében				
1.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
1.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

56.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

57. Önvédelem és intézkedéstaktika II. gyakorlat tantárgy 144 óra

57.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a fizikai erőnlét továbbfejlesztésének lehetőségeit. Önvédelmi és közelharc ismereteiket mélyítsék el, gyakorolják a már elsajátított technikákat.

Ismerkedjenek meg a kiskaliberű tűzfegyverekkel. A tanulók kezdjék meg a felkészülést a rendvédelmi szervek fizikai alkalmassági követelményeire. Ismerkedjenek meg a testi kényszer és a rendőri intézkedések alapjaival. Sajátítsák el a személy- és vagyonőri intézkedések gyakorlatát.

57.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

57.3. Témakörök

57.3.1. Önvédelem és közelharc ***18 óra***

Rendszeresen ismételt bemelegítő - bevezető gyakorlatok: futás, lazítás, nyújtás; gurulások, esések, alap ütések és alap rúgások.

Esés- és dobásgyakorlatok.

Bot támadás és védése.

Önvédelem: hajfogás, nyakfogás, csuklófogás.

Ütések: egyenes ütések; köríves ütések.

Védések: fej, test, altest védése.

Rúgások: rúgások térddel, térdre, lábszárra, gyomorra; egyenes ütés védése.

57.3.2. Önvédelem és közelharc fogások gyakorlása ***24 óra***

Rendszeresen ismételt bemelegítő - bevezető gyakorlatok: futás, lazítás, nyújtás; gurulások, esések, alap ütések és alap rúgások.

A tanult esések és dobások gyakorlása, elmélyítése

A tanult bot támadás-védések gyakorlása, elmélyítése.

A tanult önvédelmi fogások gyakorlása, elmélyítése.

Ütések, védések, rúgások tanult fogásainak gyakorlása, elmélyítése.

57.3.3. Lövészeti alapismeretek - a kiskaliberű tűzfegyverek ***12 óra***

A kiskaliberű tűzfegyverek fajtái, működésük.

Az egylövetű kispuska fő részei, jellemző műszaki adatai, működése.

Az ismétlő rendszerű kispuska fő részei, jellemző műszaki adatai, működése.

A félautomata rendszerű kiskaliberű tűzfegyverek fő részei, jellemző műszaki adatai, működésük.

Lövészeti alapismeretek.

A lövés leadása; a pontos lövés leadását meghatározó feltételek, befolyásoló szubjektív és objektív tényezők.

A célzás, az irányzó berendezések, a célzás elemei.

Tüzelési alapismeretek.

A lőgyakorlat alaki követelményei, vezényszavak.

57.3.4. Az fizikai alkalmassági követelményekre felkészülés I. ***36 óra***

A rendvédelmi szervek fizikai alkalmassági követelményei gyakorlatainak ismertetése.

A gyakorlatok szabályos végrehajtásának és a gyakorlatokra történő hatékony felkészülés módjának ismertetése (fekvőtámaszban végrehajtott karhajlítás-nyújtás, felülés, fekve nyomás.).

Fekvőtámaszban végrehajtott karhajlítás-nyújtás.

Felülés, fekve nyomás.

A feladatok végrehajtásához szükséges erőnlét fejlesztésére rávezető és erősítő gyakorlatok végrehajtása.

57.3.5. Testi kényszer alapjai *18 óra*

A testi kényszer jogszerű alkalmazása közben használt technikák.
A helyzetfelismerés és a megfelelő technikák alkalmazásának összhangja.
Az optimális távolság megállapítása.
Az intézkedés alá vont személy fizikai felépítésének, állapotának és pszichikai állapotának felmérése.
Az alkohol, kábítószer és valamilyen pszichotrop anyag hatása alatt álló személlyel szembeni intézkedés veszélyei és következményei.
Egyéb, testi kényszer alkalmazása során említést érdemlő tényező eszközös és eszköz nélküli támadás esetén.
Légpuska lövészeti gyakorlat.

57.3.6. Rendőri intézkedések alapjai *18 óra*

Kommunikáció az intézkedés alá vont személlyel.
Az intézkedő állás helyes alkalmazása; az intézkedő állás céljának (stabilitás, lágy részek védelme, a kisebb támadható felület) érvényesítése.
A helyes távolság megválasztása az intézkedő testi épségének megóvása érdekében.
Az alárendelt jelentési kötelezettségének ismerete és helyes alkalmazása (szolgálati feladat, utasítás végrehajtása, beosztásba való kinevezés, magasabb rendfokozatba történő kinevezés, kitüntetés, jutalmazás, fegyelmi fenyítés, rendőri intézkedés, megbetegedés, felgyógyulás, szabadságról való bevonulás, személyi és családi körülményekben beállott változás, stb.)

57.3.7. Személy- és vagyonőri intézkedések gyakorlása *18 óra*

A személy- és vagyonőr jogszabályokban meghatározott jogosultságainak szituációkban történő gyakorlása.
A közterületnek nem minősülő létesítmények őrzése során a területre belépő vagy az ott tartózkodó személlyel szembeni intézkedések (személyazonosság, belépés célja, jogosultság, stb.).
A területre belépő vagy onnan kilépő személlyel szembeni intézkedések (csomag, menet-, szállítási okmány, járművek és szállítmányok ellenőrzése)
A jogsértő személlyel szembeni intézkedés.
A közbiztonságra különösen veszélyes eszközök ellenőrzése, tilalmuk.
A meghatározott jogosultságok gyakorlása során az adott cél elérésére alkalmas eszközök közül a személyi szabadság, illetve a személyi jogok legkisebb korlátozásával járó eszközök helyes megválasztása.
Az ügyfél tájékoztatása az intézkedés indokáról, a felhatalmazásról és az intézkedés elleni panaszkezelés eljárásáról.

57.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tornaterem, lőtér

57.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

57.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x	x	

57.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Csoportos munkaformák körében				
1.1.	Csoportos versenyjáték		x		
2.	Gyakorlati munkavégzés körében				
2.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
2.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

57.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

58. Önvédelem és intézkedéstaktika III. gyakorlat tantárgy 124 óra

58.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók folytassák a felkészülést a rendvédelmi szervek fizikai alkalmassági követelményeire. Bővítsék a testi kényszer alkalmazásával és a személy- és vagyonőri, valamint a testőri intézkedésekkel kapcsolatos gyakorlati tudásukat.

58.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

58.3. Témakörök

58.3.1. Az fizikai alkalmassági követelményekre felkészülés II. 38 óra

A rendvédelmi szervek fizikai alkalmassági követelményei gyakorlatainak ismertetése.
A gyakorlatok szabályos végrehajtásának és a gyakorlatokra történő hatékony felkészülés módjának ismertetése. (Függés, helyből távolugrás, ingafutás, 2000 méteres futás.)
Hajlított karú függés.
Helyből távolugrás.
2000 méteres síkfutás.
A síkfutást, a hajlított karú függést, fekvőtámaszból történő karhajlítás-nyújtást, a felülést és az ingafutást időre kell teljesíteni, míg a helyből távolugrás és a fekve nyomás esetében a végrehajtott gyakorlatok mértéke a mérvadó.
A feladatok végrehajtásához szükséges erőnlét fejlesztésére rávezető és erősítő gyakorlatok végrehajtása.

58.3.2. A testi kényszer alaptechnikái 38 óra

A testi kényszer alaptechnikái.
Alapfogások: csukló feszítése kifelé, csukló feszítése befelé (nyújtott karú), csukló feszítése (oldal irányú letöréssel), könyök feszítése befelé, könyök feszítése kifelé, könyök feszítése (nyújtott karú), váll ízület feszítése.
Elvezető fogások: nyújtott karú elvezető fogás, nyújtott karú elvezető fogás felső alkar kulccsal, mellső karbölcső, hátsó karbölcső, keresztkulcsos elvezető fogás. Az aktív és a passzív ellenállás megtörése: védekezések alkalmazásából végrehajtható elvezető fogások, vitális pontok és egyéb gyengítések alkalmazása. Alapfogásokból történő szabadulások: azonos oldali kézzel történő csuklófogásból történő szabadulás, ellentétes oldali kézzel történő csuklófogásból történő szabadulás, ruhafogásból történő szabadulás.
Alapfojtásokból történő szabadulások: hátsó fojtásból történő szabadulás, szemközti (két kézzel végrehajtott) fojtásból történő szabadulás.
Az alaptechnikák végrehajtása közben folyamatos értékelés a helyzetek és a technikák váltásáról.
A fogások váltásának folyamatos gyakorlása.

58.3.3. ***Személy- és vagyonőri és testőri intézkedések gyakorlása 48 óra***

58.3.4. Rendezvénybiztosítási feladatok ellátása során a testi sérülés okozására alkalmas tárgyak bevitelének megakadályozása érdekében a csomag tartalmának vizsgálata.
A rendezvény megtartását akadályozó vagy zavaró, annak biztonságát veszélyeztető, illetve az ott jogellenesen tartózkodó személy igazoltatása, a rendezvényen való részvételének megtiltása, felszólítása távozásra, amennyiben az érintett személy ennek nem tesz eleget, az élet- és vagyonbiztonság érdekében a rendezvényről történő kivezetése.
A sportrendezvényről eltávolítandó személy visszatartása, amennyiben a személyazonosságát felhívásra nem igazolja.
Bűncselekmény vagy szabálysértés elkövetésén tetten ért személy felszólítása a cselekmény abbahagyására, a cselekmény folytatásának megakadályozása, az elkövető elfogása, és a birtokában lévő, bűncselekményből vagy szabálysértésből származó vagy annak elkövetéséhez használt dolog, illetve támadásra alkalmas eszköz elvétele.
Az elfogott személy és a személytől elvett dolog jogosult nyomozó hatóságnak történő átadása, illetve e szervet értesítése.
Helyszínbiztosítási feladatok gyakorlása.
Az arányos mérvű kényszerítő testi erő alkalmazásának gyakorlása.
Tájékoztatás adása az ügyfeleknek az intézkedés indokáról, a felhatalmazásról, az intézkedés

elleni panaszkezelés eljárásáról.
Védett személy útvonala biztosításának gyakorlása

58.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tornaterem, lőtér

58.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

58.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás		x		
3.	szemléltetés		x	x	

58.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Gyakorlati munkavégzés körében				
1.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
1.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

58.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)
71-80% jó (4)
61-70% közepes (3)
52-60% elégséges (2)
0-51% elégtelen (1)

A
11660-16 azonosító számú

Magánbiztonság rendészeti őr számára megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11660-16 azonosító számú Magánbiztonság rendészet őr számára megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Magánbiztonság I.	Magánbiztonság II.	Magánbiztonság III.	Személy és vagyonvédelmi alapismeretek gyakorlat	Személy és vagyonvédelmi ismeretek gyakorlat	Személy és vagyonőri és testőri ismeretek gyakorlat
FELADATOK						
Helyszín-biztosítást végez	x	x	x	x	x	x
Kezeli az összeköttetésre szolgáló és tűzjelzést biztosító eszközöket		x	x	x	x	x
Szolgálatot ad és vesz át az általános előírások szerint	x	x	x	x	x	
Alkalmazza a tűzvédelmi, munkavédelmi, környezetvédelmi és környezetgazdálkodási szabályokat	x	x	x	x	x	x
Végzi a személyek és gépjárművek be- és kiléptetését, parkolás-ellenőrzést végez		x	x	x	x	x
Rendezvénybiztosítási feladatot lát el		x	x		x	x
Alapvető pénzintézeti biztosítást végez			x			x
Végrehajtja a szállítmánykísérési utasításban meghatározott feladatokat		x	x		x	x
Ellátja a közterületi járőrszolgálatot		x	x		x	x
A riasztásra kivonuló szolgálat tagjaként feladatot lát el		x	x		x	x
Megismeri a feladatot, információt gyűjt a védett személyről és környezetéről			x			x
Felméri a veszélyeztetettség szintjét, kockázatelemzést végez			x			x
Összeállítja a biztosítási tervet			x			x
Együttműködik a rendvédelmi szervekkel és a biztosításban részt vevő biztonsági szolgálatokkal, szervezőkkel	x	x	x	x	x	x
Intézkedik az életmentést szolgáló egészségügyi háttér biztosításáról			x			x
Ellátja a védett személy biztosításával kapcsolatos feladatokat.			x			x
Polgárőri feladatokat lát el.	x	x	x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK						
A magánbiztonsági tevékenységet végzők alkalmazási feltételei, a foglalkoztatásra irányuló jogviszonyok	x	x	x	x	x	x
Alapvető szakmai etikai, magatartási szabályok	x	x	x	x	x	x
A helyszínbiztosítás alapszabályai	x	x	x	x	x	x
A szolgálat átadásának, átvételének általános szabályai	x	x	x	x	x	x

Az összeköttetésre szolgáló és tűzjelzést biztosító eszközök használatának szabályai		x	x		x	x
Elsősegélynyújtás, újraélesztés	x	x	x	x	x	x
Az őr feladatai az objektumvédelemben		x	x		x	x
A parkolás szabályai közterületen			x			x
A rendezvénytípusok és biztosításának alapvető szabályai		x	x		x	x
A pénz- és értékszállítás szabályai			x			x
A pénzintézeti biztosítás alapvető szabályai			x			x
A közterületi járőrözés szabályai			x			x
A személyvédelemmel kapcsolatos feladatok ellátásának szabályai			x			x
Információbiztonság és adatvédelem	x	x	x	x	x	x
A polgárőrség története	x	x	x	x	x	x
A polgárőrök által használt formanyomtatványok ismerete	x	x	x	x	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Az összeköttetésre szolgáló, a védelmi és tűzjelzést biztosító eszközök használata	x	x	x	x	x	x
Beléptető, ellenőrző és jelző rendszerek, berendezések kezelése		x	x	x	x	x
Személyi védőeszközök használata	x	x	x	x	x	x
Információszerzés	x	x	x	x	x	x
Kooperatív munkavégzés	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Döntésképesség	x	x	x	x	x	x
Önfegyelem	x	x	x	x	x	x
Szervezőkészség	x	x	x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Határozottság	x	x	x	x	x	x
Irányíthatóság	x	x	x	x	x	x
Kommunikációs rugalmasság	x	x	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x	x	x	x	x
Gyakorlatias feladatelemzés	x	x	x	x	x	x
Figyelem-összpontosítás	x	x	x	x	x	x

59. **Magánbiztonság I. tantárgy** **72 óra**

59.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a személy- és vagyonvédelem szolgálatellátására vonatkozó általános szabályokat. Sajátítsák el a személy- és vagyonvédelmi alapismereteket.

59.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

59.3. Témakörök

59.3.1. Általános vagyonvédelmi és szolgálati ismeretek *24 óra*

A civil vagyonvédelem története, kialakulása Magyarországon.

A vagyonvédelmi szervek tevékenysége és működésük feltételei.

Alapfogalmak, jogszabályi környezet, jogi háttér.
Társaság alapítása.
A vagyon- és titokvédelemre vonatkozó szabályok.
A vagyonőrre vonatkozó általános és speciális szabályok.
A személy- és vagyonőr általános feladatai.
Az etikai szabályok kérdése a szakmai kamarában.
A törvényességi felügyelet.

59.3.2. Személy és vagyonvédelmi alapismeretek I. 24 óra

A szolgálatokra való felkészülés, a szolgálat átadására, átvételére és teljesítésére vonatkozó szabályok, szolgálati okmányok.
A szolgálat ellátása során alkalmazható ellenőrző, átvizsgáló eszközök, azok jogszerű alkalmazása.
Az őr-, járőr-, bolti őr-, recepciós szolgálat alapelvei, végrehajtásának rendje és szabályai.
A terület (szállítmány) biztonságának elemeit befolyásoló tényezők.

59.3.3. Személy és vagyonvédelmi alapismeretek II. 24 óra

A védelmi rendszer elemei.
Az elektronikai védelem, fogalma, elemei.
A mechanikai védelmi rendszerek.
A mechanikus védelem lehetőségei és feltételei.
Az objektumvédelem alapjai és fogalma.
Az objektumok csoportosítása, a komplex védelem.
A rendezvénybiztosítás fogalma, helye, szerepe a vagyonvédelemben.
A rendezvények fajtái és csoportosítása.

59.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

59.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

59.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x	x		
3.	kiselőadás	x			
4.	megbeszélés		x	x	
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	kooperatív tanulás		x		
8.	szerepjáték		x		
9.	házi feladat	x			

10.	egyéb			x	

59.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x	x		
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x	x		
2.2.	Leírás készítése	x	x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása		x		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		

59.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

60. Személy és vagyonvédelmi alapismeretek gyakorlat tantárgy 72 óra

60.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók gyakorolják a személy- és vagyonvédelem szolgálatellátására vonatkozó általános szabályok betartását.

60.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

60.3. Témakörök

60.3.1. Védelmi rendszerek gyakorlat ***10 óra***

Az elektronikai védelem

A mechanikai védelmi rendszerek.

60.3.2. Objektumvédelmi gyakorlat ***30 óra***

Az objektumvédelem

Az objektumok komplex védelme.

60.3.3. Rendezvénybiztosítás gyakorlat ***32 óra***

A rendezvénybiztosítás

A rendezvények fajtái és csoportosítása

60.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyakorlótér

60.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

60.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	megbeszélés		x	x	
2.	vita		x	x	
3.	szemléltetés		x	x	
4.	kooperatív tanulás		x	x	
5.	szerepjáték		x	x	

60.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Gyakorlati munkavégzés körében				
1.1.	Műveletek gyakorlása	x	x	x	
1.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x	x	

60.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

61. Magánbiztonság II. tantárgy 72 óra

61.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók a személy- és vagyonvédelmi ismereteiket bővítsék a személy és gépjármű be- és kiléptetésének, valamint a recepciós és bolti szolgálat ellátásának szabályaival.

61.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

61.3. Témakörök

61.3.1. Személy- és vagyonvédelmi ismeretek: személy és gépjármű be- és kiléptetésének szabályai 30 óra

Személy be- és kiléptetés általános feladatai.

Elektronikai beléptető rendszerek.

A személyforgalmi őr tevékenysége rendellenesség, illetve szabálysértés észlelése esetén.

A személyforgalmi őr tevékenysége bűncselekmény észlelése esetén.

Gépjárművek be- és kiléptetésének rendje és szabályai.

Be- és kiléptetés általános feladatai.

A szállítmány ellenőrzésének szabályai.

A gépjármű ellenőrzésének szabályai.

Intézkedés tiltott anyagokkal rakott jármű beléptetése esetén.

Bűncselekmények megelőzése.

Az áruforgalmi őr tevékenysége rendellenesség, illetve szabálysértés észlelése esetén.

Az áruforgalmi őr tevékenysége bűncselekmény észlelése esetén.

61.3.2. Személy- és vagyonvédelmi ismeretek: recepciós szolgálat ellátásának szabályai 21 óra

Recepciós szolgálat ellátásának szabályai.

Be- és kiléptetés általános feladatai.

Ruházat, csomagellenőrzés szabályai.

A kulcsok kezelésének rendje, a telefonközpontos feladatai.

Intézkedés tűz, illetve egyéb katasztrófa észlelése esetén.

Az objektum kiürítésének rendje.

A recepciós tevékenysége rendellenesség észlelése esetén.

A recepciós tevékenysége szabálysértés, illetve bűncselekmény észlelése esetén.

61.3.3. Személy- és vagyonvédelmi ismeretek: bolti szolgálat ellátásának szabályai 21 óra

Bolti őrszolgálat ellátásának szabályai.

A dolgozók be- és kiléptetésének általános feladatai, szabályai.
A bolti őr viselkedésének alapvető szabályai.
Csomagátvizsgálás szabályai, be, illetve a kiszállítást végző gépjárművek ellenőrzése.
A bolt kiürítésének rendje.
Intézkedések a vásárlási szabályokat megsértő vásárlókkal szemben.
A bolti őr tevékenysége szabálysértés. illetve bűncselekmény észlelése esetén.

61.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, gyakorlótér

61.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

61.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x	x	
4.	vita		x		
5.	szemléltetés		x	x	
6.	kooperatív tanulás		x		
7.	szerepjáték		x		
8.	házi feladat	x			
9.	egyéb			x	

61.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			

1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x	x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x	x		
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x	x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz készítés tárgyról	x	x		
3.3.	rajz kiegészítés	x	x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése		x		
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.5.	Csoportos versenyjáték		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Műveletek gyakorlása	x	x	x	
6.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x	x	

61.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

62. Személy-és vagyonvédelmi ismeretek gyakorlat tantárgy 90 óra

62.1. A tantárgy tanításának célja

Gyakorolják személy és gépjármű be- és kiléptetésének, valamint a recepciós és bolti szolgálat ellátásának szabályait.

62.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

62.3. Témakörök

62.3.1. Személyek ki és beléptetése gyakorlat *40 óra*

Személy be- és kiléptetés.

Gépjárművek be- és kiléptetése.

A szállítmány ellenőrzés.

Ruházat, csomagellenőrzés.

62.3.2. Recepciós szolgálat gyakorlat *25 óra*

Recepciós szolgálat alapvető szabályainak gyakorlása.
Ruházat, csomagellenőrzés.
A kulcsok kezelése.

62.3.3. Bolti szolgálat ellátásának szabályai gyakorlat *25 óra*

Bolti őrszolgálat ellátásának gyakorlati szabályai.
A bolti őr viselkedési formáinak gyakorlása.
A bolt kiürítésének gyakorlása.
Intézkedések a vásárlási szabályokat megsértő vásárlókkal szemben.
A bolti őr tevékenységének gyakorlása szabálysértés. illetve bűncselekmény észlelése esetén.

62.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

62.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

62.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	megbeszélés		x	x	
2.	vita		x	x	
3.	szemléltetés		x	x	
4.	kooperatív tanulás		x	x	
5.	szerepjáték		x	x	

62.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések

		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Gyakorlati munkavégzés körében				
1.1.	Műveletek gyakorlása	x	x	x	
1.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x	x	

62.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

63. Magánbiztonság III. tantárgy 62 óra

63.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a kényszerítő és a támadáselhárító eszközöket, tudják elhatárolni azok alkalmazását. Tovább mélyítsék személy- és vagyonvédelmi ismereteiket, ismerjék meg a szállítmányok kísérésének, és a járőrszolgálat szabályait. Ismerjék meg a testőri tevékenység szabályait.

63.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

63.3. Témakörök

63.3.1. A támadáselhárító eszközök 12 óra

A rendvédelmi szervek kényszerítő eszköz-használata és a személy- és vagyonőri támadáselhárító eszközhasználat elhatárolása.
A jogtalan támadás, a jogos védelem, végszükség, mint a szakma alapjainak elhatárolása.
A támadáselhárító eszközök jogszerű és szakszerű alkalmazásának szabályai.
A testi kényszer és a gumibot alkalmazásának szabályai.
A vegyi eszköz (gázspray) alkalmazásának esetei, szabályai.
A szolgálati kutya alkalmazása.
A fegyveres munkavégzés jogszabályi feltételei.
A maroklőfegyver alkalmazásának esetei, feltételei és szabályai.

63.3.2. Személy- és vagyonvédelmi ismeretek: szállítmányok kísérése és a járőrszolgálat ellátásának szabályai 12 óra

A különböző szállítmányok kísérése (veszélyes, vasúti, közúti, vízi- és légi).

A szállítmánykísérő őr feladatai, felszerelése.

A pénz- és értékszállítás, mint vagyonvédelmi tevékenység, jelentősége és fontossága.

A pénz- és értékszállítás gyalogosan, közterületen, tömegközlekedési eszközön. A pénz- és értékszállítás gépkocsival.
A szállításra vonatkozó szabályok, tilalmak.
Eljárás rendőri közúti ellenőrzéskor. Eljárás baleset esetén. Eljárás műszaki hiba esetén. Eljárás saját baleset esetén. Eljárás gyanús követés esetén.
Az értékszállítás befejezését követő feladatok. Különbségek a pénz- és értékszállítás, valamint a veszélyes szállítmányok őrzése terén.
A veszélyes szállítmányőrzés fogalma és területei.
A járőrszolgálat ellátásának szabályai, járőr általános feladatai.
A járőrszolgálat felszerelése.
A járőr útvonal és időterve.
Járőrözési módok.
Intézkedés tűz, illetve egyéb katasztrófa észlelése esetén.
A járőr intézkedése behatolásra utaló jelek észlelésekor, tevékenysége rendellenesség észlelése esetén. A járőr tevékenysége szabálysértés észlelése esetén.
A járőr tevékenysége bűncselekmény észlelése esetén.

63.3.3. Személy- és vagyonvédelmi ismeretek: a készenléti járőrszolgálat ellátásának szabályai és a speciális őrzés védelem *14 óra*

A készenléti (kivonuló) járőrszolgálat.
Készenléti járőr általános feladatai, felszerelése, útvonala és kivonulási útvonaltervei.
Kapcsolattartás a diszpécserrel.
Intézkedés tűz, illetve egyéb katasztrófa észlelése esetén.
A készenléti járőr intézkedése behatolásra utaló jelek észlelésekor, rendellenesség észlelése esetén.
A készenléti járőr tevékenysége szabálysértés, bűncselekmény észlelése esetén. Speciális őrzés védelem.
Lopások, zsebtolvajlások megelőzése, bizonyítása, és az ezekkel kapcsolatos intézkedések.
A rendkívüli események bekövetkezése esetén teendő intézkedések.
Intézkedési kötelezettségek szabálysértés, bűncselekmény észlelése esetén.
A bűncselekmény elkövetésén tetten ért személy elfogása, kísérése és a hatóságnak történő átadása.

63.3.4. Testőri ismeretek *24 óra*

Információgyűjtés a védett személyről és környezetéről
Veszélyeztetettségi szint felmérése, kockázatelemzés
Védett személy biztosításával kapcsolatos feladatok

63.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, gyakorlótér

63.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

63.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás		x		
3.	megbeszélés		x	x	
4.	szemléltetés		x	x	
5.	kooperatív tanulás		x		
6.	szimuláció		x		
7.	szerepjáték		x		
8.	házi feladat	x			
9.	egyéb		x		

63.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x	x		
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz készítése leírásból	x	x		
3.3.	rajz kiegészítés	x	x		
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				

4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x	x	
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x	x	

63.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

64. Személy- és vagyonőri és testőri ismeretek gyakorlat tantárgy 31 óra

64.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók gyakorolják támadáselhárító eszközök használatát. Tovább mélyítsék személy- és vagyonvédelmi ismereteiket, ismerjék meg a szállítmányok kísérésének, és a járőrszolgálat gyakorlati szabályait. Gyakorolják a testőri tevékenység szabályainak alkalmazását.

64.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

64.3. Témakörök

64.3.1. Szállítmánykísérés gyakorlat 10 óra

Szállítmányok kísérése

Az értékszállítás befejezését követő feladatok

64.3.2. Járőrszolgálat gyakorlat 10 óra

A járőrszolgálat ellátása

A készenléti (kivonuló) járőrszolgálat

64.3.3. Testőri ismeretek gyakorlat 11 óra

Védett személy biztosítása

Védett személy útvonalának biztosítása

64.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

64.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

64.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	megbeszélés		x	x	
2.	vita		x	x	
3.	szemléltetés		x	x	
4.	kooperatív tanulás		x	x	
5.	szerepjáték		x	x	

64.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Gyakorlati munkavégzés körében				
1.1.	Műveletek gyakorlása	x	x	x	
1.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x	x	

64.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

A
11553-16 azonosító számú

Rendvédelmi szervek és alapfeladatok megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11553-16 azonosító számú Rendvédelmi szervek és alapfeladatok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok I.	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat I.	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok II.	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat II.	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok III.	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat III.
FELADATOK						
Ismeri és átlátja a magyarországi rendvédelmi feladatokat ellátó szervek és a magánbiztonsági szervezetek rendeltetését, alapfeladatait, fellépéseit, intézkedéseit	x	x	x	x	x	x
Betartja a feladatellátásában a rendőrség, a katasztrófavédelem, a büntetés-végrehajtás, valamint a magánbiztonsági szervezetek szolgálatellátására vonatkozó jogszabályait és egyéb szabályzóit	x	x	x	x	x	x
Ismeri a rendőrség, a katasztrófavédelem, a büntetés-végrehajtás, a magánbiztonság erőit és eszközeit, valamint a feladatrendszerükhöz kapcsolódó egyéb tudnivalókat	x	x	x	x	x	x
Szolgálatot ad és vesz át az általános előírások szerint			x			
Ellátja a fegyverek tárolásával és kiadásával kapcsolatos feladatokat			x			
Átlátja az ügykezeléssel kapcsolatos fontosabb fogalmakat, az iratok védelmével kapcsolatos szabályokat			x			
Ismeri a rendvédelmi és egyéb közszolgálati szerv tisztviselőjére, valamint a magánbiztonság alkalmzottjára vonatkozó elvárásokat, átlátja és érvényesíti a jogosultságokat			x			
Betartja a rendvédelmi és egyéb közszolgálati tisztviselőre, valamint a magánbiztonság alkalmazottjára vonatkozó etikai normákat			x			
Szabályszerűen alkalmazza az adat- és titokvédelemre vonatkozó előírásokat, titoktartási szabályokat			x			
Elvégzi a rendvédelmi és közszolgálati feladatellátáshoz szükséges egészségügyi, pszichikai és fizikai felméréseket			x			
Alkalmazza a tűzvédelmi, munkavédelmi, környezetvédelmi és környezetgazdálkodási szabályokat	x	x				
Alkalmazza az elsősegélynyújtási szabályokat, előírásokat	x	x				
SZAKMAI ISMERETEK						

A magyarországi rendvédelem történetének főbb szakaszai	x					
A rendvédelmi szervek felépítése, helye és szerepe a társadalomban, a működésüket meghatározó jogszabályok, a rendvédelem alapfogalmai	x					
A Magyarországon működő rendvédelmi feladatokat ellátó szervek irányítása	x					
A rendőrség feladatai, működése és szervezeti felépítése	x					
A polgári nemzetbiztonsági szolgálatok szervezete és jogállása	x					
Az Országgyűlési Őrségre és a Nemzeti Adó- és Vámhivatalra vonatkozó legfontosabb ismeretek	x					
A katasztrófavédelem feladatai, működését meghatározó jogszabályok	x			x	x	
A büntetés-végrehajtás feladatai, működését meghatározó jogszabályok	x		x	x		
Együttműködés a rendvédelmi szervek között	x					
A rendészeti tevékenységet végző állami, önkormányzati és civil szervezetek	x					
A rendvédelmi szervek alapfeladatai és eljárások alapjai	x			x		
A rendvédelmi szervekre vonatkozó munka-, baleset, tűz-, környezetvédelmi, egészségvédelemi és az elsősegélynyújtási szabályok, előírások	x	x				
Adat- és titokvédelemre, valamint ügykezelésre vonatkozó előírások, titoktartási szabályok, adatkezelés			x			
A szolgálati viszony létesítése, tartalma, beosztási, rendfokozati előmeneteli rendszer, a rendvédelmi szerv tagját megillető jogosultságok és elvárások			x	x		
Alapvető közúti közlekedési fogalmak, jogszabályi előírások			x		x	x
A kényszerítő eszközök és alkalmazásuk szabályai			x		x	x
Az államhatárral kapcsolatos alapfogalmak és a feladatokat meghatározó főbb jogi szabályzók			x		x	
Katasztrófavédelmi alapismeretek	x		x	x	x	x
Büntetés-végrehajtási alapismeretek	x		x	x		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Rendvédelmi szervek alapfeladatainak ismerete	x	x	x	x	x	x
A rendvédelmi szervek munkáját meghatározó szabályrendszer ismerete	x	x	x	x	x	x
Együttműködés lehetőségei és formái a rendvédelmi szerveknél	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Megbízhatóság	x	x	x	x	x	x
Önfegyelem	x	x	x	x	x	x
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x	x	x	x	x

TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Empatikus készség	x	x	x	x	x	x
Konfliktusmegoldó készség	x	x	x	x	x	x
Kommunikációs rugalmasság	x	x	x	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Ismeretek helyén való alkalmazása	x	x	x	x	x	x
Körültekintés, elővigyázatosság	x	x	x	x	x	x
Helyzetfelismerés	x	x	x	x	x	x

65. Rendvédelmi szervek és alapfeladatok I. tantárgy 126 óra

65.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a magyarországi rendvédelmi szervek történetét. Ismerjék meg a rendőrség, a katasztrófavédelem és a büntetés-végrehajtás feladatát, működését, szervezeti felépítését.

65.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

65.3. Témakörök

65.3.1. A magyarországi rendvédelmi szervek története /24 óra

A magyarországi rendvédelem történetének főbb szakaszai.
Az államalapítástól a török kiűzéséig.
A hódoltsági területek sajátos közigazgatása (vilajet, kádik).
A török kiűzésétől 1848-ig.
Az 1848-1849-es forradalom és szabadságharc idején.
A dualizmus korában.
A két világháború között
Az 1945-1989 közötti időszakban.
A magyarországi rendvédelem nemzetközi együttműködéseinek kialakítása.
A modern rendfenntartó testületek felépítése, modellje.

65.3.2. Rendvédelmi szervek alapismeretek 1 40 óra

A rendvédelmi szervek helye és szerepe a társadalomban, a működésüket meghatározó jogszabályok.
A rendvédelem alapfogalmai.
A Magyarországon működő rendvédelmi szervek irányítása: a Belügyminisztérium.
A rendőrség feladatai. A rendőrség működése. A rendőrség szervezeti felépítése.
Az általános rendőrségi feladatok ellátására létrehozott szerv, a belső bűnmegelőzési és bűnfelderítési feladatokat ellátó szerv, valamint a terrorizmust elhárító szerv felépítése, feladatai.

65.3.3. Rendvédelmi szervek alapismeretek 2 30 óra

A hivatásos katasztrófavédelmi szervre vonatkozó alapvető ismeretek.
A büntetés-végrehajtási szervezet felépítése, feladatai.
A polgári nemzetbiztonsági szolgálatok szervezete és jogállása.
Az Országgyűlési Őrség és a Nemzeti Adó- és Vámhivatal irányítása, tevékenységi körei, személyi állománya.
Együttműködés a rendvédelmi szervek között.

65.3.4. A rendvédelmi és a rendészeti tevékenységet végző szervek, személyek intézkedéseinek elhelyezése a közigazgatási jogalkalmazás rendszerében 20 óra

Magyarország biztonsága és biztonsági stratégiája
A rendészeti tevékenységet végző állami, önkormányzati és civil szervezetek.
A rendőri intézkedések és eljárások alapjai.
Az egyes rendészeti tevékenységet végző személyek tevékenységének alapjai.
A katasztrófavédelmi intézkedések, eljárások alapjai.
A büntetés-végrehajtási szervek feladatai és eljárásai.

65.3.5. Speciális munka-, baleset és környezetvédelmi szabályok 12 óra

A rendvédelmi szervekre vonatkozó munka-, baleset, tűz-, környezetvédelmi és környezetgazdálkodási szabályok, előírások.
Büntetés-végrehajtási munkavédelmi alapismeretek.
Katasztrófavédelmi munkavédelmi alapismeretek.
Az egészségvédelem és az elsősegélynyújtás általános és speciális szabályai
A vagyonőr elsősegély nyújtási kötelezettsége.
A rendőr intézkedési kötelezettsége baleset esetén.
Környezetvédelem fogalma, területei, érvényesülése a rendvédelmi szerveknél, eljárás környezetszennyezés észlelése esetén.

65.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem.

65.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

65.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x		
4.	szemléltetés		x	x	
5.	szimuláció		x		
6.	házi feladat	x			

65.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x	x		
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			

1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.3.	Csoportos versenyjáték		x		

65.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

66. Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat I. tantárgy 54 óra

66.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók gyakorlatban is sajátítsák el a munkavédelemre, a környezetvédelemre és az egészségnyújtásra vonatkozó alapvető szabályokat.

66.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

66.3. Témakörök

66.3.1. Munkavédelem ***18 óra***

A munkavédelmi szabályok, előírások gyakorlati alkalmazása

66.3.2. Elsősegélynyújtás ***18 óra***

Az elsősegélynyújtás gyakorlati végrehajtásának gyakorlása.

66.3.3. Környezetvédelem ***18 óra***

A környezetvédelmi szabályok gyakorlatban történő alkalmazása.

66.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem, külső (szabadtéri) helyszín.

66.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

66.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x	x	
4.	szerepjáték	x	x		
5.	szimuláció		x		

66.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
1.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x	x	
2.	Csoportos munkaformák körében				
2.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
2.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
2.3.	Csoportos versenyjáték		x		
3.	Gyakorlati munkavégzés körében				
3.1.	Műveletek gyakorlása			x	
3.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			

66.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

67. Rendvédelmi szervek és alapfeladatok II. tantárgy 72 óra

67.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a rendőrség, a katasztrófavédelem, a büntetés-végrehajtás szolgálatellátására vonatkozó általános szabályokat. Sajátítsák el a tűzoltó és tűzmegelőzési alapismereteket, illetve a büntetés-végrehajtási nevelési alapismereteket.

67.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

67.3. Témakörök

67.3.1. Általános szolgálati ismeretek *28 óra*

Adat- és titokvédelemre vonatkozó előírások, titoktartási szabályok, a fogvatartottak adatainak kezelése.
Az ügykezeléssel kapcsolatos fontosabb fogalmak.
Iratok védelmével kapcsolatos szabályok.
Egészségi, pszichikai és fizikai alkalmasság vizsgálatára vonatkozó rendelkezések.
A szolgálati viszony létesítése, tartalma.
Beosztási, rendfokozati előmeneteli rendszer.
A rendvédelmi szerv tagját megillető jogosultságok és elvárások.

67.3.2. A szolgálatellátás általános szabályai *16 óra*

A szolgálat ellátására vonatkozó általános rendelkezések.
Szolgálaton kívüli magatartási szabályok
Rendőri Hivatás Etikai Kódexe, a Büntetés- végrehajtási szervezet Etikai Kódexe.
A hierarchia jelentősége és szerepe a rendvédelmi szerveknél.
A rendőr magatartására vonatkozó általános szabályok.
Parancs, utasítás fogalma, végrehajtásának rendje.
Alapvető alaki előírások: megjelenés, öltözködés, ápoltság.
Az egyenruha viselésének szabályai.
A fegyverek tárolásával és kiadásával kapcsolatos feladatok ellátásának szabályai.

67.3.3. Tűzoltó és tűzmegelőzési alapismeretek *14 óra*

Égéselmélet és oltóanyag alapismeret.
Az égés és a tűz általános jellemzése, fogalma, kialakulása, terjedése, osztályozása.
A tűz kísérő jelenségei, paraméterei zónái, veszélyei.
Az égés megszűntetésének módjai.
Tűzoltóanyagok jellemzése, csoportosítása, felhasználási lehetőségei.

A tűzoltó vízsugár képzése, formái és ezek jellemzése.
Tűzoltási és műszaki mentési alapismeretek.
Az ember, állat, tárgymentések jellemzése, sajátosságai.
Tűzoltási és műszaki mentési tevékenység vezetése.
A tűzmegelőzés helye, szerepe.
Személyek biztonságát szolgáló szabályok rendszere.
A tűzoltás alapvető feltételeit biztosító szabályok.
A tűzoltó készülékekkel kapcsolatos alapfogalmak. A tűzoltó készülékek típusai, fő részeik és működésük.
Egyéb felszerelések általános jellemzése.

67.3.4. Büntetés-végrehajtási nevelési alapismeretek *14 óra*

A büntetés-végrehajtás működését meghatározó jogszabályok.
A büntetés-végrehajtási nevelés pedagógiai hagyományai.
A büntetés-végrehajtási nevelés történeti-ideológiai változásai.
A szabadságvesztés-büntetés végrehajtása, célja.
A büntetés- végrehajtási nevelés fogalma, története.
A nevelés jogszabályi háttere,- eszközei, ösztönzés, fegyelmezés-jutalmazás.
Eltérő nevelési igényű csoportok (HSR körlet, KBK, fiatalkorúak, nők, első bűntényesek).
A reintegrációs programok, resztoratív elemek.

67.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem.

67.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

67.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x	x	
4.	szemléltetés			x	
5.	vita		x		
6.	szerepjáték		x		
7.	házi feladat	x			

67.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				

1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.3.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
3.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.3.	Csoportos versenyjáték		x		

67.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

68. Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat II. tantárgy 72 óra

68.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók gyakorlatban is sajátítsák el a szolgálati ismeretekre vonatkozó legfontosabb szabályokat, a tűzoltási gyakorlati alapismereteket és betekintést nyerjenek a büntetés-végrehajtás alapismereteibe.

68.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

68.3. Témakörök

68.3.1. Általános szolgálati ismeretek *24 óra*

Alaki és öltözködési szabályok.
Parancs és utasítás végrehajtási rendje, a rendfokozatok.
A fegyverek tárolásával és kiadásával kapcsolatos gyakorlati ismeretek.

68.3.2. Tűzoltási alapismeretek *24 óra*

A láng jellemzése, szerkezete, tulajdonságai.
A gázcsere fogalma, kialakulása, lefolyása.
A különböző halmazállapotú anyagok égésének sajátosságai, jellemzése.
Tűzoltóanyagokra vonatkozó gyakorlati ismeretek.
A tűzoltó készülékekkel kapcsolatos ismeretek.

68.3.3. Büntetés-végrehajtási alapismeretek *24 óra*

A börtön sajátos környezete, a börtön személyzete, a fogvatartotti hierarchia, informális háló.

68.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem, külső helyszín.

68.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

68.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés		x	x	
3.	szemléltetés			x	
4.	szerepjáték		x		

68.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			

2.	Komplex információk körében				
2.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

68.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

69. Rendvédelmi szervek és alapfeladatok III. tantárgy 62 óra

69.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerkedjenek meg a közlekedés alapfogalmaival és a KRESZ alapvető szabályaival. Szerezzenek iparbiztonsági, illetve katasztrófavédelmi alapismereteket. A tanulók ismerjék meg a kényszerítő és a támadáselhárító eszközöket. Ismerkedjenek meg a határrendészeti alapismeretekkel.

69.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

69.3. Témakörök

69.3.1. Közlekedési alapismeretek 20 óra

A közlekedés fogalma szűkebb és tágabb értelemben.

A közlekedés ágazatai, valamint a közúti közlekedésben résztvevők jogai és kötelességei.

Alapvető közúti közlekedési fogalmak, jogszabályi előírások.

A KRESZ hatálya, a bizalmi elv lényege.

Az úttal, a járművekkel kapcsolatos fogalmak, jogszabályi előírások.

A közlekedésben résztvevőkre vonatkozó általános rendelkezések.

A közúti közlekedésben való részvétel személyi feltételei, a járművezetők legfőbb kötelességei.

A járművezetés személyi feltételei.

Kerékpárosra vonatkozó szabályok, közúti jelzőtáblákra vonatkozó közös rendelkezések.

69.3.2. A kényszerítő és a támadáselhárító eszközök 16 óra

A rendvédelmi szervek kényszerítő eszköz-használata és a személy- és vagyonőri támadáselhárító eszközhasználat elhatárolása.

Rendőri ismeretek:

A kényszerítő eszközök alkalmazásának közös szabályai.

A kényszerítő eszközök csoportosítása.

Testi kényszer.

Bilincs.

Vegyi eszköz, elektromos sokkoló eszköz, rendőrbot, kardlap, illetőleg más eszköz alkalmazása.

A szolgálati kutya alkalmazása.

Útzár, megállásra kényszerítés.

Lőfegyverhasználat szabályai.

Csapaterő, tömegoszlatás.

A büntetés- végrehajtásnál rendszeresített kényszerítő eszközök, alkalmazásuk eltérő szabályai.

Személy- és vagyonőri ismeretek:

A jogtalan támadás, a jogos védelem, végszükség, mint a szakma alapjainak elhatárolása.

A támadáselhárító eszközök jogszerű és szakszerű alkalmazásának szabályai.

A testi kényszer és a gumibot alkalmazásának szabályai.

A vegyi eszköz (gázspray) alkalmazásának esetei, szabályai.

A szolgálati kutya alkalmazása.

A fegyveres munkavégzés jogszabályi feltételei.

A maroklőfegyver alkalmazásának esetei, feltételei és szabályai.

69.3.3. Határrendészeti ismeretek 18 óra

A Határőrség történetének rövid áttekintése.

A határrendészeti szolgálati ág fejlődése, helye, szerepe, feladatrendszere a Rendőrség szervezeti felépítésében.

A határrendészeti feladatok változásai az Európai Uniós csatlakozás és a Schengeni taggá válás következtében.

Az államhatárral kapcsolatos alapfogalmak.

A határrendészeti feladatokat meghatározó főbb jogi szabályzók.

A határrendészeti szolgálati ág felépítése.

A határrendészeti kirendeltség fogalma, felépítése, feladatai.

A határforgalom-ellenőrzés és a határőrizet meghatározása.

A határbiztonsági rendszer felépítése.

A határellenőrzéssel, határrend fenntartásával, a mélységi ellenőrzéssel kapcsolatos feladatok ellátásának rendje, az idegenrendészeti intézkedések és eljárások.

A kiegyenlítő intézkedések bevezetésének gyakorlati megvalósulása, akciók végrehajtásának rendje, a mélységi ellenőrzés technikai eszközei.

69.3.4. Iparbiztonsági és katasztrófavédelmi alapismeretek 8 óra

Katasztrófák elleni védekezés alapjai.

A katasztrófavédelem hazai jogszabályi alapjai.

A nemzeti védekezés időszakai és rendszere.

A katasztrófák csoportosítása, jellemzői.

Magyarország jellemző katasztrófaveszélyeztetettsége.

Katasztrófavédelmi tervezés alapjai, a katasztrófavédelmi együttműködés alapelvei.

Helyreállítási és újjáépítési ismeretek.
Iparbiztonsági alapismeretek, az iparbiztonsági hatósági eljárások fajtái, hatásköri és illetékességi szabályai.
Veszélyes üzemekkel kapcsolatos feladatok rendszere.
Veszélyes anyagok közúti, vasúti, vízi és légi szállításának alapvető szabályai.

69.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem.

69.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

69.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x	x	
4.	szemléltetés			x	
5.	vita		x		
6.	szerepjáték		x		
7.	házi feladat	x			

69.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x		x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			

2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.4.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x	x	
3.4.	Csoportos versenyjáték		x	x	

69.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

70. Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat III. tantárgy 46,5 óra

70.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a közlekedési ismeretek gyakorlati alapjait, a kényszerítő és támadáselhárító eszközök alkalmazásának különbségeit, valamint a katasztrófavédelmi gyakorlati alapokat.

70.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

70.3. Témakörök

70.3.1. A közúti közlekedés alapvető gyakorlati ismeretei 18,5 óra

Útvonaltípust jelző és az elsőbbséget szabályozó jelzőtáblák.
Utasítást adó és a járművek forgalmára vonatkozó tilalmi jelzőtáblák.
Veszélyt jelző és tájékoztatást adó jelzőtáblák.
Útburkolati jelek és egyéb közúti jelzések.
Egyes közúti jelzésekre vonatkozó külön rendelkezések.
A gyalogosokra és a járművek utasaira vonatkozó rendelkezések.
Elsőbbség az útkereszteződésben.
A közúti közlekedési forgalom irányítása rendőri karjelzésekkel. Megkülönböztető és a figyelmeztető jelzéseket használó gépjárművek.

70.3.2. A kényszerítő és a támadáselhárító eszközök gyakorlati alkalmazásának elhatárolása *15 óra*

A rendőrség által és a büntetés-végrehajtásban használt kényszerítő eszközök gyakorlati alkalmazásának különbségei.

A személy- és vagyonvédelemben használt támadáselhárító eszközök gyakorlati alkalmazásának különbségei.

70.3.3. Katasztrófavédelmi gyakorlati alapismeretek *13 óra*

A katasztrófavédelem eszközei, felszerelései, a felszerelések rendszerezése, csoportosítása.

Katasztrófavédelem védőeszközei, a védőeszközök, légzésvédő eszközök csoportosítása.

70.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem, külső helyszín, tanpálya.

70.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

70.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x	x	
4.	szerepjáték	x	x		
5.	szimuláció		x		

70.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.1.	Tesztfeladat megoldása	x			
1.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
2.	Csoportos munkaformák körében				
2.1.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
2.2.	Csoportos versenyjáték		x		

70.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
11654-16 azonosító számú

Rendvédelmi jog és közigazgatás megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11654-16 azonosító számú Rendvédelmi jog és közigazgatás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Rendvédelmi jog és közigazgatás I.	Rendvédelmi jog és közigazgatás II.	Rendvédelmi jog és közigazgatás III.
FELADATOK			
Ismeri a jogi alapfogalmakat és a jogalkotás alapjait	x		
Ismeri az Alaptörvény rendelkezéseit, az állampolgárságra vonatkozó szabályokat	x		
Ismeri az emberi jogi alapnormákat és a polgári jog alapjait	x		
Elsajátítja a büntetőjog általános rendelkezéseit, és az egyes bűncselekményekre vonatkozó különös szabályokat	x	x	
Ismeri a szabálysértések általános fogalmait, rendszerét és a szabálysértésekre vonatkozó különös szabályokat		x	
Alkalmazza a bűncselekményen, szabálysértésen tetten ért személy elfogására vonatkozó szabályokat		x	
Beazonosítja és elhatárolja a bűncselekményeket és a szabálysértéseket		x	
Bűncselekmény vagy szabálysértés megelőzésére, megszakítására, felderítésére hasznosítja az elsajátított tudását		x	
Ismeri a szabálysértési eljárás általános szabályait és a jogorvoslati lehetőségeket		x	
Rendelkezik a helyszínbírságolásra vonatkozó ismeretekkel		x	
Ismeri a közigazgatás felépítését, működését, szervezetrendszerének sajátosságait			x
Tudja a közigazgatási hatósági eljárás alapvető szabályait			x
Ismeri a közszolgálat jellemzőit, a közigazgatási jogviszony elemeit			x
Alkalmazza a tevékenységére közvetlenül, avagy közvetett módon vonatkozó jogszabályokat	x	x	x
Ismeri a feladathoz kapcsolódó munkavédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat	x		
SZAKMAI ISMERETEK			
Jogi alapismertek	x		
Az állam fogalma, kialakulása, rendeltetése, az alkotmányjog alapfogalmai	x		
Magyarország Alaptörvényének célja, szerkezete, alapelvei	x		

Az emberi jogok, nemzetközi jog és a diplomáciai mentesség szabályai	x		
Polgári jogi alapismeretek	x		
Büntetőjogi alapismeretek	x		
A katonákra vonatkozó rendelkezések	x		
Egyes bűncselekményekre vonatkozó szabályok		x	
Büntetőeljárás-jogi alapismeretek			x
A kriminalisztika alapfogalmai	x		
A szabálysértési alapismeretek		x	
A szabálysértési eljárás		x	
Szabálysértésekre vonatkozó különös szabályok		x	
Az intézkedési jogosultságok terjedelme és a kényszerítő eszközök használatának szabályai		x	
A lőfegyverek használatára és kezelésére vonatkozó jogszabályok			x
Polgárőri alapismeretek			x
Közigazgatás fogalma, felépítése, szervezetrendszere és működése			x
A közszolgálati tisztviselő magatartására vonatkozó szabályok, etikai kódex			x
A közszolgálat jellemzői			x
A közigazgatási jogviszony			x
Az ügykezelőkre vonatkozó szabályok és rendelkezések			x
A közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályai			x
Munkavédelemről szóló törvény	x		
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Önfegyelem	x	x	x
Kitartás	x	x	x
Megbízhatóság	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Empatikus készség	x	x	x
Közérthetőség	x	x	x
Kompromisszum készség	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	x	x	x
Helyzetfelismerés	x	x	x
Rendszerben való gondolkodás	x	x	x

71. Rendvédelmi jog és közigazgatás I. tantárgy 108 óra*

71.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a jogi alapokkal kapcsolatos fogalmakat és a jogalkotás alapjait. Ismerjék meg az Alaptörvény rendelkezéseit, az állampolgárságra vonatkozó szabályokat,

az emberi jogi alapnormákat, a polgári jog alapjait, a büntetőjog általános részi rendelkezéseit és a kriminalisztika alapfogalmait, eszközeit, módszereit.

71.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

71.3. Témakörök

71.3.1. Jogi alapismeretek *32 óra*

Normák, értékek, erkölcsi szabályok, társadalmi szabályok, mint az emberi együttélés alapjai.
A jog kialakulása, szerkezete.
A jogi norma fogalma, jellemzői.
A jogkövetkezmény fajtái: joghatás, szankció.
A jogalkotás jellemzői, fajtái, szervei, szakaszai, folyamata.
A jogszabályok és a közjogi szervezetszabályozó eszközök.
A jogszabályok érvényessége és hatálya.
A jogalkalmazás fogalma, szakaszai, fajtái.

71.3.2. Állam-, alkotmány-, nemzetközi jogi, és munkavédelmi alapismeretek *32 óra*

Az állam fogalma, kialakulása, rendeltetése.
Az alkotmányjog alapfogalmai.
Az alkotmányosság fogalma és követelményei.
Magyarország Alaptörvényének célja, szerkezete, alapelvei.
Az emberi jogok érvényesülésének sajátosságai a rendvédelmi szervek munkájában.
A nemzetközi jog fogalma, alapelvei, szerepe.
A diplomáciai mentesség fogalma, a diplomáciai és személyes mentességet élvező személyekre vonatkozó nemzetközi jogi rendelkezések.
Magyarország és az Európai Unió.
A humanitárius jog alapvető rendelkezései.
A Munkavédelmi törvény alapvető szabályai.

71.3.3. Polgári jog alapjai *16 óra*

A polgári jog fogalma.
A Polgári Törvénykönyv szerkezete.
A polgári jog alapelvei.
A személy fogalma.
Jogképesség, cselekvőképesség fogalma, az ember cselekvőképessége.
A személyhez fűződő jogok sérelmének esetei.
A személyhez fűződő jogok védelmének polgári jogi eszközei.
A szerződés fogalma.
A tulajdonjog alanya, tárgya és tartalma.
A birtok, a birtok fajtái.

71.3.4. Büntetőjog általános rész *16 óra*

A büntetőjog fogalma, meghatározása tágabb és szűkebb értelemben.
A büntetőjog részei.
A büntetőjog alapelvei.
A büntetőjog jogforrásai.
A Büntető Törvénykönyv (Btk.) szerkezete.
A Btk. időbeli, területi és személyi hatálya.

A bűncselekmény fogalma, súly szerinti felosztása.
A bűncselekmény elkövetői, megvalósulási szakaszai.
Általános törvényi tényállás szerkezete, elemei.
Büntethetőségi akadályok rendszere.
A katonákra vonatkozó rendelkezések.

71.3.5. Kriminalisztika ***12 óra***

A kriminalisztika fogalma, tárgya, felosztása.
A kriminológia és a kriminalisztika megkülönböztetése.
A krimináltechnika fogalma, rendszere.
A büntetőeljárási cselekményekkel kapcsolatos kriminál taktikai ajánlások és módszerek.

71.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem.

71.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

71.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x	x	
4.	szemléltetés			x	
5.	vita		x		
6.	szerepjáték		x		
7.	házi feladat	x			

71.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Információk önálló rendszerezése	x			

1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.3.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x	x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		

71.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

72. Rendvédelmi jog és közigazgatás II. tantárgy 90 óra

72.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a szabálysértési alapfogalmakat, az egyes bűncselekmények és szabálysértések főbb jellemzőit. Ismerjék meg a helyszínbírságra vonatkozó általános szabályokat.

72.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

72.3. Témakörök

72.3.1. Büntetőjog különös rész *36 óra*

Az élet, a testi épség és az egészség elleni bűncselekmények

Emberölés.

Erős felindulásban elkövetett emberölés.

Testi sértés.

Foglalkozás körében elkövetett veszélyeztetés.

Segítségnyújtás elmulasztása.
Kényszerítés, személyi szabadság megsértése.
Magánlaksértés.
Magántitok megsértése.
Rágalmazás.
Becsületsértés.
Közlekedési bűncselekmények.
Közúti baleset okozása.
Járművezetés ittas vagy bódult állapotban.
Cserbenhagyás.
Az igazságszolgáltatás elleni bűncselekmények.
Hamis vád.
Hatóság félrevezetése.
Hamis tanúzás, hamis tanúzásra felhívás.
Bűnpártolás.
Hivatali bűncselekmények.
Bántalmazás hivatalos eljárásban.
Kényszervallatás.
A hivatalos személy elleni bűncselekmények.
Vesztegetés.
A közbiztonság elleni bűncselekmények.
Terrorcselekmény.
Közveszély okozása.
Közérdekű üzem működésének megzavarása.
Robbanóanyaggal vagy robbanószerrel visszaélés.
Lőfegyverrel vagy lőszerrel visszaélés.
Állatkínzás.
Közveszéllyel fenyegetés.
Garázdaság.
Közokirat-hamisítás.
Kábítószer birtoklása.
A vagyon elleni erőszakos bűncselekmények.
Rablás.
Kifosztás.
Zsarolás.
Önbíráskodás.
A vagyon elleni bűncselekmények.
Lopás.
Sikkasztás.
Csalás.
Rongálás.
Jogtalan elsajátítás.
Orgazdaság.
Jármű önkényes elvétele.

72.3.2. Szabálysértési alapismeretek *18 óra*

A szabálysértés fogalma, a szabálysértésekre vonatkozó jogszabályok hatálya.
A szabálysértési jog fogalma, forrásai.
A szabálysértések csoportosítása.
A szabálysértés elkövetői.

A szabálysértésért való felelősség, a szabálysértési felelősséget kizáró, megszüntető okok.
A fiatalkorú fogalma, eljárásjogi helyzete.
A katona fogalma, a katonákra vonatkozó rendelkezések.
A szabálysértési ügyekben eljáró hatóságok és az eljárásban részt vevő személyek.
A szabálysértési eljárás megindítása, felfüggesztése, megszüntetése.
A szabálysértési eljárás szakaszai, az eljárás általános szabályai. Kényszerintézkedések a szabálysértési eljárásban.
A szabálysértési hatóság előtti eljárás.
A bíróság előtti eljárás.
Jogorvoslatok a szabálysértési eljárásban.

72.3.3. Szabálysértési ismeretek: a helyszínbírságra és egyes szabálysértésekre vonatkozó ismeretek 36 óra

Helyszíni bírságra vonatkozó általános szabályok.
A helyszíni bírság kiszabására jogosultak köre.
A helyszíni bírságolás alkalmazásának feltételei, kizáró okok.
A helyszíni bírság összege.
A helyszíni bírságolás gyakorlati végrehajtása.
Szabálysértések.
Rendzavarás.
Garázdaság.
Közbiztonsági tevékenység jogosulatlan végzése.
Veszélyes fenyegetés.
A tulajdon elleni szabálysértés.
Polgári felhasználású robbanóanyaggal és pirotechnikai termékkel kapcsolatos szabálysértés.
Lőfegyverrel kapcsolatos szabálysértés.
Koldulás.
Csendháborítás.
Köztisztasági szabálysértés.
Veszélyeztetés tárgyak elhelyezésével, eldobásával.
Kábítószer-rendészeti szabálysértés.
Szeszesital-árusítás, - kiszolgálás,- és fogyasztás tilalmának megszegése.
A kitiltás, illetve az eltiltás szabályainak megszegése.
Tiltott fürdés.
Személyazonosság igazolásával kapcsolatos kötelességek megszegése.
Külföldiek rendészetével kapcsolatos szabálysértés.
Ittas vezetés.
Az elsőbbség és az előzés szabályainak megsértése.
A közúti közlekedés rendjének megzavarása.
Engedély nélküli vezetés.
Érvénytelen hatósági engedéllyel vagy jelzéssel való közlekedés.
Vasúti átjárón áthaladás szabályainak megsértése.
Versenytárs utánzása.

72.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem.

72.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

72.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x	x	
4.	szemléltetés			x	
5.	vita		x		
6.	szerepjáték		x		
7.	házi feladat	x			

72.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.3.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

72.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

73. Rendvédelmi jog és közigazgatás III. tantárgy 108,5 óra

73.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a büntetőeljárás és a büntetés - végrehajtási jog alapjait. Sajátítsák el a közigazgatási alapismereteket és ismerjék meg a közigazgatási hatósági eljárás főbb szabályait.

73.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

73.3. Témakörök

73.3.1. Büntetőeljárás és büntetés-végrehajtási jogi alapismeretek 40,5 óra

A büntetőeljárás jog fogalma, célja, jogforrásai, hatálya, szerkezete.
A büntetőeljárás alapelvei és alapvető rendelkezései.
A büntető ügyekben eljáró hatóságok feladatai, hatásköre és illetékessége.
A büntetőeljárásban résztvevő személyek.
A bizonyítási eszközök.
A büntetőeljárás menete.
A szabadságvesztés-büntetés végrehajtásának a célja.
A szabadságvesztés-büntetés végrehajtásának a rendje (fegyház, börtön, fogház), elzárás és sajátosságai.
A büntetés-végrehajtási intézetek alapvető feladatai.
A feltételes szabadságra bocsátás, a végrehajtási fokozat megváltoztatása, valamint az enyhébb végrehajtási szabályok alkalmazásának, és az átmeneti részlegre helyezés szabályai.
A fogvatartottak (elítéltek és előzetesen letartóztatottak) jogai és kötelességei.
Az elítéltek élelmezési, ruházati, anyagi, egészségügyi ellátásának főbb szabályai.
Az elítéltek befogadása, szabadítása.
Az elkülönítés szabályai.

73.3.2. Közigazgatási alapismeretek 27 óra

Közigazgatás felépítése és működése.
Az igazgatás és a közigazgatás fogalma.
A közigazgatás feladata, funkciói.
A közigazgatás tevékenységi fajtái.
A közigazgatás szervezetrendszere és sajátosságai.
A központi államigazgatási szervek szervezete és működése.
A Kormány szerepe, szervezet, működése.

A minisztérium feladata és szervezete.
Az államigazgatás területi, helyi szerveinek szervezete és működése.
Az államigazgatási szervek feladat- és hatáskörére vonatkozó főbb szabályok.
Az önkormányzatiság lényege.
Az önkormányzatok szervezetének és működésének főbb szabályai.
A közigazgatás személyzeti rendszere.
A közszolgálat jellemzői.
A közigazgatási jogviszony.
Az ügykezelőkre vonatkozó szabályok és rendelkezések.

73.3.3. ***A közigazgatási hatósági eljárás*** ***16 óra***

73.3.4. A közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló törvény személyi, területi és időbeli hatálya.
A hatósági jogalkalmazás fogalma.
A hatósági cselekmények fontosabb típusai.
A hatósági ügy és az ügyfél fogalma.
Az eljáró hatóságok köre.
A közigazgatási eljárás szakaszai, azok célja és rendeltetése.
Az elsőfokú eljárás szabályai.
A fellebbezésre vonatkozó főbb szabályok.
A közigazgatási végrehajtás rendeltetése.

73.3.5. Fegyverzeti jogi alapismeretek ***10 óra***

A lőfegyverekről és lőszerekről szóló törvény és a kapcsolódó rendelet.
A törvényben szereplő fogalmak.
A hatósági engedélyezés szabályai és feltételrendszere.
Az eljáró hatóságok.
Adatkezelésre vonatkozó szabályok.
Fegyver, lőszer, lőszerelem megszerzés, átadás, átengedés, tartás, és a tárolás szabályai.
Hatósági igazolványok tartalma.

73.3.6. Polgárőri alapismeretek ***15 óra***

A polgárőr szervezetek jogállása, típusai.
A polgárőr egyesület.
Az Országos Polgárőr Szövetség.
A polgárőri szolgálat ellátásának feltételei, alapvető szabályai.
A polgárőri igazolvány.

73.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem.

73.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

73.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	

1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x	x		
3.	megbeszélés		x	x	
4.	szemléltetés			x	
5.	vita		x		
6.	szerepjáték		x		
7.	házi feladat	x			

73.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x	x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.3.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

73.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
11658-16 azonosító számú

Rendészeti szakmai informatika megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11658-16 azonosító számú Rendészeti szakmai informatika megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Rendészeti informatika I.	Rendészeti informatika II.
FELADATOK		
Irodai szoftvereket használ	x	x
Betartja a titokvédelmi előírásokat	x	x
Betartja az általános használati rendet	x	x
Betartja az adatvédelmi előírásokat	x	x
Használja a rendvédelmi dokumentum fajtákat	x	x
Használja a rendőrségi nyilvántartásokat		x
Adatokat felvisz a nyilvántartó rendszerekbe		x
Iratmintákat készít, használ	x	x
Szolgálati jegyet készít	x	x
Jelentést készít a megfelelő formai követelményeket betartva	x	x
Híradástechnikai eszközöket használ	x	x
TETRA rendszert használ		x
Adatot továbbít	x	x
Iktatási programokat használ	x	x
Vezeték nélküli infokommunikációs eszközöket célszerűen használ	x	x
Térfigyelő rendszert használ		x
Képrögzítést végez		x
Betartja a munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi, valamint a távközlési feladatokra vonatkozó előírásokat	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Információ, adat fogalma	x	x
Titokvédelemre vonatkozó szabályok	x	x
A rendvédelmi szerveknél rendszerben lévő informatikai-számítástechnikai eszközök és alkalmazásuk általános rendje	x	x
Számítógépes adatkezelés a rendvédelmi szerveknél, adatbiztonság, adatvédelem Rendőrségi nyilvántartások, alkalmazások	x	x
Büntetés-végrehajtási nyilvántartás	x	x
A rendészeti munka során használt szövegszerkesztő programok használatának megismerése	x	x
Különböző rendvédelmi dokumentumfajták megismerése, csoportosítása	x	x
Alapvető rendészeti iratok készítése: tartalmi és formai elemek elsajátítása.	x	x
Szolgálati jegy, jelentés, feljelentés készítése elektronikus formában	x	x

Általános híradástechnikai alapismeretek, távközlés alapjai, híradó eszközök jelentősége	x	x
A rendőrség telefonhálózatának felépítése, a vezeték nélküli hírközlés, hírtovábbítás jellemzői	x	x
Adattovábbítás-forgalmazás vezetékes eszközön és rádió segítségével, eszközök kezelése, alkalmazása	x	x
Vezeték nélküli infokommunikációs eszközök használata	x	x
A kombinált készülékek által kínált lehetőségek megismertetése és gyakoroltatása	x	x
Rádiókészülék kezelőszerveinek megismerése és használata	x	x
Rádióforgalmazás	x	x
Képrögzítő és térfigyelő rendszerek működésének ismerete		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Képi és hang információs rendszerek alkalmazása	x	x
Adatbázis-kezelő és speciális szoftverek alkalmazása	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Szorgalom, igyekezet	x	x
Önállóság	x	x
Döntésképesség	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Fogalmazókészség	x	x
Kezdeményezőkészség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerben való gondolkodás	x	x
Áttekintő képesség	x	x
Probléma megoldás, hibaelhárítás	x	x

74. Rendészeti informatika I. tantárgy 72 óra

74.1. A tantárgy tanításának célja

Az informatika rendészeti tevékenységben betöltött szerepének megismerése.

74.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

74.3. Témakörök

74.3.1. Informatikai alapismeretek/24 óra

Az informatika kialakulásának történeti áttekintése, az informatika helye, szerepe a modern társadalomban.

Az informatika jelentősége a rendvédelmi területeken, az informatika és a bűnözés kapcsolata.

Informatikai alapfogalmak, az információ, és az adat fogalma.

A hardver és a szoftver.

Az e-learning keretrendszerek ismertetése.

74.3.2. Híradástechnikai alapismeretek 24 óra

Általános híradástechnikai alapismeretek, a híradás-adattovábbítás lehetőségei, általános rendszabályai, erre szolgáló alapvető eszközök a rendvédelmi szerveknél.

A rádióforgalmazás szabályai.

A vezeték nélküli rádióforgalmazás rendszerei, a rádió adó-vevők általános felépítése és működése.

74.3.3. Híradástechnikai eszközök használata 24 óra

Adattovábbítás-forgalmazás vezetékes eszközön és rádió segítségével, eszközök kezelése, alkalmazása.

A rádió adó-vevő készülékek kezelőszervei és működésük.

74.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Informatikai szakkabinet, tanterem

74.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

74.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	szemléltetés			x	

74.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések

		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása			x	
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	Csoportos munkaformák körében				
2.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3..	Gyakorlati munkavégzés körében				
3.1.	Műveletek gyakorlása	x	x	x	
3.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x	x	

74.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

75. Rendészeti informatika II. tantárgy 62 óra

75.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók szerezzenek gyakorlatot a rendészeti tárgyú iratok elkészítésében, valamint ismerjék meg a rendvédelmi szerveknél rendszeresített nyilvántartó programokat.

75.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

75.3. Témakörök

75.3.1. Rendészeti szövegszerkesztés alapjai *28 óra*

A szövegszerkesztő programok.

A rendészeti munka során használt szövegszerkesztő programok kiemelése, alapfunkcióinak és, lehetőségeinek megismertetése.

Különböző rendvédelmi dokumentumfajták megismerése csoportosítása.

A rendészeti munkában használt iratminták megismerése.

75.3.2. Rendészeti nyilvántartó és ügyintéző programok *18 óra*

A magyarországi rendvédelmi szerveknél rendszeresített nyilvántartó programok

A Robotzsaru Neo, a HERR, a HERMON és a SIS programok rendeltetésének bemutatása.

A priorálás.

75.3.3. Adminisztrációs tevékenységek a rendészeti munkában 16 óra

Eligazításon való részvétel.

Beszámolás a szolgálat végén.

Jelentésírás

A rendészeti szakterületen speciálisan alkalmazott számítástechnikai alkalmazás megismerése (GPS nyomkövetés, térfigyelő rendszer).

75.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Informatikai szakkabinet, tanterem

75.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

75.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	szemléltetés			x	

75.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása			x	
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Csoportos munkaformák körében				
2.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
2.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.	Gyakorlati munkavégzés körében				
3.1.	Műveletek gyakorlása	x	x	x	
3.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x	x	

75.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
11657-16 azonosító számú

Rendészeti szakmai idegen nyelv megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11657-16 azonosító számú Rendészeti szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Rendészeti idegen	Rendészeti idegen
FELADATOK		
Adatokat, információkat közöl idegen nyelven	x	
Útbaigazítást, tájékoztatást ad idegen nyelven	x	
Tanácsot ad, segítséget nyújt, problémát kezel idegen nyelven	x	
Intézkedést végez idegen nyelven	x	x
Panaszt felvesz idegen nyelven		x
Segítséget nyújt baleset esetén idegen nyelven		x
Intézkedik a helyszínen idegen nyelven	x	x
Szakszerűen kiléptet, beléptet, igazoltat idegen nyelven		x
Okmányokat elkér, kérdéseket tesz fel idegen nyelven	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Legfontosabb okmányok megnevezései (személyi igazolvány, lakcímkártya, útlevél, vezetői engedély, forgalmi engedély, TAJ kártya, adókártya)	x	
Személyi adatok, a rendőri munkához szükséges adatok megnevezése. Hivatalos bemutatkozás	x	
Az okmányellenőrzés általános kifejezései, személy- és tárgyleírás, határrendészeti feladatok ellátása során használt kifejezések	x	
Utazás, útbaigazítás, segítségnyújtás	x	
Intézkedésekhez szükséges alapvető utasítások	x	
Igazoltatás általános kifejezései, okmányellenőrzés, utasítások	x	
Az egyes intézkedésekhez szükséges idegen nyelvi fordulatok		x
Gépjármű ellenőrzés, intézkedés közlekedési baleset, szabálysértés, bűncselekmény helyszínén		x
Panasz, bejelentés felvétele, ezzel kapcsolatos kifejezések		x
Személyek épületekbe történő ki- és beléptetése során használt kifejezések gyakorlása		x
Segítségnyújtáshoz szükséges alapvető kérdések a mentők, tűzoltóság értesítése érdekében		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		

Szakmai idegen nyelvű beszédkészség	x	x
Szakmai idegen nyelvű íráskészség	x	x
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	x	x
Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Jól artikulált, tiszta beszéd	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Stressztűrő képesség	x	x
Rugalmasság	x	x
Döntésképesség	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Kapcsolatteremtő készség	x	x
Konfliktusmegoldó készség	x	x
Segítőkészség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Helyzetfelismerés	x	x
Problémaelemzés-feltárás	x	x
Lényegfelismerés (lényeglátás)	x	x

76. Rendészeti idegen nyelv I. tantárgy — 72 óra

76.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók tudásszintjének felmérése, kezdők esetében a rendészeti nyelv alapjainak lerakása. A tantárgy követelményeinek ismertetése a kezdetektől a szakmai vizsgáig. Lexikai elemek: a környezet és az otthon. Szakmai nyelv: segítségnyújtás.

76.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

76.3. Témakörök

76.3.1. Tudásszint felmérése, követelmények — *4 óra*

A hozott idegen nyelvi lexikai és nyelvtani ismeretek, tudásszint felmérése. Az oktatott idegen nyelv helye, sajátosságai, hasonlóságok, eltérések a magyar nyelvvel összehasonlítva.

76.3.2. Nyelvi alapozás — *30 óra*

Hétköznapi szituációk gyakorlása, udvariassági fordulatok kifejezései.

Rendőri intézkedések során alkalmazandó szakkifejezések idegen nyelvű elsajátítása.

Idegen nyelvű okmányokban szereplő adatok értelmezése.

Közlekedési információk idegen nyelven való közlésének elsajátítása.

Kiejtés, intonáció, szövegértés gyakorlása, fejlesztése.

76.3.3. ***Okmányfajták*** — ***20 óra***

76.3.4. Okmányok ellenőrzése, okmányok nevei, az ezekben szereplő adatok megnevezése.

Az okmányellenőrzéssel kapcsolatos intézkedéshez szükséges kifejezések.

A személy- és tárgyleírás kifejezései, a kifejezések helyes használata.

Okmányok ellenőrzéséhez kapcsolódó felszólító mód és melléknévragozás elsajátítása,

gyakorlása.
Felvilágosítás, útbaigazítás.

76.3.5. Gépjárművekhez kapcsolódó kifejezések 18 óra

Gépjárművekhez kapcsolódó kifejezések, a gépjárművek részeinek megnevezése.
Gépjárművek kötelező tartozékainak megnevezése.
Felvilágosítás, útbaigazítás.
Gépjárművekkel kapcsolatos bejelentések, feljelentések rögzítéséhez szükséges kifejezések, szófordulatok.
Intézkedések körözésben szereplő személy, gépjármű esetén

76.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

76.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

76.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x	x	
2.	megbeszélés		x	x	
3.	szemléltetés		x	x	
4.	szerepjáték		x	x	

76.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása			x	
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x	x	
1.3.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x	x	
2.	Csoportos munkaformák körében				
2.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x	x	
2.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x	x	

76.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

77. Rendészeti idegen nyelv II. tantárgy — 62 óra

77.1. A tantárgy tanításának célja

Rendészeti szakmai nyelvi ismeretek elmélyítése. Intézkedés során szükséges szókincs elsajátítása és gyakorlása

77.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

77.3. Témakörök

77.3.1. Nyelvtani ismeretek fejlesztése — 20 óra

A korábban tanult nyelvtani készségek fejlesztése, rendvédelmi szófordulati elemek bővítése.

Személyleírás gyakorlása.

Személy- és vagyonőri intézkedések szókincsének gyakorlása

77.3.2. Rendészeti szaknyelv fejlesztése — 28 óra

Személyi adatok.
Gépjármű ellenőrzés.
Támadás elhárító eszközök alkalmazása.
Ruházat, csomag, jármű átvizsgálás.
Ki- és beléptetés.
Panasz, bejelentés felvétele.

77.3.3. Gépjármű ellenőrzéshez kapcsolódó kifejezések — 14 óra

Gépjárművek ellenőrzéséhez kapcsolódó kifejezések.

Gépjármű ellenőrzéssel kapcsolatos intézkedéshez szükséges kifejezések, szófordulatok, az intézkedési szándék közlése.

Hatályos KRESZ előírásokra való figyelemfelhívás.

Gépjármű ellenőrzés során feltárt problémák, hiányosságok közlése.

Gépjármű ellenőrzéshez kapcsolódó felszólító mód, melléknévragozás, igeragozás, főnévragozás elsajátítása, gyakorlása.

Segítségnyújtás baleset esetén, mentők tűzoltóság értesítése.

77.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, iskolaudvar

77.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

77.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x	x	
2.	megbeszélés		x	x	
3.	szemléltetés		x	x	
4.	szerepjáték		x	x	

77.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x	x	
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x	x	
1.3.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x	x	
2.	Csoportos munkaformák körében				
2.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x	x	
2.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x	x	

77.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

A
11556-16 azonosító számú

Társadalomismeret és szakmai kommunikáció megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11556-16 azonosító számú Társadalomismeret és szakmai kommunikáció megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Társadalomismeret és szakmai kommunikáció gyakorlat I.	Társadalomismeret	Társadalomismeret és szakmai kommunikáció gyakorlat II.	Társadalomismeret és szakmai kommunikáció gyakorlat III.
FELADATOK				
Ismeri a pszichológiai, szociológiai és kriminológiai alapfogalmakat és a rendvédelmi tevékenységhez kapcsolódó jellemzőit.		x		
Érvényesíti és alkalmazza a kommunikáció speciális szabályait a rendvédelem és a magánbiztonság különböző területein			x	x
Alkalmazza a kapcsolatfelvétel és üzenetváltás speciális kommunikációs fordulatait	x			
Kezeli a speciális feladatok ellátása során adódó konfliktusokat				x
Kommunikál szervezeten belül és szervezeten kívül	x		x	
Tájékoztatást nyújt a szakmai munkavégzése során felmerülő panasz kivizsgálásáról.			x	
Tájékoztatást ad az ügyfeleknek			x	
Együttműködik a feladat-végrehajtásban érintett hatóságokkal			x	
Személyeket hallgat meg, feljegyzést készít		x	x	
Jelentést tesz az intézkedései során használt eszköz és a kényszerítő testi erő alkalmazásáról			x	
Jegyzőkönyvet, összesített írásos beszámolót készít			x	
Felismeri a kommunikációs zavarokat és alkalmazza a leküzdésére szolgáló technikákat				x
Alkalmazza a magán és a hivatalos nyelvi kommunikációt	x		x	
Használja és értelmezi a non verbális és metakommunikációs jelzéseket	x			
Alkalmazza a stressz- és konfliktuskezelés alapvető módszereit				x
Felismeri az előítéletes megnyilatkozásokat, kezelésükben használja megszerzett ismereteit				x
Az antiszociális magatartásformák kezelésében használja az asszertív kommunikációt				x
Átlátja a kriminalisztika rendszerét, bűnmegelőzésben betöltött szerepét		x		
SZAKMAI ISMERETEK				
A pszichológia fogalma, lelki jelenségek		x		
A személyiség fogalma, jellemzői, kialakulása, fejlődését meghatározó tényezők.	x	x		

A központi idegrendszerre, így a lelki jelenségekre is ható, azt károsító anyagok (dohány, alkohol, drog)		x		
Az empátia és a türelem fejlesztése	x			
A személyészlelés, a személyészlelési ítéletek pontosságának fejlesztése		x		
Az antiszociális magatartás észlelése		x		x
Előítélet, az egyén és csoport viszonya		x		
Az antiszociális magatartásformák		x		x
A deviancia fogalma, deviáns jelenségek		x		
A szocializáció folyamata, szociális szerepek, a szereptanulás		x		
Az érett személyiség jellemzői, önismeret	x	x		
A kriminológia fogalma, tárgya, okok, megelőzés		x		
A társadalom és az egyén viszonyai, társadalmi csoportok, konfliktusok, erőszak		x		
A kisebbségek helyzete Magyarországon		x		
A kommunikáció folyamata, jellemzői	x			
A mindennapi kommunikáció és a rendvédelmi szervek kommunikációjának hasonlóságai és különbözőségei			x	
A kommunikáció speciális szabályai			x	x
A tömegkommunikáció és a médiumok hatása a személyiség fejlődésére.		x		
Az asszertív kommunikáció jellemzői.		x		
A rendvédelmi szervek csak intézkedéseikor felmerülő tipikus helyzetek, személyes reakciók, ezek elemzése.				x
Kapcsolatfelvétel, üzenetváltás	x			
A magán (személyes hangú) és hivatalos nyelvi kommunikáció jellemzői.	x			
A hivatalos szóbeli kommunikáció fejlesztése: nyilvános megnyilatkozás	x			
A hivatalos témájú írásbeli kommunikáció fejlesztése: a hivatalos szöveg jellemzői.			x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
A társadalmi rétegeknek megfelelő sajátos kommunikáció alkalmazása			x	
A konfliktushelyzetek felismerése, kezelése,				x
Kommunikációs zavarok megoldására alkalmas módszerek ismerete és alkalmazása.				x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Önfegyelem	x	x	x	
Stressz tűrő képesség	x	x	x	
Rugalmasság	x	x	x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Empatikus készség	x	x	x	
Adekvát metakommunikáció	x	x	x	
Kommunikációs rugalmasság	x	x	x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Gyakorlatias feladatértelmezés	x	x	x	

Helyzetfelismerés	x	x	x	
Következtetési képesség	x	x	x	

78. Társadalomismeret és szakmai kommunikáció gyakorlat I. tantárgy 36 óra

78.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók gyakorlatban sajátítsák el a szóbeli kommunikáció alapvető szabályait, a metakommunikáció alkalmazását, ismerjék meg az önismereti és személyiségfejlesztő gyakorlatokat.

78.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

78.3. Témakörök

78.3.1. ***A szóbeli kommunikáció alapismeretei*** ***12 óra***

78.3.2. A kommunikáció folyamata, jellemzői.

A kommunikációs zajok.
A hiteles kommunikáció jellemzői.
Kapcsolatteremtő és bizalomjátékok.
Kapcsolatfelvétel, üzenetváltás.
A magán (személyes hangú) és hivatalos nyelvi kommunikáció jellemzői.
A hivatalos szóbeli kommunikáció fejlesztése: nyilvános megnyilatkozás.

78.3.3. Metakommunikációs ismeretek *12 óra*

A testbeszéd helye és szerepe a kommunikációban.
A metakommunikáció jeleinek értelmezése.
A test, mint kommunikációs eszköz, testbeszéd gyakorlatok.
Térhasználat fejlesztése, a helyes térköz megválasztása.
Különböző élethelyzetek-szerepek megjelenítése gesztus, mimika, testtartás segítségével, felismerésük.
A kommunikációs zavarok leküzdésére szolgáló gyakorlatok (példák gyűjtése, megfigyelések, analizálások, egyéni és csoportos szituációs játékok).

78.3.4. Önismeret fejlesztése *12 óra*

Személyiségünk sajátosságai, működési mechanizmusai.
Önismeret és énkép- a társadalom, a környezet elvárásai és a saját célok összhangja.
Élethelyzetek, reakciók, a tudatos életvezetés képessége - reális jövőkép.
Az önismeret – önértékelés – önbecsülés.
A siker, az elismerés és a kudarc megélése.
Az extrovertált és introvertált személyiség jellemzői.
Önismeretet és személyiséget fejlesztő gyakorlatok és játékok.
A csoport és egyén kapcsolatának nyitottabbá tétele, egymás elfogadásának erősítése játékos formában, az egészséges versenyszellem erősítése (activity, tabu, stb.).

78.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

78.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

78.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés			x	
4.	vita		x		
5.	szemléltetés			x	
6.	kooperatív tanulás		x	x	
7.	szimuláció		x		
8.	szerepjáték		x		
9.	házi feladat	x			

78.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x	x		
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése		x		
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.4.	Csoportos versenyjáték		x		

78.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

79. Társadalomismeret tantárgy 18 óra

79.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a pszichológiai, a szociológiai, a szociálpszichológiai alapfogalmakat, a személyiségfejlődés alapjait és a kriminológia alapvető szabályait.

79.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

79.3. Témakörök

79.3.1. ***Pszichológiai alapismeretek és a személyiségfejlődés alapjai*** ***6 óra***

79.3.2. A pszichológia fogalma, lelki jelenségek.

A pszichológia feladata.

A központi idegrendszerre, így a lelki jelenségekre is ható, azt károsító anyagok (dohány, alkohol, drog).

A személyiség fogalma, jellemzői.

A személyiség kialakulása, fejlődését meghatározó tényezők.

Személyiségtípusok.

Az agresszív magatartás jellemzői, az indokolatlan agresszivitás.

Az asszertív magatartás jellemzői.

A tömegkommunikáció és a médiumok hatása a személyiség fejlődésére.

79.3.3. ***Szociológiai és szociálpszichológiai alapismeretek*** ***8 óra/***

A szociológia fogalma, tárgya; a társadalmi sokféleség.

A társadalom és az egyén viszonyai.

Társadalmi csoportok, konfliktusok, erőszak.

Változás és állandóság a társadalomban (pl. globalizáció, migráció). A városok és falvak jellemzői.

A kisebbségek helyzete Magyarországon.

A rendvédelmi szervek feladatai a társadalmi problémák kezelésében.

A szociálpszichológia fogalma, tárgya, területei.

Az előítélet.
Egyén és csoport viszonya.
Pozitív és negatív attitűd.
A magatartás fogalma, a legtipikusabb magatartásformák.
Az antiszociális magatartásformák.
A deviancia fogalma, deviáns jelenségek.

79.3.4. ***Kriminológia*** ***4 óra***

79.3.5. A kriminológia fogalma, tárgya.
A bűnözés fogalma, kialakulásának tényezői.
A bűnözés szerkezete, az áldozatok szerepe a bűncselekmény megvalósulásában.

79.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem.

79.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

79.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x	x		
3.	kiselőadás	x			
4.	megbeszélés		x	x	
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	kooperatív tanulás		x		
8.	szerepjáték		x		
9.	házi feladat	x			

79.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		

1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x	x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.3.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

79.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

80. Társadalomismeret és szakmai kommunikáció gyakorlat II. tantárgy 18 óra

80.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg a hiteles és hatékony írásbeli és szakmai kommunikáció szabályait, valamint a rendvédelmi szervek feladatellátásához szükséges gyakorlati ismereteket.

80.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

80.3. Témakörök

80.3.1. ***Szakmai kommunikáció*** ***6 óra***

80.3.2. Kommunikálás szervezeten belül és szervezeten kívül.

Tájékoztatás adása a szakmai munkavégzése során felmerülő panasz kivizsgálásáról.
Tájékoztatás adás az ügyfeleknek.
Együttműködés a feladat-végrehajtásban érintett hatóságokkal
Személyek meghallgatása.

80.3.3. ***Írásbeli kommunikáció*** ***6 óra***

Jelentés készítése az intézkedései során használt eszköz és a kényszerítő testi erő alkalmazásáról.

Jegyzőkönyv, összesített írásos beszámoló készítése.
A magán és a hivatalos nyelvi kommunikáció írásbeli alkalmazása.
A hivatalos témájú írásbeli kommunikáció fejlesztése: a hivatalos szöveg jellemzői.

80.3.4. ***Gyakorlatok a rendvédelmi szervek feladatellátásához nélkülözhetetlen személyes, társas és szakmai kompetenciák fejlesztésére 6 óra/***

80.3.5. Figyelemösszpontosítást fejlesztő gyakorlatok, a gyors reakció, a rögtönzés. Disputa: vita szervezése.

A kapcsolatok mélyítése: a figyelmes hallgatás, a segítő beszélgetés.

Az együttműködés – a kooperáció fejlesztését segítő gyakorlatok, a képesség fejlesztését segítő játékok.

Az empátia és a türelem fejlesztése.

A személyészlelés, a személyészlelési ítéletek pontosságának fejlesztése.

Az antiszociális magatartás észlelése.

Komplex gyakorlat: adott szituáció (rendőri intézkedés) „mintha" megélése.

80.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem.

80.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

80.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás	x			
3.	megbeszélés		x	x	
4.	vita		x		
5.	szemléltetés			x	
6.	kooperatív tanulás		x		
7.	szimuláció		x		
8.	szerepjáték		x		
9.	házi feladat	x			

80.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		

1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.2.	Csoportos versenyjáték		x		

80.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

81. Társadalomismeret és szakmai kommunikáció gyakorlat III. tantárgy 31 óra

81.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók sajátítsák el a speciális rendvédelmi kommunikáció szabályait, a konfliktus- és stresszkezelési technikákat.

81.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nincs

81.3. Témakörök

81.3.1. ***Speciális rendvédelmi kommunikáció*** ***12 óra***

81.3.2. A mindennapi kommunikáció és a rendvédelmi szervek kommunikációjának hasonlóságai és különbözőségei

A kommunikáció speciális szabályai

A rendvédelmi szervek intézkedéseikor felmerülő tipikus helyzetek, személyes reakciók, ezek elemzése.

81.3.3. Konfliktuskezelés ***13 óra***

Konfliktuskezelés módszerei, azok alkalmazása.

A kommunikációs zavarok felismerése és a leküzdésükre szolgáló technikák alkalmazása.

A non verbális és metakommunikációs jelzések értelmezése, azokra történő reagálás.
Az előítéletes megnyilatkozások felismerése, kezelésükre a megszerzett ismeretek alkalmazása.
Az antiszociális magatartásformák felismerése, kezelésükre az asszertív kommunikáció alkalmazása.

81.3.4. Stresszkezelés ***6 óra***

Stresszkezelési technikák megismerése és alkalmazása.

81.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem.

81.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

81.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés		x	x	
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	kooperatív tanulás		x		
6.	szimuláció		x		
7.	szerepjáték		x		

81.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
2.	Komplex információk körében				
2.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x	x		
2.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x	x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Műveletek gyakorlása		x		

4.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		

81.6. A tantárgy értékelésének módja

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)

71-80% jó (4)

61-70% közepes (3)

52-60% elégséges (2)

0-51% elégtelen (1)

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra
2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Rendvédelmi tábor
70 óra
A rendvédelmi tábor célja: A 9. évfolyamon elsajátított rendvédelmi szervek munkáját bemutató Rendvédelmi szervek és alapfeladatok I. elméleti ismeretekhez, a Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat I., illetve az Önvédelem és Intézkedéstaktika I. gyakorlat megnevezésű tantárgyhoz kapcsolódó ismeretek gyakorlása, elmélyítése.

Ajánlás a szakmai gyakorlat megszervezésére, folyamatára
A tanulók rendvédelmi tábori szakmai gyakorlata az iskolában vagy egy, a gyakorlat számára alkalmas (sportfoglalkozás és tantermi foglalkozás) helyen kerüljön megszervezésre.
Javasolt a tanulóknak Foglalkozási naplót vezetni, és abba rögzíteni az elvégzendő feladatokat, és azok értékelését.

A szakmai feladatok:
Az alakiasság fejlesztése.
A fizikai állóképesség fejlesztése, az önvédelem, a légpuskahasználat gyakorlása. Elsősegélynyújtás gyakorlása.
Környezetvédelmi gyakorlat.
Lehetőség esetén a rendvédelmi szervek (rendőrség, katasztrófavédelem, büntetés-végrehajtás) meglátogatása, munkájuk tanulmányozása, ennek hiányában a rendvédelmi szervek meghívott munkatársai előadásának meghallgatása.

Személy-és vagyonőri gyakorlat
70 óra
A személy és vagyonőri szakmai gyakorlat célja: A személy-és vagyonőri szakmai alapismeretek komplex gyakorlati alkalmazása. A gyakorlati képzésen a tanulók az elméleti szakaszban, a Magánbiztonság I. és a Személy és vagyonvédelmi alapismeretek gyakorlat tantárgy elsajátításakor megszerzett ismereteire építve meghatározott feladatok végrehajtásával a személy- és vagyonőri munka végzéséhez szakmai gyakorlati tapasztalatokat szereznek.

Ajánlás a szakmai gyakorlat megszervezésére, folyamatára:
A tanulók a szakmai gyakorlatot az iskolában hajtják végre.
Javasolt a tanulóknak Foglalkozási naplót vezetni, és abba rögzíteni az elvégzendő feladatokat, és azok értékelését.

A szakmai feladatok:
Az általános szolgálati ismeretek elméleti anyaghoz kapcsolódó gyakorlatok.
A személy- és vagyonvédelmi alapismeretek anyaghoz kapcsolódó gyakorlatok.

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Rendvédelmi tábor
70 óra
A rendvédelmi tábor célja: A 10. évfolyamon elsajátított Önvédelem és Intézkedéstaktika II. gyakorlat, valamint a Társadalomismeret és szakmai kommunikáció gyakorlat II. megnevezésű tantárgyhoz kapcsolódó ismeretek gyakorlása, elmélyítése.

Ajánlás a szakmai gyakorlat megszervezésére, folyamatára
A tanulók rendvédelmi tábori szakmai gyakorlata az iskolában vagy egy, a gyakorlat számára alkalmas (sportfoglalkozás és tantermi foglalkozás) helyen kerüljön megszervezésre.
Javasolt a tanulóknak Foglalkozási naplót vezetni, és abba rögzíteni az elvégzendő feladatokat, és azok értékelését.

A szakmai feladatok:
A fizikai állóképesség fejlesztése, az önvédelem és közelharc fogások, a testi kényszer, a légpuskahasználat gyakorlása.
A fizikai alkalmassági követelményekre való felkészülés.
A rendvédelmi szervek feladatellátásához szükséges ismeretek gyakorlása.
A hatékony szakmai írásbeli és szóbeli kommunikáció gyakorlása.
Lehetőség esetén a rendvédelmi szervek (rendőrség, katasztrófavédelem, büntetés-végrehajtás) meglátogatása, munkájuk tanulmányozása, ennek hiányában a rendvédelmi szervek meghívott munkatársai előadásának meghallgatása.

Katasztrófavédelmi összefüggő szakmai gyakorlat
35 óra
A katasztrófavédelmi szakmai gyakorlat célja: A katasztrófavédelmi szakmai (tűzoltó és tűzmegelőzési) alapismeretek komplex gyakorlati alkalmazása, a szakmai gyakorlat során történő elsajátítása. A gyakorlati képzésen a tanulók az elméleti szakaszban, a Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat II. tantárgy elsajátításával megszerzett katasztrófavédelmi ismereteikre építve meghatározott feladatok végrehajtásával a katasztrófavédelmi munka végzéséhez szakmai gyakorlati tapasztalatokat szereznek.

Ajánlás a szakmai gyakorlat megszervezésére, folyamatára
A tanulók a szakmai gyakorlatot az iskolában vagy egy kijelölt katasztrófavédelmi szervnél hajtják végre.
Javasolt a tanulóknak Foglalkozási naplót vezetni, és abba rögzíteni az elvégzendő feladatokat, és azok értékelését.

A szakmai feladatok:
Elemek a katasztrófavédelmi alapismeretekből;
Tűzoltói és tűzmegelőzési alapismeretek elméleti anyaghoz kapcsolódó gyakorlat

Rendőrségi gyakorlat

35 óra

A rendőrségi szakmai gyakorlat célja: A rendvédelmi szervek szakmai alapismereteinek komplex gyakorlati alkalmazása. A gyakorlati képzésen a tanulók az elméleti szakaszban, a Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat II. tantárgy elsajátítása során megszerzett ismereteire építve meghatározott feladatok végrehajtásával a rendőri munka végzéséhez szakmai gyakorlati tapasztalatokat szereznek.

Ajánlás a szakmai gyakorlat megszervezésére, folyamatára:

A tanulók a szakmai gyakorlatot az iskolában és/vagy egy kijelölt rendőri szervnél hajtják végre. Javasolt a tanulóknak Foglalkozási naplót vezetni, és abba rögzíteni az elvégzendő feladatokat, és azok értékelését.

A szakmai feladatok:

Az általános szolgálati, szolgálatellátási ismeretek gyakorlása.

H E L Y I S Z A K K É P Z É S I K E R E T T A N T E R V

a

34 811 04

SZAKÁCS

SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet és
- a 34 811 04 számú, Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 04
Szakképesítés megnevezése: Szakács
A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év
Elméleti képzési idő aránya: 30%
Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
vagy iskolai végzettség hiányában:
Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 18. Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség: —
Előírt gyakorlat: —
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	790,5 óra/év
Összesen:		2343 óra		2582,5 óra

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

34 811 04 SZAKÁCS

Tantárgy	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	Összes óraszám	Elmélet óraszám	Gy óra
hetek száma	36	36	31			
Foglalkoztatás II.			0,5	15,5	15,5	
Foglalkoztatás I.			2	62	62	
Vendéglátó gazdálkodás	3	1	1	175	175	
Általános élelmiszerismeret	1,5	1	1	121	121	
Élelmiszerbiztonságról általában	1			36	36	
Vendéglátás higiéniája		0,5		18	18	
Szakmai idegen nyelv	1	1		72	72	
Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	5			180	180	
Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.	5,5			198		19
Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.		15,5		558		55
Ételkészítési ismeretek elmélet		2	1,5	118,5	118,5	
Ételkészítési ismeretek gyakorlat		2	17,5	614,5		61
Ételkészítési ismeretek gyakorlat(közös)		2	2	134		13
Nyári gyakorlat	140	140		280		28

Heti szakmai óraszám:	17	25	25,5	2582,5	798	17

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	**11,5**	**5,5**	**140**	**5,5**	**19,5**	**140**	**6**	**19,5**
	Összesen	**17**			**25**			**25,5**	
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**							**0,5**	
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**							**2**	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	**Vendéglátó gazdálkodás**	**3**			**1**			**1**	
11518-16 Élelmiszerismeret	**Általános élelmiszerismeret**	**1,5**			**1**			**1**	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	**Élelmiszerbiztonságról általában**	**1**							
	Vendéglátás higiéniája				**0,5**				
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	**Szakmai idegen nyelv**	**1**			**1**				
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	**Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet**	**5**							
	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.		**5,5**						
	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.					**15,5**			
12095-16 Ételkészítési ismeretek	**Ételkészítési ismeretek elmélet**				**2**			**1,5**	
	Ételkészítési ismeretek gyakorlat					**2**			**17,5**
	Ételkészítési ismeretek gyakorlat (közös)					**2**			**2**

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	**414**	**198**	**140**	**198**	**702**	**140**	**186**	**604,5**	**2582,5**
	Összesen	**612**			**900**			**790,5**		
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**	**0**	**0**		**0**	**0**		**15,5**	**0**	**15,5**
	Munkajogi alapismeretek							3,5		3,5
	Munkaviszony létesítése							4		4
	Álláskeresés							4		4
	Munkanélküliség							4		4
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**	**0**	**0**		**0**	**0**		**62**	**0**	**62**
	Nyelvtani rendszerezés 1							10		10
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10
	Nyelvi készségfejlesztés							22		22
	Munkavállalói szókincs							20		20
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	**Vendéglátó gazdálkodás**	**108**	**0**		**36**	**0**		**31**	**0**	**175**
	A gazdálkodás elemei, a piac	12								12
	Vendéglátó alapismeretek	40			8					48
	Adózási ismeretek				10					10
	Ügyvitel a vendéglátásban							16		16
	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	20								20
	Viszonyszámok	18								18
	Árképzés	18			8					26
	Jövedelmezőség				8					8
	Készletgazdálkodás				2			8		10
	Elszámoltatás							7		7
11518-16 Élelmiszerismeret	**Általános élelmiszerismeret**	**54**	**0**		**36**	**0**		**31**	**0**	**121**
	Táplálkozás ismeret	12								12
	Környezetvédelmi ismeretek	2								2
	Fogyasztóvédelem	4								4
	Élelmiszerek csoportjai I.	36			4					40
	Élelmiszerek csoportjai II.				19					19
	Élelmiszerek csoportjai III.				13			4		17
	Élelmiszerek csoportjai IV,							12		12
	Élelmiszerek csoportjai V.							15		15
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	**Élelmiszerbiztonságról általában**	**36**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**36**
	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	6								6
	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	12								12
	Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság	8								8
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	10								10
	Vendéglátás higiéniája	**0**	**0**		**18**	**0**		**0**	**0**	**18**

	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei				10					10
	Személyi higiénia				2					2
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6					6
12096-16 Szakács szakmai idegen nyelv	**Szakmai idegen nyelv**	**36**	**0**		**36**	**0**		**0**	**0**	**72**
	Konyhai helyiségek, gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak	12								12
	Mértékegységek idegen nyelven	2								2
	Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven	14								14
	Szakmai technológiák	8								8
	Receptek fordítása				22					22
	Konyhai kommunikáció				14					14
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	**Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet**	**180**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	**180**
	A szakács szakma alapozó ismeretei	15								15
	Technológiai ismeretek	18								18
	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)	36								36
	Levesek, levesbetétek	22								22
	Meleg előételek	14								14
	Sós tésztaételek	9								9
	Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsából (kecske, nyúl) készíthető ételek	50								50
	Háziszárnyasokból készíthető ételek	16								16
	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.	**0**	**198**		**0**	**0**		**0**	**0**	**198**
	A szakács szakma alapozó ismeretei		4							4
	Technológiai ismeretek		18							18
	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)		39							39
	Levesek, levesbetétek		28							28
	Meleg előételek		22							22
	Sós tésztaételek		10							10
	Vágóállatokból (sertés-húsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb házi-állatok húsából (kecske, nyúl) készíthető ételek		54							54
	Háziszárnyasokból készíthető ételek		23							23
	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.	**0**	**0**		**0**	**558**		**0**	**0**	**558**
	Ismerkedés a munkahellyel és (Balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonsági alapoktatások)					18				18
	Előkészítő és kiegészítő műveletek					100				100
	Köretek, saláták, főzelékek, mártások készítése					110				110
	Levesek, levesbetétek készítése					100				100
	Meleg előételek, sós tésztaétezlek					50				50
	Házi állatok húsából készíthető ételek					180				180
12095-16 Ételk	**Ételkészítési ismeretek elmélet**	**0**	**0**		**72**	**0**		**46,5**	**0**	**118,5**

	Vadon élő állatok húsából, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek				18					18
	Vegetáriánus ételek				6					6
	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások				26					26
	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)				16					16
	Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés				6					6
	Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása							9		9
	A nemzetközi gasztro-kultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek							10,5		10,5
	Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei							10		10
	Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében							6		6
	A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása							11		11
	Ételkészítési ismeretek gyakorlat	**0**	**0**		**0**	**72**		**0**	**542,5**	**614,5**
	Vadon élő állatok húsából, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek					72			38	110
	Vegetáriánus ételek								60	60
	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások								182,5	182,5
	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)								90	90
	Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre.								95	95
	Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok					72			5	77
	Ételkészítési ismeretek gyakorlat(közös)	**0**	**0**		**0**	**72**			**62**	**134**

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.
A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.
A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.”

A
11499-12 azonosító számú
Foglalkoztatás II.
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás II.
FELADATOK	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat	x
Feltérképezi a karrierlehetőségeket	x
Vállalkozást hoz létre és működtet	x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít	x
Diákmunkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x
Álláskeresési módszerek	x
Vállalkozások létrehozása és működtetése	x
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédkészség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önfejlesztés	x
Szervezőkészség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Kapcsolatteremtő készség	x

Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

82. Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra

82.1. A tantárgy tanításának célja

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

82.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

82.3. Témakörök

82.3.1. Munkajogi alapismeretek 3,5 óra

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

82.3.2. Munkaviszony létesítése 4 óra

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

82.3.3. Álláskeresés 4 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

82.3.4. Munkanélküliség 4 óra

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök"): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök"): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

82.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

82.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

82.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x			
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat			x	

82.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			

1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.3	Tesztfeladat megoldása		x		

82.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)
71-80% jó (4)
61-70% közepes (3)
52-60% elégséges (2)
0-51% elégtelen (1)

A
11497-12 azonosító számú
Foglalkoztatás I.
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás I.
FELADATOK	
Idegen nyelven:	
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Idegen nyelven:	
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok	x
a munkakör alapkifejezései	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Nyelvi magabiztosság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Információgyűjtés	x
Analitikus gondolkodás	x

83. Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra

83.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

83.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

83.3. Témakörök

83.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 10 óra

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

83.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 10 óra

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

83.3.3. Nyelvi készségfejlesztés 22 óra

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó

szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.
Az elsajátítandó témakörök:
- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

83.3.4. Munkavállalói szókincs 20 óra

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)
A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

83.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

83.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

83.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			
7.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

83.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

83.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
11561-16 azonosító számú
Gazdálkodási ismeretek
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 11561-16 azonosító számú Gazdálkodási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Vendéglátó gazdálkodás
FELADATOK	
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	x
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot	x
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz	x
Választékot állít össze, árlapot készít	x
Figyelemmel kíséri az árukészletet	x
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból	x
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását	x
Rendelést állít össze	x
Árut rendel	x
Árut vesz át	x
Leltározási feladatot végez	x
Standol, elszámol a napi bevétellel	x
Adózással kapcsolatos nyilvántartást végez	x
Nyugtát, kézpénzfizetési/átutalási számlát állít ki	x
Bizonylatot állít ki	x
Munkaidő nyilvántartást vezet	x
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást	x
Anyaghányadot, kalkulációt készít	x
Veszteség számításokat végez	x
Gazdálkodási számításokat végez	x
Kiszámítja az ételek tápanyag és energia tartalmát	x
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és a költségek alakulását	x
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat	
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit	x
A gazdálkodás alapegységei	x
A vállalkozás lényege és jellemzői	x
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit	x
Vendéglátó szoftvert használ	x

SZAKMAI ISMERETEK	
A gazdálkodás körfolyamatai és elemei	x
A gazdálkodás piaci szereplői	x
A piacok csoportosítása	x
A piac tényezői és azok összefüggései	x
A piaci verseny	x
A gazdálkodás alapegységei	x
A vállalkozások lényege és jellemzői	x
Gazdálkodás és ügyvitel	x
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák	x
Raktári készlet kezelése, ellenőrzése	x
Az áruátvétel szabályai folyamata	x
Költségelszámolás	x
Az anyagfelhasználás mérése	x
Az étlaptervezés formái jelentősége alapelvei	x
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei	x
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei	x
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér	x
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	x
A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye	x
A vendéglátás gazdasági számításai	x
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók.	x
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók	x
Árképzés	x
Viselkedéskultúra kommunikáció	x
Az üzleti élet írásbeli formái	x
A vendéglátás üzletkörei üzlettípusai	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvi íráskészség	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x
Elemi számolási készség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önállóság	x
Szorgalom, igyekezet	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Közérthetőség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Tervezési képesség	x

Rendszerező képesség	x
Áttekintő képesség	x

84. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy 175 óra

84.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdálkodás alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony, létesítésével és megszüntetésével, kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő- gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás fő tevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.

Alapvető statisztikai, árképzési jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése.

Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése.

Optimális készletkialakításhoz szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség, tervezése, elemzése, mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása

84.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok méréssel, anyaggazdálkodással, kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakat. A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, és kapcsolódik az Általános élelmiszerismeretek tantárgy témaköreihez

84.3. Témakörök

84.3.1. A gazdálkodás elemei, a piac 12 óra

A gazdálkodás alapfogalmai

A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)

Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)

A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)

A piac történeti áttekintése (tiszta piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)

A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)

A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

84.3.2. A vendéglátó alapismeretek 48 óra

- A vendéglátás fogalma, főtevékenységei:

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés, stb.

Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)
Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)
Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)
Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)
Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

- Vendéglátás tárgyi feltételei:

Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)
Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek)
Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)
A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)

- Vendéglátás személyi feltételei:

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek
Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)
Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei
Munkaköri leírás célja, tartalma
Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei
Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)
Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)
Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)
Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

- A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)
Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)
Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

84.3.3. Adózási ismeretek 10 óra

Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói
Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)
A témakör részletes kifejtése

84.3.4. Ügyvitel a vendéglátásban 16 óra

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás
Nyomtatványok felismerése, kitöltése**,** alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)
Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)

Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás
Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya…)
Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra
Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő…)

84.3.5. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás 20 óra

Százalékszámítás, kerekítés szabályai
Mértékegység átváltások
Tömegszámítás
Energia- és tápérték táblázat
Anyaghányad-számítás
Veszteség- és tömegnövekedés számítás

84.3.6. Viszonyszámok 18 óra

Bázis- és láncviszonyszám
Százalékszámítás kerekítés szabályai
Megoszlási viszonyszám

84.3.7. Árképzés 26 óra

Árkialakítás szempontjai
Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár
ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
ÁFA számítás
Árképzés, árkialakítás
Árengedmény- és felárszámítás
Ár és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs

84.3.8. Jövedelmezőség 8 óra

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)
Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)
Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)
Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása
Az eredmény elemzése (eredményszint)

84.3.9. Készletgazdálkodás 10 óra

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)
Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban

84.3.10. Elszámoltatás 7 óra

Leltárhiány, többlet értelmezése
Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése
Raktár elszámoltatása
Termelés elszámoltatása
Értékesítés elszámoltatása

84.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

84.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

84.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Kiselőadás			x	
3.	Megbeszélés		x		
4.	Szemléltetés			x	
5.	Házi feladat	x			

84.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				

4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

84.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
11518-16 azonosító számú
Élelmiszerismeret
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Általános élelmiszerismeret
FELADATOK	
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat	x
Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit	x
Termékkészítésnél és értékestésnél alkalmazza a legfontosabb fehérje forrásokat	x
Termékkészítésnél és értékestésnél alkalmazza a legfontosabb szénhidrát forrásokat	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza az élelmiszerekben található zsírokat, lipideket	x
Alkalmazza a vitaminokról és ásványi sókról megtanult fogalmakat	x
Tudatos környezetvédelmi tevékenységet folytat	x
Szelektíven gyűjti a hulladékot	x
Megkülönbözteti az alapvető élelmiszereket és élvezeti cikkeket	x
Édes, sós és savanyú íz kialakításánál felhasználja az ízesítőanyagok tulajdonságait	x
Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket	x
Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket	x
Termékkészítésnél, és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről állagáról tanult ismereteket	x

Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a száraztésztákról megtanult ismereteket	x
Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat	x
Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi, tengeri és egyéb hidegvérű állatokat	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat	x
Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és gyümölcsöket	x
Táplálkozástani összetételük alapján rangsorolja a zöldségeket, gombákat és a gyümölcsöket	x
Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról felhasználásáról megtanult ismereteket	x
Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Táplálkozástani ismeretek	x
Környezetvédelmi ismeretek	x
Fogyasztóvédelmi ismeretek	x
Alapízesítést befolyásoló anyagok	x
Fűszerek	x
Tej, tejtermékek	x
Tojás	x
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták	x
Természetes édesítőszerek	x
Zsiradékok	x
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak, hidegvérűek, vadak	x

Zöldségek	x
Gombák csoportjai	x
Gyümölcsök	x
Édesipari termékek, Koffein tartalmú élelmiszerek	x
Alkohol tartalmú italok, alkoholmentes italok	x
Adalékanyagok, kényelmi anyagok, mesterséges édesítőszerek	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű hallott szövegmegértése	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Pontosság	x
Felelősségtudat	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Rendszerező képesség	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x

85. Általános élelmiszerismeret tantárgy 121 óra

* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

85.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használni tudják az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. Az élelmiszerismeret tantárgy célja a vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése, a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása

85.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. A szakmai ismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódik a tartalom.

85.3. Témakörök

85.3.1. Táplálkozási ismeretek 12 óra

Táplálkozás jelentősége:
Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
Emésztés, tápanyag felszívódás
Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
Élelmiszerek tápértékének megőrzése:
Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
Befejező műveletek
Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

85.3.2. Környezetvédelmi ismeretek 2 óra

Vizek védelme
Környezeti elemek védelme
Veszélyes hulladék
Zajvédelem

85.3.3. Fogyasztóvédelem 4 óra

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel
Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek
Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

85.3.4. Élelmiszerek csoportjai I 40 óra

Alap ízeket befolyásoló anyagok:
Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok:
Természetes édesítőszerek (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése
Só jellemzése felhasználása
Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)
Fűszerek:
Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
Tej és termékeinek:
A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése
A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata
Tojás:
Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása.
Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
Tojás érzékszervi vizsgálata
Malomipari termékek:
Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők
Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata
Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése
Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban
Zsiradékok:
Állati eredetű zsiradékok
(vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
Növényi eredetű zsiradékok
(kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása.
Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

85.3.5. Élelmiszerek csoportjai II. 19 óra

Hús húsipari termékek
Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.
Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
Vadak jellemzése:
Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása
Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása
Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

85.3.6. Élelmiszerek csoportjai III. 17 óra

Zöldségek:
Zöldségek átlagos összetétele
Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása
Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
Gyümölcsök:
Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása
Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása
Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

85.3.7. Élelmiszerek csoportjai IV. 12 óra

Édesipari termékek:
Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása
Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása
Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása
Koffein tartalmú élelmiszerek:
Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel
Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

85.3.8. Élelmiszerek csoportjai V. 15 óra

Italok:
Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
Párlatok
Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
Adalékanyagok:
Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
Kényelmi anyagok:
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

85.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

85.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

85.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szimuláció			x	
10.	Szerepjáték			x	
11.	Házi feladat			x	

85.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	

2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		

85.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)
71-80% jó (4)
61-70% közepes (3)
52-60% elégséges (2)
0-51% elégtelen (1)

A
11519-16 azonosító számú
Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Élelmiszerbiztonság alapjai	Vendéglátás higiéniéje
FELADATOK		
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x	x
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat	x	x
Alkalmazza az élelmiszerekben lévő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	
Betartja és betarttatja a HAACCP előírásait	x	x
Betartja és betarttatja a higiéniai előírásokat	x	x
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági illetve a minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x	
Mikroorganizmusok jellemzői	x	
Élelmiszer eredetű megbetegedések	x	
Élelmiszerek tartósítása	x	
Élelmiszer vizsgálat	x	
Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	x	
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	x	
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer jogszabályai	x	x
Személyi higiénia		x
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkésztési követelményei		x

Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása		x
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája kritikus pontok ellenőrzése		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság	x	x
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x

86. Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy 36 óra

86.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat,
kialakítani a felelős magatartást, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.
Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak
megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.
A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei,
feltételeinek elsajátítása

86.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

86.3. Témakörök

86.3.1. Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak 6 óra

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
Élelmiszer minőség
Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)
Élelmiszer nyomon követhetőség
Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében
Vállalkozói felelősség
Hatósági felügyelet
Fogyasztói magatartás
Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

86.3.2. Élelmiszer mikrobiológia,tartósítás 12 óra

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
Mikroorganizmusok csoportosítása
Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)
Szennyeződés
Romlás, romlást okozó mikrobák
Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok
Élelmiszer eredetű megbetegedések
Ételmérgezés
Ételfertőzés
Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében
Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók
Az élelmiszerek romlása
A tartósítás fogalma
Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

86.3.3. Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság. 8 óra

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról

Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
Állatgyógyászati szermaradékok
Peszticid maradékok
Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott
szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozottbifenilek)
Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
Zsírban, olajban sütés szabályai
Csomagoló anyagok
Élelmiszerrel érintkező felületek
Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
Tengeri és édesvízi biotoxinok
Hisztamin
Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
Mérgező állatok,
Mérgező növények

86.3.4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok. 10 óra

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája
Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
A GHP helye és szerepe a szabályozásban
Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban;
Húsok származási helye
Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)
Speciális területekre vonatkozó jogszabályok
Vendéglátás és közétkeztetés
Ételmérgezés, ételfertőzés
Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

86.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

86.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

86.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	

7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szimuláció			x	
10.	Házi feladat			x	

86.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		

86.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

87. **Vendéglátás higiénéje tantárgy 18 óra**

87.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei
és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben. Nincs előtanulmányi követelmény

87.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül

87.3. Témakörök

87.3.1. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei 10 óra

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei
Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma
Bejáratok kialakításának követelményei
Raktárak kialakításának követelményei
Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei
Mosogatók kialakításának követelményei
Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

87.3.2. Személyi higiénia 2 óra

Személyi higiénia

Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei
Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
Jelentősége az élelmiszerbiztonságban
Személyi és tárgyi feltételek
A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
Betegségek, sérülések
Egészségügyi alkalmasság
Látogatók, karbantartók
Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

87.3.3. Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei 6 óra

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

87.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, laboratórium

87.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

87.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szerepjáték			x	
10.	Házi feladat			x	

87.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				

1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		

87.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
12096-16 azonosító számú
Szakács szakmai idegen nyelv
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 12096-16 azonosító számú Szakács szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Szakács szakmai idegen nyelv
FELADATOK	
Idegen nyelven kommunikál munkatársaival	
Alkalmazza az üzleti helyiségekkel, konyhákkal, azok gépeivel, eszközeivel, felszereléseivel, az ott használt kéziszerszámokkal kapcsolatos idegen nyelvű kifejezéseket	
Idegen nyelven használja a mértékegységeket, azok átváltásait	
Idegen nyelven kommunikál az élelmiszerekről, azok előkészítésével kapcsolatos műveletekről	
Recepteket fordít és értelmez	
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad, valamint beszámol feladatairól, tevékenységéről	
SZAKMAI ISMERETEK	
Szakmai idegen nyelvű kommunikáció (olvasás, írás, fordítás, értelmezés)	
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a munkatársakkal, a beszállítókkal, vendégekkel	
Konyhai helyiségek, eszközök, elő- és elkészítő valamint befejező műveletek szakkifejezéseinek szakszerű alkalmazása idegen nyelven	
Mértékegységek idegen nyelvű ismerete	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Idegen nyelvű beszédkészség	
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	
Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	
Idegen nyelvű feliratok értelmezése, megértése számítógépen	
Mértékegységek használata idegen nyelven	
Technológiai kifejezések értő használata	
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Szorgalom, igyekezet	

Fejlődőképesség, önfejlesztés	
Igényesség	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	
Kapcsolatteremtő készség	
Együttműködő képesség	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	
Gyakorlatias feladatértelmezés	

88. Szakács szakmai idegen nyelv tantárgy 72 óra

88.1. A tantárgy tanításának célja

A szakács munkakörben végzett tevékenységekhez használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. A szakmai tartalmú idegen nyelvű írásbeli, olvasásbeli és szóbeli kommunikáció megalapozása.

88.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a szakács szakmai modulok és az élelmiszerismeretek modul tartalmaihoz.

88.3. Témakörök

88.3.1. Az üzleti helyiségek, a konyhai gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak ***12 óra***

Szakmai technológiák

A konyha és kapcsolódó helyiségeinek leírása, funkciói az egyes helyiségekben végzett tevékenységek

A különböző helyiségekben alkalmazott gépek, eszközök, berendezések, kézi szerszámok, egyéb használati tárgyak és azok alkalmazása

88.3.2. Mértékegységek idegen nyelven ***2 óra***

3. A szakács szakmai tevékenysége során alkalmazott mértékegységek, azok átváltásai, alkalmazásai az adott idegen nyelv területén megszokottak szerint.
4. A mérésesekhez használt eszközök

88.3.3. Alapanyagok és azok előkészítése ***14 óra***

Növényi eredetű élelmiszerek és azok előkészítése

Állati eredetű élelmiszerek és azok előkészítése

Gombák és előkészítésük

Fűszerek és ízesítők és azok előkészítése, alkalmazása

88.3.4. Szakmai technológiák ***8 óra***

Az ételkészítés elkészítő- és elkészítést kiegészítő műveletei és azok alkalmazása

Hőkezelési eljárások (sütési módok, pirítás, párolás, főzési módok, gőzülések, új technológiai eljárások), hideg úron való elkészítés műveletei

Sűrítések, dúsítások, ízesítések, fűszerezések egyéb kiegészítő műveletek

Az ételkészítést követő eljárások: készen tartás, tálalás, díszítés

88.3.5. Receptek fordítása ***22 óra***

Minden ételcsoporthoz tartozó receptek fordítása autentikus szakanyag felhasználásával.

88.3.6. Konyhai kommunikáció ***14 óra***

A szakács szakmai tevékenységekkel összefüggő napi kommunikációs feladatok

Feladatok kiadása, értelmezése

Tevékenységek leírása, elmondása

Kollegák közötti mindennapos kommunikációs tartalmak

88.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

88.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

88.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés	x	x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	házi feladat	x			

88.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	

2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x	x	
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése		x		
3.2.	rajz készítése leírásból		x		
3.3.	rajz készítés tárgyról		x		
3.4.	rajz kiegészítés		x		
3.5.	rajz elemzés, hibakeresés		x		
3.6.	rajz készítése Z-rendszerről	x			
3.7.	rendszerrajz kiegészítés	x			
3.8.	rajz elemzés, hibakeresés			x	
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x			
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
4..4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló			x	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal	x	x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.5.	Csoportos versenyjáték		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x			
6.2.	Műveletek gyakorlása	x			
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
7.	Üzemeltetési tevékenységek körében				

7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	x			
7.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés	x			
7.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése	x			
7.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	x			
8.	Vizsgálati tevékenységek körében				
8.1.	Technológiai próbák végzése	x			
8.2.	Technológiai minták elemzése		x	x	

88.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
12094-16 azonosító számú
Ételkészítési ismeretek alapjai
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 12094-16 azonosító számú Ételkészítési ismeretek alapjai megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai
FELADATOK			
Alkalmazza a raktározás szabályait	x	x	x
Elvégzi az egyéni előkészületeit		x	x
Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, kéziszerszámokat, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról		x	x
Alkalmazza a konyhai munkafolyamatok felépítését	x	x	x
Az egyéni munkavégzést megtervezi, megszervezi		x	x
Munkavégzésében együttműködik társaival		x	x
Tudja alkalmazni az elkészítésre kerülő ételek alapanyagainak kiméréséhez a súly- és az űrmértékeket		x	x
Nyers és feldolgozott élelmiszereket készít elő további felhasználásra: húst, halat, zöldség- és gyümölcsféléket, gombát, tojást, malomipari termékeket		x	x
Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez		x	x
Étel kiegészítőként kínált salátákat, önteteket készít, tálal		x	x
Főzelékeket készít, tálal		x	x
Köreteket készít, tálal		x	x
Hideg és meleg mártásokat készít, tálal		x	x
Leveseket és betéteit készíti és tálalja		x	x
Meleg előételeket készít, tálal		x	x
Sós tésztaételeket készít, tálal		x	x
Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal		x	x
Házi szárnyasok felhasználásával ételeket készít, tálal		x	x
Ételeket jellegüknek megfelelően készen tart		x	x
Gondoskodik a maradványok tárolásáról, kezeléséről		x	x
Szükség szerint mosogat		x	x
Rendet, tisztaságot tart környezetében		x	x

Betartja az élelmiszerbiztonsági elvárásokat		x	x
Belartja a balesetvédelmi, a munkavédelmi és a tűzrendészeti szabályokat	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK			
Konyhai gépek, berendezések, eszközök, kéziszerszámok rendeltetésszerű, szakszerű használata		x	x
Súly- és űrmértékek alkalmazása		x	x
Ételkészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei		x	x
Húsrészek (vágóállatok, házi szárnyasok) felismerése, húsok előkészítése		x	x
Növényi eredető élelmiszerek és gombák felismerése és előkészítése		x	x
Étel kiegészítő saláták és öntetek	x	x	x
Főzelékek és feltétek	x	x	x
Köretek	x	x	x
Hideg és meleg mártások	x	x	x
Levesek és levesbetétek	x	x	x
Meleg előételek	x	x	x
Sós tésztaételek	x	x	x
Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek	x	x	x
Házi szárnyasok felhasználásával készíthető ételek	x	x	x
Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	x	x	x
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti és munkavédelmi szabályai	x	x	x
Munkahelyi és személyi higiénia	x	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Szakmai tartalmú hallott szöveg megértése	x	x	x
Írott szakmai szöveg olvasása, megértése	x	x	x
Szakmai tartalmú beszédkészség	x	x	x
Szakmai szövegek olvasható kézírása	x	x	x
Elemi számolási készség	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Állóképesség		x	x
Koordinált motorikus mozgás		x	x
Szakmai alázat	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Irányíthatóság	x	x	x
Együttműködés	x	x	x
Konfliktuskezelő képesség	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			

Áttekintő képesség	x	x	x
Egyszerű munkafolyamatok szervező képesség	x	x	x
Kommunikációs képesség	x	x	x

89. Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet tantárgy 180 óra

89.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulóknak meg kell ismerniük, illetve el kell sajátítaniuk:

- Az ételkészítéssel kapcsolatos helyiségeknek, azok kialakításának, berendezéseinek, eszközeinek, az alkalmazott kéziszerszámoknak és azok alkalmazásának, használatának alapismereteit.
- Az ételek készítéséhez felhasznált élelmiszereket és azok előkészítését.
- Az elkészítéshez szükséges elkészítő-, és az elkészítést kiegészítő technológiai műveleteket
- Az ételek hőn tartásának, tálalásának és díszítésének alapjait és követelményeit.
- Az élelmiszerbiztonsági követelményeknek eleget tevő tevékenykedés szabályait.
- A tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítését

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulókban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés elképzelhetetlen megfelelő munkakultúrával, amelynek része a technológiai fegyelem, az alázat, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése.
Fejlődjenek azok a képességek (gondolkodás, absztrahálás, rendszerezés, lényegkiemelés, összefüggéslátás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek nélkülözhetetlenek az ismeretek feldolgozásához, befogadásához és felhasználásához.

89.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Élelmiszerismeretek
Gazdálkodási ismeretek
Élelmiszerbiztonsági ismeretek
Szakmai idegen nyelv

89.3. Témakörök

89.3.1. A szakács szakma alapozó ismeretei *15 óra*

Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások
Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)
Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában
Az élelmiszerbiztonság alapjai

A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelései és azok alkalmazási területei

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák**,** kiegészítő helyiségek

89.3.2. Technológiai alapismeretek *18 óra*

Az ételkészítés munkafolyamata
A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása
A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése
A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése
Gombák rendszerezése és előkészítésük
Malomipari termékek és előkészítésük
Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés
Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés

89.3.3. **Étel kiegészítők** ***36 óra***

8.3.3.1. Saláták, salátaöntetek (36/12 óra)

(Étel kiegészítőként kínált saláták)
Nyers-, főzéssel készített- és tartósított saláták
Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek
Salátabár összeállítása
A csírák szerepe, készítése és kínálása

8.3.3.2. Köretek (36/10 óra)

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.
Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköretek
Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.
Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek.
Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.
Vegyes köretek.

8**.3.3.3. Főzelékek (36/6 óra)**

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek

8.3.3.4. Mártások, pecsenyelevek (36/8 óra)

Meleg mártások:
Egyszerű meleg mártások
Gyümölcsmártások
Fehér mártások (tej- és bársonyos alap- és alapú mártások)
Vajmártások (felvert mártások)
Barnamártások
Pecsenyelevek
Csatnik
Hideg mártások:
Majonéz alapú mártások
Vinaigretta alapú mártások
Egyéb hideg mártások
Zománc mártások

89.3.4. Levesek, levesbetétek ***22 óra***

Híglevesek:
Hús és csontlevesek

Erőlevesek
Magyaros híglevesek
Összetett híglevesek
Egyéb híglevesek
Híglevesek betétei
Sűrített levesek:
Egyszerű sűrített levesek
Pürélevesek
Krémlevesek
Hideg és meleg eljárással készített gyümölcslevesek
Összetett sűrített levesek
Alternatív módon sűrített levesek
Nyáklevesek
Sűrített levesek betétei

89.3.5. Meleg előételek ***14 óra***

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények)
Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás)
Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztákból készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek, rétesek)
Rizottók
Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények)
Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények)

89.3.6. Sós tésztaételek ***9 óra***

Egyszerű gyúrt és száraz tésztákból készíthető sós tésztaételek
Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek
Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek

89.3.7. Vágóállatokból készíthető ételek 50 óra

5. 27.3.7.1.Sertéshúsból készíthető ételek (50/18 óra)

Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek
Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek
Párolással készíthető sertéshús ételek
Főzéssel készíthető sertéshús ételek
Füstölt sertéshúsok
Disznótoros ételek
Belsőségekből készíthető sertéshús ételek

6. 27.3.7.2.Borjúhúsból készíthető ételek (50/10 óra)

Egészben sütéssel készíthető borjúhús ételek
Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek
Párolással készíthető borjúhús ételek
Főzéssel készíthető borjúhús ételek
Belsőségekből készíthető borjúhús ételek

7. 27.3.7.3. Marhahúsból készíthető ételek (50/14 óra)

Egészben sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek
Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek

Párolással készíthető marhahús ételek
Főzéssel készíthető marhahús ételek
Belsőségekből készíthető marhahús ételek

8. 27.3.7.4. Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek (50/6 óra)

Egészben és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek
Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek
Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek

9. 27.3.7.5. Egyéb háziállatok húsából készíthető ételek (50/6 óra)

Kecskéből és házinyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

89.3.8.* Házi szárnyasok húsából készíthető ételek *16 óra

Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek
Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Galambból és gyöngyikéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

89.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

89.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

89.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	előadás			x	
3.	megbeszélés	x		x	
4.	önálló ismeretfeldolgozás	x			
5.	vita		x	x	
6.	kiselőadás			x	
7.	szemléltetés			x	
8.	projekt		x		
9.	kooperatív tanulás		x		
10.	munkaterv készítés	x	x	x	

89.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	

1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x		x	
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x	x	
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x	x	

89.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:
A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100% jeles (5)
71-80% jó (4)
61-70% közepes (3)
52-60% elégséges (2)
0-51% elégtelen (1)

90. Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I. tantárgy198 óra

90.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulóknak a tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítésével meg kell ismerniük és gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- az elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulókban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.
Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége.

90.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az ételkészítés alapjai (elmélet) tantárgy ismereteire épülnek. Kapcsolódó ismeretek a gazdálkodás keretében elsajátított mérési, súly-, hossz- és űrmérték átváltási ismeretek

90.3. Témakörök

90.3.1. A szakács szakma alapozó ismeretei ***4 óra***

Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

90.3.1.1. A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások a gyakorlatban

Munkavédelmi előírások a konyhai gyakorlatban
Balesetvédelmi előírások a konyhai gyakorlatban
Tűzvédelmi előírások érvényesítése a konyhai gyakorlatban
Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)
Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában
Az élelmiszerbiztonsággal összefüggő gyakorlati tennivalók
Szelektív hulladékgyűjtéssel és moslékkezeléssel összefüggő gyakorlati feladatok.
Egyéni felkészülés a gyakorlati foglalkozásokra

90.3.1.2. A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelései és azok alkalmazási területei.

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek.
Üzleti alaprajzok, helyiségkialakítások, eszközök gyakorlati megismerése

90.3.2. Technológiai alapismeretek ***18 óra***

Az ételkészítés munkafolyamata értelmezése a gyakorlatban
Vételezés, anyagkimérés a gyakorlati foglalkozásokhoz
A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése
Gombák előkészítése
Malomipari termékek előkészítése
Állati eredetű élelmiszerek előkészítése
Az elkészítés műveletei a gyakorlatban: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés a gyakorlatban
Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés a gyakorlatban

90.3.3. **Étel kiegészítők** ***39 óra***

90.3.3.1. Saláták, salátaöntetek

(Étel kiegészítőként kínált saláták)
Nyers és főzéssel készített saláták készítése
Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek készítése
A csírák készítése és alkalmazása

Köretek

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek készítése

Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköretek készítése
Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek készítése
Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek készítése
Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek készítése
Vegyes köretek összeállítása

Főzelékek

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek készítése

Mártások, pecsenyelevek

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások készítése
Gyümölcsmártások készítése
Fehér mártások (tej- és bársonyos alap- és alapú mártások) készítése
Vajmártások (felvert mártások) készítése
Barnamártások készítése
Pecsenyelevek készítése
Csatnik készítése
Hideg mártások:
Majonéz alapú mártások készítése
Vinaigretta alapú mártások készítése

Egyéb hideg mártások készítése
Zománc mártások készítése

90.3.4. Levesek, levesbetétek ***28óra***

Híglevesek:
Hús és csontlevesek készítése
Erőlevesek készítése
Magyaros híglevesek készítése
Összetett híglevesek készítése
Egyéb híglevesek készítése
Betétek készítése híglevesekhez
Sűrített levesek:
Egyszerű sűrített levesek készítése
Pürélevesek készítése
Krémlevesek készítése
Gyümölcslevesek készítése
Nyáklevesek készítése
Összetett sűrített levesek készítése
Betétek készítése sűrített levesekhez

90.3.5. Meleg előételek ***22 óra***

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények) készítése
Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás) készítése
Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztákból készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek, rétesek) készítése
Rizottók készítése
Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények) készítése
Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények) készítése

90.3.6. Sós tésztaételek ***10 óra***

Egyszerű gyúrt és száraz tésztákból készíthető sós tésztaételek készítése
Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek készítése
Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek készítése

90.3.7. Vágóállatokból készíthető ételek7 54 óra

9.3.7.1.**Sertéshúsból készíthető ételek**
Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése
Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése
Párolással készíthető sertéshús ételek készítése
Főzéssel készíthető sertéshús ételek készítése
Disznótoros ételek készítése
Belsőségekből készíthető sertéshús ételek készítése
9.3.7.2. **Borjúhúsból készíthető ételek**
Egészben sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése
Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése
Párolással készíthető borjúhús ételek készítése
Főzéssel készíthető borjúhús ételek készítése

Belsőségekből készíthető borjúhús ételek készítése
9.3.7.3. **Marhahúsból készíthető ételek**
Egészben sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése
Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése
Párolással készíthető marhahús ételek készítése
Főzéssel készíthető marhahús ételek készítése
Belsőségekből készíthető marhahús ételek készítése
9.3.7.4. **Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek**
Egészben és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése
Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek készítése
Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése

90.3.8.* Házi szárnyasok húsából készíthető ételek *23 óra
Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek készítése
Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
Galambból és gyöngyösből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése

90.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely vagy gyakorlati képzőhely

90.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

90.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x	x	
2.	megbeszélés		x	x	
3.	vita		x		
4.	bemutatás	x	x	x	
5.	gyakorlás	x	x		
6.	munkaterv készítés	x	x		

90.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
1.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x	x	

2.	Komplex információk körében				
2.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
2.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x	x		
2.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x	x	x	
2.4.	Utólagos szóbeli beszámoló	x	x	x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x			
4.2.	Műveletek gyakorlása	x			
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x	x	
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése	x		x	
6.2.	Technológiai minták elemzése	x		x	
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

90.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről

a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

91. Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II. 558 óra

91.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók az elméleti ismeretekben tanultak ütemezéséhez, annak tematikájához és tartalmához igazítottan készítsék el azokat az alapételeket, amelyek biztosítják a számukra a megfelelő jártasságot az alapanyagok feldolgozásához, az előkészítő, az elkészítő és a befejező technológiai műveletek begyakorolt végzéséhez.
Ennek érdekében gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést,
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- a tradicionális ételek készítése során alkalmazott elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- tradicionális ételek önálló készítését,
- a modern konyhatechnológiai eljárások alkalmazását,
- a nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítését.
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

A tanulók üzemi környezetben napi munkálatokhoz kapcsolódó feladatok végzésével:

- szerezzenek tapasztalatokat a nagyüzemi munkamegosztással végzett tevékenykedésben,
- az egyéni és a csoportos felelősségvállalásban,
- gyakorolják be azokat a motorikus mozgásokat, szakmai fogásokat, amelyeket az alapételek készítése során megismertek

Bővítsék ismereteiket:

- az adott üzlet napi kínálatában szereplő ételekkel
- a nagyüzemi eszközök, gépek és az ebből eredő technológiák alkalmazásában az elő-, az el-, és a kiegészítő műveletek terén
- az élelmiszerbiztonsági követelmények üzemi körülmények közötti betartásában, az ehhez kapcsolódó operatív feladatok végzésében

A képzettség kompetenciák fejlesztése, azaz a gyakorlati ismertekhez juttatás közben:

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulókban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, gondolkodás, kreativitás, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége. Megalapozzák a tudatos technológia alkalmazást, az önfejlődést, az életen át tartó tanulást.

91.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma Az ételkészítési ismertek alapjai, tantárgyaiban, valamint az élelmiszerismeret és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tantárgyainak a keretében elsajátítottakkal szoros egységben, arra építve kell, hogy feldolgozásra kerüljön. A további ismeretek a tanulók foglalkoztatását biztosító vendéglátó egységek ételkínálatát kell, hogy tükrözzék.

91.3. Témakörök

91.3.1. Ismerkedés a munkahellyel, balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonsági alapoktatás 18 óra

Az üzlet helyiségei, azok funkciói, a munkatársak, azok feladatkörei és az üzleti munkarend
A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások
Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)
Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában
Az élelmiszerbiztonság alapjai

91.3.2. Előkészítő és konyhai kiegészítő tevékenységek *100 óra*

Az ételkészítés munkafolyamata
A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása
A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése.
A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése.
Gombák rendszerezése és előkészítésük
Malomipari termékek és előkészítésük.

Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése.
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés.
Befejező műveletek: hőn tartás adagolás, tálalás, díszítés

91.3.3. Saláták, öntetek, körétek, főzelékek, mártások, csatnik, pecsenyelevek.***110 óra***
Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.
Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített körétek készítése.
Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.
Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

91.3.4. Levesek, levesbetétek ***100 óra***
Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek
Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, tojáskocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)
Egyszerű és összetett sűrített levesek
Püré-, krém- és nyáklevesek
Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek
Sűrített levesek betéteinek készítése (pl.: galuska, vajas galuska, burgonyagombóc)
Az üzleti kínálatban szereplő levesek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

91.3.5. Meleg előételek és sós tésztaételek készítése ***50 óra***
Zöldség- és főzelékféléből tojásokból, tésztafélékből, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető meleg előételek és rizottók készítése
Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztaételek
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

91.3.6. Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek ***180 óra***
Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeiből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek
Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hízott kacsa, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

91.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely vagy gyakorlati képzőhely

91.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

91.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	megbeszélés	x	x	x	
3.	munkaterv készítés	x	x		
4.	vita	x	x	x	
5.	szemléltetés	x	x		
6.	szimuláció	x	x		

91.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.3.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
2.3.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x	x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x			
4.2.	Műveletek gyakorlása	x			

4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
5.	Vizsgálati tevékenységek körében				
5.1.	Technológiai minták elemzése	x			
5.2.	Tárgyminták azonosítása	x			

91.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

A
12095-16 azonosító számú
Ételkészítési ismeretek
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 12095-16 azonosító számú Ételkészítési ismertek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Ételkészítési ismeretek elmélet	Ételkészítési ismeretek üzemi
FELADATOK		
Betartja és betartatja az élelmiszerbiztonsági előírásokat		x
Munkavégzéséhez célirányosan, a munka- és balesetvédelmi követelmények figyelembe vételével használja az eszközöket		x
A napi üzemeltetés során felmerülő szakmai feladatok megoldása		x
Ételkészítési elő-, elkészítési és befejező műveletek végez		x
Feladatvégzéséhez alapanyagokat ismer fel, választ ki és mennyiségeket mér meg	x	x
Munkájával összefüggő kiegészítő munkafolyamatokat old meg		x
SZAKMAI ISMERETEK		
Élelmiszerbiztonsági ismeretek alkalmazása	x	x
Tűz-, baleset- és munkavédelmi ismeretek	x	x
Technológiai eljárások	x	x
A feldolgozott tananyag alkalmazói ismerete	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Konyhai eszközök célirányos, szakszerű használata		x
Technológiai eljárások alkalmazása		x
Szakmai kommunikáció	x	x
Személyes és környezeti higiénia		x
Tevékenység és termék elemző képesség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Állóképesség		x
Koordinált motorikus mozgás		x
Íz - és esztétikai érzék		x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Együttműködő képesség	x	x
Konfliktuskezelő képesség	x	x
Irányíthatóság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Problémamegoldó gondolkodás	x	
Feladatelemzés, problémák ok elemzése	x	x
Olvasott és hallott szakmai szöveg megértése	x	x

92. Ételkészítési ismeretek elmélet tantárgy 118,5 óra

92.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy témaköreinek feldolgozásával:

- Bővíteniük kell az ételkészítés alapjai tantárgy tananyagának a feldolgozása során szerzett ismereteit
- Az újabb ételek készítéséhez felhasznált élelmiszereket és azok előkészítését.
- Az elkészítéshez szükséges elkészítő-, és az elkészítést kiegészítő technológiai műveleteket
- Az ételek hőn tartását, tálalását és díszítését
- Az élelmiszerbiztonsági követelményeknek eleget tevő tevékenykedés szabályait.
- El kell sajátítaniuk a tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítését és az ezeket meglapozó ismereteket
- El kell érni, hogy tudatosodjék bennük a technológiai folyamatok hatása a nyersanyagok tulajdonságira
- Tudatossá kell, hogy váljék a rendszerben összefüggésekben való gondolkodásuk

Emellett tájékozódniuk kell:

- A nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítéséről és a kultúrában, az egészségtudatos táplálkozásban betöltött szerepükről.
- A szakács egyéb feladatiról, azok megoldásáról

Tovább kell fejleszteni a tanulókban azokat a személyiségjegyeket, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés elképzelhetetlen megfelelő munkakultúrával, amelynek része a technológiai fegyelem, az alázat, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése.

Tovább kell fejleszteni azokat a képességeket (gondolkodás, absztrahálás, rendszerezés, lényegkiemelés, összefüggéslátás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek nélkülözhetetlenek az ismeretek feldolgozásához, befogadásához és felhasználásához.

92.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Ételkészítési ismertek alapjai tantárgy szakmai tartalmára épül és kapcsolódik az élelmiszerismeret, az élelmiszerbiztonsági alapismeretek és a gazdálkodási ismeretek tantárgy tananyagtartalmához.

92.3. Témakörök

92.3.1. Vadon élő állatok húsából és halakból egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek 18 óra

Vadon élő állatok húsából készíthető ételek

A vadon élő állatok csoportosítása, tárolása, jellemzése, bontása, első- és másodlagos előkészítése
Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fürjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.
Vándorhalakból készíthető ételek.
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek.

92.3.2. Vegetáriánus ételek 6 óra

A vegetáriánus étkezés alapjai és sajátos alapanyagai
Különböző típusú vegetáriánus étkezést szolgáló levesek, előételek, főételek és befejező fogások

92.3.3. Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások 26 óra

Az éttermi tészták készítésének sajátos technológiája
Az éttermi tészták kiegészítői
Gyúrt tészták:
Egyszerű gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel készíthető éttermi tészták
Burgonya és túró alapú gyúrt tészták
Kevert tészták:
Palacsinták
Morzsafélék
Egyéb kevert tészták
Omlós tészták
Rétesek, bélesek
Vajas- és hájas tészták
Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták
Égetett tészták
Felvert tészták
Felfújtak, pudingok
Gyümölcsök és gyümölcs készítmények
Desszertek
Sajtok kínálása

92.3.4. Hidegkonyhai ismeretek 16 óra

Az önálló hidegkonyhai üzem kialakítása, funkciói és készítményei
Hidegkonyhai alapkészítmények (aszpikok, zselék, krémek, habok, öntetek)
Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták
Párolt – főtt saláták
Salátakoktélok
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.
Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).
Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek
Galantinok, húshabok (mous-ok)
Kocsonyák
Hideg halételek.
Hideg húsételek, felvágottak.
Vegyes ízelítők.
Hidegtálak
Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott)

92.3.5. Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek, szállodai reggeliztetés 6 óra

Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek (allergén anyagok, cukor-, glutén-, laktóz mentes és egyéb speciális ételek)

Allergén anyagok a humán táplálkozásban és azok kezelése, alkalmazása az ételkésztésben
A cukormentes, étkezés és ételkészítés alapjai
Glutén mentes alapanyagok és az azokból készíthető ételek
Laktóz mentes étkezés és ételkészítés alapjai
Egyéb speciális étkezés sajátos ételei

Szállodai reggeliztetés
A szállodai reggeli- és italválaszték összeállítása
Tradicionális és büfé kínálású reggeli ételek és italok készítése
A vendégtérben végzett elkészítő és befejező tevékenységek

Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása 9 óra
Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása a korszerű ételkészítésben és az egészségtudatos táplálkozásban
Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)
Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés
Konfitálás
A „cook and chill" rendszerű ételkészítés
A pakojet alkalmazása
A termo-mixer alkalmazása

92.3.6. A nemzetközi gasztrokultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek 10,5 óra
Nemzetközi standardé vált nemzeti étel specialitások
Pl.: Risotto, Paella, Gazpacho, Sabayon, Gravlax, Tempura, Curry, Guacamole, Carbonara, Tavaszi tekercs, Tabbuleh, Chickencocovan, Macaron, Ossobuco, Ratatouille, Angolkrém

92.3.7. Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei 10 óra
A magyar és más nemzeti és tájegységi konyhák jellemzésének szempontjai és jellemzése
Francia, olasz, angol, spanyol, osztrák, német és további 2-3 nemzet sajátos ételkínálata
A keresztény, a zsidó és a muzulmán étkezési szokások sajátosságai
Tradicionális tájegységi ételek a Kárpát-medencében

92.3.8. Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében 6 óra
Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás

Az üzleti választék összeállásának szempontjai
Az étlappal és az étrenddel kapcsolatos tartalmi és formai elvárások

A tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében (internet, televízió, írott szakmai és egyéb kiadványok)
A tömegkommunikációs eszközök kínálta ételkészítési kultúra feldolgozása és bevonása az önfejlesztésbe:

- az internet tudatos alkalmazása
- a televízió szakmai jellegű adásainak figyelemmel kísérése és hasznosítása
- a könyvek, újságok és folyóiratok szerepe az önképzésben

92.3.9. A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretetek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása8 óra

92.3.9.1. A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretetek 11 óra

A nagy létszámmal üzemelő konyhák munkarendje
A konyhai munka tervezése és szervezése

92.3.9.2. A feldolgozott ismeretek szintetizálása

A különböző témakörökben feldolgozott és elsajátított ismeretek szintetizálása kiemelt figyelemmel az írásbeli, a szóbeli és a gyakorlati vizsgakövetelményekre.

92.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

92.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

92.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	házi feladat			x	

92.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		

1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x		x	
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x		x	
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x		x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x	x		
3.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x	x	x	
3.4.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4..4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		
5.2.	Műveletek gyakorlása	x			
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése	x	x		

6.2.	Technológiai minták elemzése	x	x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

92.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:
A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

93. Ételkészítési ismeretek gyakorlat tantárgy 614,5 óra

93.1. A tantárgy tanításának célja
1.11. A tantárgy tanításának célja

A tanulók az elméleti ismeretekben tanultak ütemezéséhez, annak tematikájához és tartalmához igazítottan készítsék el azokat az alapételeket, amelyek biztosítják a számukra a megfelelő jártasságot az alapanyagok feldolgozásához, az előkészítő, az elkészítő és a befejező technológiai műveletek begyakorolt végzéséhez.
Ennek érdekében gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést,
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- a tradicionális ételek készítése során alkalmazott elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- tradicionális ételek önálló készítését,
- a modern konyhatechnológiai eljárások alkalmazását,

- a nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítését.
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

A tanulók üzemi környezetben napi munkálatokhoz kapcsolódó feladatok végzésével:

- szerezzenek tapasztalatokat a nagyüzemi munkamegosztással végzett tevékenykedésben,
- az egyéni és a csoportos felelősségvállalásban,
- gyakorolják be azokat a motorikus mozgásokat, szakmai fogásokat, amelyeket az alapételek készítése során megismertek

Bővítsék ismereteiket:

- az adott üzlet napi kínálatában szereplő ételekkel
- a nagyüzemi eszközök, gépek és az ebből eredő technológiák alkalmazásában az elő-, az el-, és a kiegészítő műveletek terén
- az élelmiszerbiztonsági követelmények üzemi körülmények közötti betartásában, az ehhez kapcsolódó operatív feladatok végzésében

A képzettség kompetenciák fejlesztése, azaz a gyakorlati ismertekhez juttatás közben:

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulókban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, gondolkodás, kreativitás, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége. Megalapozzák a tudatos technológia alkalmazást, az önfejlődést, az életen át tartó tanulást.

93.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma Az ételkészítés alapjai, az ételkészítési ismeretek modulok tantárgyaiban, valamint az élelmiszerismeretek és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tantárgyainak a keretében elsajátítottakkal szoros egységben, arra építve kell, hogy feldolgozásra kerüljön. A további ismeretek a tanulók foglalkoztatását biztosító vendéglátó egységek ételkínálatát kell, hogy tükrözzék.

93.3. Témakörök

93.3.1. Vadon élő állatokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek 110 óra

Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fürjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek
Vándorhalakból készíthető ételek
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása

93.3.2. Vegetáriánus ételek 60 óra

Különböző típusú vegetáriánus levesek, előételek, főételek és befejező fogások készítése
(Fontosabb alapanyagok: zöldségfélék, hüvelyesek, szójakészítmények, szejtán, köles, hajdina, csírák, tojásmentes tészták, gyümölcsök, tojás és tejtermékek)

93.3.3. Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások 182,5 óra

Egyszerű- és burgonya- valamint túró alapú gyúrt tésztákból különböző technológiákkal készíthető éttermi tészták
Gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel
Kevert tészták (palacsinták, morzsafélék, egyéb kevert tészták)
Omlós tészták
Rétesek, bélesek
Vajas- és hájas tészták
Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták
Égetett tészták (bő zsiradékban és forró levegőben sütéssel valamint főzéssel)
Felvert tészták (piskóta és egyéb felvertek)
Felfújtak, pudingok
Gyümölcsök és gyümölcs készítmények
Desszertek
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

93.3.4. Hidegkonyhai készítmények 90 óra

Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták
Párolt és főtt saláták
Salátakoktélok
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.
Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).
Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek
Galantinok, húshabok (mous-ok)
Kocsonyák
Hideg halételek.
Hideg húsételek, felvágottak.
Vegyes ízelítők.
Hidegtálak
Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott)
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

93.3.5. Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre ***95 óra***

A témakör részlet Ételek készítése:
Légritkított térben történő hőkezeléssel (Sous-vide)
Alacsony hőmérsékleten történő hőkezeléssel
Konfitálással
A pakojet alkalmazásával
A termo-mixer alkalmazásával
Tájjellegű, nemzeti és vallási hagyományokat kifejező ételek késztése
A nemzetközi gasztrokultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek
Pl.: Risotto, Paella, Gazpacho, Sabayon, Gravlax, Tempura, Curry, Guacamole, Carbonara, Tavaszi tekercs, Tabbuleh, Chickencocovan, Macaron, Ossobuco, Ratatouille, Angolkrém
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.
es kifejtése

93.3.6. Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok 77 óra

93.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely vagy gyakorlati képzőhely

93.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

93.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x		
2.	megbeszélés		x		
3.	vita	x	x		
4.	szemléltetés	x	x		
5.	projekt		x		
6.	szimuláció		x		

93.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Csoportos munkaformák körében				
2.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		

2.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
2.3.	Csoportos versenyjáték		x		
3.	Gyakorlati munkavégzés körében				
3.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		
3.2.	Műveletek gyakorlása	x			
3.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
4.	Vizsgálati tevékenységek körében				
4.1.	Technológiai próbák végzése	x			
4.2.	Technológiai minták elemzése	x			
4.3.	Anyagminták azonosítása	x			
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

93.6. A tantárgy értékelésének módja

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:
A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

13. Ételkészítési gyakorlat KÖZÖS 134 óra

9.1. A tantárgy tanításának célja

A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok

rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítése, technológia újdonságok bevezetése, kínálattervezés.

9.2. Témakörök

9.2.1. Az ételkészítés sajátos területei I.(hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek) 25*óra*

Hidegkonyhai készítmények termelése:
Hideg előételek:
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek:
Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék.
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.
Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).
Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt).
Galantinok.
Kocsonyák.
Hideg halételek.
Hideg húsételek, felvágottak.
Vegyes ízelítők.
Dísztálak.
Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott).
Különleges és összetett levesek készítése.
Levesbetétek.

9.2.2. Az ételkészítés sajátos területei II.(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei) 27 *óra*

Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagylaltserlegek, tányérdesszertek elkészítése.
A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:
Éttermi tészták
Hideg édességek
Felfújtak, pudingok
Cukrászsütemények
Rétesfélék
Zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.)
Parfék, fagylaltok
Öntetek, mártások, habok
Dekorációk
Öntetek, egyéb kiegészítők:
- Szószok
- Mártások
- Sabayon-ok
- Redukciók

Dekorációk:

- Touille-ok („ropogósok”)
- Ostyák
- Csokoládék
- Cukrok
- Piskóták
- Gyümölcsök

Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről
Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről
A francia konyha jellegzetes ételeiről
Az angol konyha jellegzetes ételeiről
A német konyha jellegzetes ételeiről
A skandináv konyha jellegzetes ételeiről
A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről
Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről

9.2.3. Vendég előtti ételkészítés *25 óra*

Vendég asztalánál végzett műveletek:
Ételkészítés és flambírozás a vendég asztalánál
Szeletelés a vendég asztalánál
Tálalás a vendég asztalánál

9.2.4. Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal *26 óra*

Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása:
Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során
Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)
Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés
Konfitálás
Sokkolás (cook and chill)
Mikrohullámú hőkezelés
Hidegen sütés technológia
A mindenkor jelentkező új irányzatok követése
Különféle tálalási módok, díszítési műveletek

9.2.5. Büfé és rendezvényételek kalkulációja számítógépen *31 óra*

A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok felépítése.
A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok különböző menüpontjainak használata.
Napi, heti és havi anyagfelhasználás nyomon követése.
Leltározás előkészítése, bonyolítása, kiértékelése.
Napi menük összeállítása.
Rendezvények ajánlatának elkészítése.
Kalkulációkészítés.

Tápanyagszámítás.

9.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely és/vagy gyakorlati képző hely

9.4. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

9.4.1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)*

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x	x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	vita	x	x		-
1.4.	szemléltetés	x	x		-
1.5.	projekt		x		-
1.6.	szimuláció		x		-

9.4.2. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	**Csoportos munkaformák körében**				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		-
2.	**Gyakorlati munkavégzés körében**				
2.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		-
2.2.	Műveletek gyakorlása	x	x		-
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-
3.	**Vizsgálati tevékenységek körében**				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		-
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		-
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			-

A tantárgyak értékelésének módja egységes, a következőképpen alakul:

A szaktanár, pedagógus a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal

minősíti. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet az intézmény pedagógia programja szerint. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz.

Az érdemjegyek és osztályzatok a következők:

A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél a következők érvényesülnek.

81-100%	jeles (5)
71-80%	jó (4)
61-70%	közepes (3)
52-60%	elégséges (2)
0-51%	elégtelen (1)

Összefüggő szakmai gyakorlat

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel
1/9. évfolyamot követően 140 óra
2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
A szakács szakma alapozó ismeretei
Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek
A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások
Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)
Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában
Az élelmiszerbiztonság alapjai

A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelései és azok alkalmazási területei.

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák**,** kiegészítő helyiségek
Ismerkedés az üzlet helyiségeivel, azok funkcióival, az azokban használatos gépekkel, eszközökkel, berendezésekkel, és használatukkal, alkalmasukkal.

Technológiai alapismeretek
Az ételkészítés munkafolyamata
A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása
A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése
A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése
Gombák rendszerezése és előkészítésük
Malomipari termékek és előkészítésük
Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés
Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés

Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, pecsenyelevek:
Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.
Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.
Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.
Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
Levesek, levesbetétek, meleg előételek, sós tésztaételek

Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek
Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, tojáskocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)
Egyszerű és összetett sűrített levesek
Püré-, krém- és nyáklevesek
Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek
Sűrített levesek betéteinek készítése (pl: galuska, vajas galuska, burgonyagombóc)

Meleg előételek és sós tésztaételek készítése

Zöldség- és főzelékféléből tojásokból, tésztafélékből, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető meleg előételek és rizottók készítése
Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztaételek

Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek

Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeiből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek
Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hízott kacsa, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek

Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat 1.

Témakörök:

Vadon élő állatokból készíthető ételek

Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fürjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek
Vándorhalakból készíthető ételek
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

Vegetáriánus ételek

Különböző típusú vegetáriánus levesek, előételek, főételek és befejező fogások készítése

Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások

Egyszerű- és burgonya- valamint túró alapú gyúrt tésztákból különböző technológiákkal készíthető éttermi tészták
gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel
Kevert tészták (palacsinták, morzsafélék, egyéb kevert tészták)
Omlós tészták
Rétesek, bélesek
Vajas- és hájas tészták
Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták
Égetett tészták (bő zsiradékban és forró levegőben sütéssel valamint főzéssel)
Felvert tészták (piskóta és egyéb felvertek)
Felfújtak, pudingok
Gyümölcsök és gyümölcs készítmények
Desszertek

P R O G R A M T A N T E R V

a

22. SZOCIÁLIS

ágazathoz tartozó

4 0923 22 03

Szociális ápoló és gondozó

SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

1.1 Az ágazat megnevezése: Szociális

1.2 A szakma megnevezése: Szociális ápoló és gondozó

1.3 A szakma azonosító száma: 4 0923 22 03

1.4 A szakma szakmairányai: —

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Szociális ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Segédgondozó

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

	Évfolyam	1/9.		2/10.		3/11.		A képzés összes óraszáma
	Évfolyam összes óraszáma	**576 óra 36 hét x 16 óra**		**900 óra 36 hét x 25 óra**		**775 óra 31 hét x 25 óra**		**2251**
		elmélet	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	
Munkavállalói ismeretek	**Munkavállalói ismeretek**	**18**		**0**		**0**		**18**
	Álláskeresés	5						5
	Munkajogi alapismeretek	5						5
	Munkaviszony létesítése	5						5
	Munkanélküliség	3						3
Munkavállalói idegen nyelv	**Munkavállalói idegen nyelv**	**0**		**0**		**62**		**62**
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11		11
	Önéletrajz és motivációs levél					20		20
	„Small talk” – általános társalgás					11		11
	Állásinterjú					20		20
Szociális ágazati alapképzés	**Szakmai személyiségfejlesztés**	**144**		**0**		**0**		**144**
	Kommunikációs készségfejlesztés		36					36
	Viselkedéskultúra		36					36
	A reális énkép ismerete		36					36
	Konfliktuskezelés		36					36
	Pszichológia	**72**		**0**		**0**		**72**
	Általános és személyiséglélektani ismeretek	9	9					18

	Fejlődéslélektani alapok	9	9					18
	Szociálpszichológiai alapismeretek	9	9					18

	Családi mentálhigiéné	9	9					18
	Egészségügyi ismeretek	**72**		**0**		**0**		**72**
	Az emberi test felépítése	13	13					26
	Népegészségtani alapismeretek	6	6					12
	Gyógyszertani alapok	5	5					10
	Egészségkultúra	6	6					12
	Környezetvédelem és fenntarthatóság	6	6					12
	Elsősegélynyújtás alapismeretei	**54**		**0**		**0**		**54**
	Az elsősegélynyújtás alapjai		10					10
	Elsődleges teendő vészhelyzetben		10					10
	A segélyhívás folyamata, újraélesztés		6					6
	Eszméletlen sérült		6					6
	Baleseti sérülések		6					6
	Mérgezések		6					6
	Belgyógyászati állapotok és ellátásuk		10					10
	Társadalomismeret	**72**		**0**		**0**		**72**
	A mai magyar társadalom	9	9					18
	Demográfia és népesedés	9	9					18
	Család és háztartás	18						18
	Az emberi szükségletek rendszere	18						18
	Szociális ismeretek	**144**		**0**		**0**		**144**
	Szociális ellátórendszer ismerete	12	12					24
	A szociális segítés etikája	12	12					24
	Ismerkedés a szociális ellátórendszer intézményeivel	12	12					24

	Krízis - kitől kérhetek segítséget	7	7					14
	Függőség - szenvedély	7	7					14

	Humán szolgáltatások	12	12					24
	Szociális gondoskodás	10	10					20
Lelki egészségvédelem	**Mentálhigiéné**	**0**		**54+36**		**0**		**90**
	Mentálhigiéné alapismeretei			12	16			28
	Életkorok mentálhigiénéje			8	5			13
	Közösségi mentálhigiéné alapjai			8	5			13
	Félelem, szorongás, stressz és kezelésük			8	4			12
	Krízis, krízisintervenció			6	2			8
	Veszteségek, gyász, gyászolás			6	2			8
	Kiégés, Burnout és a Helfer szindróma			6	2			8
	Szakmai kommunikáció-, és készségfejlesztés	**0**		**56+16**		**52+10**		**134**
	Énkép, önismeret, társismeret			4	12	3	10	29
	Erőszak- és akadálymentes kommunikáció			4	12	3	10	29
	Kapcsolatok és tárgyalástechnika			4	12	3	10	29
	Segítő kapcsolat, segítő beszélgetés			4	12	3	10	29
	Szakmai identitás, pályatükör			2	6	3,5	6,5	18
	Esetmegbeszélés és szupervízió	**0**		**0**		**31**		**31**
	Esetmegbeszélés alapismeretei, szerepe, jelentősége a szociális munkában						15	15
	A szupervízió helye és szerepe a szociális munkában						16	16

Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei	**Szociálpolitika**	**0**		**36**		**36+10,5**		**82,5**
	Szociálpolitikai alapismeretek			7	9	3	3	22
	A jóléti rendszerek			2	3	2	3	10
	Közigazgatási ismeretek			3	2	3	2,5	10,5
	A szociálpolitika intézményrendszere			3	2	7	7	19
	A társadalmi helyzet és az egészség			3	2	8	8	21
	Jogi ismeretek	**0**		**36**		**0**		**36**
	Általános jog			12				12
	Az állam			12				12
	Jogok, jogszabályok			12				12
	Társadalomismeret	**0**		**72**		**0**		**72**
	Mai magyar társadalom			20	6			26
	Hátrányos helyzetű csoportok a társadalomban			16	6			22
	A szociológia alapfogalmai és tevékenységi területe			18	6			24
	Szociális munka	**0**		**0**		**70+7,5**		**77,5**
	Általános szociális munka					6	6	12
	Alkalmazott módszerek a szociális munkában					6	6	12
	Családokkal végzett szociális munka					6	6	12
	Szociális munka csoportokkal					6	6	12
	Közösségi szociális munka					6	6	12
	Szociális adminisztráció					8,5	9	17,5

G o	**Gondozási alapismeretek**	**0**		**48+24**		**0**		**72**
	Gondozás fogalma, történetisége, jellemzői			9	9			18
	Komplex gondozás			9	9			18
	Sajátos gondozási szükségletek			9	9			18
	A gondozás tervezése			9	9			18
	Gondozási szükségletek felmérése	**0**		**36+36**		**0**		**72**
	Szükségletek			12	12			24
	Szükségletek felmérése és módszerei			12	12			24
	Szükségletek és erőforrások			12	12			24
	Gondozás az alapellátásban	**0**		**36+36**		**36+26**		**134**
	Az alapellátás intézményrendszere				40			40
	Gondozási feladatok az alapellátásban				32		31	63
	Háztartási ismeretek						31	31
	Gondozás a szakosított ellátásban	**0**		**36**		**36+10,5**		**82,5**
	A szakosított ellátás intézményrendszere				24			24
	Gondozási feladatok a szakosított ellátásban				12		46,5	58,5
	Szociális gondozás adminisztrációja	**0**		**0**		**46,5**		**46,5**
	Dokumentációs alapismeretek					5	5	10

	Intézményi adminisztráció					5	5	10
	Minőségbiztosítás					3,5	3	6,5
	Adminisztráció az alapellátásban					5	5	10
	Adminisztráció a szakellátásban					5	5	10

	Akadályozottság és a segédeszközök	**0**		**0**		**46,5**		**46,5**
	Fogalmi meghatározások és az akadályozottság formái					6	6	12
	Segédeszközök					6	6	12
	Rehabilitáció					6	6,5	12,5
	Segédeszközök és a gondozói munka					5	5	10
Fejlesztő foglalkozások	**Szocioterápia-, és foglalkoztatásterápia**	**0**		**36**		**62**		**98**
	Foglalkoztatásterápia				18		15,5	33,5
	Rekreációs foglalkozások				18		15,5	33,5
	Programszervezés						15,5	15,5
	Munkaterápia						15,5	15,5
Ápo	**Ápolási alapismeretek**	**0**		**70+2**		**0**		**72**
	Általános ápolási ismeretek			2	12			14
	Aktivitás, pihenés			2	10			12
	Személyi higiéné biztosítása			2	10			12
	Tápanyag biztosítás			2	10			12
	Speciális ápolási igények			4	8			12

	Az ápoló személyisége			6	4			10
	Betegmegfigyelés	**0**		**40+14**		**0**		**54**
	A megfigyelés alapismeretei			3	7			10
	Általános tünettan			3	7			10
	A beteg általános megtekintése			4	7			11
	A beteg testtájankénti megtekintése			4	7			11
	Élettani funkciók megfigyelése			4	8			12

	Szakápolási ismeretek	**0**		**0**		**62+15,5**		**77,5**
	Sebgondozás					7	12	19
	Folyadékpótlás, injekciózás, vérvétel, oxigénellátás					7	12	19
	Mesterséges táplálás, ürítés- és váladék-kezelés					7	12,5	19,5
	Egészségnevelés, felvilágosítás					10	10	20
	Ápolási adminisztráció	**0**		**0**		**31**		**31**
	Az ápolói munka általános dokumentálása						7	7
	Anaemnésis és terápia adminisztrációja						7	7
	Az életfunkciókra vonatkozó adatok adminisztrálása						7	7
	Az ápolói tevékenységhez kapcsolódó egyéb adminisztráció						10	10
Klinik	**Belgyógyászati ismeretek**	**0**		**72**		**31+31**		**134**
	A keringés és vérképző rendszer megbetegedései			18	18			36
	Légzőszervek megbetegedései			12	12			24

	Emésztőrendszer és az anyagcsere betegségei			6	6	11	11	34
	Vizeletkiválasztás és szerveinek betegségei					11	11	22
	Reumatológiai és daganatos betegségek					9	9	18
	Neurológiai és pszichiátriai megbetegedések	**0**		**36**		**31**		**67**
	Neurológiai betegségek			18	18			36
	Pszichiátriai betegségek					15	16	31

	Kisklinikumi ismeretek	**0**		**0**		**31**		**31**
	Szemészeti betegségek					4	4	8
	Fül-, orr-, gégészeti megbetegedések					4	4	8
	Bőrgyógyászati betegségek					4	4	8
	Fertőző betegségek, járványok					3	4	7
	Gerontológia, geriátria	**0**		**72**		**0**		**72**
	Időskorral járó változások			6	18			24
	Időskorban előforduló problémák kezelése és támogatás			6	18			24
	Időskori rehabilitáció folyamata, feladatai			6	18			24
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0		140				
Szabadsáv (közismeret)								
Digitális kultúra		36		36				
Történelem és társadalomismeret				36				
Pénzügyi és munkavállalói ism.						62		

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az eh- hez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**

Megfogalmazza saját	Ismeri saját szemé- lyisége jellemvoná- sait, annak pozití-	Teljesen önállóan	Onismerete alapján törekszik céljai reális megfogalma- zására. Megjelené- sében igényes, vi- selkedésében visz- szafogott. Elkötele- zett a	
Szakképzési mun-	Ismeri a munka- szerződés tartalmi és	Instrukció alapján		
Felismeri, megne- vezi és leírja az	Ismeri a formális és informális álláske- resési	Teljesen önállóan		Internetes álláskere- sési portálokon

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása
Munkaviszony megszűnése, megszüntetése
Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)
Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

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

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

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

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek,	Ismeretek	Önállóság és felelősség	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és
Internetes álláskere- ső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.)	Ismeri az álláskere- sést segítő fórumo- kat, álláshirdetése- ket tartalmazó for- rásokat, állásokat hirdető vagy állás-	Teljesen önállóan	Törekszik kompe- tenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hang- súlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és szemé- lyes kompetenciái- nak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív kész- ségeit idegen nyel- ven fejleszteni (ol- vasott és hallott szöveg értése, írás- készség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az inter- netes böngészőket és álláskereső portá- lokat, és ezek segít-
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tar- talmi és formai	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni ön- életrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szö- vegszerkesztő prog- ram segítségével létre
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivá- ciós levelet ír, me-	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelmé- nyeit, felépítését, valamint tipikus	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségé- vel meg tud írni egy önéletrajzot,
Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtat- ványokat és doku-	Ismeri az álláskere- sés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális forma- nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelmé- nyeknek megfelelő létrehozása, e-
Felkészül az állásin- terjúra a megpá- lyázni kívánt állás- nak megfelelően, és céljait szem előtt	Ismeri az állásinter- jú menetét, tisztá- ban van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításáho	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kap- csolatban képes az internetről

Az állásinterjún, az állásinterjúra érke- zéskor vagy a kap- csolódó telefonbe- szélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, ame- lyek az interjú so- rán, az interjút megelőző és esetle- gesen követő tele- fonbeszélgetés	Teljesen önállóan		

3.2.1.6 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

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

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

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez

passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

3.2.1.6.4 Állásinterjú

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

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

3.3 Szociális ágazati alapoktatás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 558 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A szociális ágazat a gyermekjóléti alapellátáshoz- beleértve a bölcsődei ellátást is-, a gyermekvédelmi szakellátáshoz, a javítóintézeti ellátáshoz és a szociális ellátáshoz tartozó szolgáltatásokat foglalja magába. Cél, az embert szerető és jogait tisztelő a szükségletekhez igazodó szolgáltatási tevékenységek elsajátítása, a testi, szellemi, szociális jólét elősegítése. Az alapképzés alatt fejlődik a tanulók önismerete, önmagukkal és másokkal szembeni felelősségérzete, kommunikációja. A képzés alatt megismerik az ágazatra jellemző értékeket, a humánum, a másik ember irányába tanúsított tisztelet és elfogadás képviseletét, továbbá a szakmaterület tanításának megalapozásához szükséges készségeket, ismereteket.

3.3.1 Szakmai személyiségfejlesztés tantárgy 144 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók pályaszocializációjának, szakmai identitásának elősegítése. A tantárgy tanításának célja, a verbális és nonverbális kommunikációs technikák olyan szintű elsajátíttatása, melynek birtokában a tanuló képes lesz gondolatának, véleményének a közösségi normák szerinti megfogalmazására, álláspontjának megvédésére, indoklására és érvelésére. A tanulók önbizalmának, kompetenciáinak, készségeinek fejlesztése, melyek segítenek a képzésben résztvevők számára, hogy önmagukat és társaikat jobban megismerjék, az itt elsajátított gyakorlati ismereteket és készségeket a saját életükben és a segítés területén is hasznosítani tudják. A személyiségfejlesztő foglalkozások célkitűzése, hogy olyan ingereket adjon, és oly módon hasson az egyénre, aminek következtében változások induljanak el az egyénben az önreflexió fejlesztésével.

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

Pszichológus, viselkedéselemző, mentálhigiénés szakember, aki legalább 5 éves igazolt csoportvezetői tapasztalattal rendelkezik

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Osztályfőnöki órák tematikus tananyagai - énismeret, társismeret. A tanulóknak a családjukban, intézményekben, kortárscsoportokban, társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

3.3.1.4 A képzés órakeretének legalább 90%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
Ismerteti és alkal- mazza a verbális és	A kommunikáció	Teljesen önállóan	Vállalja az önpre- zentációt, mások jelenlétében. Kész a családi identitás, szerepek megisme- résére, önkifejezés gyakorlására. Al- kalmazza az önis- meretfejlesztés, és a szakmai hitelesség megőrzésének tech- nikáit. Együttmű- ködik	Digitális kommuni-
Ismerteti és alkal- mazza az eredmé- nyes kapcsolatépí- tés, kapcsolattartás	A kommunikáció hatékonyságát	Teljesen önállóan		Online felületek ismerete, használa- ta.
Betartja a meta- kommunikáció távolsági zónáit, szabályozza	Non-verbális kom- munikáció,	Teljesen önállóan		
Kommunikáci ója során	A kapcsolattartás szabályai,	Teljesen önállóan		
Alkalmazza az önismeretfejleszt és, a szakmai hitelesség megőrzésének	A személyiségfej - lesztés eszközei, technikái,	Teljesen önállóan		Digitális eszközök - visszacsatolás
Értelmezi a konflik- tusokat, alkalmazza a konfliktuskezelé	Konfliktuselméle -	Teljesen önállóan		
Ismerteti a szakmai titoktartás szabálya- it	Szakmai etikai szabályok és alkal- mazásuk a szociális szolgáltatások terü- letén, az intézmé- nyek	Teljesen önállóan		
Ismerteti az ön- elemzést, az önref- lektivitás szerepét,	A személyiség, énkép összetevői, elemei. Reflexió	Instrukció alapján részben		Videofilmek, kis- filmek - saját visel- kedési repertoár

3.3.1.6 A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 Kommunikációs készségfejlesztés

A kommunikáció fogalma, célja, csatornái

A verbális kommunikáció

A nem verbális kommunikáció

Metakommunikációs jelek

Kongruencia a kommunikációban

Mások kommunikációjának megfigyelése, elemzése

Saját kommunikáció reális észlelése

Saját szükségletekről és érzésekről szóló üzenetek közlése

Társak visszajelzéseinek fogadása

Kapcsolatteremtő készség fejlesztése a pozitív énkép függvényében

3.3.1.6.2 Viselkedéskultúra

Az etikett és protokoll szabályai a mindennapi életben

A mindennapi viselkedéskultúra alapnormáinak elsajátítása

Az udvarias és asszertív viselkedés szabályai

Bizalmi légkör kialakítása

Kapcsolatteremtés szabályai

Kapcsolatépítés, kapcsolattartás szabályai, elvárásai
Bemutatkozás illemtana – az első benyomás jelentősége
Köszönési formák

Telefonálás illemtana

Írásbeli, szóbeli közlések illemtana

A társas kapcsolatok területén való bánásmód irányelveinek alkalmazása szituációs gyakorlatok keretében

A szakmai együttműködés összefüggései, etikai szabályai és dilemmái A kompetenciahatárok és a titoktartási kötelezettség helyes értelmezése A szakmai partnerkapcsolatok ápolásának módjai

3.3.1.6.3 A reális énkép ismerete

A saját én tartalmai, tudatos identitás, a személyiség belső mozgásai, dinamizmusai

Az érett, felnőtt személyiség fogalma és aspektusai

A szerzett viselkedésminták, értékek és belső késztetések összehangolása

A személyén belüli érzelmi-indulati ellentmondások

A másik emberre adott reakcióinak sokszínű élményháttere

Agresszió fogalma és kezelése

A személyes kompetencia hatása a környezetre
A mentálhigiénés jóllét állapotának jellemzői
Rekreációs lehetőségek

3.3.1.6.4 Konfliktuskezelés A konfliktus fogalma, felismerése
Konfliktuskezelési stratégiák
Kommunikáció konfliktushelyzetekben

Konfliktuskezelő stratégiák felmérése és a stratégiák összefüggései

A hatékony konfliktuskezelés gyakorlata

A konfliktuskezelés a családi kapcsolatokba

A konfliktuskezelés a baráti kapcsolatokban

A szakmai kommunikáció, a kulturált vitakészség és a konfliktuskezelés fejlesztése

A meggyőzés kommunikációs eszközeinek alkalmazás

3.3.2 Pszichológia tantárgy 72 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A saját-, illetve mások lelki folyamatainak ismerete, értelmezése és kezelése. A fejlődéslélektan törvényszerűségeinek, sajátosságainak megismerése és a társas kapcsolatok hatásmechanizmusának ismerete és alkalmazása.

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

Viselkedéselemző, pszichológus, mentálhigiénés szakember, pszichopedagógus, pedagógia szakos tanár

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szakmai tartalmak: Készség és személyiségfejlesztés: énkép, önismeret-, társismeret. Társadalomismeret: a család és a csoport alapvető fogalmi rendszere

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

3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Érzelmeket felis- mer, értelmez és kezel	A pszichológia fogalma, területei és vizsgálómód- szerei. A lelki folyamatok rend-szere és	Teljesen önállóan	Elfogadó, a mássá- got tisztelő segít- ségnyújtás. Rugalmas alkal- mazkodás a környe- zetéhez, és a változ- tatás	Digitális felvételek készítése, visszacsa- tolás, érzelmi intel
Szituációhoz illő cselekvést végez.	Motívumok rend- szere, a motiváció folyamata, motí- vumtanulás, moti- vált viselkedés, elsődleges és	Teljesen önállóan		Videófilmek készí- tése, azok elemzése.

Érzelmi "életút-térképet" készít.	A fejlődéslélek-tan szabályai, törvény-szerűségei, befolyá- soló tényezői. Élet-kori periodizáció	Instrukció alapján részben	képessége. Türelmes önmagá- val és másokkal szemben is. Prob-lémaérzékeny, kö- vetkezetes,	Excel: grafikonok, diagramok, digitális

Adott kritériumok-nak megfelelő játé- kot készít.	A játék fogalma, funkciója, jellem- zői. A játékok sze-repe az emberek	Teljesen önállóan		Infógrafika
Felmérést készít-csoport belső viszo- nyainak elemzése,	A csoport fogalma, típusai. A csoport belső szerkezete, a csoport	Instrukció alapján részben önállóan		Google űrlapok, excel ismerete és
Egyszerű pszicho- lógiai jelenségeket értelmez	A szociálpszicholó- gia fogalma, terüle- tei, vizsgálómód-szerei.	Instrukció alapján		diagramok, ábrák -
Családi kapcsolato- kat ábrázol	A család fejlődési ciklusai, családi szerepek, a család- tagok helye és sze-	Instrukció alapján		ábrák, kapcsolati hálók digitális ábrá- zolása

3.3.2.6 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 Általános és személyiséglélektani ismeretek

A témakör betekintést nyújt a lelki jelenségek világába, és a személyiséglélektan alapvető ismereteivel a személyiség megértéséhez nyújt értelmezési keretet.

Az alábbi témákat dolgozza fel:

A pszichológia fogalma, tárgya, feladata és vizsgáló módszerei

A megismerési (kognitív) folyamatok rendszere

Az érzelmek világa

A cselekvés lélektana

A személyiség fogalma, összetevői, befolyásoló tényezői

Személyiségelméletek

3.3.2.6.2 Fejlődéslélektani alapok

A témakör az életkori szakaszok mentén a fejlődési sajátosságokkal, a fejlődést befolyásoló tényezőkkel és a korai anya-gyermek kapcsolat jelentőségével foglalkozik. Alapvető ismere-teket nyújt a játékpedagógia-, játékpszichológia témaköréből.

Az alábbi témákat dolgozza fel:

A fejlődés fogalma, befolyásoló tényezői.

A fejlődés zavarai.

Fejlődési sajátosságok, életkori jellemzők.

A korai anya-gyermek kapcsolat jelentősége, - nyereségek és veszteségek.
A kötődés és szeparáció.

Kötődéselméletek, kötődési mintázatok.

Hospitalizmus

A játék pedagógiája és pszichológiája

3.3.2.6.3 Szociálpszichológiai alapismeretek

A témakör a társas kapcsolatok pszichológiájával, a csoportlélektannal, és a társadalomban zajló pszichológiai jelenségekkel foglalkozik.

Az alábbi témákat dolgozza fel:

A szociálpszichológia fogalma, tárgya, területei és funkciója

Személyészlelés

Társas kapcsolatokat befolyásoló jelenségek.
Csoportlélektan

A szerep, szereptanulás, szocializáció, nevelési stílusok

Konformitás, norma, deviancia.

3.3.2.6.4 Családi mentálhigiéné

A témakör a család szerepével, jelentőségével, fejlődési életciklusaival foglalkozik. Ismeretet nyújt a család lelki egészséget védő, illetve lelki egészséget veszélyeztető ténye- zőiről.

Az alábbi témákat dolgozza fel:
A család fejlődési életciklusai

Családi szerepek, családi konfliktusok

A családtagok helye és szerepe a családi rendszerben
A család lelki egészségének összetevői
Krízishelyzetek a családban.

A család elégtelen, hibás működése

Prevenciós eszközök és technikák

3.3.3 Egészségügyi ismeretek tantárgy 72 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az egészségkultúrának és a betegség-profilaktikus gondolkodásmódnak a kialakítása. Az emberi test holisztikus megismerése, a társadalomban leggyakrabban előforduló betegségek, illetve a társadalom mindenkori működésével való összefüggésük ismerete.

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

Okleveles orvosdoktor, okleveles egyetemi ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató, egészségügyi tanár

3.3.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Közismeret: Biológia 8. osztály, Az ember szervezete és egészsége

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

3.3.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
Modellezi az embe- ri testet.	Az emberi test fel- építése és működése: síkok és irányok, sejtek,	Teljesen önállóan	Együttműködő és figyelmes legyen. Figyelme koncent- rált, bizonyos hely- zetekben megosz- tásra legyen képes. Következetes, rend- szerszemléletű. Összefüggések, hasonlóságok és különbségek felis- merése. Helyzetfel- ismerő-, helyzet- elemző-, probléma- megoldó	3D atlasz értelme- zése
Összefüggő diagramok készíté- sével elemző mun- kát végez,	Az életmód, a nép- betegség fogalma, kialakulá- sának tényezői, az életmód és a beteg- ségek kapcsolatainak	Instrukció alapján részben		excel, táblázatkeze-
Ismerteti az alap gyógyszercsopor to- kat, - felvilágosít, tanácsot ad a	Gyógyszertani alap- fogalmak, a gyógy- szerek ha-tás mechanizmusa, adagolása, gyógy- szerformák és	Instrukció alapján részben		ppt. ismerete hasz- nálata, prezentáció
Prevenciós progra-	Egészségkultú ra fogalmi rendszere, egész- ség- betegség kap- csolatrendszere,	Teljesen önállóan		Infografika készíté-
Környezetét védi, környezettudato	Környezetvédel em alapismeretei,	Teljesen önállóan		internetes kereső- programokat és böngészőket

3.3.3.6 A tantárgy témakörei

3.3.3.6.1 Az emberi test felépítése

A témakör az emberi szervezet és a szervrendszerek felépítésével és működésével foglalkozik. Az alábbi témákat dolgozza fel:

Síkok és irányok

Sejtek és szövetek

Szervek, szervrendszerek működése és élettani szerepe.

Mozgás szervrendszer, keringés-, emésztés-, kiválasztás-, szaporító szervrendszer. Érzékszervek és az idegrendszer.

3.3.3.6.2 Népegészségtani alapismeretek

A témakör a mai magyar társadalomban leggyakrabban előforduló betegségekkel, az életmód és a betegségek összefüggésével foglalkozik.
Az alábbi témákat dolgozza fel:

Életmód és betegség.

Népbetegségek – nem fertőző betegségek

Járványtani alapismeretek

Fertőző betegségek

3.3.3.6.3 Gyógyszertani alapok

A témakör a gyógyszertani alapfogalmakkal, a gyógyszerek alkalmazásának legfontosabb ismereteivel foglalkozik.

Az alábbi témákat dolgozza fel:

A gyógyszerek fogalma, hatásmechanizmusa

A gyógyszerek adagolása
Gyógyszerformák
Gyógyszercsoportok

3.3.3.6.4 Egészségkultúra

A témakör a holisztikus egészségszemlélet és a betegség-profilaktikus gondolkodásmód kérdéseivel foglalkozik. Az alábbi témákat dolgozza fel:

Egészségkultúra fogalmi rendszere, összetevői
Az egészség megőrzését szolgáló területek
Lelki egészségvédelem: technikák és eszközök
A szenvedélyek világa

Tudatos, biztonságos, felelős szexuális és családi élet

Prevenció témakör részletes kifejtése

3.3.3.6.5 Környezetvédelem és fenntarthatóság

Környezetvédelem

Fenntartható fejlődés

A környezet legfontosabb elemei: föld, víz, levegő, élővilág, épített környezet

A környezetvédelem feladata, alapelvei
Természetvédelem törvényi háttere
Globális környezeti problémák:

Légszennyezés, légszennyező anyagok káros hatásai
Légkörhöz kapcsolódó globális problémák
Vízszennyezés, talajszennyezés
Hulladékgazdálkodás alapelvei

Hulladék csoportosítása (keletkezés jellege, eredete, halmazállapota, környezeti hatása sze-

rint)

Hulladékok környezetkárosító hatásai
Hulladékhierarchia / hulladékpiramis/
Hulladékhasznosítás, hulladékártalmatlanítás

3.3.4 Elsősegélynyújtás alapismeretei tantárgy 54 óra

3.3.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A segélynyújtó segítőkész, empatikus attitűdjének kialakítása. Gyakorlati képzésen keresztül ismeretet adni a váratlanul bekövetkező sérülések, egészségkárosodások felismerésére, alapszintű ellátás biztosítására, az állapot további romlásának lehetőség szerinti megakadályozására az orvosi segítség megérkezéséig.

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

Okleveles orvosdoktor, diplomás ápoló, okleveles ápoló, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató, mentőtiszt

3.3.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Biológia 8. osztály Az ember létfenntartó szervei, az életműködések szabályozása témakör

Egészségügyi alapismeretek: Az emberi test felépítése, élettani működése, egészségkultúra

3.3.4.4 A képzés órakeretének legalább 90%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Felismeri a hirtelen bekövetkező	Az emberi test mű- ködésének élettani	Teljesen önállóan	Nyugodtan, határo- zottan áll hozzá a sérült vizsgálatához. A tanult szakmai elveket elfogadva, azok pontos betartásával, bátorító kommunikációval végzi az állapotfelmérést.	Internetes lehetősé- gek alkalmazása: információgyűjt
A közvetlen életve- szély elhárítását önállóan megkezdi. Légutat biztosít, életfunkciókat el- lenőriz. Késedelem nélkül megkezdi az eszköz nélküli léle- geztetést	Ismeri az elsőse- gélynyújtás alapfo- galmait, alapelveit. Tudja az ellátási kötelezettséget, az általános szabályo- kat és az elsőse- gélynyújtó	Teljesen önállóan		

Készenléti szolgála- tot szakszerűen	A helyszíni ellátás menetének, a kész- ségszintű beavatko-	Teljesen önállóan	Megállapítja és döntést hoz helyszí- nen megoldható sérülés	Mobil eszközök felhasználó szintű ismerete

Vérzéseket típusuk- nak megfelelően csillapít	Tudja a vérzések típusait és jellegeit, a sebek fajtáit. Fel- ismeri a rándulást, a ficamot, a törést,	Teljesen önállóan	teg/sérült életének megmentése iránt. Ismereteit mérle- gelve avatkozik be. Felelősen végzi az elsősegélynyújt ás folyamatát, meg- nyugtatva ezzel a beteget/sérültet, a segítőtársakat és a környezetben lévő minden más sze- mélyt.	
Sebeket, csontsérü- léseket vizuális és tapintásos vizsgálat- tal felismer,	A sérülések adekvát ellátásának proto- kollja. Az elsőse	Instrukció alapján részben önállóan		
Mérgezésre utaló jeleket felismeri. Megakadályozz a a	Ismeri a toxikus anyagokat és hatá- sukat.	Instrukció alapján részben		Információgyűj tés, méreginformáci ós adatbázis, kémiai
Belgyógyászati betegségek beavat- kozást igénylő szö- vődményeit felis- meri, adekvát segít- séget nyújt. Felis- meri és elemzi a rovarcsípések, a harapások, az	Egészségügyi isme- retek. Az emberi test	Instrukció alapján részben önállóan		Internetes lehetőségek alkal- mazása: informá- ciógyűjtés, tanulás,

3.3.4.6 A tantárgy témakörei

3.3.4.6.1 Az elsősegélynyújtás alapjai

A témakör az elsősegélynyújtás alapfogalmaival, szabályaival a segítés elveivel foglalkozik.

Az alábbi témákat dolgozza fel:

Az elsősegélynyújtás fogalma, jogszabályi környezete

Motiváló és gátló tényezők

Az elsősegélynyújtó kompetenciahatárai, feladata, a mentési lánc

Az elsősegélynyújtás általános szabályai, az elsősegély felszerelés tartalma

3.3.4.6.2 Elsődleges teendők vészhelyzetben

A témakör az elsősegélynyújtás első szintjével: a helyzetfelismerés, és a beavatkozás szükségességének felmérésével foglalkozik. A téma elméleti és gyakorlati képzésben kerül feldolgozásra. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

Észlelés, a segítség szükségességének felismerése

A helyszínen való tájékozódás a veszélyforrásokról, a sérültek számának és állapotuknak elsődleges felmérése

Éberség megítélése. Életfunkciók vizsgálata (légzés, szívműködés, testhőmérséklet)
Sérülések felkutatásának tapintásos technikája, állapotfelmérés.

3.3.4.6.3 A segélyhívás folyamata, újraélesztés

A témakörben gyakorlati képzés során a tanuló elsajátítja a szakszerű segélyhívás technikáját. Előzetes ismereteire alapozva megtanulja az eszköz nélküli és az eszközzel történő újraélesztést. Szituációs feldolgozás történik oktatástechnikai eszköz segítségével. Téma felosztása:

A szakszerű segítségkérés

Mentők hívásának folyamata az információ tartalma, helyszín előkészítése

Újraélesztés menete (felnőtt/ gyerek), defibrillátor használata

3.3.4.6.4 Eszméletlen sérült

A témakör az eszméletlen állapot felismerésével, a légutakat veszélyeztető problémák azonosításával és ellátásával foglalkozik. A téma elméleti és gyakorlati képzésben kerül feldolgozásra. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

Az eszméletlenség okai

Ájulás, tartós eszméletvesztéssel járó állapotok és ellátásuk

Megfelelő fektetési módok, légútbiztosító módszerek

Légúti idegentest okozta oxigénhiány tünetei, teendők felnőtt és gyermek esetében témakör részletes kifejtése

3.3.4.6.5 Baleseti sérülések

A témakör a mechanikai sérülések formáival és ellátásukkal foglalkozik. Az elsősegélynyújtó felszerelés eszközeivel az elsősegélynyújtás gyakorlása történik. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

A sérülések csoportosítása
Sebzés fogalma, típusai
Vérzések típusai

Sebellátás, vérzéscsillapítás, kivérzéses sokk, sokktalanítás
Törés, ficam, rándulás definiálása, ellátásának formái Égési,
fagyási sérülések ellátása

Gyakori gyermekkori balesetek okai és következményei

3.3.4.6.6 Mérgezések

A témakör a mérgezések tüneteit, toxikus hatásukat és az elsősegélynyújtás lehetőségeit tárgyalja. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

A leggyakoribb mérgezéseket okozó toxikus anyagok ismerete

Mérgezésre utaló jellegzetes tünetek
ABCDE algoritmus alkalmazása
Specifikus ellátás

3.3.4.6.7 Belgyógyászati állapotok és ellátásuk

A témakör az elsősegélynyújtó beavatkozását igénylő belgyógyászati állapotokat tárgyalja. A téma elméleti és gyakorlati képzésben kerül feldolgozásra. Ezen belül az alábbi témaköröket tárgyalja:

Agyi vérellátási zavarok

Mellkasi panaszok

Nehézlégzés: Pszeudokrupp, asztma tünetei, elsődleges ellátása

Rovar-, kullancscsípés ellátása

Allergiás reakciók tünetei, elsősegélynyújtása

Cukorbetegség jellemzői, típusai, diabeteses kóma ellátása

3.3.5 Társadalomismeret tantárgy 72 óra

3.3.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A társadalomban érvényesülő társadalmi szabályok felismerésének segítése, a társadalmi folyamatok értelmezése. Ismeretek nyújtása a mai magyar társadalom szerkezetéről, a családok működéséről, jelentőségéről. A népesedés társadalomra gyakorolt hatásának, és a társadalomban végbemenő változások összefüggéseinek értelmezése. Az emberi szükségletek rendszeréről szóló ismeretek segítő munkában történő alkalmazása.

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

Szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, társadalomismeret tanár, legalább 3 évvel rendelkező a szociális és/vagy a gyermekvédelem terüle- tén dolgozó felsőfokú (Bsc, Msc) végzettségű szociális szakember

3.3.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, társadalomföldrajzi információk, valamint demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái. Pszichológia: humanisztikus irányzat. Történelem 8. osztály, Magyarország 1945-től

3.3.5.4 A képzés órakeretének legalább 20%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Értelmezi a társada- lomismeret	A mai magyar tár- sadalom szerkezete,	Instrukció alapján	A társadalmi jellegű problémák azonosí- tása közben törek- szik azokat	Internet böngésző,
Adatokat gyűjt, az adatok at	A társadalom össze- tételének mutatói. Adatok gyűjtésének módszerei, esz-	Instrukció alapján		Excel táblázat keze- lése.

Korfatípusokat megkülönböztet, az adott társadalomra	A társadalom népe- sedési folyamatainak ismerete, korfatípu- sok, ábrázolási	Teljesen önállóan	objekti- ven meghatározni. A problémák elem- zése közben felis-	Interaktív korfa ismerete, keresőprogramok, böngészők

A népesedéssel kapcsolatos statisztikai	Demográfiai muta- tók, természetes szapo- rodás.	Teljesen önállóan	keresztül más sze- mélyek élet- minőségét is a meg- felelő eszköz segít- ségével értékeli. Emberi kapcsolatai- ban nyitott és előíté- letektől mentes.	KSH oldalak keze-
Több generációs családkapcsolato kat minőségileg és	A család szerepe, szerkezete, a család és a tagok	Teljesen önállóan		Grafikonok, ábrák, - excel al- kalmazása,
Felméri a háztartá- sok gazdálkodását,	Háztartás statisztikák fogalma, módjai, eszközei és	Teljesen önállóan		Excel táblázatszer- kesztő
Ábrázolja a szük- ségletek egymásra épülő	Szükségletek rend- szere, egy- másra épülése, fajtái és hatásuk a társadal- mat	Teljesen önállóan		ppt. grafikonokat, ábrákat készítő

3.3.5.6 A tantárgy témakörei

3.3.5.6.1 A mai magyar társadalom

A témakör a mai magyar társadalommal, annak változásaival és jellemzőivel foglalkozik, az alábbi tartalmi elemekkel:

A társadalom fogalmi meghatározása

A mai magyar társadalom felépítése - társadalom szerkezeti képek

A mai magyar társadalom szerkezete (összehasonlító elemzés 1945-től napjainkig)
A mai magyar társadalom térbeli jellemzői

A mai magyar társadalom összehasonlító elemzése más társadalmakkal

Az egyén társadalmi meghatározottsága

A társadalmi egyenlőtlenségek, újra termelődésének okai, mechanizmusai.
A szegénység és depriváció értelmezése és jellemzői

A szegénység szubkultúrája

A társadalom, a család és az iskola szerepe az egyenlőtlenségek, a szegénység mérséklésében és újra termelődésében.

3.3.5.6.2 Demográfia és népesedés

A témakör a társadalom összetételével, a népesedéssel és annak főbb jellemzőivel foglalkozik, az alábbi tartalmi elemekkel:

A társadalom összetételét mutató adatok

Demográfia, korfa értelmezése

A népesedés változásának hatásai a társadalomra, a gazdaságra, az egyes szektorokra

Demográfiai mutatók: természetes szaporodás, születés és halálozási ráta

Népesedés - népmozgalom - értelmezése

Népszámlálás, mikrocenzus.

3.3.5.6.3 Család és háztartás

A témakör a család rendszerével, a társadalomban betöltött szerepével és funkcióival foglalkozik az alábbi tartalmi elemekkel:

A család fogalmi meghatározásai

A család funkciói

A család szerepe, jelentősége a társadalomban

Család szerkezete, ábrázolása

Háztartás fogalmi meghatározása

Háztartás-statisztikák témakör részletes kifejtése

3.3.5.6.4 Az emberi szükségletek rendszere

A témakör az emberi szükségletek lényeges elemeivel foglalkozik, az alábbi tartalmi elemekkel:

A szükségletek értelmezése

Hiány-, és növekedésalapú szükségletek
Szükségletek egymásra épülésének elve
A rendszer komplexitása

Maslowi szükségletek érvényesülése a mai magyar társadalomban.

3.3.6 Szociális ismeretek tantárgy 144 óra

3.3.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók megismerjék az emberekkel való foglalkozás szakmai alapjait, értékrendszerét, a szociális segítés egyetemes alapelveit, a szociális ellátórendszerek felépítését. A képzésben, a tanulók felnőtté válása során fejlődik önismeretük, felelősségtudatuk, a másik embert tisztelő, elfogadó értékrendjük

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

Szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, szociális intézményben legalább 3 év gyakorlattal rendelkező szociális szakember

3.3.6.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Pszichológia - személyiséglélektan

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

3.3.6.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
Felismeri az alapve- tő szociális problé- mákat és elhelyezi azt a	Ismeri a szociális és gyermekvédelmi	Teljesen önállóan	Az emberi méltósá- got tiszteletben tartó, empatikus humánus magatar- tást mutat.	Internetes lehetőségek alkal- mazása: informá-
Felismeri a különböző szociális munkaformákat, meglátja	Ismeri a szociális segítés eszköztárát és	Instrukció alapján részben	Érzékeny a társa- dalmi problémák iránt	Információszer zés digitális, "okos"

Előítélet mentesen látja	Ismeri a speciális igényű csoportok fogyatékkal	Teljesen önállóan	tanulási céljainak megfogalmazására. Nyitott arra, hogy felelősséget vállal- jon döntéseiért.	
Komplexen rend-szerszemlé-letben lát rá	Rendszerelmélet, esettanulmány	Instrukció alapján részben		
Segítséget nyújt	Kommunikáció elmélete és	Instrukció alapján részben		
Felismer etikai és erkölcsi	Szociális munka etikai kódexének és az adekvát jogsza-	Teljesen önállóan		Digitális jogtár használata. Fel-használói szintű
Ismerteti a szociális intézményekben lévő szakmai	Ismeri a szociális intézményrends	Teljesen önállóan		Prezentáció készíté-

3.3.6.6 A tantárgy témakörei

3.3.6.6.1 Szociális ellátórendszer ismerete Alkotmányos garanciák, állampolgári jogok és kötelezettségek A jogi szabályozás alapelvei

A szociális jólét tartalma,
A szociális háló fogalma

3.3.6.6.2 A szociális segítés etikája

A téma elméleti és gyakorlati szituációs szerepjátékon keresztül kerül feldolgozásra.
Az emberi értékek, méltóság és autonómia tisztelete a szociális ellátás gyakorlatában
A szociális szakember szerepei, felelőssége

Együttműködés a szakmai kompetenciahatárok mentén

Az előítéletek hatása a szociális segítésben

Kommunikációs "sorompók". Akadályok az együttműködésben.

3.3.6.6.3 Ismerkedés a szociális ellátórendszer intézményeivel
Tematikus hospitálás a szociális és gyermekvédelmi intézményekben
Pályaorientációs szakmabemutató filmek elemzése

Reflexiók készítése prezentációs formában

3.3.6.6.4 Krízis - kitől kérhetek segítséget

A Krízis fogalma, típusai

A bántalmazás folyamata

A segítő, támogató hozzáállás

Rendszerabuzús

Kríziskezelő intézményrendszer

Aktivizáló szituációs esetfeldolgozások

3.3.6.6.5 Függőség - szenvedély

A szenvedélybetegség fogalma, típusa

A függőség felismerése, hatása az egyénre

A szenvedélybetegség kezelésének lehetőségei

Prevenciós lehetőségek

Aktivizáló szituációs esetfeldolgozások

3.3.6.6.6 Humán szolgáltatások

Mi a humán szolgáltatás?
Intézményesült humán szolgáltatások
Szocializációs és korrekciós rendszerek

3.3.6.6.7 Szociális gondoskodás

Az ember szociális szükségletei
Szabadidőszervezés-foglalkoztatás alapjai

Család és gyermekkép a mai magyar társadalomban
A család idősgondozó funkciója és felelőssége
Ápolás-gondozás alapfogalmai

A társadalom viszonya az idős emberhez, az időskori problémákhoz
A tanulásban akadályozottak társadalmi pozíciójának sajátosságai
Aktivizáló szituációs esetfeldolgozások

3.4 Lelki egészségvédelem megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 255 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A lelki egészségvédelem tanulási terület elsődleges feladata a szemléletformálás, a pozitív életszemlélet és a nehézségek legyűrése a személyiség védelme mellett. Az életkorok mentálhigiénés jellemzőinek és az egyéni élethelyzetek megismerésével, a mindennapi életben keletkező problémák hatékony kezelését sajátítja el. Az elsajátított kommunikációs technikákkal képessé válik a segítő kapcsolat kialakítására és a kliensek érzelmi igényeinek, szükségleteinek észlelésére, azok kielégítésére. Felismeri a mentálhigiénés támaszokat, feltárja a belső erőforrásokat és azok mozgósításának lehetőségeit. Szakmai munkája során felmerülő problémák esetén esetmegbeszélő csoport-, egyéni elakadásainak esetén szupervízori segítséget kér.

3.4.1 Mentálhigiéné tantárgy 90 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az egyéni és közösségi mentálhigiéné alapvető ismereteinek elsajátítása, a lelki egészségvédelem kialakításának és megtartásának eszközrendszereinek birtokában a lelki harmónia kialakítása. Félelem és szorongásoldó technikák ismerete és alkalmazása. Krízishelyzeteket felismerése, kezelése, pszichés válsághelyzetben azonnali segítségnyújtás. Énvédő-, rekreációs technikák alkalmazásával, rendszeres önvizsgálattal lelki egyensúlyának megtartása.

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

mentálhigiénikus, mentálhigiénés szakember, szupervízor, szociális munkás mentálhigiénés szakiránnyal

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Társadalomismeret: család és közösség témakör, fejlődéspszichológia: életkori szakaszok jellemzői, informatika, digitális kommunikáció, közösségi terek.

3.4.1.4 A képzés órakeretének legalább 30%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**

Mentálhigiénés eszközrendszerét folyamatosan fej- leszti, önfejlesztést	A mentálhigéné fogalmi rendszere, alapvető ismeretei.	Teljesen önállóan	Érzelmi intelligen- cia. Kapcsolatte- remtő képesség, figyelmes,	word ismerete, levelező programok

Segítő tevékenysé- gét a pszichológiai kulturáltság	A pszichológiai kulturáltság fogal- ma, elemei: rezo- nantia,	Teljesen önállóan	és másokkal szem- ben. Problémaérzé- keny, a problémákra azonnal reagál, segítséget nyújt. Képes egy csoport tagjaként hatéko- nyan dolgoznia a cél elérése érdeké- ben.	
Az egyéni életkorok mentálhigiénés jellemzőit	Életkorok pszichés és mentális jellem- zői, életszakaszok: csecsemő-,	Teljesen önállóan		digitális térben tájékozódik, filme- ket ismer
Társas környezeté- hez a helyzetnek	Közösségi mentál- higiéné alapismere- tei, a közösség	Teljesen önállóan		
Félelmeit és szo- rongásait ismeri, azokat megfelelően	Félelem és szoron- gás fogalma, fajtái, személyiségre gya- korolt hatásai.	Teljesen önállóan		digitális térben tájékozódik, zenei darabokat keres, ismer és alkalmaz
Krízisben lévő egyéneknek, csalá- doknak saját kom-	Krízis fogalma, fajtái, okai. A krízis folyamat szakaszai, kimeneteli lehető- ségei. A	Teljesen önállóan		word ismerete és használata, digitális kommunikációs eszközöket
A gyászolás folya- matában pszichés vezetést nyújt,	A veszteség, a gyász, gyászolás alapfogalmai, alap- ismeretei. A segítés technikái,	Teljesen önállóan		Filmek elemzése, feldolgozása, digitá- lis eszközöket al-

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 A mentálhigiéné alapismeretei

A témakör a mentálhigiéné fogalomrendszerével, jellemzőivel foglalkozik.
A mentálhigiéné fogalma, jellemzői, paradigmák

Magyarország mentálhigiénés jellemzői

A mentálhigiéné feladatköre: promóció, prevenció, rehabilitáció

A mentálhigiéné eszközrendszere: coping, énvédő technikák, érzelmi intelligencia, pszichológiai kulturáltság.

3.4.1.6.2 Életkorok mentálhigiénéje

A témakör az egyéni életkorok mentálhigiénés jellemzőivel, azokat befolyásoló hatásokkal foglalkozik.

A mentálhigiéné aranykora: a csecsemő és kisded kor

Óvodás- és kisiskoláskor

Serdülőkor

Ifjúkor, fiatal felnőttkor

Felnőttkor

Időskor mentálhigiénéje

3.4.1.6.3 Közösségi mentálhigiéné alapjai

A témakör a társas együttélés-, a másodlagos szocializációs színterek egyénre gyakorolt hatásával foglalkozik.

A közösségi mentálhigiéné fogalma, szemlélete

Iskolai mentálhigiéné
Munkahelyi mentálhigiéné
Az önsegítés fogalomköre

Szociális munka és a mentálhigiéné kapcsolata

3.4.1.6.4 Félelem, szorongás, stressz és kezelésük

A témakör az egyén életében keletkező feszült, érzelmi állapotokkal és azok kezelésével, eszközeivel foglalkozik.

A félelem fogalma, szerepe a mindennapi életben, személyiségre gyakorolt hatásai

A félelem formái, alaptípusai, félelemoldás

A szorongás fogalma, szerepe és a személyiségre gyakorolt hatása

A szorongás csoportosítása, F. Riemann szorongástípusai, szorongásoldó technikák

A stressz fogalma, típusai, hatása az emberi szervezetre

Stresszkezelés.

3.4.1.6.5 Krízis, krízisintervenció

A témakör a lélektanilag kritikus helyzetekkel és azok oldásával foglalkozik.

A krízis fogalma, a lélektanilag kritikus állapot jellemzői

A krízisek fajtái: normatív, paranormatív krízisek

A krízisre adott reakciók, a személyiségre gyakorolt hatásai

A krízis szakaszai, kimeneteli lehetőségei
Krízishelyzetek, társadalmi-, és egyéni élethelyzetek
Krízisintervenció

3.4.1.6.6 Veszteségek, gyász, gyászolás

A témakör az egyéni és társas veszteségélményekkel és a veszteségek feldolgozásának módszereivel foglalkozik.

Veszteségek fogalma, típusai, lélektani jellemzői

Egyéni és társadalmi veszteségek, elsődleges- másodlagos veszteségek

Gyász, gyászolás, a gyászfolyamat és szakaszai

A veszteség és gyász személyiségre gyakorolt hatása, társadalmi jellemzői, kulturális meghatározottságuk.

A normális és a kórós gyászfolyamat.

Támogató attitűd gyász esetén, a hozzátartozók vezetése.

3.4.1.6.7 Kiégés, Burnout és a Helfer szindróma

A témakör a segítő hivatásban megjelenő veszélyeztető tényezőkkel, jelenségekkel foglalkozik.

Kiégés fogalma, a kiégés szindróma, kialakulásának okai, rizikófaktorai

Kiégés folyamata, szakaszai,

Kiégés prevenció, kiégés teszt, öndiagnózis, a kiégés kezelése

Altruizmus, Helfer szindróma fogalma, jellemzői, kialakulásuk okai, megoldási lehetőségek

3.4.2 Szakmai kommunikáció-, és készségfejlesztés tantárgy 134 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A saját személyiségének, belső erőinek és gyengeségeinek ismerete, a megismert énerősítő technikák alkalmazásával szakmai és személyes önfejlesztésre. A tanuló képessé válik az erőszak- és akadálymentes kommunikációval, hatékony és eredményes munkavégzésre, segítő kapcsolat kialakítására. Szakmai pályaútjának kisérése és fejlődésének elősegítése mellet hivatásának elérésére.

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

mentálhigiénikus, mentálhigiénés szakember, szupervízor, szociális munkás mentálhigiénés szakiránnyal, csoportvezetői tapasztalattal

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Etika: tisztelet témakör, személyiségpszichológia, alapvető emberi jogok, személyes szabadság témakör

3.4.2.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Reális énképpel rendelkezik.	Én-, énkép fogalma, dimenziói, szintjei. Információs	Teljesen önállóan	Elfogadó, türelmes és empatikus. Képes véleményé- nek és javaslatainak világos megfogal- mazására. Ismeri	google űrlapok ismerete, önismereti
Hiteles, kongruens	A személyiség összetevői, a kom- munikáció fajtái, az elvárt	Teljesen önállóan		digitális eszközök,
Azonosítja a kom- munikációs	A kommunikáció akadályai, kommu- nikációs	Teljesen önállóan		kisfilmek készítése és elemzése, digitá-

Szakmai közegben folyamatos interak- ciót	Kapcsolatok, fo-galma, fajtái, fejlő- dése. Az interakció. Tárgyalástechni ka	Teljesen önállóan	képességeit: erőssé- geit és gyengesége- it, és azok folyama-tos fejlesztésére	digitális kommuni-kációs felületek ismerete, a

Szakmai fejlődésé- hez folyamatos	Pályaszocializáció, pályatükör fogalma, elemei. A segítő-, támogató szakmai közeg.	Teljesen önállóan		digitális kommuni- kációs eszközök
Portfóliájának elké- szítéséhez adatokat, dokumentumoka	A portfólió fogal- ma, fajtái, szerepe. A szakmai portfólió készítésének mene- te. Az adatgyűjtés	Teljesen önállóan		excel, word, ppt, ismerete, fényképek kezelése, adatok

3.4.2.6 A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 Énkép, önismeret, társismeret

A témakör saját belső világunk megismerésével, az önismereti tükörrel foglalkozik, az alábbi területek segítségével.

Az én, az énképfogalma, dimenziói és síkjai.

Önmagunkra vonatkozó információk csatornái. Érzelmi kongruencia.

Önismeret fogalma, szintjei, a JoHari ablak. Az önismeret elsajátításának folyamata. Az önismereti kerék.

Az énfejlődés és szakaszai. Loevinger és Eric Erikson.
Személyes adottságaink és képességeink.

Önértékelés, önelfogadás, önbizalom.

Társas észlelés, társismeret, szociális tükör, visszajelzések, reflektivitás. Alkalmazkodás és elfogadás.

3.4.2.6.2 Erőszak- és akadálymentes kommunikáció

A témakör a segítő-, bántás nélküli kommunikáció témájával foglalkozik.

Az erőszakmentes kommunikáció fogalma, szerepe, elemei és jelentősége mindennapi életünkben és a segítő szakma világban.

Az érzelmek azonosítása és szabad kifejezése a kommunikációban.
Az érzelmek elfojtása a kommunikáció folyamatában.

Kérés és követelés a kommunikációban. A kérések kifejezése, a cél ás a folyamat kapcsolata.

Közlési sorompók és akadályok. Jelzések fogadása, értelmezése.
Empátia szerepe a kommunikációban, empátiás kapcsolódás.
Hallgatás, meghallgatás, beszélés és beszélgetés.

Kölcsönös kapcsolatok, partneri viszonyok a kommunikációban.

3.4.2.6.3 Kapcsolatok és tárgyalástechnika

A témakör a kapcsolatok és a tárgyalási hatékonyság növelése, a tárgyalástechnikai módszerválasztás tudatossá tételével foglalkozik.

A kapcsolatok fogalma, létrejöttének indítékai. A társas mező. Csereelméletek.
A kapcsolatok fajtái, fejlődése.

Interakció és kommunikáció.

Társas készségek, interakciós függőségek.

A tárgyalási helyzetek, a tárgyalás különböző típusai

Az eredményes tárgyalás külső-belső feltételei

A tárgyalás előkészítése

A tárgyalás különböző fázisai

A tárgyalási stratégia, tárgyalási taktikák

Nehéz tárgyalási szituációk megoldása

3.4.2.6.4 Segítő kapcsolat, segítő beszélgetés

A témakör a kliensek érzelmi problémáinak megoldásához nyújt elméleti és gyakorlati ismereteket.

A segítő kapcsolat fogalma, a segítés szintjei és formái.
A szükségletek megjelenési formái.

A konzultáció, mint a segítő kapcsolat egyik formája. A konzultáció formái.
A segítő beszélgetés fogalma és feltételei. Kongruencia.

A rogersi terápia elvei.

A tanácsadás fogalma, módszere, kulcselemei.
A tanácsadóval szembeni elvárások.

A pszichoterápia meghatározása, technikái.

3.4.2.6.5 Szakmai identitás, pályatükör

A témakör a szakmai pálya kezdeti lépéseihez, a hivatáshoz vezető út eléréséhez nyújt elméleti és gyakorlati ismereteket.

A szakmai identitás fogalma, kialakulásának lépései.
Identitáskérdések a szociális munkában.

A szociális munkások identifikációjának jellemzői. Identitas bizonytalanságok.
Profilok és segítők. Tipológiák.

Pályaszocializáció, pályatükör fogalma, szerepe, jelentősége.
Portfólió fogalma, szükségessége, helye a szakmai életpályában.
A portfólió típusai.

Szakma portfólió elemei, készítésének lépései.
A portfólió készítésének gyakorlata.

3.4.3 Esetmegbeszélés és szupervízió tantárgy 31 óra

3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló képes legyen a szakmai munkája során az esetmegbeszélést, mint segítő módszert alkalmazni, eseteket ismertetni, a szakmai team csapatában aktívan részt venni. Tudja jelezni elakadásait és megfelelő időben segítséget kérni munkájához.

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

mentálhigiénikus, mentálhigiénés szakember, szupervízor, szociális munkás mentálhigiénés szakiránnyal, csoportvezetői tapasztalattal

3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.4.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
Felismeri és azono- sítja a szakmai munkája során felmerülő proble-	A probléma megha- tározása, észlelésé- nek	Teljesen önállóan	Önmagát elfogadó attitűd. Képességei- nek, erősségeinek és gyengeségeinek ismerete. Együtt- működő team tagja- ként hatékony mun- kavégzésre képes. Problémaérzéken y- ség, problémameg- oldó konfliktuske-	nem releváns
A problémák meg- oldása érdekében	A segítségkérés formái, időbelisége. A segítségkérés kommunikác	Teljesen önállóan		nem releváns
Esetmegbeszél ő csoportokon vesz részt, esetismerte-	Esetmegbeszélé s-, ismertetés fogalma, szerepe, jelentősé- ge. Az esetmegbe-	Teljesen önállóan		nem releváns
Problémaközpo ntú, hiteles kommuniká	Kommunikáci ós alapismeretek	Teljesen önállóan		nem releváns

3.4.3.6 A tantárgy témakörei

3.4.3.6.1 Esetmegbeszélés alapismeretei, szerepe, jelentősége a szociális munkában

A témakör a szakmai munka során felmerülő problémák többszempontú megközelítésével foglalkozik.

Az esetmegbeszélés fogalma, formái

Az esetmegbeszélés keretei, elvei, lépései

Esetismertetés, esetvezetés, esetkezelés a mindennapi gyakorlatban

3.4.3.6.2 A szupervízió helye, szerepe a szociális munkában

A témakör a szakmai pályán történő elakadásokhoz nyújt segítséget, elősegítve a kiégés megelőzését.

A szupervízió definíciója, alapfogalmai, kialakulása, nemzetközi kitekintés

A szupervízió módszertana: egyéni-, csoportos-, teamszupervízió

A szupervizor személyisége, kompetenciája

3.5 A szociális munkavégzés ismeretei és eszközei megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 268 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Alapismeretek nyújtása a szociálpolitika, társadalomismeret, szociális munka, jog, etika tudományának témaköréből. Általános tájékozottság megszerzése a közigazgatás működéséről, a szociálpolitika intézményrendszeréről, hogy hatékonyan tudják hozzásegíteni a szociális problémákkal küzdő egyéneket, családokat, csoportokat az ellátórendszer által nyújtott szolgáltatásokhoz. A társadalomban zajló folyamatok, törvényszerűségek megértése, azok értelmezése. A gondozói feladatok ellátásának segítése a szociális munka módszereinek ismereteivel. Módszerek, eszközök, megismertetése elméleti és gyakorlati szinten a szociális segítés, érdekvédelem feladatkörében. A szociális tevékenység adminisztrációjának elsajátítása a digitális eszközök segítségével.

3.5.1 Szociálpolitika tantárgy 82,5 óra

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék meg a magyarországi jóléti nagyrendszerek, illetve a közigazgatási rendszer működését, a társadalom hátrányos helyzetű csoportjai rendelkezésére álló intézményrendszereket a támogatások formáit, az ezekhez való hozzájutás elveit, eszközrendszereit.

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

szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, minimum 3 éves szakmai tapasztalattal a szociális ellátórendszer területén

3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Történelem 8. osztály, államformák, pszichológia: Maslow szükségletrendszere, etika, - emberi jogok

3.5.1.4 A képzés órakeretének legalább 20%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Szociálpolitika alapelveinek figye-	A szociálpolitika fogalma	Teljesen önállóan	Tisztelettudó, elfo- gadó, türelmes társas	

Szükségleteket mér fel egyén és csoport szintjén	Az emberi szükség- letek rendszere, felmérésének	Teljesen önállóan	környezeté- hez. Megkülönböz- tetés nélkül	ppt, keresőprogra-

Azonosítja a társa- dalmi egyenlőtlen-	Az egyenlőtlenség fogalma, formái, kialakulásának okai, az egyénre	Teljesen önállóan	oldására törekszik. Együttműködő, hasznos tagja a szakmai teamnek. Segítséget nyújt minden rászoruló- nak. Önmagát fo- lyamatosan fejlesz- ti, tájékoztatást nyújt, tanácsot ad.	
Szakmai segítő munkáját megkü-	Szociálpolitika alapfogalmai, annak értelmezései és a	Teljesen önállóan		
Tájékoztatást nyújt a nagyrendszerek szolgáltatásaina k feltételeiről	Jóléti nagyrendsze- rek: szociális-, egészségügyi-, gyermekjóléti-, gyermekvédele m rendszerek által nyújtott	Teljesen önállóan		ppt, word ismerete
Eligazodik az ön- kormányzatok rend- szerében, támogatá- si kérelmet fogal-	Az önkormányzatok feladata és határkö- rei. Szolgáltatásaik-	Teljesen önállóan		word ismerete és használata, digitális kommunikációs eszközöket-, levele- ző programokat ismer és kezel, internetes
Személyes gondos- kodást nyújtó in- tézményi elhelye-	A szociális ellátás intézményrends ze- re,	Teljesen önállóan		internetes felülete- ket kezel, digitális űrlapok
Adatokat elemez és következtetéseket von le az egészséget	Társadalom, élet- mód, életvitel, tár- sadalmi mozgások	Teljesen önállóan		Excel ismerete és alkalmazása, adatok feldolgozása,

3.5.1.6 A tantárgy témakörei

3.5.1.6.1 Szociálpolitikai alapismeretek

Társadalompolitika, jóléti politika, szegénypolitika fogalma.

A szociálpolitika feladata, intézményrendszere. A szociálpolitika célja, technikái - alapelvei.

Társadalmi integrációt veszélyeztető folyamatok. Szociálpolitika értékei. Az állami újraelosztás és az állami beavatkozás eszközei.

A szükségletek rendszere és a szükséglet kielégítés módja.

Szociálpolitikai alapfogalmak: diszkrimináció, egyenlőtlenség, hátrányos helyzet, deprivá-ció, szegénység, érdemes-érdemtelen kategóriák.

3.5.1.6.2 A jóléti rendszerek

A szociális ellátás átfogó rendszerei, a jóléti védelem formái.

Családtámogatások.

Foglalkoztatással kapcsolatos ellátások.

Szociális, egészségügyi, gyermekjóléti, gyermekvédelmi ellátások. A nyugdíjrendszer működése.

3.5.1.6.3 Közigazgatási ismeretek Az állam és az önkormányzatok felépítése. Önkormányzati feladatok és hatáskörök rendszere.

A magyar közigazgatási rendszer struktúrája: kormány, kormányhivatalok feladata és hatásköre.

3.5.1.6.4 A szociálpolitika intézményrendszere

Az állami, önkormányzati, egyházi-, magán és civil szféra intézményei, működésük sajátosságai.

Önkormányzati szociális ellátások, támogatások formái, a jogosultság megszerzésének feltételei.

A segítő szakember szerepe a rendszer működésében, az ellátáshoz való hozzájutás elősegítésében.

3.5.1.6.5 A társadalmi helyzet és az egészség

Az ártó-védő társadalom

A társadalmi helyzet és az életmód összefüggése az egészséggel és betegséggel.
A szegénység és a betegség összefüggései.

Az egészséget veszélyeztető szenvedélyek és szokások és ezek társadalmi vetületei.

Adatok tanulmányozása, nemzetközi összehasonlító elemzése a népesség egészségi állapotáról, a legfontosabb helyi, országos és nemzetközi népegészségügyi adatok alapján.

3.5.2 Jogi ismeretek tantárgy 36 óra

3.5.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A jogi alapismeretek, alapfogalmak megismerése segítséget nyújt a jogszabályok értelmezésében, a munkája során alkalmazza ismereteit az ellátottak, kliensek érdekeinek érvényesülése érdekében. Tudást szerez a munkavállalói, ellátotti-, és gyermek jogokról., azok érvényesülésének módjáról, lehetőségeiről.

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

jogász, szociálpolitikus, szociális munkás

3.5.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Történelem - emberi jogok

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

3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
Szakmai munkáját az emberi jogok	Alapvető emberi és állampolgári	Teljesen önállóan		elektronikus jogfor-
Azonosítja a cse- lekvőképesség megváltozását és kezdeményezi	Jogképesség, cse- lekvőképesség	Instrukció alapján részben		
Különbséget tesz a különböző	Jogforrások hierar- chiája	Teljesen önállóan	Felelősségteljes, következetes, mun- kájában körültekin- tő. Az emberi jogok maximális tisztelete övezi munkáját. Pontos, precíz, határidőre elkészíti a szükséges irato- kat, nyilvántartáso- kat. Segítőkész,	
Segítséget nyújt jogorvoslat	Jogorvoslati lehető- ségek. Alapvető jogok biztosa és hatásköre, Alkot-	Teljesen önállóan		elektronikus űrla- pok kitöltése, to- vábbítása.
Ismerteti az adatvé- delem szabályait, munkája során kötelezően	Adatvédelem, adat- védelmi	Teljesen önállóan		elektronikus jogfor-
Tájékoztatja az ellátottakat az álta- lános és speciális	Szociális törvény, általános és	Teljesen önállóan		word, internetes kommunikációs felületek alkalmazá- sa

3.5.2.6 A tantárgy témakörei

3.5.2.6.1 Általános jog

Jog, jogforrás fogalma.

Alapvető emberi-, és állampolgári jogok.
Alapvető állampolgári kötelezettségek.
Jogképesség, cselekvőképesség

3.5.2.6.2 Az állam

Az állam fogalma és funkciói, szervezeti felépítése.

A hatalmi ágak megoszlása, a jogszabályok hierarchiája.

Az emberi és polgári jogok védelme, nemzetközi és hazai szabályozása, nemzetközi egyezmények.

A jogszabályok hierarchiája.

Az Alkotmánybíróság feladata és hatásköre.

Az alapvető jogok biztosa feladata és hatásköre.
Jogorvoslati lehetőség rendszere.

3.5.2.6.3 Jogok, jogszabályok Alaptörvény szerepe a jogok érvényesítésében. Szociális jogok és szociális minimumok szabályozása.

A személyiségi jogok védelmének szabályozása, adatvédelem. Munkavállaláshoz kapcsolódó jogok. Mt.

Ellátottjogi és gyermekjogi képviselők feladatai és jogosultságuk.

3.5.3 Társadalomismeret tantárgy 72 óra

3.5.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A társadalmi törvényszerűségek megismerése, az egyenlőtlenségek és előítéletek társadalmi okainak felismerése. Az elsajátított ismeretek birtokában, az egyenlőtlenségek és diszkrimináció csökkentéséhez való tudatos hozzájárulás. A társadalmi és népesedési folyamatok ismerete, az ezzel kapcsolatos adatok gyűjtése és elemzése. Hátrányos helyzetű társadalmi csoportokat - a deviáns viselkedéseket, azonosítja és képes tanácsot adni, eligazítani és szakmai segítséget nyújtani.

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

szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, társadalomismeret tanár

3.5.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Történelem 8. osztály, Magyarország 1945 után, társadalomföldrajz - kultúrák elhelyezkedése, rétegek helyzete,

3.5.3.4 A képzés órakeretének legalább 25%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Népesedési adatok gyűjt és	Demográfiai isme- retek, KSH feladata,	Teljesen önállóan	Toleráns, elfogadó, megkülönbözteté	internetes felülete- ket használ, excel

Feltárja az egyen- lőtlenségek össze- függéseit és	Területi, jövedelmi, vagyoni, iskolázott- sági-, etnikai-, munkához való	Teljesen önállóan	s nélkül végzi mun- káját. A másságot tisztelő, segítőkész. Precíz, pontos mun- kavégzés. Szakmai kommunikációt folytat.	excel, adatgyűjtés, adatkezelés, ppt
Munkáját előítélet- mentesen végzi, munkája során az integráció	Társadalom műkö- désének, struktúrá- jának	Teljesen önállóan		

Gondozói munkájá- val hozzájárul a komplex	Szegénység fogal- ma, fajtái, kialaku- lásának lehetséges okai. (anyagi-, er-	Teljesen önállóan	csot ad, ügyeket kezel.	
Felméri az adott településen élők szükségleteit, javas- latot tesz új szolgál- tatás bevezetésére, vagy a meglévő	Helyi erőforrások és hiányok felmérésé- nek	Teljesen önállóan		excel - felmérések, kérdőívek, adatok kezelése, feldolgo- zása
Interjút készít, csa- ládi kapcsolatrend- szert ábrázol	Az interjú készíté- sének módszerei, technikái.	Teljesen önállóan		kérdőívek készítése, a kapott eredmé- nyek feldolgozása és értékelése
Statisztikai adatokat tanulmányoz, kö- vetkeztetéseit	Statisztikák szerepe, funkciói a szociális	Teljesen önállóan		excel táblázat keze- lés

3.5.3.6 A tantárgy témakörei

3.5.3.6.1 Mai magyar társadalom

A mai magyar társadalom szerkezete, osztályok, réteg, demográfiai mutatók, jövedelem viszonyok, iskolázottság, etnikai adatok. Területi egyenlőtlenségek okai és következményei. Társadalmi integráció helyzete Magyarországon, dezintegráció okai.

Egyházi, civil, állami szerepvállalás az integrációs törekvésekben.
Nemzetközi folyamatok hatása a mai magyar társadalomra.
Társadalmi mobilitás Magyarországon.

Szegregáció és deviancia okai a társadalomban.

Előítéletek a mai magyar társadalomban és következményei a társadalmi integrációra

3.5.3.6.2 Hátrányos helyzetű csoportok a társadalomban

A cigányság helyzete és megítélése a magyar társadalomban.
Hajléktalanság, társadalmi, jogi, erkölcs szociálpolitikai megítélése.
Pszichiátriai és mentális betegséggel élők társadalmi helyzete.
Fogyatékkal élők társadalmi helyzete.

Szegénység társadalmi megítélése és kezelése Magyarországon.
Szegénység, devianciák, bűnözés összefüggései.

Öröklött szegénység.

Idősek helyzete a mai magyar társadalomban.

3.5.3.6.3 A szociológia alapfogalmai és tevékenységi területe

Társadalom struktúra, társadalmi státusz, társadalmi mobilitás, migráció, szegénység, anómia, norma, érték, kultúra, szubkultúra

Társadalmi és egyéni szükségletek. Társadalmi csoportok különböző szükségletei.

A szociológiai adatfelvétel módszerei, megfigyelés, dokumentum elemzés, adatgyűjtés és elemzés, interjú.

A társadalom összetételének és a társadalmi folyamatok elemzése, az adatok értelmezésének módszere és ábrázolása.

Statisztikák készítése és célja.

A helyi erőforrások és hiányok felmérésének technikái.

A szociológiai adatok, tanulmányok felhasználása a társadalompolitika alakításában, hatásuk a szociálpolitikára, a szociális munkára, képzésre, a jogalkotásra, a gazdaságra.

3.5.4 Szociális munka tantárgy 77,5 óra

3.5.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

Gyakorlati szakmai munka végzésének elméleti megalapozása, a szociális munka alapvető ismeretinek elsajátításával. A segítségnyújtás alapját képező gyakorlat vezérelt értékek és az egyén természetes támaszainak az igénybe vevő erőforrásainak a megismerése Ismereteket szerez az egyéni esetkezelés, a családokkal és csoportokkal végzett való szociális munka eszközrendszeréről, a problémák megoldásának lehetőségeiről.

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

szociális munkás, szociálpolitikus, szociálpedagógus, szociális menedzser végzettség minimum 3 éves szakmai tapasztalattal a szociális ellátórendszeren belül.

3.5.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Társadalomismeret, Szociális ismeretek

3.5.4.4 A képzés órakeretének legalább 40%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
A szociális munka gyakorlati	A társadalompolitika, szociálpolitikai	Teljesen önállóan	Tisztelettudó, elfo- gadó, előítéletmen- tes attitűd,	

Azonosítja a dön- téshelyzeteket és szakmai kompeten-	Szociális munka dilemmáinak isme- rete	Teljesen önállóan	Kompetenciáján belül önálló mun- kavégzés. Pontos, precíz, szakszerű kivitelezés, Döntés- képesség, helyzet- felismerés, Hely-	
Feltárja az egyén természetes erőfor- rásait és ennek irányában motivált-	Humánökorendsz er	Teljesen önállóan		
Szerepeit letisztul- tan	Szociális szakember	Teljesen önállóan		

Azonosítja az egyé- ni problémákat,	Problémamegoldó folyamatok ismere- te,	Teljesen önállóan	mellett végzi mun- káját.	
Kliense kapcsán komplex módon	Családokkal végzett szociális munka- forma: családsegí- tés,	Instrukció alapján részben		
Kompetenciájába tartozó csoport-munkát végez (igényfelmérés,	Szociális csoport-munka	Instrukció alapján részben		programszervez és, tájékoztatók készí- tése, - internetes
Ismerteti a munka-végzéshez szüksé- ges dokumentumo-	Munkavégzéséhez kacsolódó admi-	Teljesen önállóan		elektronikus doku- mentációk ismerete,
Szakmai beszámo- lót készít a fenntartó	Adatgyűjtés, adat- elemzés, saját mun-	Instrukció alapján		word, excel haszná- lata, levelező prog-

3.5.4.6 A tantárgy témakörei

3.5.4.6.1 Általános szociális munka

A szociális munka elhelyezése a társadalomtudományokban.
A szociális munka jellemzői, célja.

A szociális munka értékei.

Etikai dilemmák a szociális munkában, dilemmák kezelése és feloldása.
A szociális munkás tevékenységi területei.

A szociális munka színterei, humán ökorendszer.
Szakmai kompetenciahatárok a szociális munkában.
A szociális munkás szerepei, készségei.

3.5.4.6.2 Alkalmazott módszerek a szociális munkában

Esetkezelés - kapcsolatfelvétel a klienssel. Interjú típusai, készítésének szabályai.
Megfigyelés, családlátogatás.

Gondozás, családgondozás.
Személyi segítés.

Tanácsadás, intervenció, krízisintervenció.
Tárgyalás, közvetítés.

Közreműködés, szervezés.

Team munka.

3.5.4.6.3 Családokkal végzett szociális munka

Családstruktúra, családi alrendszerek, hierarchia.
Családi életciklusok és a hozzájuk kapcsolódó krízisek.

Szociális munka családokkal: Családsegítés, családgondozás, családvédelem, családterápia családsegítés és gyermekjóléti szolgáltatások intézményi háttere.

Iskolai és óvodai szociális munka jelentősége.

3.5.4.6.4 Szociális munka csoportokkal

A csoport fogalma, a csoportokkal végzett szociális munka jelentősége a szociális munkában.

Csoportok formái, típusai, létrejöttének okai. Csoport identitás.
A szociális csoportmunka folyamata.

A csoport fejlődésének szakaszai. Szerepek és a szerepek változása a csoportban.

Csoport kultúra, csoportnorma, csoportkohézió kialakulása. Kommunikációs és interakciós minták a csoportban.

Szociális csoportmunka modellek.

3.5.4.6.5 Közösségi szociális munka

A közösségfejlesztés meghatározása, szemlélete. A közösségfejlesztés célja.
A közösségi szociális munka társadalmi jelentősége.

A közösségi szociális munka formái, folyamatai.

Közösségszervezés, közösségfejlesztés, szociális fejlesztés a szociális munka módszereivel.

A közösségszervező szerepei.

Innováció a közösségi szociális munkában.

3.5.4.6.6 Szociális adminisztráció

A szociális adminisztráció célja szerepe a szociális segítő tevékenységében.
A szociális adminisztráció jogszabályi háttere.

Dokumentációk fajtái.

Esettanulmány, gondozási tervek, munkatervek, beszámolók, esetnapló, forgalmi napló, látogatási és eseménynapló, igénybevételi napló, feljegyzések, megállapodások, jelentések. Hivatalos levelezés, jelzés.

3.6 Gondozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 453,5 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanuló alkalmassá válik a gondozás alapismereteinek elsajátítása mellett, az ellátotti igényekhez igazodó szükségletfelmérés lépéseinek, eszközrendszerének, technikájának alkalmazásával a teljeskörű, komplex ellátás kivitelezésére mind a szociális alapellátás, mind pedig a szakosított ellátásokat nyújtó intézményekben.

3.6.1 Gondozási alapismeretek tantárgy 72 óra

3.6.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A gondozás folyamatának, komplexitásának, rendszerszemléletének elsajátítása. Az egyénre szabott bánásmód mellett a gondozás elemeinek gyakorlatban történő alkalmazása, és az igényekhez igazított segítségnyújtás a mindennapokban.

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

szociális munkás, szociális menedzser, szociális szervező, szociálpedagógus tereptanári képesítés és legalább 3 éves szakmai gyakorlattal a szociális ellátás területén

3.6.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Biológia: Egészséges ember gondozása

3.6.1.4 A képzés órakeretének legalább 40%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
A holisztikus szem- léletű gondozást	A gondozás történe- ti áttekintése és jelene. Gondosko-	Teljesen önállóan	Az emberi méltósá- got tiszteletben tartó empatikus	Információ gyűjtés, internet és számító- gépes programok
Az egyedi igények- hez igazodó segít	A gondozás jellem- zői, alul-, túlgondo- zás,	Teljesen önállóan		

Alapvető szükségle- teket elégít ki	A gondozás elemei: fizikai-, egészség- ügyi-, pszichés	Teljesen önállóan	humánus magatartás. Munká- jában pontos, kö- vetkezetes. Döntéseiért, tevé- kenységéért	
Foglalkoztatáso kat- programokat	Mentálhigié nés ellátás	Instrukció alapján		ppt. alkalmazása, infografika

Alapvető érdekeket képvisel és segít	Érdekvédelem.	Instrukció alapján részben		
Gondozási tervet készít	A gondozás folya- mata, szakaszai. Gondozási tervek	Teljesen önállóan		Excell, Word isme- rete,

3.6.1.6 A tantárgy témakörei

3.6.1.6.1 Gondozás fogalma, történetisége, jellemzői

A gondoskodás-, gondozás-, és ápolás fogalmi értelmezése.
A gondozás története.

A gondozás jellemzői, színterei, célcsoportjai.
A gondozó kompetenciái, szerepei.

Szociális ápoló gondozó helye és szerepe a szociális munkában.
A gondozói munka etikai szabályai, dilemmák.

3.6.1.6.2 A komplex gondozás

Előgondozás feladatai.

Fizikai gondozás, környezeti és személyi higiéné.
Egészségügyi gondozás.

Mentálhigiénés gondozás: pszichés gondozás és foglalkoztatás.
Érdekvédelem a szociális intézményekben.

3.6.1.6.3 Sajátos gondozási szükségletek

Csecsemők és kisgyermekek gondozása.
Időskorúak gondozása.

Fogyatékkal élők gondozása.
Pszichiátriai betegek gondozása.
Szenvedélybetegek gondozása.
Demenciával élők gondozása
Gyógyíthatatlan betegek gondozása.
Haldoklók gondozása.

3.6.1.6.4 A gondozás tervezése

Szükségleteken alapuló gondozás tervezése.
Gondozási terv készítésére vonatkozó szabályok.
Gondozási tervek fajtái, tartalmi elemei.

Szociális ápoló gondozó szerepe a gondozási tervek készítésében.
Szolgáltatást igénybe vevők bevonása a gondozási tervek megvalósításában.
A gondozási terv megvalósításában résztvevő team tagjai és szerepük.
Gondozási tervek megvalósítása, felülvizsgálatuk.

3.6.2 Gondozási szükségletek felmérése tantárgy 72 óra

3.6.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A szükségletfelmérés módszereinek, eszközeinek a megismerése és tudatos alkalmazása a gondozói munka során.

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

szociális munkás, szociális menedzser, szociális szervező, szociálpedagógus tereptanári képesítés és legalább 3 éves szakmai gyakorlattal a szociális ellátás területén

3.6.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Pszichológia: Maslow piramis, kognitív folyamatok

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

3.6.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Adatokat gyűjt és rendszerez	A szükségletfelmé- rés fogalma, szere- pe,	Instrukció alapján részben	Támogató, motiváló magatartás. Empa- tikus, másságot elfogad, tisztelettu- dó, problémameg- oldó hozzáállás. A bizalom elnyerésé- nek képessége, megbízhatóság.	Excel táblázat
Dokumentumo kat elemez	Állapotfelmér és, egészségi	Instrukció alapján		digitális anyagok, dokumentációk elemzése,
Vizsgálatokat végez	Betegmegfigye lés szempontjai, ele- mei, lépései, A	Teljesen önállóan		
Felméréseket készít, a kapott eredmé- nyeke	Fizikai, pszichés-, mentális	Teljesen önállóan		kérdőívek, tesztek online készítése,
Megváltozott hely- zeteket felismer	Az emberi szervezet működése,	Teljesen önállóan		
Genogramot-, ecomapot készít és értelmez	Szociális állapot felmérésének mód szerei	Instrukció alapján		grafikai programok

Erőforrásokat fel- ismeri és mozgósít- ja	Külső és belső erő- források, természe- tes	Teljesen önállóan	Feladat és problé-	ábrák, diagramok

3.6.2.6 A tantárgy témakörei

3.6.2.6.1 Szükségletek

A szükségletek fogalma, hierarchiája, rendszere.

A szükségletek kielégítésének szerepe az életminőségben.

Az emberi szükségletek és jelentősége a gondozás szempontjából.
A szükségletek változása a különböző életkorban.

A társadalmi, kulturális, szociális helyzet hatása a szükségletekre.

3.6.2.6.2 Szükségletek felmérése és módszerei

Fizikai-, egészségi-, pszichés-mentális-, szociális állapotok felmérése.
Felmérő tesztek, kérdőívek, skálák ismerete és alkalmazása.

Információszerzés, adatgyűjtés módszerei: megfigyelés, vizsgálat, tesztek, kérdőívek kitöltése, gyakorlása, egyéni beszélgetés, környezettanulmány, előgondozás, szükségletlista, dokumentum elemzés.

Adatgyűjtés eszközei. Az adatok feldolgozásának módszerei és értékelése.
Team munka a szükségletek felmérésében.

3.6.2.6.3 Szükségletek és erőforrások

Társadalmi erőforrások.

Intézményi erőforrások a szociális gondozásban.

Az egyén erőforrásainak feltérképezésének módszerei, genogram, ecomap alkalmazása, interjú készítése.

Szociális ápoló gondozó erőforrásai.

Az erőforrások bevonása a kliens szükségleteinek kielégítésébe.
Az erőforrások felhasználása a gondozási munka támogatására.

3.6.3 Gondozás az alapellátásban tantárgy 134 óra

3.6.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A szociális alapellátást igénybe vevő kliensek megismerése, szükségleteinek felmérése és az igényeknek megfelelő gondozási feladatok egyénre szabott, szakszerű ellátása. Szakmai ismeretei birtokában a mindennapi önálló életvitel fenntartásában nyújt segítséget.

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

szociális munkás, szociális menedzser, szociális szervező, szociálpedagógus tereptanári képesítés és legalább 3 éves szakmai gyakorlattal a szociális ellátás területén

3.6.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szociálpolitika: humán intézményrendszerek, igénybevétel módja

3.6.3.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
Ismerteti a szociális alapellátások	Szociális alapellá- tás intézményei	Instrukció alapján	Segítőkész, elfoga- dó, toleráns és em- patikus. Probléma érzékeny, konfliktu- sait igyekszik prob- lémamegoldó mód- dal kezelni. Felelő- séggel dolgozik, felméri az adott problémákat és kompetenciájána k megfelelően megol- dást nyújt. Kapcso- latteremtő- és	internetes kereső-
Tájékoztatást ad, segítséget nyújt a szolgáltatások	Szociális szolgálta- tások jogosultsága, elérhetőségük	Instrukció alapján		Word használata, levelezőprogra
Nyomtatványo kat tölt ki, illetve segít kliensének a	Az ellátáshoz szük- séges dokumentáci- ók, nyomtatványok.	Teljesen önállóan		online felületeket használ, dokumen-
Igényeket, képessé- geket felmér és megtervezi a	Szükségletfelmé rés, egyénre szabott gondozás,	Teljesen önállóan		word, excell hasz- nálat
Önálló-, részben önálló segítő tevé- kenységet végez a	Gondozás fogalma, elemeinek ismerete.	Teljesen önállóan		
Gondozói tevéken y- ségét szakszerűen	Alapszolgáltatás ok- hoz kapcsolódó dokumentációk, nyomtatványok	Teljesen önállóan		online felületeket kezel, le- illetve feltöltéseket
Háztartási- és ház- tartásvezetési	A háztartás fogal- ma, háztartási fel- adatok, biztonságos munkavégzés,	Teljesen önállóan		google kereső prog- ramokat és böngé- sző oldalakat hasz-

3.6.3.6 A tantárgy témakörei

3.6.3.6.1 Az alapellátás intézményrendszere

A szolgáltatások megszervezése, tartalma, jogszabályi háttere, az ellátás feladata, nyújtott szolgáltatások:

Falu és tanyagondnoki ellátás

Étkeztetés

Házi segítségnyújtás

Jelzőrendszeres házi segítségnyújtás
Családsegítés, gyermekvédelem
Közösségi ellátások

Támogató szolgálat
Utcai szociális munka
Nappali ellátás

3.6.3.6.2 Gondozási feladatok az alapellátásban

Szociális ápoló gondozó feladatai a szociális étkeztetésben.
Szociális ápoló gondozó feladatai a házi segítségnyújtásban.

Szociális ápoló gondozó feladatai a jelzőrendszeres házi segítség-nyújtásban.
Szociális ápoló gondozó feladatai a nappali ellátásban.

Szociális ápoló gondozó feladatai a támogató szolgáltatásnál és a közösségi ellátásoknál.

3.6.3.6.3 Háztartási ismeretek

Háztartás fogalma.

Háztartás vezetés tervezése, szervezése, irányítása, rendszerezése, a speciális igények figyelembevételével.

A háztartási feladatok ellátása során jelentkező veszélyforrások kiszűrése, azok elhárítása.
A háztartásban alkalmazott gépek berendezések, használata, tisztítása.

A biztonságos környezet megteremtése, alapvető munka és balesetvédelemi szempontok a háztartásban.

Háztartásgazdálkodás: családi költségvetés tervezése, adósságkezelés

3.6.4 Gondozás a szakosított ellátásban tantárgy 82,5 óra

3.6.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

Ismeretszerzés a szociális szakosított ellátások formáiról, szakmai munkájáról. A komplex, teljeskörű gondozás ismereteinek birtokában, egyénre szabott bánásmód elveinek alkalmazásával, mindennapi segítő tevékenység kivitelezése, ápoló-gondozó team tagjakén. Szociális ellátórendszer célcsoportjainak megismerése, fejlesztésük és rehabilitációjuk cél- és eszközrendszerének ismerete és alkalmazása.

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

szociális munkás, szociális menedzser, szociális szervező, szociálpedagógus tereptanári képesités és legalább 3 éves szakmai gyakorlattal a szociális ellátás területén

3.6.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szociálpolitika: humán ellátórendszer intézményei, szocio-, foglalkoztatóterápiák, rehabilitáció

3.6.4.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
Tájékoztatást nyújt a szakosított	A szakosított in- tézmények formái, szolgáltatásai,	Instrukció alapján részben	Tiszteletteljes, elfo- gadó magatartást tanúsít. Képes az együttműködésre, team tagjaként eredményesen dol- gozni. Munkájával szemben felelősség- teljes, következetes. Hitelesen és őszin- tén kommunikál. Nem erőszakos, indulatait	böngésző é kereső- programokat
Szükségleteket mér fel, megtervezi gondozási	Szociális ellátás célcsoportjai: idő- sek, fogyatékos személyek, pszichi-	Instrukció alapján részben		word, excel haszná-
Ápoló- gondozó team tagjaként	A gondozás folya- mata, a komplex gondozás, egyéni bánásmód, a	Teljesen önállóan		
Ápoló- gondozó munkája során rehabilitációs-	Apolás-gondozás -nevelés- rehabilitá- ció és a prevenció egysége, egymás	Teljesen önállóan		infografika, ppt. ismerete és alkal-
Szakmai munkáját rendszeresen	Ellenőrzés, értéke- lés fogalma, célja, módjai és eszközei. A	Teljesen önállóan		adatok elemzése, értékelése, excel.
Munkáját, tevé- kenységét határidő- re,	Munkája során kötelezően használt dokumentációk,	Teljesen önállóan		

3.6.4.6 A tantárgy témakörei

3.6.4.6.1 A szakosított ellátás intézményrendszere

A szolgáltatások megszervezése, tartalma, jogszabályi háttere:
Ápolást gondozást nyújtó intézmények

Rehabilitációs intézmények.
Lakóotthonok.

Átmeneti elhelyezést nyújtó intézmények.
Támogatott lakhatás.

3.6.4.6.2 Gondozási feladatok a szakosított ellátásokban

A szociális ellátás célcsoportjai.

Szociális ápoló gondozó feladatai az idősek otthonában.

Szociális ápoló gondozó feladatai a fogyatékos személyek otthonában.

Szociális ápoló gondozó feladatai pszichiátriai-, szenvedélybetegek otthonában.
Szociális ápoló gondozó feladatai a hajléktalanok otthonában.

Szociális ápoló gondozó feladatai a rehabilitációs otthonokban.

3.6.5 Szociális gondozás adminisztrációja tantárgy 46,5 óra

3.6.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló ismerje meg a személyes gondoskodást nyújtó szociális intézmények működését meghatározó külső és belső szabályozókat, az intézmények adminisztrációs rendszerét, a szolgáltatás igénybevételéhez kapcsolódó adminisztrációt. Alkalmazni tudja a gondozói munka különböző formájához kapcsolódó kötelező adminisztrációt. Rendelkezzen egyfajta digitális kultúrával a munkájához kapcsolódóan.

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

szociális munkás, szociális menedzser, szociális szervező, szociálpedagógus tereptanári képesítés és legalább 3 éves szakmai gyakorlattal a szociális ellátás területén

3.6.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Informatika tantárgy: word, excel, szociálpolitika: intézmények működésének feltételei

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

3.6.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Dokumentumokat értelmez	Intézményi doku- mentumok ismerete: SZMSZ, Szakmai	Instrukció alapján részben	Információk szabályszerű kezelése, titoktartási	word, szkennelés, digitális
Nyilvántartásokat, iratokat és adatokat kezel	Iratok, okiratok, dokumentumok fogalma, típusai,	Instrukció alapján részben		Excell táblázatkeze- lés, word és levele-

Kommunikációs eszközöket használ	Az információ át- adás formái, mód- jai, szerepe a gon-	Teljesen önállóan	kötele- zettség. Precíz, pontos munkavég- zés. Hatékony kommunikáció. Digitális kulturált- ság. Minőségi mun-	közösségi oldalak ismerete, kapcsolat- tartás
Javaslatokat tesz a protokollok módosí- tására	Protokoll, minőség fogalma, formái, lépései. A protokoll	Teljesen önállóan		

Organogramot készít.	A szervezet felépí- tése, struktúrája. Kapcsolatok rend- szere, alá	Instrukció alapján részben		excel-, word isme- rete,
Statisztikák készíté- séhez adatokat	Intézmény adat- szolgáltatási kötele- zettségei. Statiszti-	Teljesen önállóan		excel kezelése, levelezőprogra mok ismerete

3.6.5.6 A tantárgy témakörei

3.6.5.6.1 Dokumentációs alapismeretek

Szociális adminisztráció fogalma, célja.

- Irat, okirat, dokumentum fogalma, jellemzői, fajtái.
- Iratok kezelése, nyilvántartása, iktatása tárolása, selejtezése.
- Formai, tartalmi követelmények.
- Hivatalos irat létrehozásának szabályai.
- Az intézményi adminisztrációval foglalkozó munkacsoportok.
- Adatvédelem az adminisztrációs tevékenységben.
- Az intézmény adminisztrációs tevékenységéhez használt eszközök.
- Számítógépes programok az adminisztrációban.

3.6.5.6.2 Intézményi adminisztráció

Szervezeti Működési Szabályzat célja és kötelező tartalma

- Szakmai program célja kötelező tartalma, mellékletei.
- Házirend kötelező tartalmi elemei,
- Kötelező szabályzatok
- Utasítások
- Organogram

3.6.5.6.3 Minőségbiztosítás

Minőségbiztosítás lehetőségei a szociális intézményekben.

- Adminisztráció szerepe a minőségbiztosításban.
- Felmérések, statisztikák, kérdőívek készítése, szerepük a gondozási tevékenységben.
- Szakmai protokoll, mint a minőségbiztosítás eszköze.

- A szakmai protokoll szerepe az ápolásban, gondozásban.
- Protokollok készítése, fejlesztése. .

3.6.5.6.4 Adminisztráció az alapellátásban

Az igénybevétel feltételei.

A jogosultság megállapításának adminisztrációs eszközei.

A szolgáltatás igénybevételével kapcsolatos adminisztrációs feladatok.

A szociális ápolás gondozás kötelező és sajátos dokumentumai az alapellátás szolgáltatásainál

3.6.5.6.5 Adminisztráció a szakellátásban

Az igénybevétel feltételei.

A jogosultság megállapításának eszközei.

A szolgáltatás igénybevételével kapcsolatos adminisztrációs feladatok.

A szociális ápolás gondozás kötelező és sajátos dokumentumai a szakellátás szolgáltatásainál.

3.6.6 Akadályozottság és a segédeszközök tantárgy 46,5 óra

3.6.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

Ismerje fel a társadalmi különbözőséget, azonosítsa a másságot és rendelkezzen megfelelő mennyiségű információval az életvitelükben akadályozott emberekről, a segítségnyújtás formáiról, módjairól. Ismereteit a mindennapi munkája során alkalmazza, mely által enyhíteni tudja az ellátottak akadályozottságából eredő hátrányait.

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

szociális munkás, szociális menedzser, szociális szervező, szociálpedagógus tereptanári képesítés, rehabilitációs szakember (Bsc, Msc) és legalább 3 éves szakmai gyakorlattal a szociális ellátás területén

3.6.6.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Ápolás: prevenció, rehabilitáció tananyag, kommunikáció: speciális kommunikáció, kommunikáció formái

3.6.6.4 A képzés órakeretének legalább 40%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.6.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Megkülönböztet és nélkül végzi gondo- zói	Károsodás, fogya- tékosság, rokkant- ság fogalma. A másság	Teljesen önállóan		fényképnézegető programok

Tájékoztatást nyújt a társadalmi	A rehabilitáció színterei, intézmé- nyei, a segítség-	Instrukció alapján	Másságot elfogadó magatartás, tisztelet a mássággal szem-ben. Előítéletmentes munkavégzés.	ppt, infografika ismerete és haszná- lata
Speciális igényeket észlel, értelmez és ennek megfelelő	A sérült emberek személyiségjegy ei, speciális gondozási	Teljesen önállóan		

Akadálymentesen kommunikál.	Életvitelükben akadályozottak kommunikációja, a kapcsolatteremt és	Teljesen önállóan		digitális kommuni-kációs
Megtanítja az ellá- tottakat a segédesz- közök	Segédeszközök fogalma, típusai, szerepük a minden- napi életvitelben. Biztonságos kör-	Teljesen önállóan		
Felügyeli a segéd-eszközök biztonsá- gos	A segédeszközökkel szembeni elvárások, a	Teljesen önállóan		

3.6.6.6 A tantárgy témakörei

3.6.6.6.1 Fogalmi meghatározások és az akadályozottság formái

Károsodás, fogyatékosság, rokkantság, meghatározása.
A sérülések okai, a sérült személyiség jegyei.

Az életvitelükben akadályozottak színterei.
Érzékszervi akadályozottak.

Értelmileg akadályozottak.
Mozgásukban akadályozottak.
Érzelmi-, akarati sérültek.

Kommunikációs képességükben akadályozottak.
Tanulásukban akadályozottak.

3.6.6.6.2 Segédeszközök

A segédeszközök fogalma, osztályozása. A segédeszközökkel szembeni elvárások. Gyógyászati segédeszközök fogalma, típusai. Rehabilitációs-, technikai eszközök fogalma, típusai. Segédeszközök-ellátási rendszerek.

3.6.6.6.3 Rehabilitáció

Rehabilitáció értelmezése, a komplex rehabilitáció.
A rehabilitációt igénylők köre.

A rehabilitáció színterei.

A rehabilitáció módszerei.

A rehabilitáció sajátos területei.

3.6.6.6.4 Segédeszközök és a gondozói munka

Segédeszközök a mindennapokban.

Segédeszközök helye és szerepe a gondozói munkában.

Szociális ápoló és gondozó feladata a segédeszközöket használó ellátottaknál.

3.7 Fejlesztő foglalkozások megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 98 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Ismeretszerzés a szocio-, és foglalkoztatásterápiák alapjairól, jelentőségéről, fajtáiról, módszereiről és eszközrendszeréről. A tanuló az elsajátított ismeretek birtokában képessé válik a kliensek, ellátottak mindennapjait élményekkel, tartalommal és értékkel megtölteni, önértékelésüket, önbecsülésüket, hasznosságtudatukat, képességeiket fenntartani és motiválttá tenni őket a lelki harmónia megtartására, visszaállítására, ezáltal a közösség fejlesztésére.

3.7.1 Szocioterápia- és foglalkoztatásterápia tantárgy 98 óra

3.7.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló a gyakorlatok során képes legyen az egyéni és közösségi foglalkoztatási igények felmérésére, az ellátottak, kliensek -, team munkában történő programok szervezésére, a mindennapok foglalkozások általi strukturálására. Lehetőséget biztosít az érzelmek szabad kifejezésére, a képességek fejlesztésére, szinten tartására.

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

mentálhigiénés szakember, játékpedagógus, szabadidőszervező, egészségfejlesztő- rekreációs szakember, szociális munkás, népművelő humán szakos diplomával

3.7.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Ének-zene: hangszerismeret, zenei műfajok, Vizuális nevelés: rajzolás, festés, ábrarajzolás, Testnevelés: gimnasztika, technika - kézműves foglalkozások

3.7.1.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.7.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Egyéni és közösségi igényfelmérést	Egyéni és közösségi igények felmérésé- nek	Teljesen önállóan		google űrlapok - kérdőívek készítése, az

Az igényfelmérés-nek megfelelően	Csoport fogalma, csoportfolyamatok, csoportdinamik	Teljesen önállóan	Önállóság, szerve- zési készség kéz-	

Foglakoztatások hoz előkészíti a szüksé- ges eszközöket és	A különböző fog- lalkozások eszköz-, és anyagigénye, szükséglete. Az eszközök fajtái,	Teljesen önállóan	törekszik, meggyő- zőképesség, kreati- vitás, innovatív gondolkodás, ön- képzés, folyamatos önfejlesztés, példa- mutatás, motiválás, ismeretek átadásá- nak képessége, a folyamatok nyomon követése, kapcsolat- teremtési és fenntar- tási képesség	
Ismerteti és bemu- tatja a gyakorlato- kat, az alapvető foglalkozási	A foglalkozások formáinak,	Teljesen önállóan		ppt. ismerete és használata, bemuta- tó
Segítséget nyújt a feladatok kivitele- zésében, azt folya-	A különböző fog- lalkozások folyama- ta, annak szakaszai, a	Teljesen önállóan		digitális eszközöket használ, internetes
Ünnepekre felkészí- ti az ellátottakat, segít a feladatok	Ünnepélyek, meg- emlékezések, kultu- rális	Teljesen önállóan		digitális eszközöket használ az
A foglalkoztató team tagjaként kompetenciájá nak megfelelően sza-	szabadidő fogalma, formái, a program- szervezés	Teljesen önállóan		word, levelezőprog- ramok ismerete
A foglalkozásoko n részt vesz,	Foglalkozások le- bonyolításának, feladatainak ismere- te, a foglalkozások	Teljesen önállóan		
Az ellátottak részé- re terápiás munkát	A munkaterápia fogalma, jelentősé- ge, fokozatai és szerepe a	Teljesen önállóan		digitális térben tájékozódik, kere-

3.7.1.6 A tantárgy témakörei

3.7.1.6.1 Foglalkoztatásterápia

Szocioterápia fogalma, célja, fajtái, színterei
Szocioterápia, mint közösségfejlesztő

Foglalkoztatásterápia fogalma, módszerei, hatása , a terápiába bevonás kritériumai
Kognitív terápiák: a kognitív képességek rendszere, kognitív fejlesztő foglalkozások
Zeneterápia: érzelemfeldolgozás, intra-, és interperszonális integráció

Bibilioterápia: az irodalom gyógyító hatása

Színjátszás terápiája, önkifejezés formája, komplex művészetterápia

Kreatív és művészetterápiák: az alkotás művészete és szabadsága

3.7.1.6.2 Rekreációs foglalkozások

Rekreáció fogalma és jelentősége
Sportjellegű foglalkozások

Mozgásterápia, mint kifejezőterápia, a mozgás és érzelmek kapcsolata, test és lélek harmóniája

Táncterápia, mint az élményalkotás, érzelemkifejezés eszköze, az egyénre és a közösségre gyakorolt hatása

Játékterápia, a játék "öngyógyító" szerepe, a személyiségre és a közösségre gyakorolt hatásai

3.7.1.6.3 Programszervezés

Ünnepélyek, megemlékezések

Ünnepekhez kapcsolódó népszokások, hagyományok, néprajzi értékeink

Közművelődési intézmények helye a szabadidős tevékenységben, kapcsolatuk a szociális intézményekkel

Kulturális programok a szociális intézményekben

Kirándulások, szabadidős programok szervezése

3.7.1.6.4 Munkaterápia

A munkaterápia fogalma, jelentősége

A munkaterápia fokozatai, fajtái, szerepe a szociális intézményekben

A munka és a személyiségfejlődés,
Terápiák helye a rehabilitációban

3.8 Ápolástan megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 234,5 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A szociális ellátórendszerben megjelenő ápolási, szakápolási ismeretek elsajátítása, munkájában való alkalmazása. Az ápoló, a gyógyító team tagjaként, együttműködik a többi szakemberrel. Hatékonyan és szakszerűen kommunikál. Tevékenységével az ellátottak, betegek életminőségéhez járul hozzá.

3.8.1 Ápolási alapismeretek tantárgy 72 óra

3.8.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az ápolás alapismereteinek elsajátítása mellett az ápolási igények felmérése, az ápolás prevenció-rehabilitáció szemléletű kivitelezése, a betegek testi-lelki komfortjának biztosítása. Az ápolói team tagjaként a gyógyulás érdekében együttműködő és önálló feladatok szakszerű elvégzése. Alázat-, és szolgálatkész ápolói munkavégzés.

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

Okleveles ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató, mentőtiszt

3.8.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

anatómia, 8. osztály az emberi test felépítése és működése, etikai ismeretek, embertan, emberismeret, ált. isk. 7-8 o, gyógyszertani alapok-ágazati alapképzés, digitális kompetencia: szövegszerkesztők, táblázatkezelők, prezentációs eszközök ismerete

3.8.1.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.8.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Felméri a beteg ápolási szükséglete- it és saját kompetenciáján belül	Az ápolás fogalma, célja, ápolói tevékenységek, az ápo-	Teljesen önállóan	Hiteles, erőszak- és akadálymentes kommunikáció. A betegek	folyamatábra terve- zése, adatok gyűjté-

A beteg komfortér- zetét biztosítja, a szükséges kényelmi	A kényelemérzet, a fájdalom természe- te, élettana. A fájda-lom legyűrésének módja. A jó kör-	Teljesen önállóan	igényeire épülő ápolói tevé-kenység. Speciális szükségletek felis- merése, és segítése a gyógyulás	google űrlapok, felmérések, tesztek, skálák készítése, böngészők

Gondoskodik a beteg biztonságos tárgyi feltételeiről,	Biztonság, védelem, környezet fogalma. Veszélyforrások, tisztaság	Teljesen önállóan	gyógyulást.	digitalis tervező-programok
Rendszeres beteg-mozgatást végez a prevenció	Hely-, helyzetvál-toztatás. Mobilitás, aktivitás. Járás. A mozgás, torna jelen- tősége, élettani hatásai. ROM gya-	Teljesen önállóan		videofilmek készí- tése, szerkesztése
Előírásoknak meg- felelő fizikális és természeti gyógy	Gyógyító eljárások fogalma, típusa. Természetes gyógymódok. fizi- kális technikák (masszázsok, ma- nuális kezelések hő és	Teljesen önállóan		ppt, oktatófilmek keresése,
Állapotoknak, be- tegségeknek megfe- lelő speciális ápolói feladatokat lát el	Sebgyógyulás fo- lyamata, sebgyógy- ulás szövődményei, sebellátás formái, eszközei, előírásai. Légzés és ápolás. Ápolási	Jelöljön ki egy elemet.		oktató modellek, bemutató kisfilmek
Segítséget nyújt a beteg személyi higiénéjében, a tisztálkodási eszkö- zöket tisztán tartja.	A higiénés ápolás fogalma, típusai. Bőrápolás, bőr épségének zavarát előségítő kockázati tényezők. Gyakori bőrproblémák.	Teljesen önállóan		oktató modellek, bemutató kisfilmek letöltése

Előkészít az ágya- záshoz és szaksze- rűen kivitelezi. Állapotoknak	Betegszoba rendben tartása, a kórtermi környezet. Speciális szobaberendezési tárgyak. Gyakori	Teljesen önállóan		keresőprogramok, oktató kisfilmek letöltése
Folyamatosan fi- gyelemmel kíséri a folyadék-, és táplá- lék felvételt, ürítési szükségletek	A táplálás elvei, a tápanyagok fogal- ma, formái, jelleg- zetességei. Vitaminok, ásványi anya- gok. A megfelelő étrend megtervezé- se. A táplálás változása a fejlődés fo- lyamán. A	Teljesen önállóan		ppt, fénykép néze- gető programok
Előítéletmentes, szaknyelvi kommu-	Kommunikáció fogalma, fajtái, típusai. A kommunikációs	Teljesen önállóan		levelezés,

3.8.1.6 A tantárgy témakörei

3.8.1.6.1 Általános ápolási ismeretek

A témakör az ápolás folyamatával, az ápolói tevékenységekkel foglalkozik az alábbi tananyagegységekkel:

Az ápolás meghatározása, célja, az ápoló funkciói,
Az ápolás folyamata, az ápolói tevékenységek.

A beteg szükségleteinek kielégítése az ápolás eszközeivel.

- A beteg élettere, személyi és tárgyi környezete.
- A betegszoba felszerelése, elkülönítő betegszoba funkciója, felszerelése.
- Betegágyak és típusa, felszerelései.
- Kényelmi eszközök típusai, használatuk.
- Az ápolási munkát és betegmozgatást könnyítő eszközök.
- Fizikális és természetes gyógymódok ismerete, alkalmazása
- Betegjogi képviselő hatásköre és jogosultságai.
- Együttműködés az ápoló teamben

– Az ápolás etikai szabályai, a betegek jogai.

3.8.1.6.2 Aktivitás, pihenés

A témakör a beteg komfortérzetének biztosításával foglalkozik:
A pihenés fogalma, a pihenési igény változása életkoronként.

– Az egyén komfortjának biztosítása különböző életszakszokban, élethelyzetekben

- Biztonság szükségletének kielégítése
- Az ágyazás szabályai és formái.
- Ágyazás előkészítése, eszközei.
- Fektetési módok és kivitelezése
- A pihenés, mozgás, aktivitás szerepe a gyógyulásban.
- Aktív, passzív mozgás, és helyzetváltoztatás
- A beteg mobilizálásának szabályai
- Torna, gyógytorna feladata, szerepe a gyógyulásban
- A tartós fekvés szövődményei
- Felfekvés megelőzése

3.8.1.6.3 Személyi higiéné biztosítása

A témakör a beteg személyi higiéné témakörébe tartozó ápolói tevékenységet öleli fel.
A személyi higiéné fogalma, szerepe a gyógyulásban

- Az ápoló személyi higiénéje az ápolás során
- Az ellátott testének tisztántartása
- Szájhigiéné
- A menstruáció higiénéje
- Az inkontinens beteg higiénéje
- Inkontinencia termékek és használatuk
- A tisztálkodás eszközei
- Mosdatás, fürdetés előkészítése, kivitelezése
- Gyermekek mosdatása, fürdetése

3.8.1.6.4 Tápanyag-biztosítás

A témakör az táplálkozás és ürítési szükségletek ápolói feladatait tartalmazza.
Táplálkozás-élettani alapfogalmak

- A táplálék és folyadékellátás módjai.
- A táplálkozás és tápanyagszükséglet a különböző életkorokban és egészségi állapotban
- Az egészséges táplálkozás alapelvei
- A diéta fogalma, fajtái, jelentőségük a gyógyulásban
- A folyadékszükséglet, és folyadékpótlás módjai
- Az étkezés és étkeztetés tárgyi feltételei
- Az étkeztetés személyi feltételei HACCP alapismeretek
- Előkészítés étkeztetéshez
- Az ürítés szükségletének biztosítása

- Az ürítéssel kapcsolatos ápolási teendők, és eszközök
- Az ürítés életkorral, betegséggel együtt járó problémái

3.8.1.6.5 Speciális ápolási igények

A témakör a speciális igényű betegek szakápolási ismereteit tartalmazza.

Cukorbeteg ápolása, vércukorszint mérése

- Magasvérnyomásos beteg gondozása, vérnyomás mérés
- Demenciával élő idősek ápolása
- Fogyatékkal élő emberek ápolása
- Pszichiátriai betegek ápolása
- Gyermekek ápolása
- Addiktológiai betegek ápolása
- Krónikus, gyógyíthatatlan betegek ápolása

– Haldokló betegek ápolása
– Fertőző betegek ápolása

3.8.1.6.6 Az ápoló személyisége

A témakör az ápolás folyamatában, és az ápolási folyamatban résztvevők közötti kommunikáció formáival, elemeivel, szabályszerűségével foglalkozik.

Ápoló és beteg közötti kommunikáció

– Hiteles és szaknyelven való kommunikáció
– Kommunikációs képesség a látás, hallás-, beszédsérült emberrel
– Konfliktuskezelés, önsegítő technikák alkalmazása
– Kulturális különbségből adódó szokások tiszteletben tartása
– Titoktartási kötelezettség
– Az ápoló személyi higiénéje

Ápoló kommunikációja a beteg hozzátartozóival

– Személyiségi jogok és adatvédelem az ápolási munka során
– Az ápolás etikai szabályai
– Ápolói kompetenciák
– Biztonság, és bizalom szerepe a beteg és az ápoló kapcsolatában
– Az emberi kapcsolatok szerepe a gyógyulásban
– Az esztétikai szükséglet az ápolási munkában
– Az önmegvalósítás, az alkotás szükséglete az ápolói munkában
– Az ápolási folyamat lélektani összefüggései

3.8.2 Betegmegfigyelés tantárgy 54 óra

3.8.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló a betegmegfigyelés elméleti ismereteinek birtokában képes legyen a beteg megtekintésére, megfigyelésére, a betegvizsgálatok előkészítésére, kivitelezése, az elváltozások észlelésére és jelzésére. Az elváltozások pontos és szakszerű dokumentálására.

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

Okleveles ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató, mentőtiszt

3.8.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

anatómia, 8. osztály az emberi test felépítése és működése, digitális kompetencia: szövegszerkesztők, táblázatkezelők, prezentációs eszközök ismerete

3.8.2.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.8.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
A megadott szem- pontoknak megfele- lően betegmegfi-	A tünetekről általá- ban, tünetcsoport fogalma, ismérvei. Objektív	Teljesen önállóan	Önálló munkavég- zésre képes. Ismeri a normális élettani funkciókat, felisme- ri a változásokat. Problémaérzéke ny, könnyen alkalmaz- kodik a megválto- zott helyzetekhez. Gyors döntéshozási	
A betegmegfigyelé s során észlelt elvál- tozásokat	A jelzés fontossága, időfaktorok, a jelzés módja, az	Teljesen önállóan		digitális kommuni- kációs eszközök
A betegvizsgálatho z szükséges eszközö- ket,	A méréshez szüksé- ges eszközök isme- rete, a hőmérők, vérnyomásmérő k	Teljesen önállóan		
Vitális paramétere- ket mér,- pulzus, vérnyomás, légzés	A vérnyomás, a pulzus, a hőmérsék- let és légzés fogal- ma, mérésének módjai. A	Teljesen önállóan		digitális diagnoszti- kus eszközök hasz- nálata értékek
Testváladékokat megfigyel, a higié- nés előírásoknak megfelelően tárolja, kezeli és	Vizelet, a hányadék, a széklet, a köpet és egyéb váladékok megfigyelésének szempontjai: meny- nyisége,	Teljesen önállóan		
Egyszerű allergiás próbát - bőrpróba- végez, annak ered- ményét	A gyógyszerek beadásának elvei, a gyógyszerérzéke ny- ség fogalma, típu- sai,	Instrukció alapján részben		digitalizált oktató kisfilmek

3.8.2.6 A tantárgy témakörei

3.8.2.6.1 A megfigyelés alapismeretei

A témakör a beteg megfigyelésével és annak szempontjaival, eszközeivel és módszereivel foglalkozik, az alábbi tananyag elemekkel:

A betegmegfigyelés szerepe az ápolásban

- A betegmegfigyelés szempontjai, eszközei
- Az ápoló szerepe, tevékenysége a betegmegfigyelésben
- A megfigyelési tapasztalatok összegzése és a kompetens szakember felé való közvetítése
- A betegmegfigyelés dokumentálása, megfigyelőlapok fajtái, vezetésének szabályai

3.8.2.6.2 Általános tünettan

A témakör a tünetek alapismeretivel foglalkozik, az alábbi tananyag elemekkel:
Figyelemfelhívó panaszok/tünetek ismerete

- A beteg általános megfigyelése
- Objektív-, szubjektív tünetek
- Általános-, és helyi-, speciális tünetek,
- A tünetcsoport - szimptómák

3.8.2.6.3 A beteg általános megtekintése

A témakör az általános megfigyelés elemeivel foglalkozik.
A bőr és elváltozásainak megfigyelése

- A testtartás, járás, mozgás megfigyelése
- A beszéd, hallás megfigyelése
- A viselkedés, pszichés állapot megfigyelése

3.8.2.6.4 A beteg testtájankénti megtekintése

A témakör az emberi felépítés és testrészeinek a megfigyelésével foglalkozik.
Fej, arc, arckifejezés megtekintése, elváltozások észlelése és jelzése

- Szem, nyak, mellkas megtekintése, elváltozások észlelése és jelzése
- Gerincoszlop, has, végtagok megtekintése, elváltozások észlelése és jelentése

3.8.2.6.5 Élettani funkciók megfigyelése

A témakör az életfontosságú funkciók megfigyelésével, és az elváltozások időbeni jelzésével foglalkozik.

Vitális paraméterek: légzés, pulzus, vérnyomás, hőmérséklet

A beteg tudatállapota

- Alvás megfigyelése
- Testváladékok megfigyelése
- Allergiás reakciók megfigyelése

3.8.3 Szakápolási ismeretek tantárgy 77,5 óra

3.8.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A szociális ellátórendszeren belül, az ápoló-gondozó intézményekben megjelenő szakápolási feladatok ismerete, ápolói team tagjaként egyes részfeladatok önálló kivitelezése. A gyógyszerelés, sebkezelés, folyadékpótlás, parenterális táplálás, ürítési zavarok, a haldokló beteg ápolói tevékenységének szakmai ismerete és gyakorlatban történő alkalmazása.

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

okleveles ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató, mentőtiszt

3.8.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

anatómia, 8. osztály az emberi test felépítése és működése, etikai ismeretek, embertan, emberismeret, ált. isk. 7-8 o, gyógyszertani alapok-ágazati alapképzés, digitális kompetencia: szövegszerkesztők, táblázatkezelők, prezentációs eszközök ismerete

3.8.3.4 A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.8.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	Ismeretek	Önállóság és fele- lősség	Elvárt viselkedés-	Általános és szak- mához kötődő digitális
Utasításoknak meg- felelően sebet kezel	A sebek felosztása, a sebgyógyulás folyamat, szövőd-	Instrukció alapján részben	Orvosi utasítások- nak, előírásoknak megfelelő ápolói tevékenységet vé- gez. Munkáját alá- zattal, felelősségtel- jesen és következe- tesen végzi. Vizsgá- latok előkészítésé- ben körültekintő. Méltóságteljes, empatikus minden beteggel	
A veszélyes hulla- dékokat szakszerű en	A veszélyes hulla- dék fogalma, fajtái, típusai.	Teljesen önállóan		
Orvosi utasítások- nak megfelelően - saját kompetenciá	Fecskendők, tűk, eldobható injekciós egységek ismerete. Injekció felszívás	Instrukció alapján részben önállóan		
Vérvételhez előké- szít, vizeletmintát vesz.	A vérvétel célja, funkciója, a vérvé- telhez szükséges eszközök, a kivite- lezés lépései. A vizelet laboratóriu-	Instrukció alapján részben önállóan		
Katéterezéshe z előkészít, segít a kivitelezésbe	A katéterek fajtái és részei. A katétere- zés általános szabá- lyai. A nő-, és a férfi katéterezés. A katéterezés kivitele- zésének	Instrukció alapján részben önállóan		
Haldokló beteget kísér, testi -lelki komfortérzeté	A haldoklás szaka- szai, ápolói tevé- kenységek a szaka- szok tükrében. A	Teljesen önállóan		

3.8.3.6 A tantárgy témakörei

3.8.3.6.1 Sebgondozás

A témakör sebellátás, sebgondozás speciális ápolói tevékenységeivel foglalkozik.
Sebek fajtái, jellemzői.

- Decubitus tünetei, fokozatai, megelőzése, sebellátás.
- Krónikus sebek kötözése, megfigyelése, előkészítés sebkezeléshez.
- Veszélyes hulladékok kezelése, tárolása

3.8.3.6.2 Folyadékpótlás, injekciózás, vérvétel, oxigénellátás

A témakör az invazív beavatkozások ápolói tevékenységével foglalkozik.
Subcután injekció beadásának előkészítése, beadása.

- Intramusculáris injekciózás előkészítése, injekció beadása
- Infúziós folyadékbevitelnél beteg felügyelete, megfigyelése.
- Vérvétel előkészítése, beteg előkészítése vérvételhez, éhgyomor biztosítása, vizeletminta vétele. Kar rögzítése, beteg megfigyelése.
- Oxigén kezelés orrszondával, vagy oxigénmaszkkal

3.8.3.6.3 Mesterséges táplálás, ürítés és váladék kezelés

A témakör megváltozott táplálkozási és ürítési szükséglettel rendelkező beteg ápolói tevékenységét foglalja megában.

Katéteres beteg gondozása, előkészítés katéterezéshez, segédkezés katéterezésnél, katéteres beteg megfigyelése, katéter ellenőrzése, tisztántartása

- Stoma ellátása, bőr gondozása, stoma tisztántartása, stomazsák cseréje, stomazsák cseréjének betanítása
- Gasztrostomán történő táplálás és folyadékbevitel. Tápszer adagolása, szonda átmosása, szerelék tisztántartása, szájápolás.
- Tracheális kanül tisztítása, betét cseréje, bőrvédelem, szövődmények felismerése
- Beöntés formái, előkészítés beöntéshez, segédkezés beöntés kivitelezésénél
- Mintavétel vizeletből, székletből, köpetből, seb és egyéb váladékokból, minták tárolása.

3.8.3.6.4 Egészségnevelés, felvilágosítás

A témakör az ápolói tevékenység során megjelenő egészségnevelő feladatokat foglalja magában.

Részvétel az elsődleges prevenciós tevékenységben

- Tájékoztatást ad az egészséges életmódról.
- Közreműködés a rehabilitációs team munkájában

3.8.4 Ápolási adminisztráció tantárgy 31 óra

3.8.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az ápolásban alkalmazott dokumentumok, programok megismerése és gyakorlati használatának elsajátítása. Az ápolási munka szakszerű, hiteles adminisztrálása. Az eredményes ápolás támogatása az adminisztráció eszközeivel. Az adminisztráció különböző formáinak alkalmazása, az ápolást végző szakemberek közötti kommunikációban.

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

okleveles ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató

3.8.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

szakmai kommunikációs ismeretek, szövegértés, digitális kompetencia: szövegszerkesztők, táblázatkezelők, prezentációs eszközök ismerete

3.8.4.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.8.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele-**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Ápolási tevékeny- ségét szakszerűen	Az ápolási dokumentációk fogalma, típusai,	Instrukció alapján	Pontos, precíz, felelősségteljes munkát végez. Tudomására jutott adatokat a titoktartás mellett szakszerűen kommunikálja. Az ápolási folyamat kötelezően előírt dokumentációit szakszerűen vezeti. A gyógyító team tagjaival	elektronikus adattá- rolás
Munkája során folyamatos kom	Az információátadás szerepe, jelentősége,	Teljesen önállóan		digitális kommunikációs eszközök
Alkalmazza a gyó- gyító munka során elvárt	Az orvosi latin nyelv ismerete	Teljesen önállóan		
Adatokat vesz fel és azokat a gyógyítás	Adatok fogalma, típusai, azok	Teljesen önállóan		excel - táblázatke-
Vizsgálatra küldött anyagokhoz kísérő- lapokat tölt ki. Munkája	Az adatlapok, kezelőlapok formái, tartalmi elemei,	Instrukció alapján részben		táblázatok, űrlapok kezelése,
Leltárt készít.	A leltár fogalma, szerepe, típusai. A leltárkészítésének	Teljesen önállóan		excel táblázatkeze- lés és adatok tárolá-

3.8.4.6 A tantárgy témakörei

3.8.4.6.1 Az ápolói munka általános dokumentálása

A témakör az ápolási folyamat során megjelenő kötelező dokumentációk formáival és szabályszerűségével foglalkozik.

Az ápolási folyamat dokumentálása, az ápolási adminisztráció vezetése papír alapon és számítógépen.

- Ápolási lap vezetése.
- Szakmai nyelv használata a dokumentációban.

- Betegadatok felvétele, adatkezelés
- Vizsgálati anyagok, dokumentációk tárolása és kezelése számítógépen.

3.8.4.6.2 Anamnézis és terápia adminisztrációja

A témakör a betegek állapotfelvételénél és a terápiás feladatok kivitelezésében megjelenő dokumentációkkal foglalkozik.

Ápolási anamnézis felvételének dokumentumai, típusai, vezetésük, szerepük az ápolásban.

- Az ápolási anamnézist alátámasztó dokumentumok, források.
- Kezelőlapok fajtái, vezetésükre vonatkozó szabályok, kompetenciák.
- Gyógyszerelési lap, gyógyszernyilvántartás vezetése.
- Mérgek, kábító-fájdalomcsillapító szerek adminisztrációja.

3.8.4.6.3 Az életfunkciókra vonatkozó adatok adminisztrálása

A témakör a vitális paraméterek rögzítésére szolgáló nyomtatványokkal, dokumentációkkal, azok szakszerű kitöltésével és vezetésével foglalkozik.

Vérnyomás, pulzus megfigyelő lap vezetése, az értékek helyes rögzítése.

- Légzés, hőmérséklet – lázlapok - megfigyelő lap vezetése, a megfigyelés helyes rögzítése.
- Vizelet, széklet, váladékürítésére szolgáló megfigyelő lapok vezetése, megfigyelések helyes rögzítése.
- Tudatállapotot felmérő lapok vezetése, eredmények rögzítése.

3.8.4.6.4 Az ápolói tevékenységhez kapcsolódó egyéb adminisztráció

A témakör az ápolói tevékenység megelőző és követő dokumentációk típusait, és kitöltési szabályait foglalja magában.

Leltár felvétele a személyes tárgyakról, értékmegőrzés.

- Az elhunyttal kapcsolatos értesítési és dokumentációs kötelezettségek.
- Veszélyes hulladék

3.9 Klinikumi ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 304 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A klinikumi ismeretek az egyes betegségek okainak, kórmechanizmusának, tünettanának, diagnosztikájának és terápiájának ismeretanyagát tartalmazza. A tanuló az elsajátított ismeretek birtokában, - saját kompetenciáján belül - képessé válik a szakápolási feladatok elvégzésére, a holisztikus ápolás szemléletével a betegek kísérése, gyógyulásukban való részvételére, segítésére.

3.9.1 Belgyógyászati ismeretek tantárgy 134 óra

3.9.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A belgyógyászat körébe tartozó betegségek ismerete, a betegségekhez kapcsolódó ápológondozó tevékenységek elsajátítása, gyakorlatba történő alkalmazása. A tanuló a betegségek megjelenésétől a gyógyulásig tartó folyamatban segít a betegeknek, és együttműködik a szakmai team többi tagjával a gyógyulás érdekében.

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

Okleveles orvosdoktor, egyetemi okleveles ápoló-, diplomás ápoló-, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató minimum 5 éves betegágy melletti gyakorlattal

3.9.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

anatómia, 8. osztály az emberi test felépítése és működése, etikai ismeretek, embertan, emberismeret, ált. isk. 7-8 o, gyógyszertani alapok-ágazati alapképzés, digitális kompetencia: szövegszerkesztők, táblázatkezelők, prezentációs eszközök ismerete

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

3.9.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**

Azonosítja a beteg- ségre jellemző tüne-	Panaszok és tünetek keringési-, légző- rendszeri-, emésztő-	Teljesen önállóan	Hatékony és ered- ményes munkavég- zés. Pontos észlelés. Tüneteket hamar felismer, jól és könnyen differenci- ál. Rendszerszemlé- letben képes gon- dolkodni és munkát végezni. Kommuni-	fotók, oktatófilmek keresése
Diagnosztikus vizs- gálatokhoz előké- szít, a vizsgálatok kivitelezésében	Fizikális és eszkö- zös vizsgálatok keringési-, légző- rendszeri-, emésztő- rendszeri-, vizelet-	Instrukció alapján részben		diagnosztikus gépe- ket, eszközöket kezel, digitális

A kóros elváltozá- sokat észleli és azonnal jelzi azt szakmai	A betegségek kór- élettana, pathome- chanizmusa. A normálistól eltérő változások, tünetek, jelek	Teljesen önállóan	felelősségteljes.	digitális kommuni- kációs eszközöket
Orvosi utasításnak megfelelően gyógy- szerel,	A keringési-, légző- rendszeri-, emésztő- rendszeri-, vizelet- kiválasztó-, reuma- tológiai-, és	Instrukció alapján részben		kisfilmeket, oktató- filmeket keres és használ
Betegségeknek megfelelő speciális ápolói- gondozói tevékenységet	Gondozási és ápolá- si alap-, és speciális feladatok, a kerin- gési-, légzőrendsze- ri-	Teljesen önállóan		

3.9.1.6 A tantárgy témakörei

3.9.1.6.1 A keringés és vérképző rendszer megbetegedései

Panaszok és tünetek a vérkeringési szervek betegségeiben

Vizsgálatok a vérkeringés szervek betegségeiben (Fizikális-, és eszközös)

Keringési elégtelenség (okok, hajlamosító tényezők, kórélettan, tünettan, diagnosztika, terápia)

A szív gyulladásos szívbetegségei. (okok, hajlamosító tényezők, kórélettan, tünettan, diagnosztika, terápia)

A szív vérellátási zavarai. Az ingerképzés és ingervezetés zavarai.
Az érrendszer betegségei. Anaemiák, vérzékenység.

Gondozási és alapápolási feladatok.

3.9.1.6.2 Légzőszervek megbetegedései

Panaszok és tünetek légzőszervi betegségekben
Vizsgálatok légzőszervi betegségekben

A felsőlégutak gyulladásos betegségei (kórélettan, tünettan, diagnosztika, terápia)
A tüdő betegségei (kórélettan, tünettan, diagnosztika, terápia)

A mellhártya betegségei (kórélettan, tünettan, diagnosztika, terápia)
A légutak allergiás megbetegedése, asthma.

Gondozási és alapápolási feladatok.

3.9.1.6.3 Emésztőrendszer és az anyagcsere betegségei

Panaszok és tünetek

Vizsgálatok az emésztőszervi betegségekben

A szájüreg, a nyelőcső, a gyomor és a belek betegségei (okok, hajlamosító tényezők, kórélettan, tünettan, diagnosztika, terápia), obstipáció.

A máj és epeutak betegségei. (okok, hajlamosító tényezők, kórélettan, tünettan, diagnosztika, terápia)

A hasnyálmirigy betegségei. (okok, hajlamosító tényezők, kórélettan, tünettan, diagnosztika, terápia)

Emésztőrendszer fertőző betegségei.
Gondozási és alapápolási feladatok.

Diabetes, elhízás, kóros soványság, hiánybetegségek.
A betegségek szövődményei.

Az anyagcsere betegségek okai, hajlamosító tényezői, öröklés, életmód, táplálkozás.
A betegség tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia.

Gondozási és alapápolási feladatok.

3.9.1.6.4 Vizeletkiválasztás és szerveinek betegségei

Panaszok és tünetek vesebetegségekben

Vizsgálatok vesebetegségekben

A vese betegségei, a vese fertőzéses megbetegedései, a vese érrendszeri zavarai, vesekövesség, vesedaganatok, veseelégtelenség (okok, hajlamosító tényezők, kórélettan, tünettan, diagnosztika, terápia)

Gondozási és ápolási feladatok.

3.9.1.6.5 Reumatológiai és daganatos betegségek

Az ízületek gyulladásos betegségei (okok, hajlamosító tényezők, kórélettan, tünettan, diagnosztika, terápia)

Az ízületek degeneratív betegségei (okok, hajlamosító tényezők, kórélettan, tünettan, diag-

nosztika, terápia)

Gondozási és alapápolási feladatok.

A daganatos megbetegedések rizikófaktorok, öröklés, életmód.

Daganatos betegségek diagnosztikai lehetőségei, rák megelőző állapotok felismerése.
A betegség tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia.

Gondozási és alapápolási feladatok.

Hospice és palliatív szemléletű ápolás, gondozás

3.9.2 Neurológiai és pszichiátriai megbetegedések tantárgy 67 óra

3.9.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A neurológia és a pszichiátria körébe tartozó betegségek ismerete, a betegségekhez kapcsolódó ápoló-gondozó tevékenységek elsajátítása, gyakorlatba történő alkalmazása. A tanuló a betegségek megjelenésétől a gyógyulásig tartó folyamatban segít a betegeknek, és együttműködik a szakmai team többi tagjával a gyógyulás érdekében.

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

Okleveles orvosdoktor, egyetemi okleveles ápoló-, diplomás ápoló-, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató minimum 5 éves szakmai gyakorlat, a pszichiátria, a neurológia területén

3.9.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

anatómia, 8. osztály az emberi test felépítése és működése, etikai ismeretek, embertan, emberismeret, ált. isk. 7-8 o, gyógyszertani alapok-ágazati alapképzés, digitális kompetencia: szövegszerkesztők, táblázatkezelők, prezentációs eszközök ismerete

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

3.9.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Felismeri, észleli a betegségek	Neurológia és a pszichiátriai beteg- ségek tünettana.	Teljesen önállóan	Gyors döntésképes- ség, határozott fel- lépés, azonnali cselekvés képessé- ge, a változás felis-	képek, kisfilmek készítése, használa- ta,
Életet veszélyeztető helyzetekben azon- nal cselekszik,	Az agy vérellátási zavarai: Stroke, vérzéses jellegű kórképek. Idegrend-	Teljesen önállóan		digitális kommuni- kációs eszközöket

Diagnosztikus esz- közös vizsgálathoz előkészít, segít	Diagnosztikus esz- közök fogalma, fajtái, funkciói, működésük alapel- vei. Vizsgálat-	Instrukció alapján részben	merésének képessé- ge, együttműködés a szakmai team- mel. Hatékony, eredményes, kap-	diagnosztikus esz- közök ismerte, használata

Ápoló-gondozó feladatát a preven- ció és rehabilitáció elveinek	A neurológiai-, és pszichiátria bete- geknél megjelenő ápoló-gondozói feladatok, tevé-kenységek. Preven- ció és rehabilitáció	Teljesen önállóan		oktató-kisfilmek, képek, fényképek, szkennelés
Pszichés-mentális vezetést végez, terápiás miliőt biz- tosít	A neurológiai és pszichiátriai beteg- ségek személyiségre gyakorolt	Teljesen önállóan		
A családtagok és a környezet felvilágo- sítása,	A családdal való kommunikáci ó szintjei, formái,	Teljesen önállóan		levelezőprogram ok, digitális tájékoztató készítése, felvilágo-

3.9.2.6 A tantárgy témakörei

3.9.2.6.1 Neurológiai betegségek

Az agy vérellátási zavarai: Stroke, vérzéses jellegű CVB

Gyulladásos betegségek: Encephalitis, Meningitis, Myelitis, Lyme kór, Guillain –Barré szindróma

Sclerosis multiplex, Myasthenia gravis

Parkinson-kór, Epilepszia

Agydaganatok, traumás idegrendszeri sérülések

A betegségek okai, kórélettana, tünettana, diagnosztikája, terápiája

Betegmegfigyelés szempontjai, terápia, rehabilitáció.
Gondozási és alapápolási feladatok.

3.9.2.6.2 Pszichiátriai betegségek

A pszichiátriai betegségek közé tartozó kórképek.
A betegségek okai, hajlamosító tényezők.

„4 D” Deviancia, Distressz, Diszfunkcionális, Veszélyes (Dangerous)
Előítéletek a pszichiátriai betegekkel szemben.

Pszichiátriai betegek gyógykezelése Magyarországon.
Szorongásos zavarok - neurósis

Pszichózisok
Hangulatzavarok

Személyiségzavarok
Demenciák

A betegségek okai, kórélettana, tünettana, diagnosztikája, terápiája

Betegmegfigyelés szempontjai, terápia, rehabilitáció.
Gondozási és alapápolási feladatok.

3.9.3 Kisklinikumi ismeretek tantárgy 31 óra

3.9.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A szemészet, a bőrgyógyászat, a fül-orr-gége és a fertőző betegségek körébe tartozó szakmai ismeretek, valamint a betegségekhez kapcsolódó ápoló-gondozó tevékenységek elsajátítása, gyakorlatban történő alkalmazása. A tanuló a betegségek megjelenésétől a gyógyulásig tartó folyamatban segít a betegeknek, és együttműködik a szakmai team többi tagjával a gyógyulás érdekében

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

Okleveles orvosdoktor, egyetemi okleveles ápoló-, diplomás ápoló-, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató minimum 5 éves betegágy melletti gyakorlat

3.9.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

anatómia, 8. osztály az emberi test felépítése és működése, etikai ismeretek, embertan, emberismeret, ált. isk. 7-8 o, gyógyszertani alapok-ágazati alapképzés, digitális kompetencia: szövegszerkesztők, táblázatkezelők, prezentációs eszközök ismerete

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

3.9.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Tüneteket, elválto- zásokat észlel, me- lyeket jelez szakmai	A szemészet, a fül- orr-gége, a bőr- gyógyászat tárgykö- rébe tartozó	Teljesen önállóan	Hatékony és fele- lősségteljes munkát végez. Vigyázz saját maga és a betegek testi épsé- gére. Szakszerű tudásával megaka-	digitális kommuni- kációs
Vizsgálatokhoz előkészít, a vizsgá- latok kivitelezésé- ben	Szemészeti vizsgá- latok, visus, térlátás, szemfenék-, szem- nyomás vizsgálatok,	Instrukció alapján részben		digitális-, diagnosz- tikus eszközök ismerete és

A kisklinikum tárgyköréhez tarto- zó betegségek esetén a betegségnek megfelelő	Szemészeti, fül- orr- gégei, bőrgyógyászati beteg- ségek terápiája, sajátos ápolói-gondozói	Teljesen önállóan	dályozza a fertőzé- sek kialakulásukat és tovaterjedésüket. Eredményes	

Fertőző betegsége- ket felismer, terje- désüket saját kom-	A fertőző betegsé- gek fogalma, terje- désük módja, a fertőző forrás meg-	Teljesen önállóan		keresőprogramo k használata: fertőző betegségekről
Védőeszközö ket használ	A védőeszközök fogalma, fajtái, használatuk jelentő- sége,	Teljesen önállóan		kisfilmek keresése, tájékozódás a
Fertőtlenítő eljárá- sokat végez	A fertőtlenítés fo- galma, fajtái, kivite- lezésük módjai. A fertőtlenítő eszkö- zök, anyagok isme- rete. A	Teljesen önállóan		Digitális felületen veszélyes anyagok jelzésének keresése,

3.9.3.6 A tantárgy témakörei

3.9.3.6.1 Szemészeti betegségek

Szemészeti megbetegedésekre hajlamosító tényezők.

Látás és fénytörési hibák, tünetei, diagnosztikája és kezelés.

Szürkehályog tünetei, előfordulási gyakoriság, diagnosztikája, szövődménye és terápia.
Zöldhályog tünetei, előfordulási gyakoriság, diagnosztikája, szövődménye és terápia.

A szem gyulladásos és daganatos betegségei, okai, tünetei és terápia.
Gondozási és alapápolási feladatok szembetegségek esetén

3.9.3.6.2 Fül-, orr-, gégészeti megbetegedések

A fül betegségei: gyulladások, sérülések, idegen test.

Halláskárosodások és a hallássérülés mértéke, a károsodás okai, terápia. Öregkori nagyothallás.

Az orrbetegségek: csonttörések, gyulladások, fejlődési rendellenességek, alaki elváltozások, az orr melléküregeinek betegsége

Nyelv, szájüreg, szájfenék betegségei.

A torok, a mandula, a gége és a garat betegségei.

A betegségek okai, kórélettana, tünettana, diagnosztikája, terápiája

Betegmegfigyelés szempontjai, terápia, rehabilitáció.
Gondozási és alapápolási feladatok.

3.9.3.6.3 Bőrgyógyászati betegségek

A bőr elváltozásainak elsődleges és másodlagos elemi jelenségei. Az elváltozás fajtái, jellemzői, terápia.

A bőr gyulladásos megbetegedései: furunculus, carbunculus, ótvar, orbánc, okai, tünetei, terápia.

Gombák által okozott betegségek, bőr és körömgomba okai, tünetei, terápia.

Állati élősködők által okozott bőrbetegségek: rühösség, fejtetű, lapostetű, ruhatetű, ágyipoloska tünetei, terápia.

Pikkelysömör és a bőr allergiás megbetegedéseinek okai, tünetei, terápia.

Bőrbetegek vizsgálatának speciális ápolói szempontjai.
Gondozási és alapápolási feladatok a bőr betegségei esetén.

3.9.3.6.4 Fertőző betegségek, járványok

Fertőző betegségek lefolyása, fázisai.
Járvány fogalmi meghatározása,

Fertőző forrás fogalma, a fertőzés terjedésének módjai.
A védőoltások szerepe a járványok megfékezésében.
Jelentésköteles fertőző betegségek.

Influenza és influenza szerű megbetegedések okai, tünetei, terápia.

Enterális fertőzések: Salmonella, Hepatitis A, fertőzés tünetei, oka, terápiája.

Aerogén fertőzések: TBC, Influenza és influenza szerű megbetegedések okai, tünetei, terápia.

Haematogén fertőzések: Hepatitis B,
Ételfertőzések okai, tünetei, terápia.

3.9.4 Gerontológia-geriátria tantárgy 72 óra

3.9.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az időskorral járó változások megismerése, az időskor problémáinak kezelése és támogatása, a geriátria tárgykörébe tartozó betegségek ismerete, ápoló-gondozó munka hatékony végzése. Az időskori rehabilitáció folyamatának, színtereinek, lépéseinek ismerete.

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

Okleveles orvosdoktor, egyetemi okleveles ápoló-, diplomás ápoló-, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató minimum 5 éves idősellátásban eltöltött szakmai gyakor- lat

3.9.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

anatómia, 8. osztály az emberi test felépítése és működése, etikai ismeretek, embertan, emberismeret, ált. isk. 7-8 o, gyógyszertani alapok-ágazati alapképzés, digitális kompetencia: szövegszerkesztők, táblázatkezelők, prezentációs eszközök ismerete

3.9.4.4 A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.9.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képes-	**Ismeretek**	**Önállóság és fele- lősség**	**Elvárt viselkedés-**	**Általános és szak- mához kötődő digitális**
Az időskor testi-lelki változásait felismeri, azonosít- ja.	Az időskor jellem- zői. Érzékszervi, testi-szervi változá- sai. Az időskor lelki, és mentális változásai. Multi-	Teljesen önállóan	Az időseket elfoga- dó, tisztelő magatar- tást. Türelmes, nyugodt munkavég- zés. Hangos, érthe- tő-, helyzethez illő kommunikáció. Kreatív, innovatív-, jó szervezőkészség- gel rendelkezik. Együttműködő, könnyen és jól al- kalmazkodik a megváltozott	ppt. ismerete, al- kalmazása
Pszichés támogatást nyújt a veszteség- gekkel küzdő	Gerontopszicho - lógia alapismeretei, az időskor lelki válságai, a veszte- ségek és azok fel-	Teljesen önállóan		word ismerete, filmek keresése, közös filmnézés és feldolgozás
A segítséget igénylő idős személy meg- változott igényei- nek, szükségletei- nek	Az időskor jellegze- tes változása, az 5 "I" ismerete. A megváltozott szük- ségletek listája, azok ismerete és alkalmazása	Teljesen önállóan		
Fokozott figyelem- mel kíséri és végzi az idősek	Az időskorban leggyakrabban használt gyógysze- rek, gyógyszercso- portok, azok hatá- sai, mechanizmusai,	Teljesen önállóan		word, levelezőprog- ramok ismerete, digitális
Demens betegeket életvitelében segít- séget	Az aktivitás, a napi ritmus. Motiválás és sikerek szerepe az idősek életében.	Teljesen önállóan		digitális játékok, képkeresők, memó- riafejlesztő, kogni- tív

A segédeszközök használatát, azok higiénés tisztántar	A segédeszközök fogalma, fajtái, típusai. A segédesz-közökkel szembeni	Teljesen önállóan		keresőprogramok használata, képek, oktató kisfilmek, word

3.9.4.6 A tantárgy témakörei

3.9.4.6.1 Időskorral járó változások

Geriátria és gerontológia fogalma.
Kronológiai kor és biológiai kor.

Jellegzetes testi változások idős korban.

A bőr jellegzetes változásai, a testtartás, járás változásai idős korban

Az érzékszervek állapot változásai. Hallás látás szaglás. ízlelés változása
A belső szervek állapotváltozásai. A keringés betegségei időskorban
Légzés és emésztés jellegzetes zavarai idős korban.

Kiválasztási rendszer működésének problémái idős korban.
Lelki változások időskorban. Az időskor súlyos lelki problémái

3.9.4.6.2 Időskorban előforduló problémák kezelése és támogatás

„5 i" immobilitás, inkontinencia, instabilitás, intellektuális hanyatlás, iatrogenia.
Alvásproblémák, átalvási problémák, álmatlanság, aluszékonyság

Kedélyállapot változásai Jellegzetes viselkedésváltozások, Diagnosztikai nehézségek időskorban.

Leggyakrabban használt gyógyszerek idős korban, gyógyszerszedési szokások.
Gyógyszerek felszívódásának zavarai időskorban

Idős ember segítése gyógyszerszedéskor

Szocio-pszichológiai kezelések lehetőségei demenciával élőknél:
Kognitív stimuláció realitás-orientációs terápia, viselkedési intervenció

3.9.4.6.3 Időskori rehabilitáció folyamata, feladata

Az elsődleges problémák stabilizálása.

A másodlagos komplikációk megelőzése.

Az elvesztett működések helyreállítása (látás, hallás, mozgás).
Az egyén környezetéhez való alkalmazkodásának elősegítése.

A tárgyi környezet kialakítása, az idős/demens egyénhez igazítása.
Az idős/demenciával élő ember családban maradásának elősegítése.

Az idős/demens betegek gyógyszerellátás és speciális orvosi szolgáltatások.

A biztonságos közlekedés lehetőségének megteremtése idős/demens beteg esetén, baleset-megelőzés.

Gyógyulást és rehabilitációt nehezítő tényezők idős/demens betegnél.
Kórházi elbocsátások problémái.

Fájdalom megfigyelése és a szenvedés csökkentésének lehetőségei demens betegnél.

Az intézményes és szociális szolgáltatások és az otthon változtatás kérdései, tanácsadás.

4 RÉSZSZAKMA

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

4.1 A részszakma megnevezése: Segédgondozó

4.1.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.3.1.	Szakmai személyiségfejlesztés tantárgy
3.3.4.	Elsősegélynyújtási alapok tantárgy
3.3.5.	Társadalomismeret tantárgy
3.6.1.	Gondozási alapismeretek tantárgy
3.6.2.	Gondozási szükségletek felmérése tantárgy
3.6.3.	Gondozás az alapellátásban tantárgy
3.6.4.	Gondozás a szakosított ellátásban tantárgy
3.6.5.	Szociális gondozás adminisztrációja tantárgy
3.6.6.	Akadályozottság és segédeszközök tantárgy
3.8.1.	Ápolási alapismeretek tantárgy
3.8.2.	Betegmegfigyelés tantárgy
3.8.4.	Ápolási adminisztráció tantárgy

5 MELLÉKLET

PROJEKTFELADAT TERVEZÉSE

Projekt szintje: csoportszintű.

Osztály: 9.

Ágazat/szakma: szociális/szociális ápoló és gondozó

A projekt témája: az egészség több dimenzióban.

A projekt leírása: a projekt összefogja azokat a munkavállalói ismereteket, szakmai személyiségfejlesztést, pszichológiai, egészségügyi ismereteket, elsősegély-nyújtási alapismereteket társadalom-, szociális ismereteket, amelyek nélkülözhetetlenek a segítő hivatást választók számára. Ezen témakörök hangsúlyt helyeznek azon dimenziókra, amelyek hatással vannak az egészségünkre.

Résztvevők feladata: A tanulók általános felkészítése képessé teszi a tanulót ezen ismeretek figyelembevétele mellett ellátni mindennapi feladataikat.

Munkamódszer: a feladatoknál részletezve

A végeredmény értékelési módja:
- egy osztályzat,
- és személyre szóló szöveges értékelés a projekt feladatban nyújtott teljesítményéért,
- tanulói önértékelés a saját munkájáról, fejlődéséről.

Csoportos vagy egyéni munka, csoportok száma, csoportlétszám:

- a feladatnak megfelelően egyéni, páros és csoportos,
- a feladatnak és aktuális létszámnak megfelelő kis és nagy csoport.

A projekt felelőse: az aktuális szakmai tantárgyat oktatók.

Mely, a KKK-ban szereplő kompetenciák elsajátítását segíti a projekt:

Projekt részfeladat	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelőssé

				g mértéke
Hogyan befolyásolja egészségi állapotunk az álláskeresést és az állás megtartását? Álláskeresés lehetőségei (internet, újsághirdetés, média) Milyen hatással van egészségünkre a munkaidő-pihenőidő aránya, a munkarend.	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott.	Instrukció alapján részben önállóan.
Reális énkép ismerete, önismeret Milyen kommunikációs csatornán keresztül kaphatnak az emberek információt	Ismerteti és alkalmazza a verbális és nonverbális kommunikáció módjait.	A kommunikáció fogalma, jelentősége, csatornái. A személyiség, énkép összetevői, elemei.	Együttműködik más szakemberekkel, betartja szakmai illetékessége határait.	Teljesen önállóan

egészségről (pl. COVID 19) Kommunikációs játékok, pl. szituációk eljátszása, mi volt ebben a jó, rossz; verbális illetve non-verbális kommunikációban hibakeresés Helyes, helytelen kommunikáció				
Az egészséges személyiség. Személyiségtípusok megismerése híres személyeken és önmagukon keresztül. (önelemzés készítése)	Személyiségtípusokat felismer.	Ismeri saját-, illetve mások személyiségét, személyiség jegyeit.	Együttműködő, képes hatékony és eredményes lenni egy csoport tagjaként.	Teljesen önállóan.
Emberi test felépítése, egészség és szervrendszerein k kapcsolata (mozgásrendszer, légzőrendszer, emésztés,	Meg tudja határozni az egyes testrészek, szervek elhelyezkedését, egymáshoz való egészséges viszonyát.	Ismeri az emberi szerveket, és elhelyezkedésüket.	Tudása szempontjából fejlesztő szemléletű, a megszerzett	Teljesen önállóan.

keringés, idegrendszer hatása, az egészségünkre) Egészségkultúráltság kialakítása (pl. etikett, kézmosás, kézfertőtlenítés, vasalás, WC használat, egyéni védőeszközök használata, fizikai, kémiai fertőtlenítő eljárások otthon, hulladékkezelés Környezetünk hatása az egészségünkre (fotó pályázat)			információkat integrálja a munkája során.	
	Megfelelő viselkedésével és eszközök használatával elősegíti az egészség megőrzését.	Tisztában van az egyéni védőeszközök fogalmával, fajtáival, használatuk szabályaival.	Magára nézve kötelezőnek érzi a higiénés szabályok betartását.	Teljesen önállóan.
	Környezetét védi, környezettudatosan él.	Környezetvédelem alapismeretei, alapelvei, öko-lábnyom.	Tudjon egészségtudatosan élni és környezetében változást előidézni. Környezettudatos magatartás.	Teljesen önállóan.
Állapotfelmérés és mentőhívás Szerepjátékok Mentőállomás meglátogatása	A tanuló legyen képes a környezetében bekövetkező balesetek, hirtelen egészségkárosodások korai felismerésére.	Ismeri az életveszélyes állapotokra utaló jeleket, tüneteket.	Határozottság, empátia, gyors döntéshozatal, magabiztosság, jó kommunikáció, irányító képesség.	Instrukció alapján részben önállóan.

Szociális helyzet, jövedelem és az egészség kapcsolata Egészségünk megőrzése a háztartásban rejlő lehetőségekkel (lehetőség-fa készítés)	Ábrázolja a szükségletek egymásra épülő rendszerét.	Ismeri a szükségletek rendszerét, egymásra épülését, fajtáit és hatásukat a társadalmat alkotó egyén egészségére.	Rendszerszemlélettel szemléli a társadalomban zajló folyamatokat.	Instrukció alapján részben önállóan.
Függőség és egészség viszonya, egészséget károsító függőségek	Felismeri a különböző szenvedélybetegségeket.	Ismeri a különböző szenvedélybetegségek formáit.	Az emberi méltóságot tiszteletben tartó, empatikus humánus magatartást mutat. Érzékeny a társadalmi problémák iránt.	Instrukció alapján részben önállóan.

Projektfeladat tervezése 2. lap

Projektfeladat: az egészség több dimenzióban.

Mely, a PTT-ben szereplő témakörök tanulását segíti a projekt:

PTT-ben szereplő tantárgy neve/témakörei:	
Munkavállalói ismeretek:	
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága	2 tanóra
Szakmai személyiségfejlesztés:	
A verbális kommunikáció A nem verbális kommunikáció Metakommunikációs jelek Kongruencia a kommunikációban.	4 tanóra
Pszichológia:	
A személyiség fogalma, összetevői, befolyásoló tényezői Személyiségelméletek.	2 tanóra
Egészségügyi ismeretek:	
Szervek, szervrendszerek működése és élettani szerepe.	2 tanóra
Az egészség megőrzését szolgáló technikák és eszközök	2 tanóra
Globális környezeti problémák	2 tanóra
Elsősegélynyújtás alapismeretek:	
A szakszerű segítségkérés. Mentők hívásának folyamata az információ tartalma, helyszín előkészítése.	2 tanóra
Társadalomismeret:	
A társadalmi egyenlőtlenségek, újra termelődésének okai, mechanizmusai.	2 tanóra

A szegénység és depriváció értelmezése és jellemzői A szegénység szubkultúrája.	
Szociális ismeretek:	
A szenvedélybetegség fogalma, típusa. A függőség felismerése, hatása az egyénre.	2 tanóra

P R O G R A M T A N T E R V

a
08. FA- ÉS BÚTORIPAR
ágazathoz tartozó
4 0722 08 01
ASZTALOS SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

1.1 Az ágazat megnevezése: Fa- és bútoripar
1.2 A szakma megnevezése: Asztalos
1.3 A szakma azonosító száma: 4 0722 08 01
1.4 A szakma szakmairányai: —
1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Fa-és bútoripari ágazati alapoktatás
1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Asztalosipari szerelő; Famegmunkáló

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv). A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

Évfolyam		1/9.		2/10.		3/11.		A képzés összes óraszáma
Évfolyam összes óraszáma		**576**		**900**		**775**		**2251**
		elmélet	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	
Tantárgy								
Munkavállalói ismere-tek	**Munkavállalói ismeretek**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**18**
	Álláskeresés	5						5
	Munkajogi alapismeretek	5						5
	Munkaviszony létesítése	5						5
	Munkanélküliség	3						3
Munkavállalói idegen nyelv	**Munkavállalói idegen nyelv**	**0**	**0**	**0**	**0**	**62**	**0**	**62**
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11		11
	Önéletrajz és motivációs levél					20		20
	„Small talk” – általános társalgás					11		11
	Állásinterjú					20		20
	Ábrázolási alapismeretek	**72**	**54**	**0**		**0**	**0**	**126**

Fa- és bútoripari alapozás	Alapfogalmak, síkmértani szerkesztések	18	15					33
	Ábrázolási módok, rajzok fajtái	18	15					33
	Fakötések, alapszerkezetek	18	15					33
	Bútorfajták, ergonómiai alapok	18	9					27

	Mérési alapismeretek	**18**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**
	Mérőeszközök és alapvető mérések	8	10					18
	Alapvető számítások	10	8					18
	Fa- és bútoripari alapgyakorlat	**36**	**252**	**0**	**0**	**0**	**0**	**288**
	Biztonságos munkavégzés	5	50					55
	Gyártási alapdokumentumok	5	50					55
	Kézi alapműveletek	10	50					60
	Gépi alapműveletek	10	50					60
	Termékkészítés	6	52					58
	Anyagismeret	**18**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**54**
	Faanyagismeret	6	12					18
	Kárpitosipari alapanyagok	6	12					18
	Fa- és lemeztermékek	6	12					18

	Digitális alapismeretek	**0**	**54**	**0**	**0**	**0**	**0**	**54**
	Alapfogalmak		6					6
	Szövegszerkesztés		18					18
	Táblázatkezelés		30					30
Asztalosipari termékek gyártása	**Bútoripari termékek gyártása**	**0**	**0**	**72**	**252**	**62**	**186**	**572**
	A bútoripari termékek szerkezete, a gyártás során használt anyagok			9	30		25	64
	Asztalok szerkezete és gyártása			9	30		25	64
	Tárolóbútorok, szekrények szerkezete és gyártása			9	30		25	64
	Beépített bútorok szerkezete és gyártása			9	30	15,5	20	74,5
	Ülő- és fekvőbútorok szerkezete és gyártása			9	30	15,5	20	74,5

	Lapszerkezetű termékek gyártása			9	30	15,5		54,5
	Bútoripari szerelési ismeretek			9	30	15,5	21	75,5
	Bútoripari termékek, portfólió készítése			9	42		50	101
	Épületasztalos-ipari termékek gyártása	**0**	**0**	**0**	**288**	**62**	**155**	**505**
	A nyílászárók gyártása során felhasznált anyagok				22			22
	A nyílászárók felépítése, működése, méretei				20			20

	Hagyományos és korszerű, hőszigetelt ablakok				72	10	25	107
	Hagyományos és utólag szerelhető tokszerkezetek				16	10	30	56
	Lépcsők				28	10	10	48
	Fal- és mennyezetburkolatok					10	30	40
	Épületasztalos-ipari szerelési ismeretek				30	10	30	70
	Épületasztalos-ipari termékek, portfólió készítése				100	12	30	142
Gépkezelési ismeretek	**Asztalos gépismeret**	**0**	**0**	**36**	**72**	0	**77,5**	**185,5**
	Faipari alapgépek ismerete			18	36			54
	A lapmegmunkálás és az élzárás gépei			18	36			54
	A furnérozás gépei						25,5	25,5
	A felületkezelés gépei						20	20
	CNC-megmunkáló gépek						32	32
	Asztalosipari CAD- és CNC-technológia	**0**	**0**	**72**	**0**	0	**77,5**	**149,5**
	CAD-alapok			38				38
	Rajzkészítés számítógéppel			34			17,5	51,5
	CNC-alapismeretek						16	16
	Munkavégzés CNC-gépekkel						44	44
	Anyagismeret	**0**	**0**	**72**	**0**	0	**46,5**	**118,5**
	Faanyagok			40				40
	Furnérok, lap- és lemezipari termékek			32				32

Gyártás-előkészítési feladatok	Ragasztóanyagok					28,5		28,5
	Felületkezelő anyagok					18		18
	Integratív ismeretek	**0**		**36**			**46,5**	**82,5**
	Műszaki dokumentáció			18				18
	Portfóliókészítés			18			14	32
	Vizsgaremek dokumentálása						14	14
	Informatikai eszközök használata						18,5	18,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0		140				

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák

Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében viszszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

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

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

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

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	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 beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CVsablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.

A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincscsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

3.2.1.6 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

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

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

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

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

3.2.1.6.4 Állásinterjú

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

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

3.3 Fa- és bútoripari alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület a bútoripari termékek faszerkezetének alapszerelését és kárpittal bevonását, a kézi szerszámok és kisgépek használatát oktatja. Keretében a tanuló elsajátíthatja a gyártási alapdokumentációk értelmezésének, a termékrajzok felismerésének módszereit, az alap- és segédanyag kiválasztásának szempontjait, megtanulhatja az anyagszükséglet kiszámítását, a számítógépes szabásjegyzék készítését, valamint a termék elkészítéséhez szükséges eszközök, szerszámok, kézi kisgépek kiválasztását és biztonságos használatát.

3.3.1 Ábrázolási alapismeretek tantárgy 126 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az alapfogalmakat, a síkmértani szerkesztéseket, az ábrázolási módokat, a fakötéseket. Képesek legyenek a rajzeszközöket biztonsággal használni, rendelkezzenek az ábrázoláshoz szükséges térszemléleti alapokkal. Megismerkedjenek a gazdag szín- és formavilággal és alkalmazási lehetőségeivel a fa- és bútoripari ágazatban, a bútorok típusaival, jellemző méreteikkel, ergonómiai kialakításuk szempontjaival. További cél, hogy felismerjék az egyszerűbb tárgyak vetületi, axonometrikus és perspektivikus ábrái közötti összefüggéseket, értelmezni tudják a nézeti és metszeti ábrákat.

3.3.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Faipari mérnök és mérnöktanár

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Matematika
– síkmértani szerkesztések

3.3.1.4 A képzés órakeretének legalább 30%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák

Használja a kiválasztott rajzeszközöket, alkalmazza a műszaki rajzi előírásokat, síkmértani alapfogalmakat.	Ismeri a síkmértani alapfogalmakat: sík, egyenes, pont, szögek, síkidomok, kör és részei.	Teljesen önállóan	A rajzeszközök kiválasztásánál és – az alkalmazott műszaki rajz előírásait követve – a síkmértani szerkesztéseknél szakszerűen jár el. Átlátja és szak-	Online katalógusok használata. Információ gyűjtése az internet segítségével a felhasználható faipari és bútoripari anyagok fajtáiról, jellemző méreteiről
Kiválasztja és alkalmazza gyakorlati feladatokon keresztül a sík-mértani szerkesztéseket	Ismeri a síkmértani alapszerkesztéseket: szakaszfelező merőleges szerkesztése, merőleges szerkesztése az egyenes egy adott pontjára, merőleges szerkesztése az egyenesre egy adott pontból, szakasz egyenlő részekre osztása, szög felezése és másolása, a nevezetes szögek szerkesztése.	Teljesen önállóan	szerűen alkalmazza a különböző ábrázolási formákat. Magabiztosan alkalmazza a tanultakat a fakötések készítése során. Felelősséget érez az ergonómiai követelmények betartása iránt.	
Kiválasztja és alkalmazza gyakorlati feladatokon keresztül a síkmértani szerkesztéseket.	Ismeri a síkmértani alapszerkesztéseket: háromszögek, négyszögek és sokszögek szerkesztése, a kör és érintőinek szerkesztése, ellipszis és kosárgörbe szerkesztése.	Teljesen önállóan		
Megszerkeszti az egyszerűbb síklapú és forgástestek vetületi ábráit.	Ismeri a vetületi ábrázolás elemeit és módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Megszerkeszti egy egyszerűbb síklapú test perspektivikus ábráját.	Ismeri a perspektivikus (egy és két iránypontos) ábrázolást.	Instrukció alapján részben önállóan		
Megrajzolja vetületi kép alapján egy test axonometrikus ábráját.	Ismeri az egy- és kétméretű, valamint a frontális axonometrikus ábrázolást.	Instrukció alapján részben önállóan		
Megrajzolja axonometrikus ábra alapján egy termék három nézetrajzát.	Ismeri a nézeti ábrázolás rajzait (elöl-, felül- és oldalnézet).	Instrukció alapján részben önállóan		

Megrajzolja axonometrikus ábra alapján egy termék metszetrajzait.	Ismeri a metszeti ábrázolás rajzait (vízszintes, függőleges és homlok metszet).	Instrukció alapján részben önállóan		
Alkalmazza a megismert ábrázolási módokat egy gyakorlati feladat végrehajtásában.	Ismeri a szélesítő és a hosszabbító toldások, valamint az egyszerű keret- és kávakötések kialakításait.	Teljesen önállóan		
Meghatározott szempontok szerint kiválasztja az adott terméket.	Ismeri a bútorok fajtáit és ergonómiai jellemzőit: méret, szín, forma.	Teljesen önállóan		

3.3.1.6 A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 Alapfogalmak, síkmértani szerkesztések

A rajzolás eszközei, az eszközök használata

A szabvány fogalma, rajzi szabványok

A műszaki rajzokon alkalmazott vonalfajták, vonalvastagságok

A méretarányok

A szabványírás

Síkgeometriai alapfogalmak

Síkmértani alapszerkesztések: szakaszfelező merőleges szerkesztése, merőleges szerkesztése az egyenes egy adott pontjára, merőleges szerkesztése az egyenesre egy adott pontból, szakasz egyenlő részekre osztása, szög felezése és másolása, a nevezetes szögek szerkesztése

Síkmértani alapszerkesztések: háromszögek, négyszögek és sokszögek szerkesztése, a kör és érintőinek szerkesztése, ellipszis és kosárgörbe szerkesztése

3.3.1.6.2 Ábrázolási módok, rajzok fajtái

A vetületi ábrázolás elemei, módjai

Vetületi ábrázolás: a pont és az egyenes ábrázolása

A síkok ábrázolása vetületekkel

Síklapú testek ábrázolása vetületekkel

Forgástestek ábrázolása vetületekkel

A perspektivikus ábrázolási rendszer felépítése

Egy iránypontos perspektivikus kép szerkesztése

Két iránypontos perspektivikus kép szerkesztése

Egyméretű axonometria

Kétméretű axonometria

Frontális axonometria

A nézetrajzok

A metszetrajzok

3.3.1.6.3 Fakötések, alapszerkezetek

Szélesítő toldás egyenes élillesztéssel

Szélesítő toldás egyenes lapolással

Szélesítő toldás árokcsapos illesztéssel, saját és idegen csappal

Gépi szélesítő toldások

Hosszabbító toldás egyenes és ferde bütüillesztéssel

Hosszabbító toldás lapolással és csapozással

Keretsarokkötések

Lapolással kialakított sarokkötések

Csapozással kialakított sarokkötések

Sarokkötések 1/3-os és 2/3-os anyagvastagságban aljazva

Keretkötések T-kötései

Keresztkötések

Kávakötés egyenes élillesztéssel

Kávakötés nyílt egyenes fogazással

Kávakötés félig és teljesen takart fecskefarkú fogazással

A témakör részletes kifejtése

3.3.1.6.4 Bútorfajták, ergonómiai alapok

Bútorok és csoportosításuk

Az ergonómia fogalma és fő vizsgálati területei

A bútorok méreteinek meghatározása az emberi testméretek (antropometria) figyelembevételével

A színek és a formák hatása a megfelelő munkakörnyezetre

A bútorokkal szemben támasztott általános követelmények: anyaghasználat, méretrend, esztétikai kialakítás, szerkezeti kialakítás, funkcionalitás A témakör részletes kifejtése

3.3.2 Mérési alapismeretek tantárgy **36 óra**

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a fa- és bútoripari mérés fogalmát, az SI-mértékrendszert, a mérési pontosság és a mérési hibák fogalmát, a hosszúság, a tömeg és a térfogat mérését, mérőeszközeit. Képesek legyenek a gyakorlatban is alkalmazni ezeket a fogalmakat és eszközöket, megállapítani a szükséges méreteket, elvégezni a terület-, kerület- és térfogatszámítást, értelmezni a mért és számított értékeket, használni a mértékegységeket és átváltásaikat. További cél, hogy megismerjék a megmunkálási ráhagyásokat, az alap- és segédanyagok mennyiségének és kihozatalának számítási módját, gyakorlati alkalmazását, a mérési, számítási adatok becslését.

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

Faipari technikus vagy faipari mérnök

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, alapvető számolási műveletek, mértékegységek

3.3.2.4 A képzés órakeretének legalább 20%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja feladat mérésére alkalmas eszközöket, és megméri a feladatban szereplő tárgy, termék jellemző hosszúsági méreteit.	Ismeri a hosszmérés fogalmát, eszközeit és ezek használatát, a fa- és bútoripari termékekhez szükséges alap- és segédanyagok kétdimenziós kiterjedését. Ismeri a hosszmérés pontosságát, mértékegységeit, átváltási módjait.	Teljesen önállóan	A mérőeszközök kiválasztásánál, a méréseknél, az alap- és segédanyagszámításoknál szakszerűen jár el. Felelősséget érez a számítási eredmények pontossága iránt.	-

Mérési tevékenységét dokumentálja, a mért adatokból terület- és kerületszámítást végez. A mért adatok alapján becsléssel megállapítja a várható eredményt.	Ismeri a fa- és bútoripari termékekhez szükséges alap- és segédanyagok terület- és kerületszámítási módját, mértékegységeit, ezek átváltását. Felismeri a kiszámított értékek nagyságrendbeli helyességét.	Teljesen önállóan		A mérési adatok Excel táblázatba gyűjtése, képlet szerkesztése és az anyagmennyiség kiszámítása
Kiválasztja a feladathoz a mérésre alkalmas eszközöket és megméri a feladatban szereplő anyag tömegét.	Ismeri a tömegmérés fogalmát, eszközeit, használatát, a fa- és bútoripari termékekhez szükséges segédanyagok tömegmérési pontosságát, mértékegységeit, ezek átszámítását. Felismeri a mért eredmény nagyságrendbeli helyességét.	Teljesen önállóan		
Kiválasztja a feladathoz a mérésre alkalmas eszközöket és megméri a feladatban szereplő anyag térfogatszámításához szükséges adatokat.	Ismeri a térfogat fogalmát, a fa- és bútoripari termékek alap- és segédanyagainak méréséhez szükséges eszközöket, használatukat, mérési pontosságukat, mértékegységeiket.	Teljesen önállóan		
Mérési tevékenységét dokumentálja, a mért adatokból térfogatszámítást végez. A mért adatok alapján becsléssel megállapítja a várható eredményt.	Ismeri a fa- és bútoripari termékekhez szükséges alap- és segédanyagok térfogatszámítását, mértékegységeit, ezek átváltását. Felismeri a kiszámított értékek nagyságrendbeli helyességét.	Teljesen önállóan		A mérési adatok Excel táblázatba gyűjtése, képlet szerkesztése és a térfogat kiszámítása

Adott feladathoz anyagmennyiséget számol. Becsléssel megállapítja a várható eredményt.	Ismeri a fa- és bútoripari termékekhez szükséges alap- és segédanyagok mértékegységhelyes számítási módját, az anyagok méretráhagyási szükségletét. Ismeri a különböző anyagok méretei és méretráhagyásai közötti összefüggéseket. Felismeri a számított érték nagyságrendbeli helyességét.	Instrukció alapján részben önállóan		A mérési adatok Excel táblázatba gyűjtése, képlet szerkesztése és az anyagmennyiség kiszámítása
Adott feladathoz kihozatal-számítást végez.	Ismeri a fa- és bútoripari termékekhez szükséges anyagok méretráhagyási szükségletét. Ismeri a kihozatalszámítás módszerét. Felismeri a számított kihozatali érték nagyságrendbeli helyességét.	Instrukció alapján részben önállóan		-
Adott rajz alapján anyagmennyiséget számol.	Rajz alapján értelmezi az alkatrészek méreteit, kiszámítja a termék anyagmennyiségét.	Irányítással		A mérési adatok Excel táblázatba gyűjtése, képlet szerkesztése és az anyagmennyiség kiszámítása

3.3.2.6 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 Mérőeszközök és alapvető mérések

A hosszmérés fogalma, eszközei

A hosszúság mértékegységei, átváltások

Fa- és bútoripari alap- és segédanyagok méretvétele, méretpontosság

A tömegmérés fogalma, eszközei

A tömegmérés mértékegységei, átváltások

Fa- és bútoripari alap- és segédanyagok tömegmérése, méretpontosság

A térfogatmérés fogalma, eszközei

A térfogatmérés mértékegységei, átváltások

Fa- és bútoripari alap- és segédanyagok térfogatmérése, méretpontosság

3.3.2.6.2 Alapvető számítások

Fa- és bútoripari alap- és segédanyagok területszámítása

Fa- és bútoripari alap- és segédanyagok kerületszámítása

Fa- és bútoripari alap- és segédanyagok térfogatszámítása

A különböző fa- és bútoripari alap- és segédanyagok méretei és méretráhagyásai közötti összefüggések

Fa- és bútoripari alap- és segédanyagok mennyiségszámítása

Fa- és bútoripari alap- és segédanyagok mennyiségi kihozatalának számítása

Fa- és bútoripari termék anyagmennyiségének számítása rajz alapján

3.3.3 Fa- és bútoripari alapgyakorlat tantárgy 288 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja a fa- és bútoripari ágazatban használatos termékek, alapszerkezetek, műveletek, műveleti sorrend, alkalmazott kéziszerszámok, kézi kisgépek, asztalosipari alapgépek, segédeszközök és használatuk bemutatása. További cél, hogy a tanuló megismerje a kéziszerszámok élezését, a biztonságos, egészséges munkakörnyezet feltételeit, a környezetvédelem szabályait. A szerszámok, kisgépek használata során fejlődjenek a műszaki ismeretei, kialakuljon a fa- és bútoripari szakmák műveléséhez szükséges szemlélete a pontosság, felelősség, munkabiztonság és munkaegészség terén. Képes legyen megteremteni a balesetmentes munkavégzés feltételeit, betartani az előírásokat, az adott feladathoz műveleti sorrendet, szerszámokat, kézi kisgépeket, eszközöket rendelni és ezekkel elvégezni a szabás, forgácsolás, ragasztás, kézi varrás műveleteit a gazdaságos anyagfelhasználás és a minőség figyelembevételével. Tudja önállóan megtervezni egyszerű termékek gyártási műveleteit, előkészíteni a munkaterületet, elkészíteni a terméket.

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

Asztalos és kárpitos oktató vagy faipari technikus, faipari mérnök, könnyűipari mérnök

3.3.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Ábrázolási alapismeretek, mérési alapismeretek, anyagismeret

3.3.3.4 A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Használja a munkabiztonsági eszközöket és felszereléseket. Biztonságosan használja a gépeket és szerszámokat.	Ismeri a kéziszerszámok, kézi kisgépek és faipari alapgépek biztonságos használatát, az egészséges munkakörnyezet feltételeit, a környezetvédelem szabályait. Megteremti a balesetmentes munka-végzés feltételeit, és betartja az előírásokat.	Teljesen önállóan	Szakszerűen és felelősséggel végzi a munkáját, érdeklődő, precizitásra, pontosságra törekszik.	
Adott feladathoz darabjegyzéket, szabásjegyzéket és műveletterv et készít.	Ismeri a darabjegyzék és a szabásjegyzék készítésének módját, megtervezi a gyártási műveleteket.	Teljesen önállóan		
Adott művelethez kiválasztja a szükséges szerszámokat, eszközöket, elvégzi a szabás, forgácsolás, ragasztás, kézi varrás műveleteit.	Ismeri a fa- és bútoripari ágazatban alkalmazott kéziszerszámokat, használatukat, élezésük módját.	Teljesen önállóan		
Adott művelethez kiválasztja a szükséges kézi kisgépeket és alapgépeket, elvégzi a forgácsolás műveleteit.	Ismeri a fa- és bútoripari ágazatban alkalmazott kézi kisgépeket és asztalos alapgépeket, használatukat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Megtervezi egyszerű termékek gyártási műveleteit, előkészíti a munkaterületet és elkészíti a terméket.	Ismeri a fa- és bútoripari ágazatban alkalmazott alapszerkezeteket, elkészítésük műveleteit kézi és gépi technológiával.	Instrukció alapján részben önállóan		
Varrási alapműveleteket végez kéziszerszámokkal.	Ismeri és használja a varrás eszközeit, a varrási alapműveleteket.	Teljesen önállóan		

Kárpitozott termékhez habanyagot szab kézi eszközökkel, kézi kisgépekkel.	Ismeri és alkalmazza a habszabás technológiáját.	Teljesen önállóan		
Kárpitozott termékhez habanyagot ragaszt lemeztermékre.	Ismeri és alkalmazza a habanyagragasztás technológiáját.	Teljesen önállóan		
Kárpitozott termékhez bevonó- és segédanyag szabását és rögzítését végzi.	Ismeri és alkalmazza a bevonó- és segédanyag szabásának eljárását és a bevonási műveletet.	Teljesen önállóan		

3.3.3.6 A tantárgy témakörei

3.3.3.6.1 Biztonságos munkavégzés

A munkavédelem célja, feladata, területei, szervezete és fontosabb jogszabályai

A biztonságos munkavégzés tárgyi és személyi feltételei

Egészséges munkahelyek kialakítása, szervezeti intézkedések

Az anyagmozgatás és anyagtárolás biztonságtechnikája

Kéziszerszámok biztonságos használata

Gépek, berendezések biztonságos üzemeltetése

Munkabiztonsági felszerelések, eszközök, védőruhák használata

Egyéni és kollektív védőfelszerelések használata a biztonságos munkavégzéshez

A foglalkozási ártalom fogalma, csoportosítása, okai, következményei, valamint megelőzésének lehetőségei Foglalkozási betegségek

A foglalkozás-egészségügy tárgykörei (munkaélettan, munkalélektan, munkakörülményi tényezők, munkakultúra)

Orvosi alkalmassági vizsgálatok

Személyi higiénia

A baleset fogalma, csoportosítása, megelőzése

Balesetek kivizsgálása, nyilvántartása

Tennivalók baleset esetén

Az elsősegélynyújtás szabályai, elsősegélynyújtási ismeretek

A tűzvédelem célja és feladatai

Az égés feltételei, fajtái

Tűzveszélyes anyagok, tűzveszélyességi osztályba sorolás

Tennivalók tűz esetén, tűzoltási módok

Tűzoltó anyagok, berendezések és eszközök használata

Tűzkárbejelentés

A villamosság biztonságtechnikája

Érintésvédelmi szabályok, előírások a műhelyben

A környezet- és természetvédelem fogalma, jelentősége

A környezetvédelem eszközei, módszerei

A víz, a levegő, a talaj, a környezet tisztaságának védelme

Faipari beruházások környezetvédelmi előírásai

A fa- és bútoriparban keletkező hulladékok feldolgozása, tárolása, ártalmatlanítása

Veszélyes anyagok, hulladékok kezelése, tárolása

Zajvédelem

Műhelyrend

Magatartási szabályok a műhelyben

A munkahely rendje, anyagok rakatolása megmunkálás közben

Padszerszámok, közös szerszámok

Szerszámok tárolása, szerszámok tárolása munka közben

Kéziszerszámok kezelése, biztonságos használata

Kézi kisgépek biztonságtechnikája

Faipari gépek biztonságos üzemeltetése, karbantartása Védőberendezések, védőeszközök használata

3.3.3.6.2 Gyártási alapdokumentumok

A műszaki dokumentáció részei

Alkatrészjegyzék készítése műszaki rajz alapján

Szabásjegyzék készítése

Szabásméretek meghatározása

Műveletterv, technológiai leírás tartalma

3.3.3.6.3 Kézi alapműveletek

Természetes fából készülő alkatrészek szabása, darabolása, szeletelése kéziszerszámokkal Kézi fűrészek általános ismertetése (a fűrészfog jellemzői, szögei, élezés menete, terpesztés és oldallapsúrlódás csökkentése)

Fűrészelési gyakorlat (szükséges mérő- és rajzeszközök ismertetése, használata)

Fűrészelési technológia (anyagbefogás, rögzítési módok, ellenőrzés)

Keresztmetszet-megmunkáló kéziszerszámok ismertetése Gyaluk felépítése, a forgácstörő szerepe, egyengetési gyakorlat, kézjegy szerepe

Derékszögű síkok képzése, méretre gyalulás, önellenőrzés

A kézi csiszolás jellemzői, csiszolóanyagok

A természetes fa csiszolási technológiái (színlőpenge használata) natúr, pácolt, mázolt, lazúr és lakkozott felület alá

Csiszolási gyakorlatok, tömörfa alkatrészek csiszolása

Méret- és minőség-ellenőrzés

A ragasztás alapfogalmai

A ragasztóanyagok fajtái, tulajdonságai

A ragasztandó felületek előkészítése

A ragasztóanyagok előkészítése

A ragasztás szerszámai és eszközei

A ragasztás technológiája és a ragasztási hibák

Ragasztással kapcsolatos számítások (műgyanta ragasztóanyag összetétele, felhordandó ragasztóanyag mennyisége)

Varrás kéziszerszámokkal, eszközökkel

3.3.3.6.4 Gépi alapműveletek

Kézi körfűrészgépek, dekopír-, szúró- és rezgőfűrészek bemutatása, használata

Gépi fűrészelési gyakorlatok

Keresztmetszet-megmunkáló kézi kisgépek, gépekhez tartozó szerszámok jellemzői, késcsere, gépbeállítás

Méretre gyalulás, méretellenőrzés

Kézi marógépek, marószerszámok, szerszámcsere, gépbeállítás, biztonságtechnikai eszközök és berendezések alkalmazása, marási típusok

Felsőmarógép és használata

Laposcsap (lamelló)-marógép bemutatása, használata

Fúrógépek, fúrószerszámok, szerszámcsere, gépállítás, fúrási típusok, technológiák

Gépi fűrészszerszámok (fűrészszalagok, körfűrészlapok és azok típusai) felépítése, beállítása

Gérvágó körfűrészgépek felépítése, ismertetése

Asztalos szalagfűrészgép felépítése, beállítása, szalagcsere, fűrészelési gyakorlat

Asztalos körfűrészgép felépítése, beállítása, körfűrészlap cseréje, fűrészelési gyakorlat
Fűrészelés gyakorlása, darabolás, szélezés, szeletelés, íves (sík és térgörbe) elemek kialakítása

Gépi gyaluszerszámok, késcsere, késbeállítás, kiegyensúlyozás eszközei, használata, gyalulási gyakorlat

Egyengetés, vastagolás, teljes keresztmetszetű megmunkálás gyakorlása, méretre gyalulás, méretellenőrzés

Hosszú, rövid, görbe és csavarodott alkatrészek egyengetése

Csiszolás kisgépekkel, csiszolóanyagok

Kézi szalagcsiszoló gép, excenter csiszológép, rezgőcsiszológép, vibrációs csiszológép használata, működése

Csiszolási gyakorlatok, tömörfa alkatrészek gépi csiszolása

3.3.3.6.5 Termékkészítés

Faipari alapszerkezetek (lap-, keret-, káva- és állványszerkezetek)

Toldások, fakötések

Egyszerű szélesbítő toldások (egyenes élillesztéssel, idegencsappal, gépi toldással) szerkezeti kialakítása, felhasználási területei

Egyszerű hosszabbító toldások (rálapolással, gépi toldással) kialakítása és alkalmazásai

Keretkötések készítése kézi szerszámokkal, kézi és faipari gépekkel

Sarokkötések lapolással (alkalmazási terület, műveleti sorrend, összerajzolás menete, alkalmazott szerszámok)

Sarokkötés ollós csapozással (összerajzolás, fűrészelés, vésés)

Sarokkötés kettős ollós csapozással

Sarokkötés ollós csappal 1/3-os aljazással, 2/3-os aljazással (összerajzolás, aljazott méretek, vállazási méretek összhangja) Sarokkötés ollós csapozással, árkolással

Sarokkötés ollós csapozással, egy- és kétoldalt 45°-os illesztéssel

Sarokkötés fészkes szakállas vésett csapozással, átmenő szakállas vésett csapozással

T-kötések, keresztkötések

Kávakötések kéziszerszámokkal és gépekkel

Egyenes fogazás, nyílt, félig takart fecskefarkú fogazás kéziszerszámokkal, gépekkel

Köldökcsaphelyfúrás, fúrógépek szerszámai, felépítésük, működésük

Idegencsap helyének marása, laposcsap (lamelló) helyének marása

Alapszerkezetek gyakorlása kéziszerszámokkal és gépekkel

Habanyag szabása, laptermékre ragasztása

Bevonó- és segédanyag szabása, rögzítése

3.3.4 Anyagismeret tantárgy **54 óra**

3.3.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló megismerje a fa- és bútoripari ágazatban használatos alap- és segédanyagokat, képes legyen az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagok szakszerű kiválasztására, tisztában legyen a felhasznált anyagok természeti, esztétikai értékeivel és a belőlük készített termékek értékeivel.

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

Faipari technikus legalább 3 éves oktatási gyakorlattal, vagy faipari mérnök

3.3.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.3.4.4 A képzés órakeretének legalább 40%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.3.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Felismeri és bemutatja a fa szerkezeti elemeit.	Ismeri a bél, évgyűrű, kambium, háncs, kéreg, geszt, szíjács fogalmát, a fa szerkezetén belüli elhelyezkedését.	Teljesen önállóan	Szakszerűen és körültekintően választja meg a termék elkészítéséhez szükséges alap- és segédanyagokat. Az anyag kiválasztásánál figyel a késztermék értékét	
Megkülönbözteti a fa különböző anatómiai irányait.	Bütü-, sugár- és húrmetszet fogalmának ismerete.	Teljesen önállóan		
A makroszkopikus jegyek alapján felismeri a hazai iparban leggyakrabban használatos tűlevelű és lombos fafajokat.	Ismeri a luc-, erdei- és vörösfenyő, a tölgy, bükk, akác, nyárfa makroszkopikus jegyeit.	Teljesen önállóan	meghatározó alapanyagok természeti és esztétikai értékeire.	
Adott fa- és/vagy lemezipari alapanyagból készült termékhez megfelelő tulajdonságú és értékű fafajt és ragasztóanyagot választ.	Ismeri a fafajok műszaki tulajdonságait és felhasználhatóságát, a köztük lévő összefüggéseket, a felhasznált anyagok természeti, esztétikai értékeit. Ismeri a faragasztók kiválasztásának szempontjait.	Teljesen önállóan		Internetes felületen, online katalógusból faanyag, ragasztóanyag kiválasztása

Kárpitosipari termékhez szükséges ragasztóanyagot választ.	Ismeri a kárpitosipari ragasztóanyagok típusait, jellemzőit, felhasználási lehetőségeit.	Teljesen önállóan		Internetes felületen, online katalógusból modern kárpitozáshoz felhasználható anyagok kiválasztása
Kiválasztja a modern kárpitozáshoz szükséges különböző alap- és segédanyagokat.	Ismeri a modern kárpitozáshoz használt tartószerkezeti anyagok, tömőanyagok, párnázóanyagok, bevonóanyagok, cérnák, kárpitosipari ragasztóanyagok típusait, tulajdonságait és felhasználási lehetőségeit.	Teljesen önállóan		Internetes felületen, online katalógusból modern kárpitozáshoz felhasználható alap- és segédanyagokat kiválasztása
Adott termékhez fa- és lemezterméket választ.	Ismeri a fa- és lemeztermékek jellemzőit, felhasználási lehetőségeit.	Teljesen önállóan		Internetes felületen, online katalógusból fa- és lemeztermékek kiválasztása

3.3.4.6 A tantárgy témakörei

3.3.4.6.1 Faanyagismeret

A fa szerkezete (bél, évgyűrű, kambium, háncs, kéreg, geszt, szíjács)

Anatómiai metszetek (bütü-, sugár- és húrmetszet)

A hazai iparban használatos tűlevelű fafajok (luc-, erdei- és vörösfenyő) makroszkopikus jegyei és felismerésük

A hazai iparban használatos tűlevelű fafajok (luc-, erdei- és vörösfenyő) műszaki tulajdonságai, felhasználási területei

A hazai iparban leggyakrabban használatos lombos fafajok (tölgy, bükk, akác, nyárfa) makroszkopikus jegyei és felismerésük

A hazai iparban leggyakrabban használatos lombos fafajok (tölgy, bükk, akác, nyárfa) műszaki tulajdonságai, felhasználási területei

Faragasztók típusai, jellemzői, felhasználási lehetőségei

3.3.4.6.2 Kárpitosipari alapanyagok

Cérnák fajtái, jellemzői, felhasználási területe

Modern bútorokon alkalmazott tartószerkezeti anyagok fajtái, tulajdonságai, felhasználása

Modern tömőanyagok fajtái, tulajdonságaik, felhasználásuk

Szintetikus úton előállított anyagok, laticel, habgumi tulajdonságai, alkalmazási területei

Habszivacs anyagok típusai, tulajdonságai, felhasználása

Formahabok anyagai, tulajdonságaik, felhasználásuk

Kárpitosipari bútorszövetek, csoportosításuk, alkalmazásuk

Állati bőrök tulajdonságai, típusai, alkalmazásuk

Műbőrök típusai, felhasználásuk

Kárpitosipari ragasztóanyagok fajtái, jellemzői, felhasználási területe

3.3.4.6.3 Fa- és lemeztermékek

Deszka, palló jellemzői, kiválasztási szempontjai, felhasználási területe

Furnér fajtái, jellemzői, felhasználási területe

Rétegelt lemez jellemzői, felhasználási területe

Bútorlapok jellemzői, felhasználási területe

Farostlemez jellemzői, felhasználási területe

MDF-lemez jellemzői, felhasználási területe

HDF-lemez jellemzői, felhasználási területe Forgácslapok jellemzői, felhasználási területe

OSB-lapok jellemzői, felhasználási területe

3.3.5 Digitális alapismeretek tantárgy 54 óra

3.3.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló megismerje a Word, az Excel, az internet használatának alapjait, képes legyen önállóan egyszerű szöveg írására, formázására, Excel-táblák használatával szabásjegyzék, anyagnorma-táblázat elkészítésére, internetes felületen szerszámok, anyagok, segédanyagok kiválasztására.

3.3.5.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Informatika oktató

3.3.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Általános informatikai ismeretek

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

3.3.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Dokumentálás és archiválás érdekében fájlokkal, mappákkal alapvető műveleteket végez (áthelyezés, másolás, létrehozás, törlés).	Ismeri az alapvető fájlműveleteket: létrehozás, másolás, áthelyezés, törlés.	Teljesen önállóan	Szakszerűen választja ki a feladatnak megfelelő programot, elvégzi a beviteli feladatokat (szöveg, adat). Magabiztosan megformázza, menti, archiválja a dokumentumot. Munkája során, pontosan és körültekintően dolgozza fel az adatokat, választja ki a számításhoz szükséges képleteket és/vagy függvényeket.	Alapvető fájl- és mappaműveletek elvégzése
Dokumentálás és archiválás érdekében mappákban keres, fájlokat archivál, tömörít, vírust keres, készségszinten használja a böngészőprogramot.	Ismer és önállóan kezel legalább egy tömörítő- és egy víruskereső programot.	Teljesen önállóan		Tömörítő- és víruskereső programok kezelése, böngészőprogramok ismerete
Dokumentálás és archiválás érdekében szöveget formáz a szövegszerkesztés szabályainak figyelembevételével (karakter, bekezdés, élőfej, élőláb, beszúrás, felsorolás).	Ismeri a szövegformázás lehetőségeit: betűtípus és méret, bekezdés, tabulátor, szövegstílusok, kép és táblázat beszúrása, felsorolás, szimbólumok, képletek.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztés bármely szabadon választott program segítségével
Számítógép segítségével önéletrajzot, egyszerű üzleti levelet ír, körlevelet szerkeszt és küld ki.	Ismeri az Europass típusú önéletrajzot, ennek értelmezését, kitöltését. Ismeri az egyszerű üzleti levél formáját, tartalmát, számítógépen történő megírási lehetőségét. Ismeri a körlevélkészítés lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Szövegszerkesztés bármely szabadon választott program segítségével
Dokumentálás érdekében dokumentumsablont készít, kezel megadott szempontok alapján.	Ismeri és alkalmazza a dokumentumsablon-készítés lépéseit megrendelő és szállítólevél kiállításánál.	Instrukció alapján részben önállóan		Dokumentum-sablon kezelése

Dokumentálás és adminisztrálás érdekében táblázatkezelő programokkal elérhető alapvető funkciókat kezel.	Ismeri a táblázatkezelő programok lehetőségeit, alkalmazását faipari területen (gyártásdokumentáció).	Teljesen önállóan		Táblázatkezelés bármely szabadon választott program segítségével
Dokumentálás és adminisztrálás érdekében adott feladathoz kiválasztja és használja az adatbevitel, cellaformázás, cellaformátum beállításokat.	Ismeri az adatbeviteli lehetőségeket és a formázási beállításokat, a cellaformázás, cellaformátum és -rendezés billentyűparancsait.	Teljesen önállóan		Táblázatkezelés bármely szabadon választott program segítségével
A műszaki dokumentáció készítéséhez számítógépes táblázatot kezel.	Ismeri a táblázat adataival végezhető műveleteket és a különböző függvények alkalmazásának lehetőségeit, összefüggéseit. Tud szabásjegyzéket, anyagnorma-táblázatot készíteni, kezelni.	Instrukció alapján részben önállóan		Táblázatkezelés bármely szabadon választott program segítségével
Dokumentálás és adminisztrálás érdekében munkalapot formáz és nyomtatásra előkészít.	Ismeri a munkalap formázási és nyomtatási lehetőséget.	Teljesen önállóan		Táblázatkezelés bármely szabadon választott program segítségével

3.3.5.6 A tantárgy témakörei

3.3.5.6.1 Alapfogalmak

Informatikai alapfogalmak

Információ, adat, fájl, mappa

Fájlműveletek: áthelyezés, másolás, törlés, átnevezés

Mappaműveletek

Keresés, archiválás, tömörítés

Víruskeresés, vírusvédelem

Etikus szoftverhasználat

Böngészők használata

Digitális biztonság

3.3.5.6.2 Szövegszerkesztés A szövegszerkesztők általános ismertetése

A dokumentumok részei

Alapvető műveletek

Szöveg formázása

Tipográfiai alapok

A szövegszerkesztő beállítása

Táblázatok beszúrása

Képek, grafikák beszúrása

Körlevelek küldése

Dokumentumsablon készítése

3.3.5.6.3 Táblázatkezelés A táblázatkezelők általános ismertetése

A munkafüzetek alkalmazása

Az adatok importálása és előkészítése

Dátum- és időkezelés

Cellaformázás

Listák, adatbázisok kezelése

Diagram és formázása

Függvények és képletek használata

Adatok érvényessége és lapvédelem

Oldalbeállítás és nyomtatás

3.4 Asztalosipari termékek gyártása megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megismerteti a különböző bútor- és épületasztalos-ipari termékek jellemzőit, szerkezetét, elkészítésének műveleti sorrendjét. A tanulási terület célja, hogy a tanuló képes legyen kiválasztani a műszaki dokumentáció alapján az egyes termékek előállításához szükséges anyagokat, technológiákat, szerszámokat, gépeket.

Kellő ismeretet és elegendő gyakorlatot nyújt a tömör fából, a lapokból és lemezekből készült asztalosipari termékek gyártásához, szereléséhez, javításához.

3.4.1 Bútoripari termékek gyártása tantárgy 572 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók megismerjék a különböző bútoripari termékek jellemzőit, szerkezetét, elkészítésének műveleti sorrendjét. Képesek legyenek műszaki dokumentáció alapján bútoripari termékeket gyártani, a munkafolyamatokat megtervezni, és a minőségi munkavégzésre. A tanuló értelmezze a szerelési dokumentumokat, majd a bútoripari szerkezetek szerelését a műveletekhez szükséges szerszámok és gépek kiválasztását követően el tudja végezni.

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

Faipari mérnök, szakoktató, asztalosmester

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Ábrázolási ismeretek, fa- és bútoripari alapgyakorlat, anyagismeret, gépismeret, asztalosipari CAD- és CNC-technika

3.4.1.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák

Megnevezi és leírja a bútorok általános jellemzőit, a bútoripari alapanyagokat, segédanyagokat, vasalatokat a bútorkészítés során.	A bútorokat csoportosítja funkció, szerkezet, anyag szerint. Ismeri az alap- és segédanyagokat, a bútoripari kötőelemeket, vasalatokat, szerelvényeket.	Teljesen önállóan	Törekszik a formafunkció-szerkezet összhangjának szakmailag helyes megfogalmazására. A tervezési folyamatok során figyel az anyag, a szerkezet és a technológia egymásra épülésére. A műszaki dokumentáció készítése során precíz, pontos. A vizsgaremek megoldásaiban	
Megnevezi és bemutatja az asztalok típusait, szerkezetét, gyártástechnológiáját.	Ismeri az étkezőasztalok, íróasztalok, tárgyalóasztalok, dohányzóasztalok típusait, szerkezetét, gyártását.	Teljesen önállóan		
Megnevezi és leírja a tárolóbútorok (szekrények) típusait, szerkezetét, gyártástechnológiáját.	Ismeri a szekrények típusait, méreteit, szerkezetét, gyártását.	Teljesen önállóan	tükrözi magas szintű szakmai ismereteit.	
Megnevezi és leírja a beépített bútorok szerkezetét, gyártástechnológiáját.	Ismeri a beépített szekrények és konyhák típusait, méreteit, szerkezetét, gyártását.	Teljesen önállóan		
Megnevezi és leírja az ülő- és fekvőbútorok szerkezetét, gyártástechnológiáját.	Ismeri az ülő- és fekvőbútorok ren-deltetését, típusait, méreteit, szerkezetét, gyártását.	Teljesen önállóan		
Meghatározza a lapszerkezetű termékek gyártástechnológiáját.	Ismeri a lapszerkezetű termékek szerkezetét, gyártását.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a bútoripari szerkezetek szerelési műveleteit, majd elvégzi azokat.	Ismeri a szerelési műveletek dokumentumait, a szerelés műveleteit és eszközeit.	Teljesen önállóan		
Bútoripari termékeket (valamint vizsgaremeket) készít és összeállítja azok műszaki dokumentációját.	Gyártmány- és gyártásdokumentációt állít össze. Bútoripari szerkezeteket, illetve vizsgaremeket készít.	Teljesen önállóan		Irodai programok, rajzprogram ismerete és alkalmazása

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 A bútoripari termékek szerkezete, a gyártás során használt anyagok

A bútor fogalma, rendeltetése

A bútorok általános jellemzői, csoportosítása, méretei

A történelmi bútorok ismertetőjegyei

Bútorelemek jellemzői, összeépítése

Szekrényhátfalak, polcmegoldások, lábszerkezetek

Szekrényajtók szerkezete, záródása

Fiókok szerkezete, záródása, fiókvezetési módok

A bútorgyártás során használt anyagok

Bútorasztalos-ipari szerelvények, kötőelemek, vasalatok, kiegészítő anyagok

Ragasztóanyagok

Felületkezelő anyagok

3.4.1.6.2 Asztalok szerkezete és gyártása

Az asztalok jellemző típusai, méretei, szerkezete

Egy- és kétfiókos asztal szerkezeti rajza

Fiókos asztalok szerkezete és gyártása

Étkezőasztalok, nagyobbítható asztalok szerkezete és gyártása

Íróasztalok szerkezete és gyártása

Tárgyalóasztalok szerkezete és gyártása

Dohányzóasztalok szerkezete és gyártása

3.4.1.6.3 Tárolóbútorok, szekrények szerkezete és gyártása

A szekrények jellemző típusai, méretei, szerkezete Fiókos éjjeliszekrény (ajtólappal) szerkezeti rajza

Keretszerkezetű szekrények szerkezete és gyártása

Kávaszerkezetű szekrények szerkezete és gyártása

Állvány- és vegyes szerkezetű szekrények szerkezete és gyártása

3.4.1.6.4 Beépített bútorok szerkezete és gyártása A beépített bútorok általános jellemzői, csoportosítása, méretei

A helyszíni felmérés menete, ismeretei

Beépített szekrény (ruhás, könyv-) szerkezete és gyártása

Konyhatervek, konyhatechnológia Konyhabútorok szerkezete és gyártása

3.4.1.6.5 Ülő- és fekvőbútorok szerkezete és gyártása

Az ülőbútorok jellemző típusai, méretei, szerkezete

Székek szerkezete és gyártása

Támlás szék szerkezeti rajza

Tömörfa székvázak szerkezete és gyártása

Kárpitozott székvázak

Hajlított székek, bútorok

Fotelek, kanapék, szabadpárnás ülőbútorok szerkezete és gyártása

Fekvőbútorok jellemző típusai, méretei, szerkezete

Egyszemélyes ágy szerkezete és gyártása

Franciaágy szerkezete és gyártása

3.4.1.6.6 Lapszerkezetű termékek gyártása

Szabástérkép készítése, optimalizáló program alkalmazása

Lapok, lemezek szabása

Lécbetétes és felületkezelt lapok és lemezek szabása a szálirány figyelembevételével

Faforgácslapok szabása

Lapalkatrészek furnérozási technológiája

Élek zárása felületborítás előtt (élléc, T léc)

Leszabott lapok egalizálása

Borítóanyag (furnér szabása, illesztése, terítékképzés)

Ragasztóanyag előkészítése, felhordása

Ragasztás technológiája (préselés)

Préselés utáni műveletek

A felületborításnál előforduló hibák és javításuk

Pontos méretre alakítás felületborítás után

Élek lezárása felületborítás után (furnér, élfólia, élléc, ABS)

Élek megmunkálása

Íves felületek méretre alakítása

Íves felületek borítása

3.4.1.6.7 Bútoripari szerelési ismeretek

Szerelési dokumentációk, rajzok értelmezése

Alkatrészek méret- és minőségellenőrzése, dokumentálása

Szereléshez szükséges megmunkálások pozicionálása, jelölése, beállítása (fiókcsúszók

korpuszban, vasalathely, idegencsap helye, fakötések előkészítése)

Idegencsapos szerkezetek, szerkezeti ragasztások kialakítása

Szerkezeti vasalással kialakított kötések

Bontható „mechanikus” szerkezeti kötések kialakítása

Különböző, a termék összeállításához szükséges furatok, fészkek, nútok kialakítása, előkészítése

Egyéb bútoralkatrészek beépítésének előkészítése (mosogató, kézmosó, tükör, üveg)

Bútoripari alapszerkezetek szerelésének előkészítése

Bútoripari alapszerkezetek (korpusz, káva, keret, állványszerkezet) elkészítése

Bútoripari termék szerkezeti összeállítása technológiai sorrend és szerelési dokumentáció alapján

Bútoripari termék vasalatainak szerelése, a termék összeállítása, szerelése, beállítása

Kiegészítők, kellékek, díszítőelemek szerelése

Bútoripari termék hibajavítása

Bútoripari termék csomagolása, előkészítése szállításra, helyszíni szerelésre

Helyszíni szerelési feladatok

A helyszíni felmérés elvégzése, dokumentációjának elkészítése, vázlatrajz készítése Helyszíni szerelés előkészítése szerelési dokumentációk, rajzok, szerelési utasítások alapján

A helyszíni szereléshez szükséges gépek, szerszámok, segédanyagok (ragasztóanyagok, rögzítőelemek, csavarok)

Bútoripari termékek helyszíni szerelése

3.4.1.6.8 Bútoripari termékek, portfólió készítése A portfólióhoz tartozó feladatok:

10. évfolyam (kétéves képzés esetén 1. évfolyam) első negyedév:

Hordozható szerszámos láda készítése. Káva szerkezetű, fecskefarkú fogazással összeépített. Kézi szerszámok szakszerű tárolására alkalmas kistermék, olajozott felületkezeléssel. Műszaki rajz, szabásjegyzék, anyagnorma, műveleti sorrend készítése. A gyártás folyamatainak képi dokumentálása.

10. évfolyam (kétéves képzés esetén 1. évfolyam) második negyedév:

Kulcstartó kisszekrény készítése. Káva szerkezetű korpusz, keret szerkezetű ajtó tömörfa betéttel, lakkozott felületkezeléssel.

Műszaki rajz, szabásjegyzék, anyagnorma, műveleti sorrend készítése. A gyártás folyamatainak képi dokumentálása.

10. évfolyam (kétéves képzés esetén 1. évfolyam) harmadik negyedév:

Fiókos ülőke készítése. Állványszerkezetű ülőbútor, felületkezelve.

Műszaki rajz, szabásjegyzék, anyagnorma, műveleti sorrend készítése. A gyártás folyamatainak képi dokumentálása.

11. évfolyam (kétéves képzés esetén 2. évfolyam) első negyedév.

Éllécezett furnérozott kisbútor készítése. Keretszerkezetű ajtóval vagy fiókkal, asztal esetén. A termék modern gyártási technológiákat, anyagokat is tartalmaz, magas minőségű felületkezeléssel.

Műszaki rajz, szabásjegyzék, anyagnorma, műveleti sorrend készítése. A gyártás folyamatainak képi dokumentálása.

Vizsgaremek készítése:

11. évfolyam (kétéves képzés esetén 2. évfolyam) harmadik és negyedik negyedév: Vizsgaremek elkészítése (a vizsgázónak az általa választott és a gyakorlati oktató által jóváhagyott bútor- vagy épületasztalos-ipari terméket kell elkészítenie a műszaki dokumentációjával együtt).

3.4.2 Épületasztalos-ipari termékek gyártása tantárgy 505 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék az épületasztalos-ipari alapfogalmakat, a nyílászárók felépítését és nyitási módjait. Ismerjék a hagyományos és a korszerű hőszigetelt ablakok szerkezetét és gyártását. Legyenek képesek a hagyományos ajtótokok, valamint az utólag szerelhető tokok és a kapcsolódó ajtószárnyak szerkezetének és gyártásának tervezésére. Ismerjék a különleges ajtók felépítését. Ismerjék a lépcsők tervezésének alapjait, valamint a fal- és mennyezet burkolásának szerkezeti elemeit. Értelmezzék a szerelési dokumentumokat, és el tudják végezni az épületasztalos-ipari szerkezetek szerelését a műveletekhez szükséges szerszámok és gépek kiválasztását követően.

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

Faipari mérnök, szakoktató, asztalosmester

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Ábrázolási ismeretek, fa- és bútoripari alapgyakorlat, anyagismeret, gépismeret, asztalosipari CAD- és CNC-technika

3.4.2.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja az épületasztalos-ipari termékek gyártásához szükséges alapanyagokat, segédanyagokat és vasalatokat.	Ismeri az épületasztalos-ipar által használt faanyagokat, a korszerű vasalatokat, a felhasznált hőszigetelt üvegeket, tömítőanyagokat, ragasztó- és felületkezelő anyagokat.	Teljesen önállóan	Az anyagok kiválasztásánál és alkalmazásánál szakszerűen jár el. Átlátja és szakszerűen alkalmazza a legkorszerűbb anyagokat. Magabiztosan alkalmazza a megszerzett ismereteket az anyagok és szerkezetek kiválasztásánál. Felelősséget vállal a biztonsági követelmények betartásáért.	Az internet segítségével segédanyagokat választ.
Meghatározza a nyílászárók felépítését, működését és méreteit.	Ismeri az ablak és az ajtó részeit, felépítését, ütközési és nyitási módjait, valamint szerkezeti méreteit.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a hagyományos és a hőszigetelt üvegezésű ablak szerkezetét, megtervezi gyártását és elkészíti a terméket.	Ismeri a hagyományos és a különböző vastagságú hőszigetelt üvegezésű ablakok szerkezetét, gyártásának és beépítésének módját.	Instrukció alapján részben önállóan		Alkalmazza a szerkezetek ábrázolásánál az informatika területén tanultakat.
Megtervezi a hagyományos és utólag beépíthető tokszerkezetű ajtót és megtervezi gyártását.	Ismeri a hagyományos ajtók felépítését, az utólag szerelt ajtótokok szerkezetét és beépítésének módját.	Instrukció alapján részben önállóan		Alkalmazza a szerkezetek ábrázolásánál az informatika területén tanultakat.
Megtervezi a lépcső szerkezetét és gyártásának folyamatát.	Ismeri a lépcsők elemeit, azok gyártási és szerelési módját.	Irányítással		
Megtervezi a fal- vagy a mennyezetborítás szerkezetét.	Ismeri a borítások alkatrészeit és rögzítésük, szerelésük módját.	Irányítással		
Megtervezi az épületasztalos-ipari szerkezetek szerelési műveleteit és elvégzi azokat.	Ismeri a szerelési műveletek dokumentumait, a szerelés műveleteit és eszközeit.	Irányítással		Irodai programokat, rajzprogramokat alkalmaz.
Épületasztalos-ipari termékeket készít (valamint vizsgaremeket) és összeállítja a műszaki dokumentációjukat.	Gyártmány- és gyártásdokumentációt készít. Épületasztalos szerkezeteket, illetve vizsgaremeket készít.	Teljesen önállóan		

3.4.2.6 A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 A nyílászárók gyártása során felhasznált anyagok

A nyílászárók gyártása során alkalmazott faanyagok

Korszerű anyagok használata a rétegragasztott frízek előállításakor: légkamrás frízek, modifikált anyagok használata (hőkezeléssel, acetilénezéssel kezelt faanyagok)

Víz- és főzésálló ragasztóanyagok

Kettő- és háromrétegű üvegszerkezet

Korszerű vasalatok és vízvetők kiválasztása

Kültéri felületkezelő anyagok

3.4.2.6.2 A nyílászárók felépítése, működése, méretei

Ablakok és külső ajtók szerkezeti méretei

Beltéri ajtók szerkezeti méretei

A nyílászárók részei

A nyílászárók ütközési módjai

Az ablakok és ajtók felépítése

Az ablakok és ajtók működése

Nyitási módok

3.4.2.6.3 Hagyományos és korszerű, hőszigetelt ablakok

A pallótokos ablak szerkezete

A gerébtokos ablak szerkezete

Az egy- és kétszárnyú kapcsolt gerébtokos ablak szerkezete

A három- és négyszárnyú gerébtokos ablak

A kapcsolt gerébtokos ablak gyártása

Az egyesített szárnyú ablak szerkezete

Korszerű, többrétegű üvegezések

Korszerű, hőszigetelt üvegezésű 78 mm vastagságú ablak szerkezete

Korszerű, hőszigetelt üvegezésű 90 mm vastagságú ablak szerkezete

A hőszigetelt üvegezésű ablak gyártása és beépítése

3.4.2.6.4 Hagyományos és utólag szerelhető tokszerkezetek

A peremes pallótokos ajtó szerkezete

A ragasztott pallótokos ajtó szerkezete

A hevedertokos ajtó szerkezete

A gerébtokos ajtók szerkezete

A vésett keretszerkezetű és a lemezelt ajtószárnyak szerkezete

A hagyományos ajtók gyártása és beépítése

Az utólag szerelt ajtótok szerkezete

Az utólag szerelt ajtótok gyártástechnológiája

Az utólag szerelt ajtótok beépítése

Különleges ajtók (tolóajtók, lengőajtók) szerkezete

3.4.2.6.5 Lépcsők

A lépcsők elemei

Lépcsők alaprajzi elrendezése

Lépcsőszámítás

A lépcsőforduló megadása

Egyenes karú lépcsők szerkesztése

Húzott fokú lépcsők szerkesztése

Egyenes karú lépcső elkészítése

Egyszerű, húzott fokú lépcső elkészítése

3.4.2.6.6 Fal- és mennyezetburkolatok

Falborítás deszkázattal

Kazettás falborítás

Mennyezetborítás álgerendával

Kazettás mennyezetburkolat

Falburkolat készítése

3.4.2.6.7 Épületasztalos-ipari szerelési ismeretek

Szerelési dokumentációk, rajzok értelmezése

Alkatrészek méret- és minőségellenőrzése, dokumentálása

Épületasztalos-ipari szerkezetek összeállítása technológiai sorrend és szerelési dokumentáció alapján

Épületasztalos-ipari vasalatok szerelése, termék összeállítása, szerelése, beállítása

Épületasztalos-ipari termék csomagolása, előkészítése szállításra, helyszíni szerelésre

Helyszíni szerelési feladatok

Alapvető építési szabványok ismerete

A helyszíni felmérés elvégzése, dokumentációjának elkészítése, vázlatrajz készítése Helyszíni szerelés előkészítése szerelési dokumentációk, rajzok, szerelési utasítások alapján

A helyszíni szereléshez szükséges gépek, szerszámok, segédanyagok (ragasztóanyagok, rögzítőelemek, csavarok)

Épületasztalos-ipari termékek helyszíni szerelése

Épületasztalos-ipari szerkezetek elhelyezésének és rögzítésének szabályai

Ajtó, bejárati ajtó, ablak beépítése

Alapvető lépcsőfelmérési műveletek

Lépcső beépítése

3.4.2.6.8 Épületasztalos-ipari termékek, portfólió készítése A portfólióhoz tartozó feladatok:

10. évfolyam (kétéves képzés esetén 1. évfolyam) negyedik negyedév:

Egyenes és íves alkatrészekből kialakított keretszerkezet-rendszer (tok és szárny) készítése. A termék aljazott vagy árkolt megmunkálásokat, valamint szakállas vésett és ollós csapot is tartalmaz.

Műszaki rajz, szabásjegyzék, anyagnorma, műveleti sorrend készítése. A gyártás folyamatainak képi dokumentálása.

11. évfolyam (kétéves képzés esetén 2. évfolyam) második negyedév:

Háztartási fellépő vagy létraszék készítése. Káva-, keret- és állványszerkezetek kombinálásával előállított teherbíró szerkezet, felületkezelve.

Műszaki rajz, szabásjegyzék, anyagnorma, műveleti sorrend készítése. A gyártás folyamatainak képi dokumentálása.

Vizsgaremek készítése:

11. évfolyam (kétéves képzés esetén 2. évfolyam) harmadik és negyedik negyedév:

Vizsgaremek elkészítése: A vizsgázónak az általa választott és a képző intézmény által jóváhagyott bútor- vagy épületasztalos-ipari terméket kell elkészítenie, a műszaki dokumentációjával együtt.

3.5 Gépkezelési ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megismerteti a fa megmunkálásának gépi technológiáit, segíti a faipari gépek szerkezetének megismerését, a tanulókat az új gépek, technológiák iránti érdeklődésre neveli, valamint ráirányítja a figyelmet a gépek megóvásának, szakszerű karbantartásának fontosságára. Megismerteti a fontosabb CAD/CAM-programok általános működését, ezen kívül a tanulók elsajátítják a képző által biztosított tervező- és CNC-programok alkalmazását. A tanulási terület célja, hogy a tanulók instrukciók alapján, részben önállóan kezeljenek CNCgépet, és képesek legyenek CNC-programot futtatni a szerszámgépen.

3.5.1 Asztalos gépismeret tantárgy 185,5 óra

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók megismerjék a gépi megmunkálások technológiai előírásait, az asztalosipari gépek szerkezetét, működési elvét, tanulják meg használni a gépek védőberendezéseit. Legyenek tisztában a balesetmentes munkavégzés feltételeivel, a szerszámkarbantartás előírásaival.

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

Faipari mérnök, szakoktató, asztalosmester

3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Fa- és bútoripari alapgyakorlat

3.5.1.4 A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Adott művelethez kiválasztja a szükséges faipari alapgépet, elvégzi a forgácsolás műveleteit.	Ismeri a faiparban alkalmazott alapgépeket és azok használatát.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakszerűen és felelősséggel végezze munkáját, legyen érdeklődő és törekedjen a	

Adott művelethez kiválasztja a szükséges lapmegmunkáló és élzáró gépeket, majd elvégzi a műveleteket.	Ismeri a lapmegmunkálás és az élzárás gépeit és azok használatát.	Instrukció alapján részben önállóan	precizitásra, pontosságra.	
Adott furnérozási művelethez kiválasztja a szükséges gépet, és elvégzi a műveleteket.	Ismeri a furnérozás gépeit és azok használatát.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felületkezelési művelethez alkalmazza a szükséges eszközöket és gépeket.	Ismeri a felületkezelés gépeit és azok használatát.	Instrukció alapján részben önállóan		
Adott művelethez alkalmazza a CNCmegmunkáló gépet.	Ismeri a CNCmegmunkáló gépeket és azok használatát.	Irányítással		CNC-gépek vezérlőfelületének ismerete

3.5.1.6 A tantárgy témakörei

3.5.1.6.1 Faipari alapgépek ismerete

Fűrészgépek, asztalos körfűrészgép, karos leszabófűrész, ingafűrész, szalagfűrészek, sorozatvágó

Gyalugépek, egyengető, vastagoló (Ágazati alapozó tananyag)

Kombinált és többfejes gyalugépek

Marógépek, asztalos marógép, csapozókocsis marógép, felsőmarógép, csapozómaró (többfejes, épületasztalos), láncmarógép, csapkörbemaró (székgyártás)

Marógépeken végezhető műveletek, a gépek szerszámai

Fúrógépek, hosszlyukfúró, oszcilláló fúró (székgyártás), sorozatfúró, sorozatfúró és tiplibelövő, oszlopos fúrógép, pánthelyfúrógép

Fúrógépeken végezhető műveletek

Csiszológépek, szalagcsiszoló, tárcsás csiszoló, széles szalagú csiszoló, élcsiszoló, idomcsiszoló (épületasztalos), profilcsiszoló

Csiszológépeken végezhető műveletek

Egyéb gépek, por- és forgácselszívó berendezések, keret- és korpuszprések, kompresszorok, esztergák

A gépek védőberendezései és üzemeltetésük szabályai

3.5.1.6.2 A lapmegmunkálás és az élzárás gépei

A lapmegmunkálás gépei, szerszámai és a gépeken végezhető műveletek

Formatizáló körfűrészgép működése

Táblafelosztó fűrészgép működése

Függőleges lapszabászgép működése

Nesting CNC-maró (kárpitos vázak készítése, idomos alkatrészek fúrása, marása)

Egyoldalas egyenes élzárógépek működése

Kétoldalas egyenes élzárógépek működése

Íves élzárógépek működése

A gépek védőberendezései és üzemeltetésük szabályai

3.5.1.6.3 A furnérozás gépei

A furnérozás gépei, szerszámai, a gépekkel végezhető műveletek Furnérvágó olló

Furnérvágó fűrész és gyémántmaró

Olvadószálas furnérvarrógép

Furnérélragasztó

Hengeres enyvfelhordó

Hidraulikus hőprés

Vákuummembrános présgép, sík- és térgörbe alkatrészek furnérozása

A gépek védőberendezései, biztonságos üzemeltetésük

3.5.1.6.4 A felületkezelés gépei

A felületkezelés gépeinek csoportosítása, az eszközökkel végezhető műveletek

Pneumatikus szórópisztolyok

Alacsony nyomású szórópisztolyok (HVLP)

Airless szórópisztolyok

Airmix szórópisztolyok

Antisztatikus felületkezelés (székgyártás)

Felületkezelés mártással (épületasztalos-ipar)

Felületkezelés hengerléssel (bútoripar)

Az eszközök biztonságos használata, védőberendezései

3.5.1.6.5 CNC-megmunkáló gépek

A CNC-megmunkáló gépek csoportosítása, a gépek szerszámai, speciális marófejek

Sarokközpontok, ajtó- és ablakszerkezetek komplett megmunkálása

Teleasztalos CNC-felsőmarók három tengellyel, fúróaggregáttal

Nesting CNC-felsőmarók három tengellyel, fúróaggregáttal

Gerendás CNC-felsőmarók három tengellyel, fúróaggregáttal

Álló fúró-maró CNC-központok

Öttengelyes megmunkáló központok, térgörbe-megmunkálások

6-8-12 tengelyes megmunkáló központok (székgyártás), speciális feladathoz kifejlesztett gépek

CNC-gépek védőberendezései, üzemeltetési szabályai

3.5.2 Asztalosipari CAD- és CNC-technológia tantárgy 149,5 óra

3.5.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék a fontosabb CAD/CAM-programok általános működését. Képesek legyenek önállóan dolgozni a képző által biztosított tervező- és CNC-programokkal. Instrukciók alapján részben önállóan kezeljenek CNC-gépet, képesek legyenek CNC-programot futtatni a szerszámgépen.

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

Faipari mérnök, szakoktató, asztalosmester

3.5.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Digitális alapismeretek

3.5.2.4 A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Tisztában van a CAD-programok indításával, a főmenü eszközkészletével. Parancsokat futtat. Rajzi dokumentumokat ment, azokat megosztja, archiválja.	Ismeri a CADprogram általános felépítését, a rajzkészítés és archiválás szabályait. Ismeri a rajzi dokumentáció megosztásának lehetőségeit.	Teljesen önállóan	Törekszik a korszerű, számítógéppel támogatott tervezés és gyártás alkalmazására. Pontosan, precízen végzi a tervezési és megmunkálási feladatokat.	Általános számítógépkezelési ismeretek, fájlkezelés

Számítógépes rajzprogramot kezel. Alkalmazza a műszaki rajz szabályait, valamint a szerkezettani ismereteit.	Ismeri a számítógépes rajzprogramot, a műszaki rajz és a szerkezettan szabályait.	Teljesen önállóan		Szakmaspecifikus rajzprogram használata
Adott művelethez el tudja indítani a megmunkálási szimulációt.	Ismeri a CN- gépek felépítését és a megmunkálási szimulációt.	Teljesen önállóan		Szimuláció futtatása, virtuális munkakörnyezet
A CNC-gépre felhelyezi a munkadarabot, betölti a programot és elindítja a megmunkálást. Alkalmazza a gépre vonatkozó technológiai és munkavédelmi szabályokat.	Ismeri a CNCgépkezelés alapjait. Ismeri a gépre vonatkozó technológiai és munkavédelmi szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		CNC-gépek vezérlőfelületének ismerete

3.5.2.6 A tantárgy témakörei

3.5.2.6.1 CAD-alapok

A számítógépes tervezőprogramok típusai

A felhasználói felület ismerete

Fájltípusok

Megosztási lehetőségek

3.5.2.6.2 Rajzkészítés számítógéppel

Síkbeli rajzok

Eszköztárak használata

Rajzsablonok használata

Nyomtatás előkészítése

Modell előkésztése és átadása CAM-rendszerbe

3.5.2.6.3 CNC-alapismeretek

CNC-gépek felépítése, működésének alapfokú ismerete

CNC-gépkezelés felhasználóbarát felületen keresztül

Szimulációk futtatása, szerszámpálya ellenőrzése

3.5.2.6.4 Munkavégzés CNC-gépekkel

CNC-gépekkel kapcsolatos munkabiztonsági ismeretek

A szerszámgép és a munkadarab előkészítése

Program betöltése, futtatása

Korrekciók, gyártásközi ellenőrzések

Karbantartás, szerszámcsere

3.6 Gyártás-előkészítési feladatok megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megismerteti a faanyag szerkezeti felépítését, tulajdonságait, a gyakrabban használt fafajokat, a faiparban használt különböző alap- és segédanyagokat, ragasztó- és felületkezelő anyagokat. A tanulót felkészíti a műszaki dokumentáció értelmezésére, szerepére és alkalmazására, a bútor- és az épületasztalos-ipari termékek műszaki dokumentációjának elkészítésére. A tanulók elsajátítják, hogyan kell megrendelést dokumentálni, árajánlatot készíteni, prezentálni, valamint portfóliót és vizsgaremek-dokumentálást készíteni.

3.6.1 Anyagismeret tantárgy 118,5 óra

3.6.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék a faipar által használt legfontosabb fafajokat és azok műszaki tulajdonságait. Ismerjék a fából készült ipari alapanyagokat (fűrészáru, furnér, laptermékek). Ismerjék a faipari ragasztóanyagokat, azok alkalmazhatóságát és az azzal kapcsolatos számításokat. Legyenek képesek a felületkezelő anyagok kiválasztására, a felületkezelési technikák használatára, valamint az ezzel kapcsolatos számítások elvégzésére. Ismerjék és tartsák be a biztonsági előírásokat.

3.6.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Faipari mérnök, szakoktató, asztalosmester

3.6.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Fa- és bútoripari alapozás

3.6.1.4 A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja az adott termék készítéséhez alkalmas faanyagot.	Ismeri a legfontosabb fafajok műszaki tulajdonságait, alkalmazhatóságukat.	Teljesen önállóan	Szakszerűen hajtsa végre feladatait és törekedjen a precíz	

Kiválasztja az adott termék készítéséhez alkalmas furnért.	Ismeri a furnérokat fafaj, előállítás és felhasználás szerint.	Teljesen önállóan	és felelősségteljes munkavégzésre.	
Kiválasztja az adott termék készítéséhez alkalmas lap- és lemezipari termékeket.	Ismeri a faiparban alkalmazott lemezféleségek felhasználási területeit.	Teljesen önállóan		
Elvégzi a ragasztási feladat, adott ragasztóanyag és technika felhasználásával.	Ismeri a faipari ragasztóanyagok fajtáit, felhasználhatóságukat, valamint alkalmazhatóságukat.	Teljesen önállóan		
Elvégzi a felületkezelési feladatokat, adott felületkezelési anyagok és technológiák segítségével.	Ismeri a felületelőkészítés és a felületkezelés anyagait és alkalmazhatóságukat. Ismeri a felületkezelés technológiáját.	Teljesen önállóan		

3.6.1.6 A tantárgy témakörei

3.6.1.6.1 Faanyagok

A fa mint ipari nyersanyag

A faipar legfontosabb fafajtái

Fenyők: lucfenyő, jegenyefenyő, erdeifenyő, fekete fenyő, vörös fenyő Lombos fafajok:

– gyűrűs likacsúak: tölgyek, csertölgy, szelídgesztenye, akác, kőris, eper
– szórt likacsúak: gyertyán, bükk, diók, juhar, éger, hárs, fűz, nyár

Trópusi fafajok: meranti, teak, paliszander, mahagónifélék

A fa nedvességtartalma

A fa műszaki tulajdonságai

A fa hibái, betegségei

Fűrészipari termékek

3.6.1.6.2 Furnérok, lap- és lemezipari termékek

Furnérok csoportosítása előállításuk és felhasználásuk szerint

Lemezipari termékek

Rétegelt lemezek

Bútorlapok

Agglomerált termékek

Forgácslapok

Farostlemezek

OSB-lemezek

3.6.1.6.3 Ragasztóanyagok

A ragasztás alapfogalmai

A ragasztóanyagok fajtái, tulajdonságai

A ragasztandó felületek előkészítése A ragasztóanyagok előkészítése

A ragasztás szerszámai és eszközei

A ragasztás technológiája és a ragasztási hibák

Ragasztással kapcsolatos számítások

3.6.1.6.4 Felületkezelő anyagok

A felületkezelés egészségvédelmi és biztonságtechnikai előírásai – biztonsági adatlapok

A felület előkészítésének műveletei (gyantamentesítés, halványítás, tapaszolás, csiszolás) A pácolás anyagai, előkészítésük, felhordásuk a felületre

Pácolási hibák

A felületkezelő anyagok felhordásának technológiái

Felületkezelő anyagok szárítása

A lakkok csoportosítása

A felületek olajozásának anyagai, módszerei

A viaszolás anyagai, módszerei

Felületkezelési hibák, javításuk, megelőzésük

Felületkezeléssel kapcsolatos számítások (felhordandó anyagmennyiség számítása)

3.6.2 Integratív ismeretek tantárgy 82,5 óra

3.6.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók képesek legyenek a műszaki dokumentáció értelmezésére, szerepére és alkalmazására, valamint a bútor- és az épületasztalos-ipari termékek műszaki dokumentációjának elkészítésére. A tanulók tudják a megrendeléseket dokumentálni, sajátítsák el az árajánlat-készítés és a prezentálás módját. Legyenek képesek a szükséges anyagok, eszközök, gépek online felületen történő kiválasztására, megrendelésére. Készítsenek portfóliót és vizsgaremekdokumentációt.

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

Faipari mérnök, szakoktató, asztalosmester

3.6.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Fa- és bútoripari alapozás

3.6.2.4 A képzés órakeretének legalább 20%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.6.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Műszaki dokumentációt készít.	Ismeri a műszaki dokumentáció részeit, tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen, precízen készíti el a műszaki dokumentációt. Biztonsággal használja az online felületeket a szakmai információk gyűjtéséhez. Motivált és elkötelezett a portfóliókészítés és a vizsgaremek dokumentálása, bemutatása iránt.	Word, Excel programok használata
Portfóliót készít.	Ismeri a portfólió fogalmát, tartalmi és formai követelményeit, a dokumentálás eszközét, módszerét.	Irányítással		Prezentáció készítése
Vizsgaremekdokumentációt készít.	Ismeri a vizsgaremekdokumentáció elkészítésének tartalmi és formai követelményeit, a dokumentálás eszközét, módszerét.	Irányítással		Prezentáció készítése
Megrendelésvisszaigazolást, árajánlatot, számlát készít és küld digitális eszközök és internet használatával.	Ismeri a megrendelés-visszaigazolás, az árajánlat és a számla készítésének követelményeit.	Teljesen önállóan		Word, Excel programok használata

3.6.2.6 A tantárgy témakörei

3.6.2.6.1 Műszaki dokumentáció

A műszaki dokumentáció részei

A műszaki rajzok fajtái, szerepe (formaterv, nézeti rajzok, metszetek, csomóponti rajzok, összeállítási rajz, alkatrészrajz, műhelyrajz) A műszaki rajz alapján alkatrészjegyzék készítése

Műszaki leírás készítése

Szabásjegyzék, anyagnorma készítése

Szabásterv készítése

Műveletterv, technológiai leírás tartalma, szerepe

Árkalkuláció készítése (anyagköltség, bérköltség, bérre vetített egyéb költségek, gyártási külön költség, önköltség, nyereség, előkalkuláció, utókalkuláció)

3.6.2.6.2 Portfóliókészítés

A portfólió fogalma, kötelező és szabadon választható részei, tartalmi, formai követelményei

Önálló szakmai munkák, projektfeladatok, termékek bemutatása, dokumentálása

Portfólió összeállítása, bemutató készítése

Portfóliókövetelmény: Negyedévente, adott szakmai témakörben egy termék elkészítése, dokumentációjával együtt.

A negyedév utolsó óráján a tárgyat tanító oktató, a dokumentációval és a gyártás folyamatát bemutató fotókkal együtt értékeli a teljesen elkészült terméket. A szakmai záróvizsgáig legalább 6 témakörben kell elkészülnie portfóliódokumentumnak, amely egyenként 5-10 oldalas rajzolt, írott és képi dokumentum.

A portfóliótermékek elkészítése a bútoripari termékek gyártása és az épületasztalos-ipari termékek gyártása tantárgyak keretében valósul meg.

3.6.2.6.3 Vizsgaremek dokumentálása

A vizsgaremek műszaki dokumentációjának elkészítése és ellenőrzése

A vizsgaremek készítésének tartalmi és formai követelményei

A vizsgaremek műszaki dokumentációja tartalmazza: a vizsgaremekhez tartozó műszaki rajzokat, a szabásjegyzéket, anyagnormát, műszaki leírást, gyártási folyamatábrát, általános technológiai leírást, árkalkulációt és a gyártás folyamatát követő digitális fényképeket, dátummal ellátva.

Vizsgaremek elkészítése: A vizsgázónak az általa választott és a gyakorlati oktató által jóváhagyott bútor- vagy épületasztalos-ipari terméket kell elkészítenie, a műszaki dokumentációjával együtt.

A vizsgaremek elkészítése a bútoripari termékek gyártása és az épületasztalos-ipari termékek gyártása tantárgyak keretében valósul meg.

3.6.2.6.4 Informatikai eszközök használata

Prezentációkészítés és -bemutatás lehetőségei digitális eszközökkel

Különböző típusú asztalosipari termékek, munkák prezentációjának elkészítése és bemutató előadása digitális eszköz használatával

A megrendelés dokumentálása, megrendelés visszaigazolása számítógépen

Árajánlat-készítés számítógépen, Excel-tábla segítségével

Számlakitöltés, -nyomtatás számítógépes eszközök használatával Megrendelés-visszaigazolás, árajánlat, számlaküldés internetes felületen 4 RÉSZSZAKMA

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

4.1 A részszakma megnevezése: Asztalosipari szerelő

4.1.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.3.3	Fa- és bútoripari alapgyakorlat tantárgy
3.4.1.6.7	Bútoripari szerelési ismeretek témakör
3.4.2.6.7	Épületasztalos-ipari szerelési ismeretek témakör

4.2 A részszakma megnevezése: Famegmunkáló

4.2.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.3.3	Fa- és bútoripari alapgyakorlat tantárgy
3.5.1.6.1	Faipari alapgépek ismerete témakör
3.5.1.6.2	A lapmegmunkálás és az élzárás gépei témakör
3.4.1.6.6	Lapszerkezetű termékek gyártása témakör

P R O G R A M T A N T E R V

a
23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
ágazathoz tartozó
4 1013 23 05
Szakács
SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

1.2 A szakma megnevezése: Szakács

1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05

1.4 A szakma szakmairányai: —

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Szakácssegéd

2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem kerül élesen elválasztásra. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja,

és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

A kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés során az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

	Évfolyam	1/9.		2/10.		3/11.		A képzés összes óraszáma
	Évfolyam összes óraszáma	**576**		**900**		**775**		**2251**
		elmélet	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	**elmélet**	**gyakorlat**	
Munkavállalói ismere-tek	**Munkavállalói ismeretek**	**18**		**0**		**0**		**18**
	Álláskeresés	5	0					5
	Munkajogi alapismeretek	5	0					5
	Munkaviszony létesítése	5	0					5
	Munkanélküliség	3	0					3
Munkavállalói idegen nyelv	**Munkavállalói idegen nyelv**	**0**		**0**		**62**		**62**
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	0	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	0	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	0	11
	Állásinterjú					20	0	20
	A munka világa	**54**		**0**		**0**		**54**
	Alapvető szakmai elvárások	9						9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36						36

Turizmus-vendéglátás alapozás	Munkabiztonság és egészségvédelem	9						9
	IKT a vendéglátásban	**72**		**0**		**0**		**72**
	Digitális eszközök a vendéglátásban		36					36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9					9
	Digitális eszközök a turizmusban		27					27

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	**432**		**0**		**0**		**432**
	A cukrászati termelés alapjai	54	54					108
	Az ételkészítés alapjai	54	54					108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	54	54					108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	54	54					108
Szakács - középszintű képzés	**Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás**	**0**			**144**		**93**	**237**
	Előkészítés				30			30
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés				30			30
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek				30			30
	Alapkészítmények				10			10
	Sűrítési eljárások				10			10
	Bundázási eljárások				14			14
	Mártások				20			20
	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)					28	28	56

	Pékáruk és cukrászati alaptészták					28	28	56
	Savanyítás, tartósítás					37	37	74
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	**0**		**72**		**62**		**134**
	Kézi szerszámok				20			20
	Hűtő és fagyasztó berendezések				20			20
	Főző és sütő berendezések				20			20
	Egyéb berendezések és gépek				12			12
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek						62	62
	Ételkészítés-technológiai ismeretek	**0**		**522**		**434**		**956**
	Főzés				133			133
	Gőzölés				122			122
	Párolás				139			139
	Sütés I.				128			128
	Sütés II.						70	70
	Különleges technológiák						67	67
	Cukrászat						120	120
	Speciális ételek (mentes, kímélő)						68	68
	Ételkészítés árukosárból						109	109
	Ételek tálalása	**0**		**72**		**62**		**134**
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek			20				20
	Szezononális alapanyagok használata			17				17
	Heti menük összeállítása			15				15

	Alkalmi menük összeállítása			20				20
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők					17		17
	Nemzetközi ételismeret					17		17
	Büfék összeállítása és tálalása					16		16
	Kalkuláció összeállítása					12		12
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	**0**		**90**		**62**		**152**
	Áruátvétel				10			10
	Árugazdálkodási szoftverek használata				46			46
	Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése			10				10
	Az anyagfelhasználás kiszámítása						12	12
	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása			8				8
	Raktározás				16			16
	Árképzés						15	15
	Bizonylatolás						10	10
	Elszámoltatás						10	10
	Készletgazdálkodás					15		15
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0		175				

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy *18 óra*

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

1.1.1.1.1.3 3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák

Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében viszszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

1.1.1.1.1.4 3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy *62 óra*

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

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

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

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

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	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 beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CVsablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelmé-nyeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.

Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincscsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

1.1.1.1.1.5 3.2.1.6 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

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

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

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

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

3.2.1.6.4 Állásinterjú

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

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

3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el.

A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.

Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

3.3.1 A munka világa tantárgy *54 óra*

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

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

—

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

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

1.1.1.1.1.6 3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószerződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószerződés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő. Udvarias és előzékeny. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződésminták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan		
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

1.1.1.1.1.7 3.3.1.6 A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

3.3.1.6.2 Kommunikáció és vendégkapcsolatok

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

3.3.1.6.3 Munkabiztonság és egészségvédelem

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy *72 óra*

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

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

—

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

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

1.1.1.1.1.8 3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.

Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással	vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

1.1.1.1.1.9 3.3.2.6 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 Digitális eszközök a vendéglátásban

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

3.3.2.6.2 Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

3.3.2.6.3 Digitális eszközök a turizmusban

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 432 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

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

—

3.3.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.3.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismere-te	Instrukció alapján részben önállóan		
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		

Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan		
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan		
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan		
Cukrászati alapműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján részben önállóan		
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációs program használata.

Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutatás Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

1.1.1.1.1.9.1 3.3.3.6 A tantárgy témakörei

3.3.3.6.1 A cukrászati termelés alapjai

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai
Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati
alapműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

3.3.3.6.2 Az ételkészítés alapjai

Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai
és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

3.3.3.6.3 A vendégtéri értékesítés alapjai

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

3.3.3.6.4 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

– Balaton – egészségturizmus = Hévíz

– Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál

– Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék

– Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó – Budapest – hivatásturizmus

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

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

– Balaton

– Sopron-Fertő térség

– Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség

– Dunakanyar térség

– Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

– Budapest

– Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

3.4 Szakács – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanuló átlátja a konyhai folyamatok összeségét, kapcsolati rendszerét, tud komplexen gondolkodni. Árukészletet kezel, rendel, átvesz, raktároz. Menü- és büféajánlatokat ír. Ismeri a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. Komplett ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat.

3.4.1 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy *237 óra*

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

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

—

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

1.1.1.1.1.10 3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztitás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		

Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékáruk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan		
Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		

1.1.1.1.1.11 3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 Előkészítés

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket.

Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

3.4.1.6.2 Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton

Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

3.4.1.6.3 Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentrálás) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

3.4.1.6.4 Alapkészítmények

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

– fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak

– farce-ok: máj- és húsfarce-ok

– páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz

– marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak.

– egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez

– duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható

– muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható

3.4.1.6.5 Sűrítési eljárások A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

– a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával

– keményítők használata

– egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait

– az étel sűrítése saját anyagával

– sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)

– sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel

– burgonyával történő sűrítés

3.4.1.6.6 Bundázási eljárások

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

– natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

1.1.1.1.1.11.1 3.4.1.6.7 Mártások

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

– francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése

– az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása

– hideg mártásokelőállítása

– egyéb meleg mártások készítése

3.4.1.6.8 Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

– kolbászok, hurkák

– galantinok, ballotine

– pástétomok

– terrine-ek

3.4.1.6.9 Pékáruk és cukrászati alaptészták

A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.

3.4.1.6.10 Savanyítás, tartósítás

A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

3.4.2 Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 134 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

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

—

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

1.1.1.1.1.12 3.4.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan		
Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		
Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		

1.1.1.1.1.13 3.4.2.6 A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 Kéziszerszámok

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

3.4.2.6.2 Hűtő- és fagyasztóberendezések

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

3.4.2.6.3 Főző- és sütőberendezések

Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

3.4.2.6.4 Egyéb berendezések és gépek

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

- Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.
- Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.
- Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.
- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.
- Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

3.4.2.6.5 Karbantartási és üzemeltetési ismeretek

Mélységében ismerika használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.

Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:

- Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.
- Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével
- A készülék funkcionális elemei
- Gőzgenerátor vízkőmentesítése
- Gőzfúvóka vízkőmentesítése –
Gőzgenerátor ürítése
- SelfCookingControl üzemmód
- Előmelegítés funkció ismerete, programozása
- Cool down program alkalmazása
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

3.4.3 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy *956 óra*

3.4.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

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

—

3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

1.1.1.1.1.14 3.4.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan		
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Információszerzés online forrásokból
Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdeszszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és	Teljesen önállóan		

	ezeket képes összepárosítani.			
Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkozni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,	Teljesen önállóan		

1.1.1.1.1.15 3.4.3.6 A tantárgy témakörei

1.1.1.1.1.15.1 3.4.3.6.1 Főzés

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

– Forralás: tészták, levesbetétek, köretek

– Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek

– Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek

– Posírozás: bevert tojás

– Beforralás: fűszerkivonatok

– Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása

– Blansírozás: zöldségek előfőzése

– Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

1.1.1.1.1.15.2 3.4.3.6.2 Gőzölés

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

– Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek

– Közvetett gőzölés: felfújtak

1.1.1.1.1.15.3 3.4.3.6.3 Párolás

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

– Halak (rövid lében)

– Gyümölcsök

Összetett párolások:

– Hússzeletek

– Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)

– Apró húsok, pörköltek

3.4.3.6.4 Sütés I.

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések:

– Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése

– Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése

– Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése

– Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával

– Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés

– Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

3.4.3.6.5 Sütés II.

Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok

– Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)

– Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)

– Melegen füstölés

– Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

3.4.3.6.6 Különleges technológiák

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

1.1.1.1.1.15.4 3.4.3.6.7 Cukrászat

A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:

– Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)

– Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek

– Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)

– Édes és sós töltelékek

– Habok (mousse, habosított ganache, espuma)

– A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)

– Édes felfújtak, pudingok

– Mártások, öntetek

3.4.3.6.8 Speciális ételek (mentes, kímélő)

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

3.4.3.6.9 Ételkészítés árukosárból

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsort, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

3.4.4 Ételek tálalása tantárgy *134 óra*

3.4.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonalitás fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

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

—

3.4.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

1.1.1.1.1.16 3.4.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt.	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata

Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges	Teljesen önállóan	Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat.	Teljesen önállóan		
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkulációkészítés és átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata

1.1.1.1.1.17 3.4.4.6 A tantárgy témakörei

3.4.4.6.1 Alapvető tálalási formák, lehetőségek

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálat.

3.4.4.6.2 Szezonális alapanyagok használata

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

3.4.4.6.3 Heti menük összeállítása

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

3.4.4.6.4 Alkalmi menük összeállítása

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonalitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

3.4.4.6.5 Rendezvényekkel kapcsolatos teendők

Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

3.4.4.6.6 Nemzetközi ételismeret

Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

3.4.4.6.7 Büfék összeállítása és tálalása

Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

3.4.4.6.8 Kalkuláció összeállítása

A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

3.4.5 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy *152 óra*

3.4.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

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

—

3.4.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tanuló alkalmazza a négy alapműveletet, mértékegységeket vált át, százalékot számol

3.4.5.4 A képzés órakeretének legalább70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

1.1.1.1.1.17.1 kompetenciák

3.4.5.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Lebonyolítja a beérkező alapanyagnak megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési menynyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan		Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
Adatok alapján árat képez. Engedmé-nyes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		

Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (szám- la, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használa- ta

1.1.1.1.1.17.2 3.4.5.6 A tantárgy témakörei

3.4.5.6.1 Áruátvétel

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

3.4.5.6.2 Árugazdálkodási szoftverek használata

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

3.4.5.6.3 Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.

3.4.5.6.4 Az anyagfelhasználás kiszámítása

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

3.4.5.6.5 Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve

tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

3.4.5.6.6 Raktározás

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

3.4.5.6.7 Árképzés

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

3.4.5.6.8 Bizonylatolás

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

3.4.5.6.9 Elszámoltatás

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

3.4.5.6.10 Készletgazdálkodás

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

4 RÉSZSZAKMA

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

4.1 A részszakma megnevezése: Szakácssegéd

4.1.1 A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.4.1	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy Előkészítés; Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés; Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek; Alapkészítmények témakörei
3.4.2	Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy Kéziszerszámok; Hűtő- és fagyasztóberendezések; Főző- és sütőberendezések; Egyéb berendezések és gépek témakörei

Gyula, 2021. szeptember 1.

Czeglédiné Szappanos Anita

igazgató