

1 Képzési program

Intézményünk referencia-intézményként kíván hozzájárulni az oktatási modernizációs folyamatok megtapasztalásához, adaptálásához. Olyan pedagógiai módszereket alkalmaz, melyek alkalmasak az egyéni fejlődés elősegítésére. Jó gyakorlataink széles körű bemutatásával átvehető mintákat adunk.

A kerettantervek által meghatározott kötelező tartalmak az összóraszám 90% -át fedik le. A tagintézmények a fennmaradó 10 %-ot a kötelező tartalmak elmélyítésére, bevézésére, gyakorlásra és számonkérésre használják fel. Az óraszámok konkrét felhasználása az egyes témakörökhöz rendelve, a tagintézmény osztályközösségeire szabva, minden évben a helyi tanmenetekben jelenik meg.

1.1 Helyi tantervek óraszámjai

A.) 2016 szeptemberétől érvényes helyi tantervek óraszámjai

1.1. Technikum (kifutó)

Az érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés:

XXXIII. Mezőgazdaság: 34 621 03 Állattartó szakmunkás

XXXVIII. Rendészet és közszolgálat: 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő

Érettségi végzettséghez kötött ágazati szakképesítés

XXXIII. Mezőgazdaság: 54 621 01 Állattenyésztő és állat-egészségügyi technikus

XXXIII. Mezőgazdaság: 54 621 02 Mezőgazdasági technikus

XXXVIII. Rendészet és közszolgálat: 54 345 01 Közszolgálati ügyintéző

a) Közismereti óraszámok és a szabadon tervezhető órakeret

Mezőgazdaság XXXIII.

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	9-12. óraszám összesen	13. évf.	13. évf. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	556	-	-
Idegen nyelv	4	4	4	4	556	4	124
Matematika	3	3	3	3	417	-	-
Történelem	2	2	3	3	345	-	-
Etika	-	-	-	1	31	-	-
Informatika	2	2	-	-	144	-	-
Művészetek	-	-	1	-	36	-	-
Testnevelés	5	5	5	5	695	-	-
Osztályfőnöki	1	1	1	1	139	1	-
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	-	-	-	108	-	-

Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Biológia	-	2	2	2	206	-	-
Mezőgazdasági kémia	-	-	2	2	134	-	-
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	36	-	-
Érettségire épülő (fő) szakképesítés	8	8	7	7	(1045+453) 1498	31	961
Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés	3	4	3	3		-	-
A mellék szakképesítést nem választó tanulók számára felajánlott tárgyak.							
Precíziós gazdálkodás			3	3			
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	36	35	35		35+1 ofő	
Tanítási hetek száma	36	36	36	31		31	
Éves összes óraszám	1260	1296	1260	1085	4901	1085 +31	1085

KRESZ elméleti képzés + 0,5 óra (1. félévben, tömbösítve)

Rendészet és közszolgálat XXXVIII.,

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	9-12. óraszám összesen	13. évf.	13. évf. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	556	-	-
Idegen nyelv	4	4	4	4	556	4	124
Matematika	3	3	3	3	417	-	-
Történelem	2	2	3	3	345	-	-
Etika	-	-	-	1	31	-	-
Informatika	2	2	-	-	144	-	-
Művészetek	-	-	1	-	36	-	-
Testnevelés	5	5	5	5	695	-	-
Osztályfőnöki	1	1	1	1	139	-	-
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	-	-	-	108	-	-
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Biológia	-	2	2	2	206	-	-
Földrajz	-	-	2	2	134	-	-
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	36	-	-
Érettségire épülő (fő) szakképesítés	8	8	7	7	(1045+453) 1498	31	961

Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés	3	4	3	3		-	-
A mellék szakképesítést nem választó tanulók számára felajánlott tárgyak:							
Szakmai informatika			2	2			
Önvédelem			0,5				
Ügyviteli ismeretek				1			
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	36	35	35		35	
Tanítási hetek száma	36	36	36	31		31	
Éves összes óraszám	1260	1296	1260	1085	4901	1085	1085

b) Szakmai óraszámok és a szabadsáv terhére tervezhető órakeret évfolyamonként, szakmánként:

Mezőgazdasági technikus OKJ: 54 621 02

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

1. táblázat: A mellékszakképesítést nem választó tanulók számára felajánlott tantárgyak

Tantárgyak	11. évf.	12. évf.
Precíziós gazdálkodás	3	3

		9.		10.			11.			12.		5/13.		1/13.			2/14.	
		heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám			
		e	gy	e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	5	6	6	6	140	4	6	140	4	6	13	18	13,5	15,5	160	13	18
	Összesen	44		42			40			10		31		29			31	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	-	-	-	-	-	-	-	-			0,5					0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	-	-	-	-	-	-	-	-			2					2	
11495-16 Takarmányozástan és általános állattenyésztés	Állattenyésztés I.	1,5	-	-	-	-	-	-	-					1,5				
	Takarmányozástan	1	-	2	-	-	-	-	-					3				

	Állattenyésztési alapgyakorlatok I.	-	2	-	2	-	-	-	-					4			
11054-12 Állattenyésztés és -tartás	Anatómia és élettan I.	1,5	-	-	-	-	-	-	-					1,5			
	Állatok egészségvédelme I.	-	-	2	-	-	-	-	-					2			
	Állattenyésztési alapgyakorlatok II.	-	2	-	2	-	-	-	-					4			
	Állattenyésztés II.	-	-	-	-	-	-	-	-			3				3	
	Állattenyésztés gyakorlat	-	-	-	-	-	-	-	-				6				6
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavédelem	-	-	-	-	-	0,5	-	-					0,5			
11906-16 Agrár vállalkozási, kereskedelmi ismeretek	Gazdálkodási alapismeretek	-	-	-	-	-	1	-	-	1		2		2			2
	Gazdálkodási alapgyakorlatok	-	-	-	-	-	-	2	-		3		3		4,5		3
11052-12 Gépüzemeltetés és -karbantartás	Géptan	-	-	-	-	-	1,5	-	-			0,5		1,5			0,5
	Géptan gyakorlat	-	-	-	-	-	-	2	-				2		2		2
11053-12 Szántóföldi növénytermesztés	Növénytermesztés	-	-	-	-	-	-	-	-	2		5		1,5			5
	Növénytermesztés gyakorlat	-	-	-	-	-	-	-	-		1		4		1		4
11082-12 Kertészeti növénytermesztés	Kertészet gyakorlat	-	-	-	-	-	-	-	-				3				3
10997-16 Állattartás (mellékszakképesítés tantárgya)	Állattartás	1	-	2	-	-	1	-	-	1							
	Állattartás gyakorlata	-	2	-	2	-	-	2	-		2						

Az órarend szervezésénél a 12. évfolyamon a mellékszakképesítés tantárgyai az 1. félévre, a fő szakképesítés tantárgyai közül a 2. félévre átcsoportosított tantárgyak és óraszámok:

A 12. évfolyamon az első félévben az Állattartás óraszámja 2, az Állattartás gyakorlaté 4, a Gazdálkodási alapismereteké 0, a Gazdálkodási alapgyakorlatoké 1. A második félévben az Állattartás óraszámja 0, az Állattartás gyakorlaté 0, a Gazdálkodási alapismereteké 2, a Gazdálkodási alapgyakorlatoké 5.

Állattenyésztő és állat-egészségügyi technikus OKJ: 54 621 01

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

1. táblázat: A mellékszakképesítést nem választó tanulók számára felajánlott tantárgyak

Tantárgyak	11. évf.	12. évf.
Precíziós gazdálkodás	3	3

		9.		10.			11.			12.		5/13.		1/13.			2/14.	
		heti óraszám		heti óraszám	ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám				
		e	gy	e		gy	e		gy	e	gy	e		gy	e	gy		
A szakmai képzés órakerete	Összesen	5	6	6	6	140	4	6	140	4	6	13	18	13,5	15,5	160	13	18
	Összesen	11		12			10			10		31		29			31	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5	-	-	-	-	0,5	-
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-
11495-16 Takarmányozástan és általános állattenyésztés	Állattenyésztés I.	1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,5	-	-	-	-
	Takarmányozástan	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-
	Állattenyésztési alagyakorlatok I.	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-
10958-12 Állategészségtan	Anatómia és élettan I.	1,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,5	-	-	-	-
	Állatok egészségvédelme I.	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-

Közzolgálati ügyintéző OKJ: 54 345 01

1. táblázat: A mellékszakképesítést nem választó tanulók számára felajánlott tantárgyak

Tantárgyak	11. évf.	12. évf.
Szakmai informatika	2	2
Önvédelem	0,5	-
Ügyviteli ismeretek	-	1

		9.		10.			11.			12.		5/13.		1/13.			2/14.	
		heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám			
		e	gy	e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	6,5	4,5	8	4	140	5,5	4	140	5,5	4,5	19	12	17	12	160	19	12
	Összesen	11,0		12,0			10,0			10,0		31,0	31,0	29,0	29,0		31,0	31,0
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	-	-	-	-	-	-	-	-			0,5					0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	-	-	-	-	-	-	-	-			2					2	
11654-16 Rendszervezési jog és közigazgatás	Közzolgálati ügyintézői ismeretek	1,5	-	-	-	-	-	-	-									

11655-16 Magánbiztonság a közszolgálati ügykezelő számára	Magánbiztonság és vagyonvédelem I.	4	-	-	-	-	-	-	-									
	Magánbiztonság és vagyonvédelem II.	-	-	4	-	-	-	-	-									
	Magánbiztonság és vagyonvédelem III. (mellékszakképesítés tantárgya)	-	-	-	-	-	0,5	-	-									
	Magánbiztonság és vagyonvédelem IV. gyakorlat (mellékszakképesítés tantárgya)	-	-	-	-	-	-	-	-	1								
	Személy és vagyonvédelemi ismeretek gyakorlat (mellékszakképesítés tantárgya)	-	-	-	-	-	-	0,5	-									
	Személy és vagyonőri és közterület-felügyelői ismeretek gyakorlat (mellékszakképesítés tantárgya)	-	-	-	-	-	-	-	-	1								
11553-16 Rendvédelmi szervek és alapfeladatok	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok I.	4	-	0,5	-	-	-	-	-									
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok II.	2,5	-	-	-	-	-	-	-				2,5					
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok III.	-	-	4	-	-	-	-	-				4					
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok IV.	-	-	-	-	-	4	-	-				4					
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok V.	-	-	-	-	-	-	-	-	2			2					
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat	-	-	-	4	-	-	-	-					1				

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

11556-16 Társadalomismeret és szakmai kommunikáció	Közzszolgálati ügyintézői ismeretek	0,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Közzszolgálati ügyintéző gyakorlati ismeretek	-	0,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11657-16 Rendészeti szakmai idegen nyelv	Rendészeti szakmai idegen nyelv	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11658-16 Rendészeti szakmai informatika	Rendészeti szakmai informatika (mellékszakképesítés tantárgya)	-	-	-	-	-	0,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11552-16 Önvédelem és intézkedéstaktika	Önvédelem és intézkedés taktika gyakorlat I.	-	0,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Önvédelem és intézkedés taktika gyakorlat II.	-	3,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,5	-	-	-
	Önvédelem és intézkedés taktika gyakorlat III.	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-
	Önvédelem és intézkedés taktika gyakorlat IV.	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-
	Önvédelem és intézkedés taktika	-	-	-	-	-	-	0,5+0,5	-	-	2	-	-	2	-	-	-	-
10069-12 Irodai asszisztensi feladatok	Ügyviteli ismeretek (mellékszakképesítés tantárgya) marad a nem választóknál is	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
10067-12 Gépirás, dokumentum készítés, iratkezelés	Ügyviteli ismeretek (mellékszakképesítés tantárgya)	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11555-16 Ügykezelés a közzszolgálatban	Ügyviteli ismeretek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	4	-
	Ügyviteli gyakorlat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,5	-	-	-	-	2,5
11632-16 Közzszolgálati ügyintéző alapfeladatok	Közzszolgálati ügyintézői ismeretek	-	-	1,5	-	-	-	-	-	1,5	-	4	-	3	-	-	4	-
	Közzszolgálati ügyintézői gyakorlat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,5	-	2	-	1	-	-	2
11559-16 E-közigazgatási ismeretek	E-közigazgatás elmélete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	4	-
	E-közigazgatás gyakorlata	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2

11560-16 Ügyfélszolgálati kommunikáció magyar és idegen nyelven	Ügyfélszolgálati kommunikáció	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,5				2,5	
	Ügyfélszolgálati kommunikáció gyakorlat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		3				3
11385-16 Magyar- és idegen nyelvű panaszkezelés	Ügyfélszolgálati kommunikáció	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2				2	
	Ügyfélszolgálati kommunikáció gyakorlat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		2,5				2,5

A 13. évfolyamon felvételire felkészítés testnevelés: +3 óra.

B.) 2018 szeptemberétől érvényes helyi tantervek óraszámai

Szakképző iskola

Gazda (OKJ szám: 34 621 01)

Pék (OKJ szám: 34 541 04)

Pék-cukrász (OKJ szám: 34 541 11)

Húsipari termékgyártó (OKJ szám: 34 541 03)

Szaktárgyakra előírt alkalmassági követelmény

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükségesek

1.1.1. Közismereti óraszámok és a szabadon tervezhető órakeret

A közismereti képzés heti óraszámjai

A közismereti és szakmai órák aránya

Területek		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Közismeret	Kötött órák	15 óra	9 óra	6 óra
	Szabadon felhasználható órakeret	3 óra	2 óra	3,5 óra
	<i>Összesen</i>	<i>18 óra</i>	<i>11 óra</i>	<i>9,5 óra</i>
Szakmai elmélet és gyakorlat	Kötött órák	14,5 óra	23 óra	23 óra
	Szabadon felhasználható órakeret	2,5 óra	2 óra	2,5 óra
	<i>Összesen</i>	<i>17 óra</i>	<i>25 óra</i>	<i>25,5 óra</i>
Heti összes óraszám		35 óra	36 óra	35 óra

A közismereti órák eloszlása

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Magyar – Kommunikáció	2 óra	1 óra	–
Idegen nyelv	2 óra	2 óra	2 óra
Matematika	2 óra	1 óra	0,5 óra
Társadalomismeret	2 óra	1 óra	–
Természetismeret	3 óra	–	–
Testnevelés	4 óra	3 óra	3 óra
Természetismeret	1 óra	0 óra	1 óra
Kommunikáció	0	0	1 óra
Osztályközösség-építő Program	1 óra	1 óra	1 óra
<i>Szabad órakeret**</i>	<i>1 óra</i>	<i>1 óra</i>	<i>1,5 óra</i>
Összesen:	18 óra	11 óra	9,5 óra

1.1.2. Szakmai óraszámok és a szabadsáv terhére tervezhető órakeret évfolyamonként, szakmánként:

1.1.2.1. Gazda (OKJ szám: 34 621 01)

		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	7	7,5	140	10	13	140	10+1	13+1,5
	Összesen	14,5			23,0			23+2,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	-	-	-				0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	-	-	-				2	
10997-16 Állattartás	Állattartás 1.	2	-	-	1,5				
	Állattartás 2.	-	-	-	2			1,5+0,5	
	Állattartási gyakorlat	-	2	-		3			4
10998-16 Növénytermesztés	Általános növénytermesztés	2+0,5	-	-					
	Részletes növénytermesztés	-	-	-	1,5			1,5+0,5	
	Általános növénytermesztési gyakorlat	-	2	-		1+1			
	Részletes növénytermesztési gyakorlat	-	-	-		2			4
10999-16 Kertészeti alapok	Zöldség kertészet	1,5+0,5	-	-	1				
	Gyümölcs kertészet	-	-	-	1			1	
	Zöldség kertészeti gyakorlat	-	1,5	-		1			1+1
	Gyümölcs kertészeti gyakorlat	-	-	-		2			2
11000-16 Mezőgazdasági géptan	Műszaki ismeretek	1+1	-	-	1+1			1	
	Műszaki ismeretek gyakorlat	-	2	-		2			1+0,5
11001-16 Agrárkereskedelem, vállalkozás és ügyvitel	Gazdálkodási ismeretek	0,5+0,5	-	-	1			1,5	
	Gazdálkodási ismeretek gyakorlat	-	-	-		2			1
11002-12 Gazda kiegészítő tevékenységei	Kiegészítő tevékenységek	-	-	-	1			1	

1.1.2.1. Pék (OKJ szám: 34 541 04)

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.
Szakmai számítások I.	0,5	-	-
Sütőipari technológia I.	1	-	-
Mikrobiológia és higiénia	1	-	-
Szakmai gyakorlat II.	-	1	2
Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek	-	1	-
Mézeskalács-készítés	-	-	0,5
Kerettanterv szerint tervezhető a szabadsáv terhére	2,5	2	2,5

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								
		1/9. évfolyam				2/10. évfolyam			3/11. évfolyam	
		heti óraszám		egy		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy			e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	8,5 2,5	+ 6	140		8 + 1	15 + 1	140	9 + 0,5	14 + 2
	Összesen	17				25,0			23+2,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	-	-	-					0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	-	-	-					2	
111945-16 Sütőipari alapismeretek	Sütőipari technológia I.	3	+1	-	-					
	Szakmai gépek I.	2	-	-						
	Szakmai számítások I.	1,5 0,5	+ -	-						
	Szakmai gyakorlat I.	-	6*	-						
11837-16 Sütőipari ismeretek	Sütőipari technológia II.	-	-	-	3				2	
	Szakmai gépek II.	-	-	-	2				1	
	Szakmai számítások II.	-	-	-	1				1	
	Szakmai gyakorlat II.	-	-	-			12 + 1*			10 + 2*
11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek	Mikrobiológia és higiénia	1	+1	-	-					
	Munka- és környezetvédelem	1	-	-						
	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	-	-	-			3*			
	Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek	-	-	-	1 + 1				1	
	Minőségirányítás	-	-	-	1					
10942-16 Mézeskalács készítés	Mézeskalács készítés	-	-	-					1,5 + 0,5	
	Mézeskalács készítés gyakorlat	-	-	-						4*

1.1.2.2. Pék-cukrász (OKJ szám: 34 541 11)

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.
Sütőipari gyártástechnológia	0,5	1	1
Cukrászipari gyártástechnológia	1	1	1,5
Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	1	-	-
Kerettanterv szerint tervezhető a szabadsáv terhére	2,5	2	2,5

		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	7,5	7	140	9+2	14	140	9+2,5	14
	Összesen	14,5+2,5			23,0+2			23,0+2,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	-	-	-	-	-	-	0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	-	-	-	-	-	-	2	
10917-12 Sütőipari cukrászati termékgyártás	Sütőipari gyártástechnológia	2,5+0,5			2,5+1			2+1	
	Cukrászipari gyártástechnológia	2+1			2,5+1			2,5+1,5	
	Sütő- és cukrászati gépek működése	1			2			1	
	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat		7+1			12			14
11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek	Mikrobiológia és higiénia	1	-	-	-	-	-		
	Munka- és környezetvédelem	1	-	-	-	-	-		
	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	-	-	-	-	2	-		
	Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek	-	-	-	1	-	-	1	
	Minőségirányítás	-	-	-	1	-	-		

1.1.2.3. — Húsipari termékgyártó (OKJ szám: 34 541 03)

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.
Húsipari technológia	1	1	-
Húsipari gépek	1,5	-	-
Élelmiszer-vizsgálat	-	1	-
Technológia gyakorlat	-	-	2
Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek	-	-	0,5
Kerettanterv szerint tervezhető a szabadsáv terhére	2,5	2	2,5

		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	6,5	2,5	8	140	6+1	17+1	140	9+0,5	14+2
	Összesen	14,5	2,5			23,0	2,0		23,0	2,5
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	-	-	-	-	-	-	-	0,5	-
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	-	-	-	-	-	-	-	2	-
10891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	Mikrobiológia és higiénia és Minőségbiztosítás	2	-	-	-	-	-	-	-	-
	Higiénia gyakorlati alkalmazása	-	-	-	-	1	-	-	-	-
10927-16 Vágóhídi munka	Húsipari technológia	4+1	-	-	-	-	-	-	-	-
	Húsipari gépek	0,5	1,5	-	-	0,4	-	-	-	-
	Technológia gyakorlat	-	-	-	-	-	2,8	-	-	2,6+0,3
10928-16 Darabolás, csontozás	Húsipari technológia	-	-	-	-	1,8	-	-	-	-
	Húsipari gépek	-	-	-	-	0,4	-	-	-	-
	Technológia gyakorlat	-	8	-	-	-	5,3	-	-	1,7+0,3
10929-16 Másodlagos húsipari feldolgozás	Húsipari technológia	-	-	-	-	1,2+1	-	-	3,3	-
	Húsipari gépek	-	-	-	-	0,2	-	-	0,9	-
	Élelmiszervizsgálat gyakorlat	-	-	-	-	-	2+1	-	-	-
	Technológia gyakorlat	-	-	-	-	-	5,9	-	-	8,8+0,3
10930-16 Húsipari értékesítés	Húsipari technológia	-	-	-	-	-	-	-	0,7	-
	Húsipari gépek	-	-	-	-	-	-	-	0,1	-
	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek	-	-	-	-	2	-	-	0,5+0,5	-
	Technológia gyakorlat	-	-	-	-	-	-	-	-	0,9+1,1
Összesen		17				25			25,5	

Szakközépiskola – érettségire felkészítő szakasz

Évfolyam/ Tantárgyak	I. (12.) Nappali tagozat	II. (13.) Nappali tagozat	I. (11.) Esti tagozat	II. (12.) Esti tagozat
Magyar nyelv és irodalom	6	6	3	3
Idegen nyelv	6	6	3	3
Matematika	6	6	3	3
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	4 + 1	5 + 1	3	3
Természetismeret	2	+ 2	1	
Földrajz*	2	2		
Informatika	2	2	1	1
Testnevelés és sport	5	5	–	–
Osztályközösség-építő program	1	1		
Szabadon tervezhető órakeret	3	5	4	5
Összesen (közműveltségi óraszámok)	35	36	18	18

* SNI tanulóknak a második választható érettségi tantárgy (az idegen nyelv helyett)

Technikum

Az érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés (mellékszakképesítés):

XXXIII. Mezőgazdaság: 34 621 03 Állattartó szakmunkás

XXXVIII. Rendészet és közszolgálat: 52 345 04 Közszolgálati ügykezelő

Érettségi végzettséghez kötött ágazati szakképesítés

XXXIII. Mezőgazdaság: 54 621 01 Állattenyésztő és állat-egészségügyi technikus

XXXIII. Mezőgazdaság: 54 621 02 Mezőgazdasági technikus

XXXVIII. Rendészet és közszolgálat: 54 345 01 Közszolgálati ügyintéző

1.1. Közismereti óraszámok és a szabadon tervezhető órakeret

Mezőgazdaság XXXIII.

Mezőgazdasági technikus

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	9-12. évf. óraszám összesen	13. évf.	13. évf. óraszám összesen
2.	Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	556	–	–
3.	Idegen nyelv	4	4	4	4	556	–	–
4.	Matematika	3	3	3	3	417	–	–
5.	Történelem	2	2	3	3	345	–	–
6.	Etika	–	–	–	1	31	–	–
7.	Informatika	2	2	–	–	144	–	–
8.	Művészetek	1	–	–	–	36	–	–
9.	Testnevelés	5	5	5	5	695	–	–
10.	Osztályfőnöki	1	1	1	1	139	–	–
11.	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	–	–	–	108	–	–
12.	Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy* biológia	2	2	2	–	216	–	–
13.	Kötelezően választható tantárgy** mezőgazdasági kémia	–	–	2	2	134	–	–
14.	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	–	1	–	–	36	–	–
15.	Szakmai tárgyak órakerete	8	12	11	12	1488	31	961
	Fő szakképesítés	8	12	5	4,5			
	Növénytermesztés	–	–	–	1			
	Mellékszakképesítést nem választók							
	Precíziós gazdálkodás	–	–	6	–			
	Szakmai számítások	–	–	–	4			
	Növény termesztéstechnológiai ismeretek	–	–	–	2,5			
16.	Szabadon tervezhető órakeret	–	–	–	–	–	4	124

17.	Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	36	35	35	–	35	–
18.	Tanítási hetek száma	36	36	36	31	–	31	–
19.	Éves összes óraszám	1260	1296	1260	1085	4901	1085	1085

Állattenyésztő és állat-egészségügyi technikus

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	9–12. évf. óraszám összesen	13. évf.	13. évf. óraszám összesen
2.	Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	556	–	–
3.	Idegen nyelv	4	4	4	4	556	–	–
4.	Matematika	3	3	3	3	417	–	–
5.	Történelem	2	2	3	3	345	–	–
6.	Etika	–	–	–	1	31	–	–
7.	Informatika	2	2	–	–	144	–	–
8.	Művészetek	1	–	–	–	36	–	–
9.	Testnevelés	5	5	5	5	695	–	–
10.	Osztályfőnöki	1	1	1	1	139	–	–
11.	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	–	–	–	108	–	–
12.	Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy* biológia	2	2	2	–	216	–	–
13.	Kötelezően választható tantárgy** mezőgazdasági kémia	–	–	2	2	134	–	–
14.	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	–	1	–	–	36	–	–
15.	Szakmai tárgyak órakerete	8	12	11	12	1488	31	961
	Fő szakképesítés	8	12	0,5	9,6			
	Mellékszakképesítést nem választók							
	Szakmai számítások	–	–	2	1,5			
	Szakmai idegennyelv	–	–	2	–			
	Precíziós gazdálkodás	–	–	6	–			
	Takarmánynövény termesztéstechnológiai ismeretek	–	–	0,5	0,9			
16.	Szabadon tervezhető órakeret	–	–	–	–	–	4	124
17.	Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	36	35	35	–	35	–
18.	Tanítási hetek száma	36	36	36	31	–	31	–
19.	Éves összes óraszám	1260	1296	1260	1085	4901	1085	1085

Rendészet és közszolgálat XXXVIII.**54 345 01 Közszolgálati ügyintéző**

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	9-12. évf. óraszám összesen	13. évf.	13. évf. óraszám összesen
2.	Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	556	—	—
3.	Idegen nyelv	4	4	4	4	556	—	—
4.	Matematika	3	3	3	3	417	—	—
5.	Történelem	2	2	3	3	345	—	—
6.	Etika	—	—	—	1	31	—	—
7.	Informatika	2	2	—	—	144	—	—
8.	Művészetek	1	—	—	—	36	—	—
9.	Testnevelés	5	5	5	5	695	—	—
10.	Osztályfőnöki	1	1	1	1	139	—	—
11.	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	—	—	—	108	—	—
12.	Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy* biológia	2	2	2	—	216	—	—
13.	Kötelezően választható tantárgy** földrajz	—	—	2	2	134	—	—
14.	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	—	1	—	—	36	—	—
15.	Szakmai tárgyak órakerete	8	12	11	12	1488	31	961
	Fő szakképesítés	8	12	0,5	9,6			
	Mellékszakképesítést nem választók							
	Szakmai informatika	—	—	2	2			
	Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat	—	—	+2	+2			
	Közúti elsősegély	—	—	1	—			
	KRESZ	—	—	1	—			
	Fizikaierőnlét-fejlesztés	—	—	1	1			
	Alapozó közismereti tantárgy erősítése (matematika, magyar, történelem)	—	—	—	1,5			
16.	Szabadon tervezhető órakeret	—	—	—	—	—	4	124
17.	Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	36	35	35	—	35	—
18.	Tanítási hetek száma	36	36	36	31	—	31	—
19.	Éves összes óraszám	1260	1296	1260	1085	4901	1085	1085

1. A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként (2018)

Mezőgazdaság XXXIII.

Mezőgazdasági technikus

A mellékszakképesítést nem választó tanulók számára felajánlott tantárgyak

Tantárgyak	11. évf.	12. évf.
Precíziós gazdálkodás	6	-
Szakmai számítások	-	4

A fő szakképesítéshez nem tartozó helyi tanterv szerinti tantárgy

Tantárgy	11. évf.	12. évf.
Növény termesztéstechnológiai ismeretek	-	2,5

Mezőgazdaság XXXIII. Mezőgazdasági technikus		9.		10.			11.			12.		5/13.		1/13.			2/14.	
		e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e	gy	ögy	e	gy		
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	3	5	5	7	140	2	3	140	2+1	2,5	13,5	18	12	17,5	160	13,5	18

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

	Összesen		8		12		5		4,5+1		31,5		29,5		31,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-					0,5				0,5
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-					2				2
11495-16 Takarmányozástan és általános állattenyésztés	Állattenyésztés I.	fő szakképesítés	±	-			-						1			
	Takarmányozástan	fő szakképesítés	-	-	±	-	-						2			
	Állattenyésztési alagyakorlatok I.	fő szakképesítés	-	±	-	±	-							5		
11054-12 Állattenyésztés - és tartás	Anatómia és élettan I.	fő szakképesítés	±	-	±	-	-						2			
	Állatok egészségvédelme I.	fő szakképesítés	-	-	±	-	-						1			
	Állattenyésztési alagyakorlatok II.	fő szakképesítés	-	±	-	±	-							5		
	Állattenyésztés II.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-					3				3
	Állattenyésztés gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	-	-						6			6
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavédelem	fő szakképesítés	±	-	-	-	-						1			
11906-16 Agrár vállalkozási, kereskedelmi ismeretek	Gazdálkodási alapismeretek	fő szakképesítés	-	-	-	-	-	1		1		1		2		1
	Gazdálkodási alagyakorlatok	fő szakképesítés	-	-	-	-	-	1		1		2		2		2
11052-12 Gépjárművetés és -karbantartás	Géptan	fő szakképesítés	-	-	±	-	-					1		1		1
	Géptan gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	±	-						4		2	4
11053-12 Szántóföldi növénytermesztés	Növénytermesztés	fő szakképesítés	-	-	-	-	-			1+1		5		1		5
	Növénytermesztés gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	-	-				1,5		4		1,5	4
	Kertészet	fő szakképesítés	-	-	-	-	-	1				1		1		1

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

11082-12 Kertészeti növénytermesztés	Kertészet gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	-	-	-	2				2		2			2
10997-16 Állattartás	Állattartás	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-	-	2			2							
	Állattartás gyakorlata	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-		4			2							
11003-12 Az állat és környezete, állathigiéniai feladatok	Állathigiénia és állategészségügy	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-												
	Állathigiéniai és állategészségügyi gyakorlat	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-												
11004-16 Takarmányozás	Takarmányozás	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-												
	Takarmányozási gyakorlat	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-												
11005-12 Szaporítás és utódgondozás feladatai	Gazdasági állatok szaporítása	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-												
	Gazdasági állatok szaporítási gyakorlat	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-												
11597-16 Állattartás gépei	Állattartás gépei	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-												
	Állattartás műszaki gyakorlat	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-												
11001-16 Agrárkereskedelem, vállalkozási és ügyvitel	Gazdálkodási ismeretek	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-												
	Gazdálkodási ismeretek gyakorlat	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-												
Ágazati szakmai kompetenciák erősítése		helyi tanterv szerint	-	-	-	-												

Az órarend szervezésénél 12. évfolyamon a növény termesztéstechnológiai ismeretek élévben 0 óra, 2. félévben 5 óra; növénytermesztés 1. félévben 1 óra, 2. félévben 3 óra. Az állattartás 1. félévben 4 óra, 2. félévben 0 óra, állattartás gyakorlata 1. félévben 4 óra, 2. félévben 0 óra.

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként (2018)

Mezőgazdaság XXXIII.

Állattenyésztő és állat-egészségügyi technikus

A mellékszakképesítést nem választó tanulók számára felajánlott tantárgyak

Tantárgyak	11. évf.	12. évf.
Szakmai számítások	2	1,5
Szakmai idegennyelv	2	-
Precíziós gazdálkodás	6	-

A fő szakképesítéshez nem tartozó helyi tanterv szerinti tantárgy

Tantárgy	11. évf.	12. évf.
Takarmánynövény termesztéstechnológiai ismeretek	0,5	0,9

Mezőgazdaság XXXIII. Állattenyésztő és állat-egészségügyi technikus			9.		10.			11.			12.		5/13.		1/13.			2/14.	
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e	gy	e	gy	ögy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	4	4	6,5	5,5	140	0,5	0	140	4,6	5	13	18	15,6	14,5	160	13	18
	Összesen		8	12		0,5		9,6			31		30,1			31			
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	fő szakképesítés	-	-	-	-							0,5					0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	fő szakképesítés	-	-	-	-							2					2	
11495-16 Takarmányozástan és általános állattenyésztés	Állattenyésztés I.	fő szakképesítés	1,5	-										1,5					
	Takarmányozástan	fő szakképesítés	1	-	2	-								3					
	Állattenyésztési alapgyakorlatok I.	fő szakképesítés	-	2	-	2									4				
10958-12 Állategészségtan	Anatómia és élettan I.	fő szakképesítés	1,5	-	-	-								1,5					
	Állatok egészségvédelme I.	fő szakképesítés	-	-	2	-								2					
	Állattenyésztési alapgyakorlat II.	fő szakképesítés	-	2	-	2									4				
	Anatómia és élettan II.	fő szakképesítés	-	-	1,5	-								1,5					
	Állatok egészségvédelme II.	fő szakképesítés	-	-	1	-							6,5	1				6,5	
	Állategészségtan gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	1,5								6		1,5			6
10960-16 Vállalkozási, kereskedelmi alapok	Gazdálkodási alapismeretek	fő szakképesítés	-	-	-	-				2,5		1		2,5			1		

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

	Gazdálkodási alagyakorlatok	fő szakképesítés	-	-	-	-						3		3		3			3
10957-16 Állattenyésztés és állategészségügy műszaki alapjai	Munkavédelem I.	fő szakképesítés	-	-	-	-		0,5							0,5				
	Műszaki ismeretek	fő szakképesítés	-	-	-	-					1,5				1,5				
	Műszaki gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	-					2		3		2				3
10959-16 Állattenyésztés	Munkavédelem II.	fő szakképesítés	-	-	-	-					0,6				0,6				
	Állattenyésztés II.	fő szakképesítés	-	-	-	-						3						3	
	Állattenyésztés gyakorlata	fő szakképesítés	-	-	-	-							6						6
10997-16 Állattartás	Állattartás	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-		4				0,5							
	Állattartás gyakorlat	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-			6			1							
11003-12 Az állat és környezete, állathigiéniai feladatok	Állathigiénia és állategészségügy	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-													
	Állathigiéniai és állategészségügyi gyakorlat	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-													
11004-16 Takarmányozás	Takarmányozás	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-													
	Takarmányozási gyakorlat	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-													
11005-12 Szaporítás és utódgondozás feladatai	Gazdasági állatok szaporítása	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-													
	Gazdasági állatok szaporítási gyakorlat	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-													
11597-16 Állattartás gépei	Állattartás gépei	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-													
	Állattartás műszaki gyakorlat	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-													
11001-16 Agrárkereskedelem, vállalkozás és ügyvitel	Gazdálkodási ismeretek	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-													
	Gazdálkodási ismeretek gyakorlat	34 621 03 Állattartó szakmunkás	-	-	-	-													
Ágazati szakmai kompetenciák fejlesztése		helyitanterv szerint	-	-	-	-													

Az órarend szervezésénél 12. évfolyamon az állattartás 1. félévben 1 óra, 2. félévben 0 óra, az állattartás gyakorlat 1. félévben 2 óra, 2. félévben 0 óra. A gazdálkodási alapismeretek 1. félévben 2 óra, 2. félévben 3 óra, a gazdálkodási alapgyakorlatok 1. félévben 2 óra, 2. félévben 4 óra.

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként (2018)

**Rendészet és közszolgálat XXXVIII.,
54 345 01 Közszolgálati ügyintéző**

A mellékszakképesítést nem választó tanulók számára felajánlott tantárgyak

Tantárgyak	11. évf.	12. évf.
Szakmai informatika	2	2
Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat	+2	+2
Közúti elsősegély	1	-
KRESZ	1	-
Fizikaierőnlét-fejlesztés	1	1
Alapozó közismereti tantárgy erősítése (matematika, magyar, történelem)	-	1,5

Rendészet és közszolgálat XXXVIII., 54 345 01 Közszolgálati ügyintéző			9.			10.			11.			12.		5/13.		1/13.			2/14.	
			e	gy		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e	gy	e	gy	ögy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	4	4		8	4		3	1		3	2,5	19	12	18	11,5		19	12
	Összesen		8			12			4+7			5,5+6,5		31		29,5			31	
11655-16 Magánbiztonság közszolgálati ügykezelő számára	Magánbiztonság és vagyonvédelem I.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-	-	4											
	Magánbiztonság és vagyonvédelem II.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-	-				1								
	Személy- és vagyonőri és közterület-felügyelői ismeretek gyakorlat I.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-	-	1											
	Személy- és vagyonőri és közterület-felügyelői ismeretek gyakorlat II.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-	-				1								
11553-16 Rendvédelmi alapeladatok	Rendvédelmi szervek és alapeladatok I.	fő szakképesítés	4	-	-	-	-	-								4				
	Rendvédelmi szervek és alapeladatok II.	fő szakképesítés	-	-	8	-	-	-								8				
	Rendvédelmi szervek és alapeladatok III.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-	-	2							2				
	Rendvédelmi szervek és alapeladatok IV.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-	-				1				1				
	Rendvédelmi szervek és alapeladatok gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	1	-	-									1			
11556-16 Társadalomismeret és szakmai kommunikáció	Társadalomismeret és kommunikáció	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-	-	1											

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

11632-16 Közszolgálati alapfeladatok	ügyintéző	Közszolgálati ügyintézői ismeretek	fő szakképesítés	-	-	-	-	-				6					6		
		Közszolgálati ügyintézői gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	-	-				1,5		2		1,5			2
		Jogi ismeretek I.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-	1							1			
		Jogi Ismeretek II.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-				2				2			
11654-16 Rendvédelmi jog és közigazgatás		Jogi ismeretek I.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-											
11552-16 Önvédelem és intézkedéstaktika		Önvédelem intézkedéstaktika és gyakorlat I.	fő szakképesítés	-	4	-	-	-							4				
		Önvédelem intézkedéstaktika és gyakorlat II.	fő szakképesítés	-	-	-	3	-							3				
		Önvédelem intézkedéstaktika és gyakorlat III.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-	1+2						1				
		Önvédelem intézkedéstaktika és gyakorlat IV.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-				1+2			1				
10069-12 Irodai asszisztensi feladatok		Ügyviteli ismeretek II.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-			1								
10067-12 Gépírás, dokumentum készítés, iratkezelés		Ügyviteli ismeretek I.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-			1								
11657-16 Rendészeti szakmai idegen nyelv		Rendészeti szakmai idegen nyelv	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-			1								
11658-16 Rendészeti szakmai informatika		Rendészeti szakmai informatikai gyakorlat	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-	1										
11555-16 Ügykezelés a közszolgálatban		Ügykezelési ismeretek I.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-				4					4		
		Ügykezelési ismeretek II.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-					2,5					2,5	
		E-közigazgatás elmélete	fő szakképesítés	-	-	-	-	-				4					4		

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

11559-16 E-közigazgatási ismeretek	E-közigazgatás gyakorlata	fő szakképesítés	-	-	-	-	-						2					2
11560-16 Ügyfélszolgálati kommunikáció magyar és idegen nyelven	Ügyfélszolgálati kommunikáció	fő szakképesítés	-	-	-	-	-						3					3
	Ügyfélszolgálati kommunikáció gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	-	-						3					3
11385-12 Magyar- és idegen nyelvű panaszkezelés	Ügyfélszolgálati panaszkezelés	fő szakképesítés	-	-	-	-	-						2					2
	Ügyfélszolgálati panaszkezelés gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	-	-						2,5					2,5
11553-16 Rendvédelmi szervek és alapfeladatok	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok I.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-											
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok II.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-											
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok III.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-											
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok IV.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-											
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-											
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-											
11552-16 Önvédelem és intézkedéstaktika	Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat I.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-											
	Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat II.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-											
	Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat III.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-											

	Önvédelem és	52	345	04	-	-	-	-	-										
	intézkedéstaktika gyakorlat IV.	Közszolgálati ügykezelő																	
	Önvédelem és	52	345	04	-	-	-	-	-										
	intézkedéstaktika gyakorlat	Közszolgálati ügykezelő																	
Ágazati szakmai kompetenciák erősítése		helyi tanterv szerint			-	-	-	-	-										

Az órarend szervezésénél 12. évfolyamon a Személy- és vagyonőri és közterület-felügyelői ismeretek gyakorlat II. 1. félévben 2 óra, 2. félévben 0 óra, Magánbiztonság és vagyonvédelem II. 1. félévben 2 óra, 2. félévben 0 óra.

C.) 2020 szeptemberétől érvényes helyi tantervek óraszámai

Technikum

Mezőgazdasági technikum

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	9-13. óraszám összesen
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom	4	5	3 +1	3 +1	0	592
	Idegen nyelv	4	4	3+1	3+1	3 +2	731
	Matematika	4	4	3 +1	3 +1	0	556
	Történelem	3	3	2	2+1	0	381
	Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0	31
	Digitális kultúra	1+1	0	0	0	0 +2	134
	Testnevelés	4	4	3	3	0 +2	566
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	1	175
	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0+1	0	0	0	144
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: biológia	0 +2	2	2	0	0	216
	Érettségire felkészítő tantárgy (magyar 1 óra, matematika 1 óra)	0	2 ^{94.} oldal	2	2	0	144
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0	36
Összes közismereti óraszám	24	24	19	18	4	3562	
Ágazati alapoktatás	7	9	0	0	0	576	
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24	1752	
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)	3	1	1	2	6	428	

Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31	
Éves összes óraszám	1224	1224	1224	1179	1054	5905
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34	34	34	34	34	

Közszolgálati technikum

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	9-13. óraszám összesen
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom	4	5	3 +1	3 +1	0	525
	Idegen nyelv	4	4	3+1	3+1	3 +2	597
	Matematika	4	4	3 +1	3 +1	0	489
	Történelem	3	3	2	2+1	0	350
	Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0	31
	Digitális kultúra	1+1	0	0	0	0 +2	36
	Testnevelés	4	4	3	3	0 +2	504
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	1	175
	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0+1	0	0	0	108
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: földrajz	0 +2	2	2	0	0	144
	Érettségire felkészítő tantárgy (magyar nyelv 1 óra, matematika 1 óra)	0	0	2	2	0	144
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0	36
Összes közismereti óraszám	24	24	19	18	4	3139	
Ágazati alapoktatás	7	9	0	0	0	576	
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24	1752	

Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)	3	1	1	2	6	438
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31	
Éves összes óraszám	1224	1224	1224	1179	1054	5905
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34	34	34	34	34	

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	9-11. óraszám összesen
Közismereti oktatás	Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2	206
	Idegen nyelv	2	1	1	139
	Matematika	2	2	+1 1	175
	Történelem és társadalomismeret	3	0	0	108
	Természetismeret	3	+1 0		108
	Testnevelés	4	1	1	211
	Osztályközösség-építő Program	1	1	1	103
	Pénzügyi és munkavállalói ismeretek	4/94. oldal		1	31
	Összes közismereti óraszám	17	7	7	1081
Ágazati alapoktatás		16	0	0	576
Szakirányú oktatás		0	25	25	1675
Szabad órakeret		1	2	2	170
Digitális kultúra		1	1	1	
Tanítási hetek száma		36	36	31	

Éves összes óraszám		1224	1224	1054	3502
Rendelkezésre álló órakeret/hét		34	34	34	

Szakképző iskola

HELYI PROGRAMTANTERV

MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUS SZAKMA

A szakma azonosító száma: 5 0811 17 09

A szakma szakmairányai: Állattenyésztő, Növénytermesztő

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás

A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A helyi programtantervben – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – meghatároztunk az intézményi és a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokat, tananyagtartalmat.

A tantárgyi tartalom meghatározásánál biztosítjuk az elmélet és a gyakorlat együttes oktatásának lehetőségét. Ezzel tudjuk megvalósítani azt a kitűzött célunkat, hogy az elméletben megismert szakmai alaptudást tanulóink a gyakorlatban, saját tangazdaságunkban elvégezzék és gyakorolják. A gyakorlatokon a gyakorlatot vezető oktató biztosítja a gyakorlati munkavégzés során az elméleti tudás rögzítését.

A szakmai tananyag megvalósítását segíti a közismereti tantárgyakkal koncentráció.

Az állattenyésztő szakirány tantárgyainak tanulása során:

- Az állattenyésztő a gazdasági állatfajok tartási és takarmányozási feladatait végzi, végrehajtja az állatjóléti és higiéniai feladatokat, közreműködik a tenyésztési (szaporítási) feladatokban.
- Gondoskodik az állatjóléti és higiéniai előírások betartásáról, közreműködik a prevenció feladatokban, a járványvédelmi, az élelmiszerhigiéniai és az egyes hatósági feladatok végrehajtásában, alkalmazza a precíziós állattenyésztés főbb irányelveit, drónt használ.
- Beállítja, ellenőrzi, karbantartja és üzemelteti az állattenyésztésben használt gépeket, eszközöket, berendezéseket.
- Gondoskodik a fontosabb gazdasági állatfajok szakszerű, higiénikus elhelyezéséről. Segédkezik az állatorvosnak a szaporodásbiológiai, a járványvédelmi, az élelmiszerhigiéniai feladatok végrehajtásában.
- Elvégzi a fontosabb állattenyésztési munkák tervezését, szervezését. Állattartó telepek napi adminisztratív feladatait látja el. Irányítja az állattenyésztési termelési feladatokat ellátó személyeket, csoportokat.

A növénytermesztő szakirány tantárgyainak tanulása során:

- A növénytermesztő a talaj termőképességének fenntartásával kapcsolatos vizsgálatokat végez, elemző és végrehajtó feladatokat lát el.
- A növények termesztésének környezeti feltételeit vizsgálja és értékeli, precíziós növénytermesztést alkalmaz.
- Növénytermesztési munkák tervezését, szervezését végzi.
- Szervezi a növénytermesztési munkák lebonyolítását a vetés-előkészítéstől a betakarításig, illetve az értékesítésig.
- A szántóföldi növénykultúrák gazdaságos termesztését végzi, középvezetőként irányítja a termelési folyamatokat.
- Környezetvédelmi és szakmai szempontokon nyugvó növényvédelmet folytat, irányítja a növényvédelmi tevékenységet.
- Irányítja a növénytermesztési feladatokat ellátó személyeket, szervezeti egységeket.
- Beállítja, ellenőrzi, karbantartja és üzemelteti a növénytermesztésben használt gépeket, eszközöket, berendezéseket.

**A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök
az Állattenyésztő szakmairány számára**

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszám	
Évfolyam összes óraszám	252	324	432	432	712	2152	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18
	Álláskeresés	5					5
	Munkajogi alapismeretek	5					5
	Munkaviszony létesítése	5					5
	Munkanélküliség	3					3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	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
Mezőgazdaság és erdőszet ágazati alapkutatás	Általános alapozás	0	144	0	0	0	144
	Bevezetés		2				2
	Éghajlat		19				19
	Talajtan		21				21
	Növénytan		21				21
	Állattan		21				21
	Géptan		21				21
	Földmérés		21				21
	Munka-, tűz- és környezetvédelem		18				18

	Szakmai alapozás	234	180	0	0	0	414
	Szakmai ágazati tevékenységek végzése	77	55				132
	Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása	40	35				75
	Szakosító tartalmú előadások hallgatása	41	35				76
	Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, képzőközpontokban	76	55				131
	Tanulási terület összórászáma	234	324	0	0	0	558
Agrárvállalkozási ismeretek	Agrárvállalkozási ismeretek	0	0	36 +1	36	31	103 139
	Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak			6			6
	Mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak			20			20
	Gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak			10			10
	Vállalkozási ismeretek				30		30
	Mezőgazdasági vállalkozások, termékek marketingje, értékesítése, beszerzése, készletgazdálkodása				6	7	13
	Termékértékesítési szerződés					5	5
	Üzleti terv, fedezeti diagram, fedezeti pont					5	5
	Fogyasztóvédelmi ismeretek					7	7
	Európai uniós ismeretek, közös agrárpolitika					7	7

	Agrárvállalkozáshoz, gazdálkodáshoz kapcsolódó szakmai számítások			36			36
	Tanulási terület összórászáma	0	0	36	36	31	103
Növénytermesztés	Növénytermesztés	0	0	72	72	108	252
	A növény és környezete			16			16
	A növénytermesztés alapjai			22			22
	A talajművelés műveletei			22			22
	Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat			12	8		20

	Talajművelési rendszerek, talajhasználat				24		24
	Tápanyagpótlás, trágyázás				20		20
	Növények szaporítása és vetése				20		20
	Növényápolás és öntözés					34	34
	Betakarítás és tartósítás, termények szállítása, tárolása					36	36
	Növénytermesztési munkák szervezése, precíziós gazdálkodás					38	38
	Részletes növénytermesztés 10/94.	0	0	0	36	93	129
	Gabonafélék termesztéstechnológiája				20	24	44
	Hüvelyes növények termesztéstechnológiája				16	4	20
	Gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája					18	18
	Ipari növények termesztéstechnológiája					19	19
	Szálás- és tömegtakarmányok termesztéstechnológiája					18	18

	Gyepgazdálkodási ismeretek					10	10
	Tanulási terület összórászáma	0	0	72	108	201	381
Kertészet	Zöldségtermesztés	0	0	72	36	54 62	162
	Általános zöldségtermesztési ismeretek			20			20
	Termesztés termesztőberendezésben			30			30
	Burgonyafélék termesztése			22			22
	Káposztafélék termesztése				16		16
	Kabakosok termesztése				10	8	18
	Gyökérzöldségfélék termesztése				10	8	18
	Hüvelyesek termesztése					8	8
	Hagymafélék termesztése					8	8
	Levélzöldségek és egyéb zöldségfélék termesztése					10+ 4	10
	Zöldségfélék áru-előkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás					12 +4	12

	Szőlő- és gyümölcsstermesztés	0	0	0	36	54 62	90
	Általános gyümölcsstermesztési ismeretek 11/94. oldal				12		12
	Gyümölcstermő növények ápolási munkái				14		14
	Gyümölcs betakarítása, tárolása, áruelőkészítés				10		10
	Almatermésű gyümölcsök termesztése					8	8
	Csonthéjas gyümölcsök termesztése					4 +2	4

	Bogyótermesű gyümölcsök termesztése					10 +2	10
	Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése					4 +2	4
	Különleges gyümölcsök termesztése					4 +2	4
	Szőlőtermesztési ismeretek és technológiák					14	14
	Szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek					10	10
	Tanulási terület összórászáma	0	0	72	72	108	252
Állattenyésztés, állattartás	Állattartási alapismeretek	0	0	36 + 18	36	62	134
	Az állat és környezete			24 + 9			24
	Egészség, csökkenő termelőképesség, betegség			12 + 9	12		24
	Betegség gyógykezelése és megelőzése				24		24
	Állatok jóléte és állatvédelem					31	31
	Gazdasági állatok értékelése					9	9
	Örökléstan					10	10
	Gazdálkodási állatok szaporítása, nemesítés folyamata					12	12
	Állattenyésztés	0	0	72	72	31	175
	A testtájak csontos alapjai			6			6
Az emlősök és a madarak testtájai			6			6	
	A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom			12			12

A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, a szaporodás			12			12
Szarvasmarha tartása és tenyésztése			36			36
Sertés tartása és tenyésztése				28		28
Juh és kecske tartása és tenyésztése				20		20
Ló tartása és tenyésztése				24		24
Baromfifélék tartása és tenyésztése					31	31
Takarmányozástan	0	0	72 + 36	36	0	108
A takarmányozás alapjai			12 21			12
Takarmányismeret			12 21			12
Takarmányok tartósítása, tárolása			16 25			16
Takarmányozás végrehajtása			32 41			32
Takarmányadag összeállítása				36		36
Részletes állattenyésztés	0	0	0	0	186	186
Szarvasmarha tartása és tenyésztése 2 13/94. oldal					42	42
Sertés tartása és tenyésztése 2					36	36
Juh és kecske tartása és tenyésztése 2					36	36
Ló tartása és tenyésztése 2					36	36
Baromfifélék tartása és tenyésztése 2					36	36
Tanulási terület összórászama	0	0	180	144	279	603

Géptan	Erőgépek	0	0	36	36	0	72
	Műhelyek felszerelése, mérőeszközök			2			2
	A műszaki rajz alapfogalmai			5			5
	Anyagismeret			6			6
	Gépelemek, szerkezeti egységek			8			8
	Villamosság a mezőgazdaságban			6			6
	Erőgépek felépítése és működése, belső égésű motorok			9			9
	Teljesítményátviteli rendszer				10		10
	Járószerkezet, kormányzás, fékezés				12		12
	Mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései				8		8
	A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken				6		6
	Mezőgazdasági munkagépek	0	0	36	36	31	103
	Munkagépek általános jellemzői			6			6
	Talajművelés gépei			18			18
	Tápanyag-visszapótlás gépei			12			12
	Vető-, ültető- és palántázógépek				6		6
	Növényvédelem és az öntözés gépei				6		6
Szálaskarmány-betakarítás gépei				10		10	

Szemestermény-betakarító gépek				9		9
Gumós növények betakarításának gépei				5		5
Szállítás, anyagmozgatás gépei					8	8
Állattartás gépei és épületei					23	23
Tanulási terület összórászáma	0	0	72	72	31	175
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	140	140		

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja

Növénytermesztő szakmairány számára

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszámja	
Évfolyam összes óraszámja	252	324	432	432	712	2152	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18
	Álláskeresés	5					5
	Munkajogi alapismeretek	5					5
	Munkaviszony létesítése	5					5
	Munkanélküliség	3					3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	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
Mezőgazdaság és erdőszet ágazati alapoktatás	Általános alapozás	0	144	0	0	0	144
	<small>16/94.</small>						
	Bevezetés		2				2
	Éghajlat		19				19
	Talajtan		21				21
	Növénytan		21				21
	Állattan		21				21
	Géptan		21				21
	Földmérés		21				21
Munka-, tűz- és környezetvédelem		18				18	

	Szakmai alapozás	234	180	0	0	0	414
	Szakmai ágazati tevékenységek végzése	77	55				132
	Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása	40	35				75
	Szakosító tartalmú előadások hallgatása	41	35				76
	Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, képzőközpontokban	76	55				131
	Tanulási terület összórászáma	234	324	0	0	0	558
Agrárvállalkozási ismeretek	Agrárvállalkozási ismeretek	0	0	36 +1	36	31	103
	Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak			6			6
	Mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak			20			20
	Gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak			10			10
	Vállalkozási ismeretek				30		30
	Mezőgazdasági vállalkozások, termékek marketingje, értékesítése, beszerzése, készletgazdálkodása				6	7	13
	Termékértékesítési szerződés					5	5
	Üzleti terv, fedezeti diagram, fedezeti pont					5	5
	Fogyasztóvédelmi ismeretek					7	7
	Európai uniós ismeretek, közös agrárpolitika					7	7
	Agrárvállalkozáshoz, gazdálkodáshoz kapcsolódó szakmai számítások			36			36

Tanulási terület összórászáma	0	0	36	36	31	103
-------------------------------	---	---	----	----	----	-----

Növénytermesztés	Növénytermesztés	0	0	72 + 36	72	108	252
	A növény és környezete			16 25			16
	A növénytermesztés alapjai			22 31			22
	Talajművelés műveletei			22 31			22
	Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat			12 21	8		20
	Talajművelési rendszerek, talajhasználat				24		24
	Tápanyagpótlás, trágyázás				20		20
	Növények szaporítása és vetése				20		20
	Növényápolás és öntözés					34	34
	Betakarítás és tartósítás, termények szállítása, tárolása					36	36
	Növénytermesztési munkák szervezése, precíziós gazdálkodás					38	38
	Részletes növénytermesztés	0	0	0	36	124	160
	Gabonafélék termesztéstechnológiája				20	24	44
	Hüvelyes növények termesztéstechnológiája				16	8	24
	Gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája					20	20
	Ipari növények termesztéstechnológiája					18	18
	Szálás- és tömegtakarmányok termesztéstechnológiája					22	22
	Gyepgazdálkodási ismeretek					18	18

Növénytermesztési szakmai számítások					10	10
Egyéb, a tájkörzetben termelt növények jellemzése, bemutatása					4	4
Növényvédelmi ismeretek	0	0	0	0	93 109	93 109
Növényvédelemmel kapcsolatos alapfogalmak					8 10	8
Kórokozók, állati kártevők					6 10	6

	Gyomnövények					2 5	2
	Csávázó- és talajfertőtlenítő szerek					2 5	2
	Gombaölő szerek					4 5	4
	Állati kártevők elleni szerek					4 5	4
	Növényvédelmi előrejelzések					2 4	2
	További növényvédelemhez kapcsolódó speciális témák a növényvédelmi alaptanfolyam tematikája szerint					65	65
	Tanulási terület összóraszama	0	0	72	108	325	505
Kertészet	Zöldségtermesztés	0	0	72	36	54	162
	Általános zöldségtermesztési ismeretek			20			20
	Termesztés termesztőberendezésben			30			30
	Burgonyafélék termesztése			22			22
	Káposztafélék termesztése				16		16
	Kabakosok termesztése				10	8	18
	Gyökérzöldségfélék termesztése				10	8	18
	Hüvelyesek termesztése					8	8
	Hagymafélék termesztése					8	8
	Levélzöldségek és egyéb zöldségfélék termesztése					10	10
	Zöldségfélék áru-előkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás					12	12
	Szőlő- és gyümölcsstermesztés	0	0	0	36	54	90
	Általános gyümölcsstermesztési ismeretek				12		12
	Gyümölcstermő növények ápolási munkái				14		14
	Gyümölcs betakarítása, tárolása, árue Elkészítés				10		10
Almatermesű gyümölcsök termesztése					8	8	

	Csonthéjas gyümölcsök termesztése					4	4
	Bogyótermesű gyümölcsök termesztése					10	10
	Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése					4	4
	Különleges gyümölcsök termesztése					4	4
	Szőlőtermesztési ismeretek és technológiák					14	14
	Szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek					10	10
	Tanulási terület összóraszama	0	0	72	72	108	252
Állattenyésztés, állattartás	Állattartási alapismeretek	0	0	36	36	62	134
	Az állat és környezete			24			24
	Egészség, csökkenő termelőképesség, betegség			12	12		24
	Betegség gyógykezelése és megelőzése				24		24
	Állatok jóléte és állatvédelem					31	31
	Gazdasági állatok értékelése					9	9
	Örökléstan					10	10
	Gazdálkodási állatok szaporítása, nemesítés folyamata					12	12
	Állattenyésztés	0	0	72	72	31	175
	A testtájak csontos alapjai			6			6
Az emlősök és a madarak testtájai			6			6	
A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom			12			12	

A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, szaporodás			12			12
Szarvasmarha tartása és tenyésztése			36			36
Sertés tartása és tenyésztése				28		28
Juh és kecske tartása és tenyésztése				20		20
Ló tartása és tenyésztése				24		24
Baromfifélék tartása és tenyésztése					31	31

Takarmányozástan	0	0	72	36	0	108
A takarmányozás alapjai			12			12
Takarmányismeret			12			12
Takarmányok tartósítása, tárolása			16			16
Takarmányozás végrehajtása			32			32
Takarmányadag összeállítása				36		36
Részletes állattenyésztés	0	0	0	0	62 + 31	62
Szarvasmarha tenyésztése és tartása 2					14 21	14
Sertés tartása és tenyésztése 2					12 18	12
Juh és kecske tartása és tenyésztése 2					12 18	12
Ló tartása és tenyésztése 2					12 18	12
Baromfifélék tartása és tenyésztése 2					12 18	12
Tanulási terület összóraszám	0	0	180	144	155	479

Géptan	Erőgépek	0	0	36	36	0	72
	Műhelyek felszerelései, mérőeszközök			2			2
	A műszaki rajz alapfogalmai			5			5
	Anyagismeret			6			6
	Gépelemek, szerkezeti egységek			8			8
	Villamosság a mezőgazdaságban			6			6
	Erőgépek felépítése és működése, belső égésű motorok			9			9
	Teljesítményátviteli rendszer				10		10
	Járószerkezet, kormányzás, fékezés				12		12
	Mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései				8		8
	A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken				6		6

	Mezőgazdasági munkagépek	0	0	36	36	31	103
	Munkagépek általános jellemzői			6			6
	Talajművelés gépei			18			18
	Tápanyag-visszapótlás gépei			12			12
	Vető-, ültető- és palántázógépek				6		6
	Növényvédelem és öntözés gépei				6		6

Szálastakarmány-betakarítás gépei				10		10
Szemestermény-betakarító gépek				9		9
Gumós növények betakarításának gépei				5		5
Szállítás, anyagmozgatás gépei					8	8
Kertészet gépei					23	23
Tanulási terület összórászáma	0	0	72	72	31	175
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	140	140		

Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Egyszerű mezőgazdasági alapgyakorlatok

A vizsgatevékenység leírása: A vizsga a következő hat résztvétekenységből áll:

1. **Portfólió elkészítése**, a vizsga napján történő szóbeli bemutatása és az ahhoz kapcsolódó szakmai kérdések megválaszolása. A portfólió szakmai tartalmához, formai kivitelezéséhez a vizsgaszervező szempontrendszer, értékelést és értékelőlapot dolgoz ki. A tanulónak a portfóliót a képző intézmények által meghatározott időpontig, de legkésőbb a vizsga napja előtt két héttel be kell adniuk. A portfóliót intézményenként egységesen, papír alapon vagy elektronikus formában kell beadni és bemutatni.

A portfólió szakmai tartalma lehet pl. ^{24/94. oldal} szakmai előadások, bemutatók, üzem- illetve céglátogatások jegyzete, beszámoló szakmai gyakorlatokról, állati vagy növényi folyamatok megfigyelése, éghajlati és/vagy talajtani megfigyelések leírása. A portfólió terjedelme minimum 4 oldal A/4-es kézzel, vagy géppel írt dokumentum, ábrákkal, képekkel kiegészítve, vagy 16 diából álló Power Point prezentáció. A portfólió kötelező eleme a választott helyszín, terület, növény vagy állat részletes bemutatása.

2. Egyszerű talajvizsgálat végzése

3. Éghajlati adatok gyűjtése

4. Motor olajsint ellenőrzése

5. Területmérés hagyományos vagy elektronikus eszközzel és területszámítás

6. Állati-vagy növényi méretfelvétel.

A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

- valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
- szakmához kötődő további sajátos követelmények: a mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély megszerzése (T, illetve C+E, C1+E kategória vagy B kategória), amelyet a vizsga megkezdése előtt a vizsgabizottságnak be kell mutatni.

Állattenyésztő

- valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
- szakmához kötődő további sajátos követelmények: a mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély megszerzése (T, illetve C+E, C1+E kategória vagy B kategória), amelyet a vizsga megkezdése előtt a vizsgabizottságnak be kell mutatni.

A vizsga részei:

Központi interaktív vizsga

Állattenyésztési, gazdálkodási ismeretek

Projektfeladat

A) vizsgarész: portfólió elkészítése és véde (Állattenyésztő szakmairányánál a feladat súlypontja az állattenyésztéssel kapcsolatos ismereteken van)

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 12-13. évfolyam

B) vizsgarész: Mezőgazdasági termelési feladatok gyakorlata

A tanuló állattenyésztési, növénytermesztési és gépüzemeltetési feladatokat végez el, a vizsgaközpont által adott feladattípusban szereplő feladatokat a végére.

A feladatsorokat úgy kell összeállítani, hogy a három feladattípus egy tétellapon szerepeljen, összességében azonos nehézségű legyen, és megközelítőleg összességében azonos időtartamot igényeljen.

Növénytermesztő

Központi interaktív vizsga

Növénytermesztési, gépüzemeltetési ismeretek

Projektfeladat

A) vizsgarész: Portfólió elkészítése és véde (Növénytermesztő szakmairányánál a feladat súlypontja a növénytermesztéssel kapcsolatos ismereteken van)

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 12-13. évfolyam

B) vizsgarész: Mezőgazdasági termelési feladatok gyakorlata

A tanuló állattenyésztési, növénytermesztési és gépjárműüzemeltetési feladatokat végez el, a vizsgaközpont által adott feladattípusban szereplő feladatokat hajtja végre.

A feladatsorokat úgy kell összeállítani, hogy a három feladattípus egy tétellapon szerepeljen, összességében azonos nehézségű legyen, és megközelítőleg összességében azonos időtartamot igényeljen.

KÖZSZOLGÁLATI TECHNIKUS SZAKMA

A szakma azonosító száma: 5 0413 18 01

A szakma szakmairányai: Közigazgatási ügyintéző, Rendészeti technikus

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Rendészet és közszolgálat alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtervvel 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.

1 A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként a Közigazgatási ügyintéző szakmairány számára

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszama	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszama	
Évfolyam összes óraszama	252	324	432	432	697	2137	1116	976	2092	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5					5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5					5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5					5	5		5
	Munkanélküliség	3					3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11		11	11
	Állásinterjú					20	20		20	20
Közzszolgálati és rendészeti alapismeretek	Közzszolgálati alapismeretek	72	54	0	0	0	126	126	0	126
	A magyar államszervezet és a közzszolgálat rendszere	36					36	36		36
	A rendvédelem története, szervei és feladatrendszere	36					36	36		36
	Jogi alapismeretek		24				24	24		24

	Általános szolgálati ismeretek		30				30	30		30
	Kommunikációs gyakorlatok	36	36	0	0	0	72	72	0	72
	Szókincsfejlesztés	6					6	6		6
	Beszédtechnikai gyakorlatok	6					6	6		6

Nyelvművelés, nyelvhelyesség	6					6	6		6
Helyesírási készség fejlesztése	18					18	18		18
Személyiségfejlesztés, önismeretet fejlesztő kommunikációs gyakorlatok		16				16	16		16
A megjelenés, mint az önkifejezés eszköze		8				8	8		8
A nyelvi agresszió kezelési formái		4				4	4		4
Stresszkezelés, ventilláció		8				8	8		8
Kommunikációs ismeretek	0	36	0	0	0	36	36	0	36
Együttműködési elvek, udvariassági szabályok		6				6	6		6
Személyközi kommunikáció		6				6	6		6
Kommunikáció konfliktushelyzetben		4				4	4		4
Metakommunikáció, testbeszéd a kommunikációban		4				4	4		4
Fogyatékkal élőkkel való kommunikáció		4				4	4		4
Kommunikáció korlátozott nyelvi kód esetében		4				4	4		4
Kommunikáció az áldozatokkal		2				2	2		2
Kommunikáció a munkahelyen		2				2	2		2
Jelenlét a közösségi médiában		2				2	2		2
Tájékozódás a hírek, álhírek világában		2				2	2		2
Pszichológiai, szociológiai és kriminológiai alapismeretek	0	72	0	0	0	72	72	0	72
A pszichológia alapfogalmai		4				4	4		4

	Személyiségfejlődés		8				8	8		8
	Kommunikáció különböző személyiség- típusú emberekkel		8				8	8		8
	Szociológiai ismeretek		8				8	8		8
	Szociálpszichológiai alapismeretek		7				7	7		7
	Előítélet, attitűd, multikulturális ismeretek		6				6	6		6
	Antiszociális magatartás, deviancia		7				7	7		7
	Asszertív és agresszív magatartásformák		4				4	4		4

	A kriminológia és a bűnözés, a kriminális személyiség		16				16	16		16
	Áldozattan		4				4	4		4
	Speciális testnevelés és önvédelem	126	126	0	0	0	252	252	0	252
	Fizikai állóképesség fejlesztés	36	36				72	72		72
	Alaki szabályok	36	18				54	54		54
	Önvédelem	54	72				126	126		126
	Tanulási terület összóraszáma	234	324	0	0	0	558	558	0	558
Közszoigálat és közigozgatás	Közigazgatási ismeretek	0	0	0	0	403	403	0	403	403
	Közigazgatási alapismeretek					93	93		93	93
	Államigazgatás					62	62		62	62
	Önkormányzati igazgatás					31	31		31	31
	Ügyviteli ismeretek					62	62		62	62
	A közigazgatási hatósági eljárás					62	62		62	62
	Kormányablak ügyintézői ismeretek					31	31		31	31
	E-közigazgatás					31	31		31	31
	Határvédelmi ismeretek					31	31		31	31
	Jogi ismeretek	0	0	0	108	62	170	0	170	170
	Polgári jogi ismeretek				4		4		4	4
Szabálysértési jogi ismeretek				80		80		80	80	
Büntetőjog általános rész				24		24		24	24	

Büntetőjog különös rész					46	46		46	46
Büntetőeljárás-jog					16	16		16	16
Tanulási terület összóraszáma	0	0	0	108	465	573	0	573	573

Kommunikáció a közszolgálatban	Szakmai kommunikáció	0	0	0	0	31	31	0	31	31
	A hivatalos kommunikáció műfaja					9	9		9	9
	Ügyfélszolgálati kommunikáció, panaszkezelés					5	5		5	5
	Utasítások, feladatok megfogalmazása, fogadása					9	9		9	9
	A kommunikáció szerepe az ügyfélkommunikációban. A rendőri intézkedések kommunikációja					8	8		8	8
	Digitális kommunikáció és gépirás	0	0	144	36	62	242	180	62	242
	Gépelés, szövegformázás alapjai					15	15		15	15
	Hivatalos iratok szerkesztése					16	16		16	16
	E-kommunikáció					19	19		19	19
	Online ügyintézés					12	12		12	12
	Gépirás gyakorlat			144	36		180	180		180
	Szakmai kommunikáció idegen nyelven	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Nyelvtani rendszerezés I.					10	10		10	10
	Nyelvtani rendszerezés II.					10	10		10	10
	Udvariassági formulák, utasítások, kérések idegen nyelven					10	10		10	10
Felvilágosítás, segítségnyújtás, útbaigazítás					14	14		14	14	
Személy- és tárgyleírás					12	12		12	12	

Okmányfajták					6	6		6	6
Tanulási terület összórászáma	0	0	144	36	155	335	180	155	335

Magánbi ztonság	Speciális testnevelés	Erő- állóképesség fejlesztés	0	0	72	72	0	144	0	93	93
		Fizikai állóképesség fejlesztés			72	72		144		93	93
		Önvédelem	0	0	144	72	0	216	144	62	206
		Önvédelmi technikák			144			144	144		144
		Közelharc alaptermékák				72		72		62	62
		Lövészet	0	0	72	36	15	123	108	31	139
		A lőfegyverek fajtái, működési elvei			8			8	8		8
		A légfegyverek csoportosítása, működési elvei			6			6	6		6
		Lőelmélet, ballisztika			10			10	10		10
		Célzás, lehetséges célzási hibák			2			2	2		2
		A pontos lövés feltételei, befolyásoló tényezők, az irányzék beállítása			3			3	3		3
		Biztonsági és módszertani szabályok			4			4	4		4
		Vezényszavak és utasítások lögyakorlaton			4			4	4		4
		A fegyver ellenőrzése			1			1	1		1
		Gyakorlati löelőképzítő foglalkozás légfegyverrel			34	18		52	52		52
Lögyakorlat airsoft maroklőfegyverrel				18	15	33	18	31	49		
Tanulási terület összórászama	0	0	288	180	15	483	252	186	438		
Magánbi ztonság	0	0	0	108	0	108	108	0	108		

A civil vagyonvédelem alapjai				8		8	8		8
A személy- és vagyonvédelmi tevékenységek				100		100	100		100
Tanulási terület összóraszáma	0	0	0	108	0	108	108	0	108
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	35	35			70		

2 A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként a
Rendészeti technikus szakmairány számára

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszámja	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszámja	
Évfolyam összes óraszámja	252	324	454	464	706	2200	1147	1007	2154	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5					5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5					5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5					5	5		5
	Munkanélküliség	3					3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11		11	11
	Állásinterjú					20	20		20	20
Rendészeti közszolgálati	Közszolgálati alapismeretek	72	54	0	0	0	126	126	0	126
	A magyar államszervezet és a közszolgálat rendszere	36					36	36		36

	A rendvédelem története, szervei és feladatrendszere	36					36	36		36
	Jogi alapismeretek		24				24	24		24
	Általános szolgálati ismeretek		30				30	30		30
	Kommunikációs gyakorlatok	36	36	0	0	0	72	72	0	72
	Szókincsfejlesztés	6					6	6		6
	Beszédtechnikai gyakorlatok	6					6	6		6

Nyelvművelés, nyelvhelyesség	6					6	6		6
Helyesírási készség fejlesztése	18					18	18		18
Személyiségfejlesztés, önismeretet fejlesztő kommunikációs gyakorlatok		16				16	16		16
A megjelenés, mint az önkifejezés eszköze		8				8	8		8
A nyelvi agresszió kezelési formái		4				4	4		4
Stresszkezelés, ventilláció		8				8	8		8
Kommunikációs ismeretek	0	36	0	0	0	36	36	0	36
Együttműködési elvek, udvariassági szabályok		6				6	6		6
Személyközi kommunikáció		6				6	6		6
Kommunikáció konfliktushelyzetben		4				4	4		4
Metakommunikáció, testbeszéd a kommunikációban		4				4	4		4
Fogyatékkal élőkkel való kommunikáció		4				4	4		4
Kommunikáció korlátozott nyelvi kód esetében		4				4	4		4
Kommunikáció az áldozatokkal		2				2	2		2
Kommunikáció a munkahelyen		2				2	2		2
Jelenlét a közösségi médiában		2				2	2		2
Tájékozódás a hírek, álhírek világában		2				2	2		2
Pszichológiai, szociológiai és kriminológiai alapismeretek	0	72	0	0	0	72	72	0	72
A pszichológia alapfogalmai		4				4	4		4

	Személyiségfejlődés		8				8	8		8
	Kommunikáció különböző személyiség- típusú emberekkel		8				8	8		8
	Szociológiai ismeretek		8				8	8		8
	Szociálpszichológiai alapismeretek		7				7	7		7
	Előítélet, attitűd, multikulturális ismeretek		6				6	6		6
	Antiszociális magatartás, deviancia		7				7	7		7
	Asszertív és agresszív magatartásformák		4				4	4		4

	A kriminológia és a bűnözés, a kriminális személyiség		16				16	16		16
	Áldozattan		4				4	4		4
	Speciális testnevelés és önvédelem	126	126	0	0	0	252	252	0	252
	Fizikai állóképesség fejlesztés	36	36				72	72		72
	Alaki szabályok	36	18				54	54		54
	Önvédelem	54	72				126	126		126
	Tanulási terület összórászáma	234	324	0	0	0	558	558	0	558
Közszolgálat és rendvédelem	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok	0	0	0	0	155	155	0	155	155
	A Rendőrség szervezeti felépítése és szolgálati tagozódása					18	18		18	18
	A határrendészeti és közlekedési szolgálati ág					55	55		55	55
	Kriminalisztika					16	16		16	16
	Iparbiztonság és katasztrófavédelmi alapismeretek					18	18		18	18
	Tűzoltó és tűz megelőzési ismeretek					18	18		18	18
	Büntetés-végrehajtási alapismeretek					12	12		12	12
	Tűzvédelmi és egészségügyi alapok					18	18		18	18
	Szolgálati ismeretek	0	0	0	0	124	124	0	124	124
	Rendőri szolgálati ismeretek					30	30		30	30
	Rendőri intézkedések					70	70		70	70

Kényszerítő eszközök					18	18		18	18
Rendvédelmi etika, a Rendőri Hivatás Etikai Kódexe					6	6		6	6
Jogi ismeretek - Rendészeti technikus	0	0	0	139	0	139	0	139	139
Polgári jogi ismeretek				4		4		4	4
Szabálysértési jogi ismeretek				80		80		80	80
Büntetőjog általános rész				24		24		24	24

	Büntetőjog különös rész				23		23		23	23
	Büntetőeljárás-jog				8		8		8	8
	Közigazgatási ismeretek - Rendészeti technikus	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Közigazgatási alapismeretek					12	12		12	12
	A központi államigazgatási szervek					12	12		12	12
	A települési önkormányzatok					12	12		12	12
	A közigazgatási hatósági eljárás					26	26		26	26
	Tanulási terület összórászáma	0	0	0	139	341	480	0	480	480
	Szakmai kommunikáció	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	A hivatalos kommunikáció műfaja					10	10		10	10
	Ügyfélszolgálati kommunikáció, panaszkezelés					4	4		4	4
	Utasítások, feladatok megfogalmazása, fogadása					4	4		4	4
	A kommunikáció szerepe a Rendőrség munkájában. A rendőri intézkedések kommunikációja					9	9		9	9
	A lélektan jelentősége a rendőri munkában					7	7		7	7
	Tömegkezeléssel kapcsolatos ismeretek					4	4		4	4
	Személyek meg- és kihallgatása					5	5		5	5
	Jelentés, beszámoló, jegyzőkönyv készítése					7	7		7	7
	A lakosság írásbeli és szóbeli tájékoztatása					5	5		5	5
Kommunikáció a közszolgálatban										

Adatvédelem, irat- és ügykezelés					7	7		7	7
Digitális kommunikáció és gépirás	0	0	144	28	39	211	180	31	211
Rendvédelmi informatikai alapismeretek					5	5		5	5
Rendvédelmi híradástechnikai alapismeretek					12	12		12	12
A gépelés és szövegformázás alapjai					2	2		2	2

	Hivatalos iratok szerkesztése					2	2		2	2
	E-kommunikáció					2	2		2	2
	Hangrögzítés					2	2		2	2
	Kamerák felvételeinek értelmezése					2	2		2	2
	Mobilkommunikáció a hivatalos érintkezésben					2	2		2	2
	Online ügyintézés					2	2		2	2
	Gépírás gyakorlat			144	28	8	180	180		180
	Szakmai kommunikáció idegen nyelven	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Rendőri intézkedéseknél használt udvariassági formulák					5	5		5	5
	Felvilágosítás, segítségnyújtás, útbaigazítás					12	12		12	12
	Rendőri utasítások, kérések					8	8		8	8
	Okmányellenőrzés					12	12		12	12
	Személy- és tárgyleírás					10	10		10	10
	Álláshirdetés, önéletrajz, állásinterjú					15	15		15	15
	Tanulási terület összórászama	0	0	144	28	163	335	180	155	335
Speciális testnevelés	Erő és állóképesség fejlesztés	0	0	72	72	62	206	108	62	170
	Fizikai állóképesség fejlesztés			72	72		144	108		108
	Fizikai felmérés végrehajtására felkészítés					62	62		62	62
	Önvédelem	0	0	144	72	31	247	144	93	237

Önvédelmi technikák			144			144	144		144
Közelharc alaptechnikák				72		72		62	62
Intézkedéstaktika					31	31		31	31
Lövészet	0	0	94	45	0	139	139	0	139
A lőfegyverek fajtái, működési elvei			8			8	8		8
A légfegyverek csoportosítása, működési elvei			6			6	6		6

	Lőelmélet, ballisztika			10			10	10		10
	Célzás, lehetséges célzási hibák			2			2	2		2
	A pontos lövés feltételei, befolyásoló tényezők, az irányzék beállítása			3			3	3		3
	Biztonsági és módszertani szabályok			4			4	4		4
	Vezényszavak és utasítások lögyakorlaton			4			4	4		4
	A fegyver ellenőrzése			1			1	1		1
	Gyakorlati löelőkészítő foglalkozás légfegyverrel			34	18		52	52		52
	Lögyakorlat			22	27		49	49		49
	Tanulási terület összórászáma	0	0	310	189	93	592	391	155	546
Magánbiztonság és vagyonvédelem	Személy- és vagyonvédelem	0	0	0	108	16	124	0	124	124
	A civil vagyonvédelem alapjai				8		8		8	8
	A személy- és vagyonvédelmi tevékenységek				100		100		100	100
	Magánnyomozás					16	16		16	16
	Közösségi vagyonvédelem	0	0	0	0	31	31	0	31	31
	A közterület felügyelet fogalma					5	5		5	5
	A közterület felügyelő jogállása és feladatai					10	10		10	10
	Egyéb civil rendészeti tevékenységek					16	16		16	16
	Tanulási terület összórászáma	0	0	0	108	47	155	0	155	155
	Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	35	35			70		

Szakképző iskola szakmai órátáblák

HELYI PROGRAMTANTERV

4 0811 17 04 GAZDA SZAKMA

A szakma szakmairányai: Állattenyésztő és Növénytermesztő

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás

A helyi programtanztervben – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – meghatároztunk az intézményi és a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokat, tananyagtartalmat.

A tantárgyi tartalom meghatározásánál biztosítjuk az elmélet és a gyakorlat együttes oktatásának lehetőségét. Ezzel tudjuk megvalósítani azt a kitűzött célunkat, hogy az elméletben megismert szakmai alaptudást tanulóink a gyakorlatban, saját tangazdaságunkban elvégezzék és gyakorolják. A gyakorlatokon a gyakorlatot vezető oktató biztosítja a gyakorlati munkavégzés során az elméleti tudás rögzítését.

A szakmai tananyag megvalósítását segíti a közismereti tantárgyakkal koncentráció.

Az ágazati alapoktatás szakmai követelményei

Az alapoktatást követően a tanuló

- egyszerű meteorológiai megfigyeléseket végez,
- adatokat gyűjt, jellemzi az időjárási elemeket,
- meghatározza adott hely klimatikus viszonyait,
- elvégzi a talajok egyszerű, helyszíni fizikai, kémiai, biológiai vizsgálatait, megfigyeli a talajképződés jegeit, jellemző folyamatait, a talajhibákat, meghatározza a talajjavítás és talajvédelem lehetőségeit.
- a sejttan, szövettan, morfológia, rendszertan alapján növények szaporítását végzi,
- felveszi a gazdasági állatok testméreteit, vizsgálja külső értékmérő tulajdonságait és viselkedésüket,
- irányítás mellett kezeli a mezőgazdasági erőgépeket és elvégzi napi karbantartásukat,
- használja a földmérésben alkalmazott hossz -, terület mértékegységeket, méretarányt, területet számít, térképet olvas, alapvető földügyi adatokat azonosít és gyűjt,
- a mérések során digitális mérőeszközöket használ, munkája során alkalmazza az ágazati munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat, valamint figyelembe veszi a biológiai sokféleség megőrzési szempontokat.

A Gazda

növénytermesztési, kertészeti, állattenyésztési, műszaki, kereskedelmi és gazdasági szakismeretekkel, a munkák végzéséhez szükséges elméleti, fizikai és gyakorlati

felkészültséggel rendelkező szakember, alapvető tevékenysége a mezőgazdasági árutermelés és szolgáltatás.

Táj- és környezetkímélő módon, szakszerű termelési, tenyésztési, tartástechnológiai, elsődleges feldolgozási, tárolási és értékesítési tevékenységet folytat.

A családi gazdaságok szervezője és fő munkaejeje, működteti és irányítja a saját gazdaságát, vagy ellátja más üzemekben a mezőgazdasági tevékenységhez kapcsolódó gépek, eszközök, berendezések üzemeltetési feladatait, elméleti és gyakorlati felkészültségével segíti az új technológiák bevezetését.

továbbá –

Állattenyésztő szakmairány esetén:

A gazdasági állatok tartási és takarmányozási feladatait végzi, betartja és betartatja az állatjóléti és higiéniai előírásokat, közreműködik a szaporítási (tenyésztési), a prevenció, a járványvédelmi feladatok végrehajtásában. Teljesíti az állatok szakszerű elhelyezésével, gondozásával kapcsolatos szakmai és gazdasági elvárásokat, egyéni/családi vállalkozás esetén ellátja az adminisztrációs és a gazdaság működtetésével kapcsolatos szervezési feladatokat. A gazda tevékenységi körének ellátásához szükséges a mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély, amelynek megszerzésére - külön hatósági vizsga keretében - a alatt lehetőség van.

vagy –

Növénytermesztő szakmairány esetén:

A talaj termőképességének, a növényzet környezeti feltételeinek figyelembevételével végzi a növénykultúrák gazdaságos termesztését, a vetés-előkészítéstől a betakarításig vagy az értékesítésig. Segíti, egyéni/családi vállalkozás esetén ellátja az adminisztrációs és a gazdaság működtetésével kapcsolatos szervezési feladatokat.

Ellátja a növényvédelmi feladatokat, a szakmai, környezetvédelmi, egészségügyi és higiéniai követelmények szerint, gondoskodik a vegyszerek kezeléséről, tárolásáról.

A gazda tevékenységi körének ellátásához szükséges a mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély, amelynek megszerzésére - külön hatósági vizsga keretében - a alatt lehetőség van.

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként az Állattenyésztő szakmairány számára

Évfolyam	1/9. 16 óra/hét	2/10. 25 óra/hét	3/11. 25 óra/hét	A képzés összes óraszámja	
Évfolyam összes óraszámja	576	900	775	2251	
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
Mezőgazdasági ismeretek	Általános alapozás	144	0	0	144
	Bevezetés	2			2
	Éghajlat	19			19
	Talajtan	21			21
	Növénytan	21			21
	Állattan	21			21
	Géptan	21			21
	Földmérés	21			21
	Munka-, tűz- és környezetvédelem	18			18
Szakmai alapozás	Szakmai alapozás	414	0	0	414
	Szakmai ágazati tevékenységek végzése	132			132
	Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása	75			75
	Szakosító tartalmú előadások hallgatása	76			76

	Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban,	131			131
	Tanulási terület összórászama	558	0	0	558
Agrár vállalkozás	Agrárvállalkozási ismeretek	0	36	62	98
	Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak		6		6
	A mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak		20		20
	A gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak		10		10
	Vállalkozási ismeretek			16	16
	Mezőgazdasági vállalkozások, termékek marketingje, értékesítése, beszerzése, készletgazdálkodása			16	16
	Termékértékesítési szerződés			6	6
	Üzleti terv, fedezeti diagram, fedezeti pont			6	6
	Fogyasztóvédelmi ismeretek			8	8
	Európai uniós ismeretek, Közös Agrárpolitika			10	10
	Tanulási terület összórászama	0	36	62	98
Növénytermés	Növénytermesztés	0	108	62	170
	A növény és környezete		16		16
	A növénytermesztés alapjai		18		18
	A talajművelés műveletei		22		22
	Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat		16		16
	Talajművelési rendszerek, talajhasználat		18		18
	Tápanyagpótlás, trágyázás		14		14
	A növények szaporítása és vetése		4	16	20
	Növényápolás és öntözés			24	24
	Betakarítás és tartósítás, termények tárolása			22	22
	Részletes növénytermesztés	0	72	62	134
	A gabonafélék termesztéstechnológiája		44		44

	A hüvelyes növények termesztéstechnológiája		20		20
	A gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája		8	10	18
	Az ipari növények termesztéstechnológiája			18	18
	A szál- és tömegtakarmányok termesztéstechnológiája			16	16
	Gyepgazdálkodási ismeretek			18	18
	Tanulási terület összórászáma	0	180	124	304
Kertészet	Zöldségtermesztés	0	108	52 +10	170
	Általános zöldségtermesztési ismeretek		20		20
	Termesztés természetőberendezésben		30		30
	Burgonyafélék termesztése		22		22
	Káposztafélék termesztése		16		16
	Kabakosok termesztése		10	10	20
	Gyökérzöldségfélék termesztése		10	10	20
	Hüvelyesek termesztése			10	10
	Hagymafélék termesztése			10	10
	Levélzöldségek és egyéb zöldségfélék termesztése			12	12
	Zöldségfélék áruelőkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás			10	10
		Szőlő- és gyümölcsstermesztés	0	36	52 +10
Általános gyümölcsstermesztési ismeretek			12		12
A gyümölcsstermő növények ápolási munkái			14		14
A gyümölcs betakarítása, tárolása, áruelőkészítés			10		10
Az almatermésű gyümölcsök termesztése				10	10
A csonthéjas gyümölcsök termesztése				6	6
A bogyóstermésű gyümölcsök termesztése				12	12
Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése				6	6

	Különleges gyümölcsök termesztése			4	4
	Szőlőtermesztési ismeretek és technológiák			12	12
	A szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek			12	12
	Tanulási terület összóraszám	0	144	124	268
Állattartás, állattenyésztés	Állattartási ismeretek	0	72	36 + 10	118
	Állat és környezete		12		12
	Egészség, csökkent termelőképesség, betegség		24		24
	A betegség gyógykezelése és megelőzése		24		24
	Az állatok jóléte és az állatvédelem		12		12
	A gazdasági állatok értékelése			23	23
	A gazdasági állatok szaporítása, a nemesítés folyamata			23	23
Állattenyésztés	Állattenyésztés	0	72	72 + 6	150
	A testtájak csontos alapjai		16		16
	Az emlősök és a madarak testtájai		14		14
	A gazdasági állatok emésztőképzőszerveinek felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom		22		22
	A gazdasági állatok hím és női nemi szerveinek anatómiai felépítése és működése, a szaporítás		20		20
	A szarvasmarha tenyésztése és tartása			18	18
	Sertés tenyésztése és tartása			15	15
	A juh és a kecske tartása és tenyésztése			15	15
	A ló tartása és tenyésztése			15	15
	Baromfifélék tartása és tenyésztése			15	15
	Takarmányozás	0	72 + 36	62	170
	A takarmányozás alapjai		30		30
	Takarmányismeret		30		30
	Takarmányok tartósítása, tárolása		28		28

	A takarmányozás végrehajtása		20	24	44
	Takarmányadag összeállítása			38	38
	Részletes állattenyésztés	0	72 + 36	72 +6	186
	Szarvasmarha tartása és tenyésztése 2.		44		44
	Sertés tartása és tenyésztése 2.		44		44
	Juh és kecske tartása és tenyésztése 2.		20	14	34
	Ló tartása és tenyésztése 2.			34	34
	Baromfifélék tartása és tenyésztése 2.			30	30
	Tanulási terület összórászáma	0	288	218	506
Gé pt an	Erőgépek	0	72	32	118
	Műhelyek felszerelései, mérőeszközök		4		4
	A műszaki rajz alapfogalmai		10		10
	Anyagismeret		12		12
	Gépelemek, szerkezeti egységek		16		16
	Villamosság a mezőgazdaságban		12		12
	A mezőgazdasági erőgépek felépítése és működése, a belső égésű motorok		18		18
	Teljesítményátviteli rendszer			8	8
	Járószervezet, kormányzás, fékezés			10	10
	Mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései			8	8
	A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken			6	6
	Mezőgazdasági munkagépek	0	72 + 36	62	201
	Munkagépek általános jellemzői		12		12
	A talajművelés gépei		21		21
	A tápanyag-visszapótlás gépei		15		15
	Vető-, ültető- és palántázógépek		20		20
A növényvédelem és az öntözés gépei		20		20	
Szálatakarmány-betakarító gépek		20	8	23	

	Szemestermény-betakarító gépek			16	16
	Gumós növények betakarításának gépei			8	8
	A szállítás, anyagmozgatás gépei			10	10
	Állattartás gépei és épületei			26	26
	Tanulási terület összórászáma	0	144	100	244
Ki eg és zít ő te vé ke ny sé	Kiegészítő tevékenység	0	0	36	36
	Higiéniiai alapfogalmak			4	4
	A falusi vendéglátás és a turizmus alapfogalmai			6	6
	Élelmiszertartósítási módok			10	10
	Hagyományos termékfeldolgozás			16	16
	Tanulási terület összórászáma	0	0	36	36
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	140		

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként a Növénytermesztő szakmairány számára

Évfolyam		1/9. 16 óra/hét	2/10. 25 óra/hét	3/11. 25 óra/hét	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja		576	900	775	2251
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18
	Álláskeresés	5			5
	Munkajogi alapismeretek	5			5
	Munkaviszony létesítése	5			5
	Munkanélküliség	3			3
Munkavállalói idegen nyelvi	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
Mezőgazdasági és környezetvédelmi	Általános alapozás	144	0	0	144
	Bevezetés	2			2
	Éghajlat	19			19
	Talajtan	21			21
	Növénytan	21			21
	Állattan	21			21
	Géptan	21			21
	Földmérés	21			21
	Munka-, tűz- és környezetvédelem	18			18
Szakmai alapozás	Szakmai alapozás	414	0	0	414
	Szakmai ágazati tevékenységek végzése	132			132
	Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása	75			75

	Szakosító tartalmú előadások hallgatása	76			76
	Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban	131			131
	Tanulási terület összórászama	558	0	0	558
Agrár vállalkozás	Agrárvállalkozási ismeretek	0	36 + 18	62	116
	Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak		10		10
	A mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak		30		30
	A gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak		14		14
	Vállalkozási ismeretek			16	16
	Mezőgazdasági vállalkozások, termékek marketingje, értékesítése, beszerzése, készletgazdálkodása			16	16
	Termékértékesítési szerződés			6	6
	Üzleti terv, fedezeti diagram, fedezeti pont			6	6
	Fogyasztóvédelmi ismeretek			8	8
	Európai uniós ismeretek, Közös Agrárpolitika			10	10
	Tanulási terület összórászama	0	54	62	116
Növénytermés	Növénytermesztés	0	180	31 + 34	245
	A növény és környezete		18		18
	A növénytermesztés alapjai		18		18
	A talajművelés műveletei		22		22
	Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat		16		16
	Talajművelési rendszerek, talajhasználat		18		18
	Tápanyagpótlás, trágyázás		14		14
	A növények szaporítása és vetése		25	10	35
	Növényápolás és öntözés		24	10	34
	Betakarítás és tartósítás, termények tárolása		25	14	39

	Növénytermesztési munkák szervezése, a precíziós gazdálkodás			31	31
	Részletes növénytermesztés	0	82 + 8	62	152
	A gabonafélék termesztéstechnológiája		52		52
	A hüvelyes növények termesztéstechnológiája			20	20
	A gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája		8	12	20
	Az ipari növények termesztéstechnológiája		10	10	20
	A szálas- és tömegtakarmányok termesztéstechnológiája		10	10	20
	Gyepgazdálkodási ismeretek		10	10	20
	Növényvédelmi ismeretek	0	0	108	108
	Növényvédelemmel kapcsolatos alapfogalmak			8	8
	Kórokozók, állati kártevők			6	6
	Gyomnövények			2	2
	Csávázó és talajfertőtlenítő szerek			2	2
	Gombaölő szerek			4	4
	Állati kártevők elleni szerek			4	4
	Növényvédelmi előrejelzések			2	2
	Növényvédelmi alaptanfolyam tematikája szerinti 80 óra			80	80
	Tanulási terület összóraszám	0	270	235	505
Kertészet	Zöldségtermesztés	0	108	52	160
	Általános zöldségtermesztési ismeretek		20		20
	Termesztés termesztőberendezésben		30		30
	Burgonyafélék termesztése		22		22
	Káposztafélék termesztése		16		16
	Kabakosok termesztése		10	8	18
	Gyökérezöldségfélék termesztése		10	8	18

	Hüvelyesek termesztése			8	8
	Hagymafélék termesztése			8	8
	Levélzöltségek és egyéb zöldségfélék termesztése			10	10
	Zöldségfélék áruelőkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás			10	10
	Szőlő- és gyümölcsstermesztés	0	36 + 36	52	124
	Általános gyümölcsstermesztési ismeretek		20		20
	A gyümölcsstermő növények ápolási munkái		22		22
	A gyümölcs betakarítása, tárolása, áruelőkészítés		30		30
	Az almatermésű gyümölcsök termesztése			8	8
	A csonthéjas gyümölcsök termesztése			4	4
	A bogyótermésű gyümölcsök termesztése			10	10
	Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése			4	4
	Különleges gyümölcsök termesztése			4	4
	Szőlőstermesztési ismeretek és technológiák			12	12
	A szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek			10	10
	Tanulási terület összórászáma	0	180	104	284
Állattartás, állattenyésztés	Állattartási alapismeretek	0	72	36	108
	Állat és környezete		12		12
	Egészség, csökkent termelőképesség, betegség		24		24
	A betegség gyógykezelése és megelőzése		24		24
	Az állatok jóléte és az állatvédelem		12		12
	Gazdasági állatok értékelése			18	18
	A gazdasági állatok szaporítása, a nemesítés folyamata			18	18

	Állattenyésztés	0	72	72	144
	A testtájak csontos alapjai		16		16
	Az emlősök és a madarak testtájai		14		14
	A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom		22		22
	A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, a szaporítás		20		20
	Szarvasmarha tenyésztése és tartása			16	16
	Sertés tenyésztése és tartása			14	14
	Juh és kecske tartása és tenyésztése			14	14
	Ló tartása és tenyésztése			14	14
	Baromfifélék tartása és tenyésztése			14	14
	Takarmányozástan	0	72	68	140
	A takarmányozás alapjai		20		20
	Takarmányismeret		20		20
	Takarmányok tartósítása, tárolása		16		16
	A takarmányozás végrehajtása		16	24	40
	Takarmányadag összeállítása			44	44
	Tanulási terület összórászáma	0	216	176	392
Géptan	Erőgépek	0	72	32	104
	Műhelyek felszerelései, mérőeszközök		4		4
	A műszaki rajz alapfogalmai		10		10
	Anyagismeret		12		12
	Gépelemek, szerkezeti egységek		16		16
	Villamosság a mezőgazdaságban		12		12
	A mezőgazdasági erőgépek felépítése és működése, a belső égésű motorok		18		18

	Teljesítményátviteli rendszer			8	8
	Járó szerkezet, kormányzás, fékezés			10	10
	Mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései			8	8
	A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken			6	6
	Mezőgazdasági munkagépek	0	72 + 36	68	176
	Munkagépek általános jellemzői		18		18
	A talajművelés gépei		22		22
	A tápanyag-visszapótlás gépei		17		17
	Vető-, ültető- és palántázógépek		17		17
	A növényvédelem és az öntözés gépei		17		17
	Szálaskarmány-betakarító gépek		17	8	25
	Szemestermény-betakarító gépek			16	16
	A gumós növények betakarításának gépei			8	8
	A szállítás, anyagmozgatás gépei			10	10
	Kertészet gépei			26	26
	Tanulási terület összórászama	0	180	100	280
Kiegészítő tevékenységek	Kiegészítő tevékenységek	0	0	36	36
	Higiéniai alapfogalmak			4	4
	A falusi vendéglátás és a turizmus alapfogalmai			6	6
	Élelmiszertartósítási módok			10	10
	Hagyományos termékfeldolgozás			16	16
	Tanulási terület összórászama	0	0	36	36
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	140		

Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai Az ágazati alapvizsgára

bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Egyszerű mezőgazdasági alapgyakorlatok

A vizsgatevékenység a következő hat vizsgarészből áll:

1. Portfólió elkészítése, a vizsga napján történő szóbeli bemutatása, és az ahhoz kapcsolódó szakmai kérdések megválaszolása. A portfólió szakmai tartalmához, formai kivitelezéséhez a vizsgaszervező szempontrendszer, értékelést és értékelőlapot dolgoz ki. A tanulónak a portfóliót a szakmai oktatást végző intézmények által meghatározott időpontig be kell adniuk.
2. Egyszerű talajvizsgálat végzése - vizsgarész során a vizsgázó egyszerű gyúrópróbát végez, Arany-féle kötöttséget vagy talaj pH-t mér.
3. Éghajlati adatok gyűjtése - vizsgarész során a vizsgázó a méréshez szükséges meteorológiai mérőeszközzel hőmérsékletet, légnyomást vagy páratartalmat mér.
4. Motor olajsztint ellenőrzése - vizsgarész során a vizsgázó erőgépen vagy gépjárművön, illetve kertészeti vagy erdészeti motoros kisgépen olajsztintet ellenőriz.
5. Területmérés hagyományos vagy elektronikus eszközzel és területszámítás - vizsgarész során a vizsgázó egyszerű terepi idom alakjelző méreteit megméri, ebből területet számol.
6. Állati vagy növényi méretfelvétel. A méretfelvétel során az alábbi négy tevékenység közül lehet egyet választani: a vizsgarész során a vizsgázó gazdasági állatok marmagasságának, szárkörméretének, övméretének felvételét végzi. Tojásméretet mér, méret szerint osztályoz, vagy fa magasságát és törzsátmérőjét megméri. Díszcserjének a magasságmérését elvégzi.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc (6 x 15 perc)

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

A gyakorlati vizsgarészek mindegyike 15 %-kal számít, kivéve a portfóliót, amit 25 %os mértékkel kell figyelembe venni az értékelés során.

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte érte.

A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

A szakmához kötődő további sajátos követelmények: a szakmai vizsga megkezdésének előfeltétele a mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély megszerzése (T, illetve C+E, C1+E kategória, vagy B kategória). A vizsga megkezdése előtt az akkreditált vizsgaközpontnak be kell mutatni az érvényes vezetői engedélyt.

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése:

Mezőgazdasági ismeretek (azonos a Gazda-Növénytermesztő szakmairány Központi interaktív vizsgánál leírt előírásokkal)

A vizsgatevékenység leírása:

A Gazda tanulási eredmény alapú kimeneti követelményeiben előírt kompetenciákból összeállított feladatsor, amely a következő munkafeladatokkal kapcsolatos tanulási eredményeket méri: agrárvállalkozás, állattartás, állattenyésztés, gazda kiegészítő tevékenységei, mezőgazdasági erő- és munkagépek, növénytermesztés, zöldségtermesztés, szőlő- és gyümölcsstermesztés, takarmányozás.

A szakmai vizsga interaktív vizsgatevékenysége teszt jellegű, 30 kérdésből álló, elektronikusan, gép által értékelt feladatsorból áll. Szerepelhet a kérdések között rövid, egyszerű számítás, fényképről, rajzról történő felismerés (állat, testtájak, csontok, állatfajták, tenyésztett állatfajok, ivarzó és beteg állatok, takarmányok, takarmánynövények, fertőtlenítő és egyéb használt anyagok, gépek, gépelemek, szerszámok, szántóföldi és kertészeti növények, növényi részek, gyomnövények, kártevők, kórokozók, kártételek, kórképek, zöldségfélék, gyümölcsök, termések, magok, egyéb, a munkafeladatok során használt eszközök, műtrágyák, talajtípusok, nyomtatványok), feleletválasztásos, feleletalkotásos meghatározás, műszer, mérőeszköz leolvasás, mértékegység átváltás. Az agrárvállalkozás feladatai a mindennapi gazdasági/üzemi elvárásokat tartalmazzák: adatlapok kitöltése, adminisztráció, pályázat, értékesítés, szerződés, pénzügy, százalékszámítás.

A feladatok szakterületek közötti súlyaránya:

- 25 % állattartás, állattenyésztés,
- 25 % növénytermesztés
- 20 % erőgépek, munkagépek,
- 15 % kertészeti alapismeretek,
- 15 % agrárvállalkozási ismeretek.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 70 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- Online vizsgafeladat automatikus kiértékeléssel.
- Olyan feladatoknál, ahol több jó válasz is lehetséges, a hibás jelölés esetén pontlevonást kell alkalmazni.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

- **Projektfeladat**

A vizsgatevékenység megnevezése: Mezőgazdasági termelési feladatok

A) vizsgarész: Portfólió elkészítése és véde (az állattenyésztéssel kapcsolatos tanulási eredmények bemutatása)

- **B) vizsgarész: Gyakorlati vizsgamunka végzése**

A vizsgázó állattenyésztési, növénytermesztési és gépüzemeltetési feladatokat végez el, az akkreditált vizsgaközpont által meghatározottak szerint. A munkafeladatokat úgy kell összeállítani, hogy a három kérdéskör egy tétellapon szerepeljen, valamennyi kiadott, elvégzendő feladatcsoport összességében azonos nehézségű legyen, és megközelítőleg azonos időtartamot vegyen igénybe a munkafeladatok elvégzése.

Az akkreditált vizsgaközpont készíti el az egyes munkafeladatokat.

1. feladattípus: állattenyésztés
2. feladattípus: növénytermesztés, kertészet
3. feladattípus: gépüzemeltetés

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

A) vizsgarész: a rendelkezésre álló időtartam: 30 perc, amelyből a felkészülési idő 15 perc, portfólió védés 15 perc.

B) vizsgarész: a rendelkezésre álló időtartam összesen 120 perc, a szakmai beszélgetés időtartama maximum 15 perc lehet.

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A) vizsgarész: 40 %

B) vizsgarész: 60 % (feladattípusonként 20 – 20 %)

HELYI PROGRAMTANTERV

a

4 0721 05 08 Hentes és húskészítmény-készítő szakma

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás

A helyi programtantervben – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – meghatároztunk az intézményi és a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokat, tananyagtartalmat.

A tantárgyi tartalom meghatározásánál biztosítjuk az elmélet és a gyakorlat együttes oktatásának lehetőségét. Ezzel tudjuk megvalósítani azt a kitűzött célunkat, hogy az elméletben megismert szakmai alaptudást tanulóink a gyakorlatban, saját tantervezésükben elvégezzék és gyakorolják. A gyakorlatokon a gyakorlatot vezető oktató biztosítja a gyakorlati munkavégzés során az elméleti tudás rögzítését.

A szakmai tananyag megvalósítását segíti a közismereti tantárgyakkal – komplex természettudományos tantárgy, matematika és a szabad órakeret terhére meghatározott Digitális kultúra tantárgy – koncentráció.

Célunk az élelmiszeripari ágazati alapoktatás során olyan széleskörű tudás és képesség megszerettetése, ami szükséges és hasznos minden élelmiszeripari ágazati szakmában betöltött munkakör esetén. Az alapoktatás végén a tanulók rálátnak az élelmiszeripari ágazat minden fontos részterületére, ezért megalapozott döntést hozhatnak a szakma kiválasztásánál:

- felismeri és csoportosítja az élelmiszeripar nyersanyagait, azonosítja, hogy mely iparágak használják fel azokat,
- laboratóriumi alpműveleteket végez (tömegmérés, térfogatmérés, oldatkészítés, sűrűségmérés),
- ágazathoz kapcsolódó alapszámításokat végez (százalék, aránypár),
- ismeri és betartja a munkahelyi tűz-, munka-, és környezetvédelmi szabályokat,
- ismeri és betartja a személyi- és az élelmiszer-előállítás higiéniai követelményeit.

A végzett szakemberrel szemben elvárás:

- a fogyasztókhöz eljutó húsokat és húskészítményeket állít elő a vágóállatok biztonságos feldolgozásával,
- vágóüzemben csontoz, darabol, csomagol az elsődleges feldolgozás során,
- az előkészített húsokból főtt-, főtt-füstölt, sózott-pácolt, érlelt termékeket, vörösárut, sonkát, kolbászt, szalámit készít a másodlagos feldolgozás során,
- a sertés-, marha-, juh-, baromfi feldolgozása során kis- és nagyüzemi környezetben élőállat-, alapanyag minőségi- mennyiségi átvételét, annak feldolgozását végzi, melynek során aprít, összemér, kever, tölt, hőkezel és csomagol,

- az élelmiszerüzletekben a vevőkkel kommunikál, kiszolgál, termékre vonatkozó kéréseket megvalósít,
- munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával (4-es szint)/betartásával és betartatásával (5-ös szint) végzi,
- a technológiai gépeket, berendezéseket szakszerűen beállítja és működteti.

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

Évfolyam	1/9. 16 óra/hét	2/10. 25 óra/hét	3/11. 25 óra/hét	A képzés összes óraszama	
Évfolyam összes óraszama	576	900	775	2251	
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
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
	Csővek 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 alpműveletek	126			126
	Munkavédelem és higiénia	36	0	0	36
	Munkavédelem	18			18
	Higiénia	18			18
	Alágazati specializáció	198	0	0	198
	Alágazati specializáció	198			198
	Tanulási terület összóraszáma	558	0	0	558
Húsipari alpműveletek	Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek	0	36	0	36
	A mikroorganizmusok csoportosítása		6		6
	A mikroorganizmusok életműködése		4		4
	Patogén és romlást okozó mikroorganizmusok		4		4
	Húsiparban alkalmazott hasznos mikroorganizmusok		2		2

A tisztító- és fertőtlenítőszeres hatása a mikroorganizmusokra		2		2
A mikroorganizmusok szaporodásának gátlására és/vagy elpusztítására alkalmazott eljárások		2		2
Állatbetegségek		2		2
Élelmiszer-biztonság		7		7
Élelmiszer-biztonsági rendszerek		7		7
Vágóállat-ismeret	0	36	0	36
Vágóállatfajok, -fajták		18		18
A vágóállatok szervezetének felépítése		18		18
Vágástechnológiai alpműveletek és gépek	0	36 +36	0	72
Vágóállat-felvásárlás, vágóállatok szállítása, vágás előkészítése		8		8
Kábitás		12		12
Szűrés, elvéreztetés		8		8
Szörzeteltávolítás, bőrfejtés, tollazat eltávolítás		10		10
Belsőszervek, bélgarnitúra eltávolítása		6		6
Hasítás		10		10
Húsvizsgálat		6		6
Mérlegelés, minősítés		6		6
Hűtés		6		6
Gyártástechnológiai alpműveletek és gépek	0	234 + 18 180 óra gyakorlat +	28 + 3 elmélet	283

		72 óra elmélet		
	A hús összetétele, vágás utáni elváltozásai	10		10
	Romlások	6		6
	Tartósító eljárások	5		5
	Adalékanyagok	10		10
	Burkolóanyagok és csomagolótechnológia	10		10
	A húsipari termékcsoportok főbb termékei	10		10
	Gyártástechnológiai műveletek és gépek	17	21	38
	Gyártástechnológiai alpműveletek alkalmazása, berendezések üzemeltetése	180		180
	Portfolióképzés	4	10	14
	Művelettani és technológiai számítások	0	36	18 + 13
	Technológiai és termelési számítások	18	15	33
	Műveletek	18	16	34
	Tanulási terület összórászáma	0	432	112
Darabolás, csontozás	Félsertés darabolása, csontozása	0	162 + 18	36
	Félsertés darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra	60	12	72
	Bőrös félsertés darabolása, csontozása pácolási célra	60	12	72
	Tőkefélsertés darabolása, csontozása kereskedelmi célra	60	12	72
	Marhanegyed darabolása, csontozása	0	108	36

	Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra		27	9	36
	Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra		27	9	36
	Marhahátsőnegyed darabolása, csontozása gyártástechnológia célra		27	9	36
	Marhahátsőnegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra		27	9	36
	Sovány- és vízibaromfi darabolása, csontozása	0	36	9	45
	Soványbaromfi kereskedelmi darabolása, csontozása		18	5	23
	Vízibaromfi kereskedelmi darabolása, csontozása		18	4	22
	Kereskedelmi értékesítés	0	0	78	78
	Tőkehúsok és húskészítmények mennyiségi és minőségi átvétele			27	26
	Tőkehúsok és húskészítmények elhelyezése a hűtőpultokban			26	26
	A vásárlók kiszolgálása és tájékoztatása			25	25
	Tanulási terület összóraszáma	0	324	159	483
Vágástechnológiák	Sertésvágás-technológiák	0	0	90	90
	A forrázásos sertésvágás műveletei			90	90
	Szarvasmarhavágás-technológiák	0	0	72	72
	A magaspályás marhavágás műveletei			72	72
	Baromfivágás-technológiák	0	0	18	18
	A soványbaromfi-vágás műveletei			9	9
	A vízibaromfi-vágás műveletei			9	9
	Tanulási terület összóraszáma	0	0	180	180

	MÁSODLAGOS FELDOLGOZÁS			GY: 173 E: 93	266
Másodlagos feldolgozás	Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása	0	0	Gyakorlat 80 óra	118
	Vörösáruk, felvágottak, füstölt, főtt kolbászok és belsőségből készülő húskészítmények gyártástechnológiája			Elmélet 38 óra	
	Nyers töltelékes húskészítmények előállítása	0	0	23 óra gyakorlat	43
	Nyers kolbászok, Szalámifélék, gyorsérlelésű-fermentált kolbászok, szalámik előállítása			20 óra elmélet	
	Pácolt termékek előállítása	0	0	35 óra gyakorlat	55
	Hagyományos pácolási és gyorspácolás technológiák			20óra elmélet	
	Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása	0	0	35 óra gyakorlat	50
	Étkezési szalonnák előállítása			15 óra elmélet	
	Hagyományos zsirgyártás				
	Késztermékvizsgálat	0	54 + 18 iskola	0	72
	Húskészítmények érzékszervi bírálata		17		17
	Húskészítmények szárazanyagtartalmának vizsgálata		15		15

	Húskészítmények sótartalmának meghatározása		20		20
	Pácoldat sűrűségének meghatározása		20		20
	Tanulási terület összóraszáma	0	72	266	338
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	0	72	36 + 10	118
	Gazdasági alapismeret		18		18
	Vállalkozás alapítása		18		18
	Vállalkozás működtetése		36	46	82
	Tanulási terület összóraszáma	0	72	46	118
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	140		

10. évfolyamon

- A szabad szakmai órakeret felhasználása – sertés és marhavágás, valamint sertés és marha csontozása – a gyakorlati óraszám nagyobb arányú növelésével és az elmélet-gyakorlat koncentráálásának biztosításával.

A további pontosítás a duális képzőhely kialakított programjával egyeztetve.

Késztermék vizsgálat gyakorlat tananyagtartalma az iskolai laboratóriumban – az intézmény vágópontjának és csontozó-daraboló tanműhelyének bevonásával végezhető. A Késztermék vizsgálat gyakorlatot külön tantárgyként értékeljük.

11. évfolyamon

- A Másodlagos feldolgozás tantárgy foglalja magába az eredeti programterv alább felsorolt tantárgyait:

- Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása
- Nyers, töltelékes húskészítmények előállítása
- Pácolt termékek előállítása
- Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása

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.

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. Ennek figyelembevételével és duális képzőpartnerünk ajánlásával alakítottuk ki a helyi programtanmenetünket.

Ágazati alapvizsga

Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

Írásbeli vizsga: Élelmiszeripari alapismeretek

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A vizsgatevékenység értékelése az Értékelési útmutató alapján történik.

szempontjai: Értékelési útmutató alapján Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte.

Gyakorlati vizsga: Élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat

Komplex gyakorlati vizsgafeladat: Élelmiszeripari alapműveletet végez:

- anyagokat kiválaszt,
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- élelmiszeriparban használt anyagok egyes fizikai vagy kémiai tulajdonságait méri, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- - élelmiszeriparban használt munkadarabot, fél- vagy készterméket állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- - meghatározott munkaműveleteket hajt végre.

Az iskola – saját lehetőségeinek figyelembevételével - a fenti tevékenységek közül legalább négyet tartalmazó tételsort állít össze.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 50 %-át elérte.

A szakmai vizsga

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

Vizsgarészek

Központi interaktív vizsga

1. rész: húsipari technológia (60%),
2. rész: húsipari gépek és berendezések (15%)
3. rész: minőségbiztosítás és gazdasági ismeretek (10%)
4. rész: szakmai számítások (15%)

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

Projektfeladat

Vizsgarészek

1. Vizsgarész: vágástechnológiai műveletek elvégzése szennyezett vagy tiszta övezetben, majd szakmai beszélgetés.
2. Vizsgarész: bőrös, vagy lehúzott félsertés, marha negyedtest darabolása-csontozása meghatározott célra, majd szakmai beszélgetés.
3. Vizsgarész: egy hőkezeléssel tartósított töltelékes, vagy egyéb húskészítmény gyártástechnológiájának végrehajtása, a szükséges dokumentáció vezetésével, majd szakmai beszélgetés.
4. Vizsgarész: elvégzi a hűtőpult előírások szerinti berendezését és kiszolgálja a vásárlót, majd szakmai beszélgetés.
5. Vizsgarész: a vizsgázó bemutatja a portfóliót: 5-10 percben ismerteti a bizottsággal a portfóliója tartalmát, a szakmai fejlődést, előrehaladást, az elért célokat.

A portfólió készítése a 10-11. évfolyamon történik – a képzőhely útmutatása szerint.

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszerkönyv húskészítményekre vonatkozó fejezetét, gyártmánylapot, minőségbiztosítási dokumentumokat. A vizsgán számológép használható.

A szakmai vizsga eredményét meghatározza:

Ágazati alapvizsga: 10 %,

Szakmai vizsga: 90%

HELYI PROGRAMTANTERV

ÉLELMISZERIPAR ágazathoz tartozó

4 0721 05 12 Pék-cukrász szakmához

Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás

A pék-cukrász munkaterületei, tevékenységei:

- kiszámolja és kiméri a szükséges nyersanyagokat,
- cukrásztechnológiai alpműveleteket végez,
- cukrászati félkész- és késztermékeket készít,
- igényeknek megfelelően egyszerű díszítő műveleteket végez a termékeken,
- munkája során fagyaltot, parfét és pohárkrémet készít,
- kenyereket, péksüteményeket és finom pékárúkat készít hagyományos és korszerű eljárásokkal,
- a korszerű technológiáknak megfelelően sütőipari termékeket fagyaszt, és kelesztést készletet,
- megadott összetételek és technológiák alapján képes célzott táplálkozási igényt kielégítő termékeket készíteni,
- munkája során ellenőrzi a nyersanyagok és a késztermékek minőségét, erről dokumentációt vezet,
- a munkájához szükséges technológiai berendezéseket és gépeket igény szerint beállítja, kezeli, tisztán tartja az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával,
- a hulladékokat a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően kezeli, környezettudatos magatartással végzi a munkáját,
- munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával (4-es szint)/betartásával és betartatásával (5-ös szint) végzi.

Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

Az alapoktatás olyan általános és széleskörű tudás és képesség megszerzését biztosítja, ami szükséges és hasznos minden élelmiszeripari ágazati szakmában betöltött munkakör esetén.

Az alapoktatás végén a tanulók rálátnak az élelmiszeripari ágazat minden fontos részterületére, ezért megalapozott döntést hozhatnak a szakma kiválasztásánál.

- Irányítással élelmiszer-feldolgozási alpműveleteket végez: tárol, osztályoz, tisztít, aprít, kever, termikus műveletek végez (hűt, fagyaszt, főz, süt), csomagol.
- Felismeri és csoportosítja az élelmiszeripar nyersanyagait, azonosítja, hogy mely iparágak használják fel azokat.
- Rendelkezik az élelmiszer-előállításához szükséges műszaki alapismeretekkel: felismeri az élelmiszeriparban használatos szerkezeti anyagokat (fémek és nemfémek),

- 3D makett alapján vetületi ábrát készít geometriai alapelemekről (téglatest, henger, kúp), felismeri az alapvető gépelemeket (kötő gépelemek, hajtáselemek).
- Laboratóriumi alapműveleteket végez (tömegmérés, térfogatmérés, oldatkészítés, sűrűségmérés).
- Ágazathoz kapcsolódó alapszámításokat végez (százalék, aránypár).
- Ismeri és betartja a munkahelyi tűz-, munka-, és környezetvédelmi szabályokat.
- Ismeri és betartja a személyi- és az élelmiszer-előállítás higiéniai követelményeit.

A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

A programtervvel 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 óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		1/9. 16 óra/hét	2/10. 25 óra/hét	3/11. 25 óra/hét	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja		576	900	782	2258
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
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
	Csővek 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 alpműveletek	126			126
	Munkavédelem és higiénia	36	0	0	36
	Munkavédelem	18			18
	Higiénia	18			18
	Álágazati specializáció	198	0	0	198
	Álágazati specializáció	198			198
	Tanulási terület összórászama	558	0	0	558
Sütő- és cukrászipari ismeretek	Sütőipari ismeretek	0	54 + 36	62	152
	Sütőipari anyagok		25		25
	A sütőipari technológia szakaszai		28		28
	Kenyérfélék		17		17
	Péksütemények		20	16	36
	Finompékárúk			26	26
	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek			8	8
	Egyedi technológiák			8	8
	Hagyományos sütőipari termékek			4	4
Szakmai gépek	Szakmai gépek	0	72	67 + 10	149
	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		4	16	20
	Kelesztők			10	10
	Kemencék és sütők			16	16
	A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései			6	6

Cukrászati gépek és berendezések		36	19	55
Sütőipari termékek készítése	0	252	186 + 31	469
A raktározás és előkészítés műveletei		50		50
Technológiai műveletek		144		144
Kenyérbiztosítás		12	72	84
Péksütemények és finompékárak készítése		30	115	145
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése		10	20	30
A pékség működése		6	10	16
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás	0	72	0	72
Nyersanyagvizsgálatok		20		20
Késztermékvizsgálatok		20		20
Minőség szabályozás		10		10
Üzemi minőségbiztosítási feladatok		22		22
Cukrászati ismeretek	0	72 + 36	62	170
Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek		28		28
Cukrászati félkész termékek		22		22
Cukrászati tészták, uzsonnasütemények		20		20
Kikészített sütemények		22	20	32
Teasütemények		16	10	20
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek			8	8
Díszítési műveletek			8	8
Bonbonok			8	8
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek			8	8
Cukrászati termékek készítése	0	252	184 + 33	469
Cukrászati előkészítő műveletek		35		35
Cukrászati félkész termékek készítése		45		45
Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése		72		72

	Kikészített sütemények készítése		55	114	169
	Teasütemények készítése		45	30	75
	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek készítése			20	20
	Díszítési műveletek			25	25
	Bonbonok készítése			16	16
	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek készítése			12	12
	Tanulási terület összóraszám	0	774	561	1335
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	0	18	49	67
	Gazdasági alapismeret		18		18
	Vállalkozás alapítása			18	18
	Vállalkozás működtetése			31	31
	Tanulási terület összóraszám	0	18	49	67
Portfóliókészítés	Portfóliókészítés	0	36	36	72
	A portfóliókészítés alapjai		4		4
	Bemutakozás, célkitűzés		4		4
	Dokumentumgyűjtés		28	32	60
	Összegzés, reflexió			4	4
	Tanulási terület összóraszám	0	36	36	72
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	140		

Iskolai tanműhelyben és élelmiszervizsgáló laboratóriumában folynak a 9. évfolyam Élelmiszeripari alapismeretek tanulási terület Élelmiszervizsgálat, Alapozó gyakorlatok és Ágazati specifikáció gyakorlatok.

Iskolai tanműhelyben és laboratóriumában tartandó a 10. évfolyam Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás laboratóriumi vizsgálatai, a szabályozási feladatokat üzemlátogatásokon végezhetik a tanulók.

A 10. évfolyamon a szakirányú oktatás óraszámát 72 órával emeltük:

36 óra a Sütőipari ismeretek tantárgy órakeretének emelése – az iskolai tanműhelyben közös sütési gyakorlatok – elméleti koncentrációval.

36 óra a Cukrászati ismeretek tantárgy órakeretének emelése – az iskolai tanműhelyben közös sütés gyakorlat – elméleti koncentrációval.

A 11. évfolyamon a szakirányú oktatás óraszámát 74 órával emeltük:

10 óra Szakmai gépek tantárgy – a sütőipari és cukrászati gépek működésének biztonságos megismerésére – iskolai tanműhelyi gépüzemeltetés koncentrálással.

31 óra Sütőipari termékek készítése tantárgy – a sütőipari termékek készítésének biztonságos megismerése – iskolai tanműhelyi körülmények között a tudás elmélyítése.

33 óra Cukrászati termékek készítése tantárgy – a cukrászati termékek készítésének biztonságos megismerése – iskolai tanműhelyi körülmények között a tudás elmélyítése.

Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmiszeripari alapismeretek

A vizsgatevékenység leírása

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A feladatsornak legalább 15, legfeljebb 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok ahol csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 20%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Értékelési útmutató alapján Az értékelés százalékos formában történik. A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte.

Gyakorlati feladat

A vizsgatevékenység megnevezése: élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat

A vizsgatevékenység egy részből áll:

Komplex gyakorlati vizsgafeladat Élelmiszeripari alpműveletet végez, melynek során:

- anyagokat kiválaszt,
- a rendelkezésre bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- élelmiszeriparban használt anyagok egyes fizikai vagy kémiai tulajdonságait méri, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- élelmiszeriparban használt munkadarabot, fél- vagy készterméket állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- meghatározott munkaműveleteket hajt végre.

Az iskola - saját lehetőségeinek figyelembevételével - a fenti tevékenységek közül legalább négyet tartalmazó tételsort állít össze.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 80%

- a megadott művelet szakszerű elvégzése 30%
- a munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata 30%
- a megadott műveleti sorrend betartása 10%
- a mérés pontossága, 10%
- a munkavégzés esztétikája 10%
- a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 50 %-át elérte.

-

- **A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

A vizsgatevékenység megnevezése: Sütő- és cukrászipari termékek készítése és portfólió készítés

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Sütő- és cukrászipari termékek készítésének ismertetése, gépek és berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniai előírásainak ismertetése, valamint szakmai számítási feladatok elvégzése.

A vizsgatevékenység leírása

- 1.) Sütőipari termékek készítésének ismertetése: a szakmára jellemző sütőipari termék készítésének ismertetése. Sütőipari termékek (kenyerek, péksütemények, finom pékáruk) gyártástechnológiája, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok, zsemlemorzsa készítés. (35 %).
- 2.) A szakmára jellemző cukrászipari termék készítésének ismertetése, cukrászipari termékek (uzsonna-, kikészített-, teasütemények, fagylaltok, parfék, pohárkrémek, bonbonok) készítésének műveletei, a hozzájuk tartozó félkész-termékek előállítás (35 %).
- 3.) Ábra (rajz, fénykép) segítségével egy sütő- és egy cukrászipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %).
- 4.) Szakmai számítási feladatok: egy sütőipari és egy cukrászipari termék anyagszükségletének számítása, adott termékmennyiség és megadott termékösszetétel alapján. (20 %) megadott termékmennyiség és megadott összetétel alapján.

Értékelés útmutató alapján történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerzhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

Projektfeladat

1. A portfólió bemutatása

- 10-11. évfolyamon félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges.

A portfólió értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10 %

A portfólió akkor fogadható el, ha tartalma alapján legalább 40 %-osra értékelhető:

- közvetlenül a szakmához köthető dokumentumok mennyisége és tartalma, formai megvalósítása (40 %),
- a tanuló tudása, teljesítménye, elért eredmények (40 %), – a tanulási folyamat, kompetenciák fejlődésének bemutatása, attitűd tulajdonságok (20 %).

2. Sütőipari termékek készítése és bemutatása

A következő nyolc feladatsorból egy feladat végrehajtása:

1. A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján búza- vagy rozsos- vagy rozskenyerek készítése kovászos tésztakészítési eljárással, többféle tömegben és alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy
2. A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján vizes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy
3. A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tejes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy
4. A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján dúsított tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése, vagy
5. A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tojással dúsított tésztából készült finom pékárúk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy
6. A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján omlós tésztából készült finom pékárúk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy
7. A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján leveles tésztából készült finom pékárúk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy
8. A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, egyedi táplálkozási igényt kielégítő termék készítése, a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

A vizsga során a vizsgázó

- A rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket a munkavédelmi előírások betartásával üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi.
- Az elkészült terméken tömeg és érzékszervi ellenőrzést végez.
- Az elkészült termékeket a vizsgabizottságnak bemutatja, és szakmai beszélgetés keretében röviden ismerteti az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit.
- A feladatoknak tartalmaznia kell vajjal készült termékeket és hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeket is.
- A termékek elkészítéséhez kovászpótló készítmény, élelmiszer imitátumok és a tésztakészítéshez használt kész keverékek nem használhatók fel.
- A termékek között szerepelnie kell töltelékes terméknek is.
- A feladatok között szerepelnie kell olyan terméknek is, amely tésztájához zsiradékként vajat használnak fel.

A feladatsornak a felsorolt termékcsoportok mindegyikét le kell fednie azzal, hogy a vizsgázó a kihúzott feladata alapján egy termékcsoport termékeit készíti el.

A vizsgarész megoldására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc.

A sütőipari termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc. A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

A vizsgarész értékelésének szempontjai:

-A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),

Termékkészítés szakszerűsége (35%),

Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (35 %),

Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10%)

Termékkészítés higiénája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %).

A vizsgarész akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte. A vizsgatevékenység csak akkor fogadható el, ha az elkészült termékek megfelelnek a jogszabályban rögzített minőségi követelményeknek.

3. Cukrászipari termékek készítése

Meghatározott darabszámban, a rendelkezésre bocsátott vagy saját anyaghányad segítségével, kétféle cukrászipari termék készítése az alábbiak szerint:

– egy uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése,

– egy kikészített sütemény készítése és a terméken egyszerű díszítő műveletek elvégzése.

A munka során a vizsgázó

- A rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket a munkavédelmi előírások betartásával üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi.

- Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően minősíti, a termék gyártásával kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit.

A cukrászipari termékek készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc. A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

A vizsgarész megoldására rendelkezésre álló időtartam: 360 perc.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: összesen 660 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

Cukrászipari termékek készítésének értékelése:

– Termékkészítés szakszerűsége (35%),

– Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze és a díszítés kivitelezése (55%), – Termékkészítés higiénijája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %),

A vizsgarész akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte. A vizsgarész csak akkor fogadható el, ha az elkészült termékek megfelelnek a jogszabályban rögzített minőségi követelményeknek.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

A szakmai vizsga Projektfeladat részének értékelése

- portfólió (10 %),
- sütőipari termékek készítése és bemutatása (45 %),
- cukrászipari termékek készítése (45 %).

A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek

- Az interaktív vizsga lebonyolításához a vizsga ideje alatt rendszergazda jelenléte.
- A projekt vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs. Az interaktív vizsgához rendszergazda jelenléte.

A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:

- Ágazati alapvizsga: 10%,
- Szakmai vizsga: 90% .

PORTFÓLIÓ KÉSZÍTÉSE

A portfólió – olasz eredetű szó –, jelentése dosszié, dokumentum gyűjtemény. Amikor portfóliót készítünk, dokumentumokat gyűjtünk és válogatunk össze, valamilyen tevékenységünkről.

A tanulói portfólió előre meghatározott cél- és szempontrendszer alapján összeállított munkáinak gyűjteménye. Önálló, aktív és kutató szemléletű tanulási-, önvizsgálati- és önértékelő dokumentumgyűjtemény.

A tanulói portfólió dokumentumgyűjteménye a diák munkáiból a szakmai képzés ideje alatt összeállított gyűjtemény, mely bemutatja a készítő fejlődését és eredményeit egy bizonyos tanulási területen, tartalmazza az összeállításra vonatkozó és az értékelési szempontokat, az önreflexiót.

A tanulási folyamatot bemutató portfólió segítheti a tanulót

- a tanulási út áttekintésében,
- személyiségének és tudásának fejlődésének áttekintésében,
- valamely program, kísérlet, tanulmányi út tapasztalatainak felelevenítésében,
- a dokumentumok készítése során nyelvi- és gondolkodási képességeinek fejlesztésében.

Az oktató/vizsgáztató számára az ágazati alapvizsgára, vagy a szakmai vizsgára összeállított tanulói portfólió terjedelme, szakmai tartalma, formai és esztétikai kivitelezése, a dokumentumokban és a portfólió bemutatása során a szakmai szóhasználat lehetőséget ad a tanuló szakma fejlődésének értékelésére.

A **Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK)** a Mezőgazdasági- és az Élelmiszeripari ágazatban tanulók számára előírja a portfólió készítésnek kötelezettségét. A dokumentumgyűjtemény a bemutatja a vizsgázó a szakmatanulásának legfontosabb állomásait, a vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét.

A dokumentumgyűjtemény kötelező elemek mellett szabadon választott dokumentumokat tartalmaz.

Tanulói portfóliót készítenek:

- **a 9. Gazda osztály tanulói az ágazati alapvizsgára:** a vizsga napján történő szóbeli bemutatásra, és az ahhoz kapcsolódó szakmai kérdések megválaszolására.
- **a 10. Mezőgazdasági technikus osztály tanulói az ágazati alapvizsgára:** a vizsga napján történő szóbeli bemutatásra, és az ahhoz kapcsolódó szakmai kérdések megválaszolására.
- a szakképesítésre felkészítő szakmai képzés **szakmai vizsgájára a 11. illetve a 13. osztály** tanulói a szakmai vizsga Projektfeladat kötelező részeként.

A szakmák Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) előírása szerint a portfólió készítésének szabályai

1.

A 9. Gazda osztály és a 10. Mezőgazdasági technikus osztály tanulóinak az alapvizsgára készítendő portfóliója

A portfólió terjedelme minimum 4 oldal A/4-es méretű, kézzel, vagy géppel írt dokumentum, ábrákkal, képekkel kiegészítve – a vizsgán bemutatásra 16 diából álló PowerPoint prezentáció.

A portfólió és a bemutatását segítő PowerPoint prezentáció beadási határideje: a vizsga napja előtt két héttel.

A portfólió **kötelező eleme** a választott helyszín, terület, növény vagy állat részletes bemutatása.

A portfólió dokumentumai lehetnek szakmai előadások, bemutatók, üzem- illetve céglátogatások jegyzetei, beszámoló szakmai gyakorlatokról, állati vagy növényi folyamatok megfigyelése, éghajlati és/vagy talajtani megfigyelések leírása.

2.

A Mezőgazdasági technikus Állattenyésztő szakirány tanulójának szakmai vizsgára készítendő portfóliója

A portfólió a technikus képzés során készült projektmunka, a tanuló személyes dokumentumainak gyűjteménye. Tartalmazza a tanuló hosszabb időszakon át végzett egyéni munkáját, a kiadott egyéni feladatokat, tapasztalatokat, szakmai tevékenységét.

A portfólió kézzel, vagy géppel írt dokumentumok gyűjteménye, ábrákkal, képekkel kiegészítve. A kötelező dokumentumok 2-5 oldal terjedelműek.

A dokumentumok a vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye.

A vizsgán bemutatásra 15 diából álló PowerPoint prezentáció készül.

A portfólió és a bemutatását segítő PowerPoint prezentáció beadási határideje: a vizsga napja előtt harminc nappal.

A tanulói portfólió **kötelező elemei:**

- a 12-ik évfolyamot követő összefüggő nyári gyakorlaton végzett munkák dokumentálása, összefoglalása, a gyakorlati munkanapló legfontosabb elemeinek, eredményeinek kiemelésével, melyet a kijelölt mentoroktató/kísérő oktató értékeli.
- a tanuló a 12-ik évfolyam második félévében kiválaszt egy gazdasági állatot, amely életjelenségeit rendszeresen figyelemmel kíséri, azt dokumentálja, kutatásokat végez, kutatási eredményeit rögzíti.
- Europass önéletrajz.

A portfólió tartalmazhat szöveges, rajzos, fotós, animációs, filmes részeket, vagy hanganyagot, prezentációt, belekerülhetnek egyes dolgozatok is. Szerepeljenek benne a sikeres tanulmányi és verseny eredmények, a gyakorlaton elvégzett munkák, vagy az otthoni szakmai tevékenységek eredményei, a megismert új technológiák, a megtermelt növények, a felnevelt állatok fényképei. A szakmai fejlődés bemutatása mellett az iskolán kívüli sikerekről is készülhetnek fényképek, bemutatók, amelyek a tanuló életpálya elképzeléseit érzékeltetik.

Javasolt egy olyan dokumentum is, mely megmutatja, hogy a vizsgázó legalább egy idegen nyelven szakirodalmat olvas (pl.: egy idegen nyelven tanulmányozott szakcikk fordítása, értelmezése, véleményezése).

A dokumentumokhoz szorosan kapcsolódik a jelölt reflexiója, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

3.

A Mezőgazdasági technikus Növénytermesztő szakirány tanulójának szakmai vizsgára készítendő portfóliója

A portfólió a technikus képzés során készült projektmunka, a tanuló személyes dokumentumainak gyűjteménye. Tartalmazza a tanuló hosszabb időszakon át végzett egyéni munkáját, a kiadott egyéni feladatokat, tapasztalatokat, szakmai tevékenységét.

A portfólió kézzel, vagy géppel írt dokumentumok gyűjteménye, ábrákkal, képekkel kiegészítve. A kötelező dokumentumok 2-5 oldal terjedelműek.

A dokumentumok a vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye.

A vizsgán bemutatásra 15 diából álló PowerPoint prezentáció készül.

A portfólió és a bemutatását segítő PowerPoint prezentáció beadási határideje: a vizsga napja előtt harminc nappal.

A tanulói portfólió **kötelező elemei:**

- A 12-ik évfolyamot követő, összefüggő nyári gyakorlaton végzett munkák dokumentálása, összefoglalása, a gyakorlati munkanapló legfontosabb elemeinek, eredményeinek kiemelésével, melyet a kijelölt mentoroktató/kísérő oktató értékeli.
- A tanuló a 12-ik évfolyam második félévében kiválaszt egy szántóföldi növényt, amely életjelenségeit rendszeresen figyelemmel kíséri, azt dokumentálja, kutatásokat végez, kutatási eredményeit rögzíti.
- Europass önéletrajz.

A portfólió tartalmazhat szöveges, rajzos, fotós, animációs, filmes részeket, vagy hanganyagot, prezentációt, belekerülhetnek egyes dolgozatok is. Szerepeljenek benne a sikeres tanulmányi és verseny eredmények, a gyakorlaton elvégzett munkák, vagy az otthoni szakmai tevékenységek eredményei, a megismert új technológiák, a megtermelt növények, a felnevelt állatok fényképei. A szakmai fejlődés bemutatása mellett az iskolán kívüli sikerekről is készülhetnek fényképek, bemutatók, amelyek a tanuló életpálya elképzeléseit érzékeltetik.

Javasolt egy olyan dokumentum is, mely megmutatja, hogy a vizsgázó legalább egy idegen nyelven szakirodalmat olvas (pl.: egy idegen nyelven tanulmányozott szakcikk fordítása, értelmezése, véleményezése).

A dokumentumokhoz szorosan kapcsolódik a jelölt reflexiója, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

4.

A Közszolgálati technikus szakma tanulójának szakmai vizsgára készítendő portfóliója

Az értékelési célból összeállított portfólió olyan dokumentumok (papír alapú vagy digitális formátumú anyagok) gyűjteménye, amelyek rálátást engednek a tanulónak a rendészet és közszolgálat területen szerzett tudására, jártasságára, hozzáállására. A portfólió a vizsgázó teljes oktatási időszakát átölelheti.

A portfólió kézzel, vagy géppel írt dokumentumok gyűjteménye, ábrákkal, képekkel kiegészítve.

A dokumentumok a vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye.

A vizsgán bemutatásra 15 diából álló PowerPoint prezentáció készül.

A portfólió és a bemutatását segítő PowerPoint prezentáció beadási határideje: a vizsga napja előtt harminc nappal.

A tanulói portfólió **kötelező elemei:**

- Lőgyakorlat dokumentációja (lőlapok) önreflexióval.
- Továbbá minimum kettő egyéb elem az alábbiakból:
 - a tanév során elvégzett gyakorlati foglalkozás keretében megismert, az egyes kormányzati, hagyományos vagy mobil formában működő ügyfélszolgálati szolgáltatások dokumentált bemutatása ügyfelek véleményének, tapasztalatának kikérdezésével alátámasztottan;
 - a tanév során elvégzett gyakorlati foglalkozás keretében megismert igazgatási cselekményekről anonimizált dolgozatban történő beszámoló (pl. a fogyatékkal élő személyekkel való bánásmód bemutatása, akadálymentes ügyfélszolgálat ismertetése; a kormányhivatali szervezeti struktúra és rendszer bemutatása);
 - a tanév során elvégzett gyakorlati foglalkozás keretében megismert, egyes közigazgatási hatósági eljárási cselekmények anonimizált bemutatása az adott eljárási cselekményhez kapcsolódó dokumentum elkészítésével;
 - tanulmányi versenyeredmények;
 - legalább „B1” típusú államilag elismert komplex nyelvvizsga bizonyítvány, vagy rendészeti szaknyelvi nyelvvizsga;
 - egyéb szakmai, sport vagy tanulmányi elismerések, díjak, jutalmak;
 - a tanulmányai alatt készült, olyan szakmai tartalmú produktum, elért siker, melyet a tanuló saját fejlődése szempontjából értékesnek ítél meg;
 - egyéb, a közszolgálati alapkompenciák kialakulását, fejlesztését segítő tevékenységekről szóló igazolás (pl. polgárőri szolgálat, társadalmi felelősségvállalást erősítő önkéntes tevékenység – közösségi szolgálat, tartalékos katonai szolgálat stb.).

A tanuló mindegyik kiválasztott portfólióelemhez önreflexiót ad, hogy miért volt számára fontos vagy nagy kihívás, illetve mit tanult szakmailag, emberileg az adott elem megszerzése során.

5.

A Gazda szakma Állattenyésztő szakirány tanulójának szakmai vizsgára készítendő portfóliója

A szakirány választását követően az összefüggő nyári gyakorlat és a harmadik évfolyam elvégzése során kidolgozza személyes dokumentumát, majd a szakmai vizsgán beszámol tevékenységéről.

A portfólió kézzel, vagy géppel írt dokumentumok gyűjteménye, ábrákkal, képekkel kiegészítve.

A dokumentumok a vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye.

A vizsgán bemutatásra 15 diából álló PowerPoint prezentáció készül.

A portfólió és a bemutatását segítő PowerPoint prezentáció beadási határideje: a vizsga napja előtt harminc nappal.

A tanulói portfólió **kötelező elemei:**

- Egy gazdasági állat (faj, fajta, csoport, egyedi állat) életjelenségeit egy gazdasági éven keresztül folyamatosan figyelemmel kíséri, dokumentálja, oktatói, oktatói segítségével értékeli, tapasztatait rögzíti. Megfigyeli a választott gazdasági állat tartásának és takarmányozásának, fejlődésének változásait, a gazdaságban és az élelmiszerellátásban betöltött szerepét – 2-5 oldalas terjedelemben, fényképekkel, rajzzal, leírással.
- Az összefüggő nyári gyakorlaton végzett munkák összefoglalása, a gyakorlati munkanapló legfontosabb elemeinek, eredményeinek kiemelésével – 2-3 oldalas terjedelemben fényképekkel, rajzzal, leírással.
- Europass önéletrajz.

A portfólió tartalmazhat szöveges, rajzos, fotós, animációs, filmes, vagy hanganyagot, prezentációt. Szerepelhetnek benne a sikeres iskolai, vagy tanulmányi versenyek eredményei, a gyakorlaton elvégzett munkák, az otthoni szakmai tevékenységek, a megismert új technológiák, a gondozott növények fényképei, belekerülhetnek egyes dolgozatok. A szakmai fejlődés bemutatása mellett az iskolán kívüli sikerekről is készülhetnek fényképek, bemutatók, amelyek a tanuló életpályá elképzeléseit érzékeltetik.

Javasolt egy olyan dokumentum is, mely megmutatja, hogy a vizsgázó legalább egy idegen nyelven szakirodalmat olvas (pl.: egy idegen nyelven tanulmányozott szócikk fordítása, értelmezése, véleményezése).

A dokumentumokhoz szorosan kapcsolódik a jelölt reflexiója, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

6.

A Gazda szakma Növénytermesztő szakirány tanulójának szakmai vizsgára készítendő portfóliója

A szakirány választását követően az összefüggő nyári gyakorlat és a harmadik évfolyam elvégzése során kidolgozza személyes dokumentumát, majd a szakmai vizsgán beszámol tevékenységéről.

A portfólió kézzel, vagy géppel írt dokumentumok gyűjteménye, ábrákkal, képekkel kiegészítve.

A dokumentumok a vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye.

A vizsgán bemutatásra 15 diából álló PowerPoint prezentáció készül.

A portfólió és a bemutatását segítő PowerPoint prezentáció beadási határideje: a vizsga napja előtt harminc nappal.

A tanulói portfólió **kötelező elemei:**

- Egy gazdasági növény életjelenségeit fejlődése során folyamatosan figyelemmel kíséri, dokumentálja, oktatói, oktatói segítségével értékeli, tapasztatait rögzíti. Bemutatja, dokumentálja a talajelőkészítést, a magvetést/ültetést, gondozást, a betakarítást, oktatói, oktatói segítségével értékeli, tapasztatait rögzíti.

Megfigyeli a választott gazdasági növény fejlődésének változásait, a gazdaságban és az élelmiszerellátásban betöltött szerepét – 2-5 oldalas terjedelemben, fényképekkel, rajzzal, leírással.

- Az összefüggő nyári gyakorlaton végzett munkák összefoglalása, a gyakorlati munkanapló legfontosabb elemeinek, eredményeinek kiemelésével – 2-3 oldalas terjedelemben fényképekkel, rajzzal, leírással.
- Europass önéletrajz.

A portfólió tartalmazhat szöveges, rajzos, fotós, animációs, filmes, vagy hanganyagot, prezentációt. Szerepelhetnek benne a sikeres iskolai, vagy tanulmányi versenyek eredményei, a gyakorlaton elvégzett munkák, az otthoni szakmai tevékenységek, a megismert új technológiák, a gondozott növények fényképei, belekerülhetnek egyes dolgozatok. A szakmai fejlődés bemutatása mellett az iskolán kívüli sikerekről is készülhetnek fényképek, bemutatók, amelyek a tanuló életpálya elképzeléseit érzékeltetik.

Javasolt egy olyan dokumentum is, mely megmutatja, hogy a vizsgázó legalább egy idegen nyelven szakirodalmat olvas (pl.: egy idegen nyelven tanulmányozott szakcikk fordítása, értelmezése, véleményezése).

A dokumentumokhoz szorosan kapcsolódik a jelölt reflexiója, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

7.

A hentes és húskészítmény készítő szakma tanulójának szakmai vizsgára készítendő portfóliója

A portfólió kézzel, vagy géppel írt dokumentumok gyűjteménye, ábrákkal, képekkel kiegészítve.

A dokumentumok a vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye.

A vizsgán bemutatásra 15 diából álló PowerPoint prezentáció készül.

A portfólió és a bemutatását segítő PowerPoint prezentáció beadási határideje: a vizsga napja előtt harminc nappal.

A tanulói portfólió **kötelező elemei:**

- a dokumentumoknak tartalmaznia kell olyan elemeket, amelyeken egyértelműen megállapítható, hogy a vizsgázó legalább egy idegen nyelven szakirodalmat olvas,
- Europass önéletrajz.

A portfólió tartalmazhat tanulói munkákat, produktumok készítésnek leírását, fényképeit, munkanapló részletet, laboratóriumi mérési jegyzőkönyvet, adott technológia feladat elvégzéséhez kapcsolódó ábragyűjteményt, szakmai számítást, dolgozatot, fotó/videofelvételt, ami a tanuló elvégzett munkájáról, teljesítményéről szól, versenyeredményt, iskolán kívül végzett szakmai tevékenységről fotó/videofelvételt, amelyet a tanuló érdemesnek tart a bemutatásra, külföldi tanulmányútról készített beszámolót.

A dokumentumokhoz szorosan kapcsolódik a jelölt reflexiója, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

8.

A pék-cukrász szakma tanulójának a szakmai vizsgára készítendő portfóliója

A portfólió kézzel, vagy géppel írt dokumentumok gyűjteménye, ábrákkal, képekkel kiegészítve.

A dokumentumok a vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye

A vizsgán bemutatásra 15 diából álló PowerPoint prezentáció készül.

A portfólió és a bemutatását segítő PowerPoint prezentáció beadási határideje: a vizsga napja előtt harminc nappal.

A tanulói portfólió **kötelező elemei:**

- a portfóliónak tartalmaznia kell a vizsgázó által legalább egy idegen nyelven tanulmányozott idegen nyelvű szakmai dokumentumot,
- Europass önéletrajz.

A portfólió tartalmazhat a szakmai munkához köthető dokumentumokat: tanulói munkákat, produktumok készítésnek leírását, fényképeit, munkanapló részletet, laboratóriumi mérési jegyzőkönyvet, adott technológia feladat elvégzéséhez kapcsolódó ábragyűjteményt, szakmai számítást, dolgozatot, fotó/videofelvételt, ami a tanuló elvégzett munkájáról, teljesítményéről szól, versenyeredményt, iskolán kívül végzett szakmai tevékenységről fotó/videofelvételt, amelyet a tanuló érdemesnek tart a bemutatásra, oktatói dicséretet, projektmunka, vagy technológiai folyamat bemutatását, múzeumlátogatások dokumentálását, szakmához köthető rendezvények, szakmai beszélgetések dokumentumait, külföldi tanulmányútról készített beszámolót.

A dokumentumokhoz szorosan kapcsolódik a jelölt reflexiója, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

Iskolánk az alábbiakat várja el a portfólió készítéssel kapcsolatban

A vizsgán bemutatandó tanulói portfóliót a tanuló pedagógus segítségével, de önállóan készíti. A tanuló célirányos és következetes munkájának eredménye – a tanulmányi idő alatt összegyűjtött kézzel írt, vagy géppel készült, vagy szkennelt dokumentumok, fényképek, dolgozatok, munkanapló részletek és egyéb a szakmatanuláshoz köthető dokumentumoknak vizsgára válogatott gyűjteménye.

A portfólió dokumentumainak formai követelményei

- A dokumentumok kézzel, vagy géppel készíthetők.
- A kézírással készült dokumentumok legyenek olvashatók.
- Amennyiben a dokumentum géppel készül, formai követelmény: Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó.

A **gyűjtemény bemutatására** 15-16 diából álló PowerPoint bemutató készítendő.

A portfólió gyűjtése

- A dokumentumok gyűjtéséről minden tanuló maga gondoskodik – ehhez az iskola rendelkezésre bocsátja a gyűjtésre alkalmas irattáskát, vagy iratgyűjtőt.
- Az elektronikus dokumentumok gyűjtésére informatika órán van lehetőség, melyhez az intézmény elektronikus hozzáférést biztosít minden tanuló számára.

A **portfólió** – a megfelelő módon kiválasztott dokumentumgyűjtemény – és a bemutatáshoz készült PowerPoint bemutató **leadása**:

- az alapvizsgát megelőzően két héttel,
- a szakmai vizsgát megelőzően 30 nappal.

A portfóliót a szakképző intézmény hitelesíti, melyről Igazolólap készül:

- A képző intézmény kijelölt oktatója – a vizsgázó szakmai képzésében részt vevő oktató – igazolja, hogy a vizsgára jelentkező portfóliójában megjelenő adatok, információk a vizsgára jelentkező által kerültek összegyűjtésre, elvégezte azokat a munkafolyamatokat, amelyeket a portfóliójában bemutatott.
- Félévente legalább 1-1 dokumentum elkészítése szükséges.
- A beadott portfólió záró dokumentuma a tanuló önértékelése, melyben röviden bemutatja a kitűzött céljainak teljesülését, szakmai fejlődését.
- Az oktatói igazolást követően a portfóliót a vizsgázó az intézmény szakmai igazgató-helyettesének adja le.
- Az **Igazoló lapra** felvezetésre kerülnek az alábbi adatok:
 - o Vizsgázó neve, születési ideje, anyja neve.
 - o A szakmai oktatást végző intézmény neve.
 - o A segítő oktató neve.
 - o A portfólió dokumentumainak tételes felsorolása (tartalomjegyzék) – keletkezésük dátumával, oktatói hitelesítéssel.
 - o A portfólió leadásának és az igazolólap kitöltésének dátuma.

Csak az a vizsgázó bocsátható szakmai vizsgára, aki a portfólióját időre leadta.

Milyen a jó portfólió ?

A portfólióba gyűjtött dokumentumok tükrözzék készítőjének tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét. Ezek bemutatására alkalmasak szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemek.

Külső megjelenésében és tartalmában egyaránt legyen egyedi és igényes – ránézésre és elolvasásra jellemezze készítőjét!

A portfólió fejezetei

I. Magamról

A tanuló bemutatkozása – név, életkor, milyen tanulmányokat folytat, hol tart a szakmájának tanulásában. Tartalmazzon rövid indoklást a szakmaválasztás okairól. Készüljön lista az erősségekről és a fejleszhető területekről – ehhez át kell gondolni a tanulással, felelősségvállalással, pályaválasztással, munkavállalással, kapcsolatos attitűdöt. Kerüljenek megfogalmazásra a tanulási szokásokkal kapcsolatos gondolatok, az elméleti és gyakorlati munkában az egyéni elvárások, tennivalók, lehetőségek.

A dokumentum elkészítésében az osztályfőnök – a munkaközösségük által készített kérdőívek, osztályfőnöki órán készült SWOT-elemzés – és **a szakmai oktatók segítsége** szükséges.

Minden tanév végén és a szakmai tanulmányok befejezésekor készüljön reflexió az önismereti dokumentumhoz, melyben megfogalmazásra kerülnek a személyiségben történt változások, jövőbeni célok meghatározása.

A dokumentum elkészítésének ideje: az aktuális tanév kezdetén, szeptember 30-ig.

A reflexiók elkészítésének ideje: minden tanév vége, valamint a szakmai vizsgát megelőző 30. nap előtt

Ebben a munkájában a tanulót osztályfőnöke és szakmai oktatója segíti.

II. Célkitűzés

A szakmatanulás kezdetén kitűzött szakmatanulási célok, melyeket az önvizsgálatot követően célszerű végiggondolni.

Kerüljenek megfogalmazásra egyéni törekvések, óhajok és vágyak, tervek és elképzelések. A célokat lehet rövid leírással, vagy kulcsszavak felsorolásával megfogalmazni.

Reflexió a célkitűzésekhez – félévente önértékelés elvégzése és a célkitűzések megújítása. A reflexió legyen célratörő és tárgyilagos, segítse meglátni a teljesült célokat és az új célok kitűzését.

III. A célkitűzések megvalósításának dokumentumai

A megvalósítás dokumentumai között szerepelnek kötelező és szabadon választható dokumentumok.

Tartalmazhatnak a szakmai munkához közvetlenül kapcsolódó dokumentumokat – vizsgálati jegyzőkönyvek, műveleti utasítások, technológiai folyamatleírások, projekttervek –, oktatói dicséreteket, versenyeredményeket, elkészített produktumok, projekt-termékek fényképeit, projektmunka folyamatát bemutató fázisfotókat, dokumentumokat, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeum- és üzemlátogatások dokumentumait, szakmai beszélgetéseket a szakma ismert, elismert képviselőivel, a gyakorlólé hely szakemberével.

A portfólió része lehet munkanapló részlete, élelmiszervizsgálati laboratóriumi gyakorlat mérési jegyzőkönyve, egy konkrét technológiai feladat elvégzéséhez kapcsolódó ábragyűjtemény, szakmai számítás, receptúra, nagyobb tananyagegységet felölelő dolgozat, iskolán kívül végzett szakmai tevékenység leírása, fotóval, videofelvétellel dokumentálása, külföldi gyakorlatról, vagy tanulmányútról készült beszámoló.

Minden portfólió dokumentumhoz reflexiót kell készíteni, melyben a dokumentum tárgyával kapcsolatos egyéni véleményt kell leírni: mi okozott nehézséget, mit tennél máshogy, miért volt szép a feladat, mennyire vagy elégedett a produktummal, kitől kaptál, vagy kértél segítséget a feladat végrehajtásához, ha párosan, vagy csoportban dolgoztál – melyen volt az együttműködés, a csoporton belüli munkamegosztás.

IV. A portfólió végleges formába öntése - Zárórész

Annak érdekében, hogy a több éven át készített és összegyűjtött dokumentumokból a szakmai vizsgán bemutatható portfólió készüljön, a meghatározott, vagy eltervezett terjedelmet és formát kell megteremteni.

Ennek menete:

- A portfólió kötelező elemeinek összegyűjtése.
- A kötelező elemekhez reflektálás.
- Az összegyűjtött dokumentumokból a legalkalmasabbak kiválasztása –minél többféle dokumentum választása a tanulmányi idő alatt végzett szakmai munka teljességének bemutatására.
- A választásnál figyelembe kell venni, hogy szerepeljen saját készítésű termék, produktum bemutatása, képi megjelenítése.
- A kiválasztott dokumentumok tükrözzék összeállítójának szakmai fejlődését, személyiségének alakulását.
- Amikor az első válogatás elkészült – tarts néhány nap pihenőt, majd ismét tekintsd át a kiválasztott dokumentumokat – ha elégedett vagy a válogatással, készíts a dokumentumokról tartalomjegyzéket!
Ha nem vagy elégedett, ismét lapozd át összegyűjtött dokumentumaidat, keress köztük olyat, amelyik teljessé teszi a gyűjteményt – majd készíts tartalomjegyzéket!
- Amikor a dokumentumgyűjtemény kész, készüljön egy rövid – max. 1 oldal terjedelmű – reflexió arról, hogy a tanulmányok kezdetén, vagy a tanulmányok ideje alatt kitűzött célok milyen mértékben valósultak meg.
- Kerüljön be a portfólióba annak készítését mentoráló oktatótól értékelés.
- Ha a dokumentumokhoz források használata történt, készíteni kell forrásjegyzéket (a könyvek szerzője – a könyv címe – kiadója, a kiadás éve, folyóirat, szakmai lap neve – évfolyama és lapszáma, a cikk megjelenésének oldalszáma, internetes forrás esetén az internetes oldal pontos megnevezése, a cikk pontos címe és szerzője – a letöltés ideje).

HELYI PROGRAMTANTERV – ÉLELMISZERIPARI SZAKMAI KÉPZÉSEK

PROJEKT ALAPÚ, GYAKORLAT-ORIENTÁLT SZAKMAI KÉPZÉS HENTES ÉS HÚSKÉSZÍTMÉNY KÉSZÍTŐ SZAKMA, PÉK-CUKRÁSZ SZAKMA

A szakmai tantárgyak koncentrációjával – az Élelmiszerismeret-, Alapozó-, az Alágazati specializációs- és az Élelmiszervizsgálat gyakorlatok tananyagának összehangolásával célunk, hogy tanulóink

- eligazodjanak az élelmiszeripari ágazatok sajátosságai között.
- megismerjék, gyakorolják az élelmiszer-feldolgozás általános- és speciális műveleteit – gyakorolják a műveletek szakszerű elvégzését.
- megismerjék az élelmiszeripari termelés sokszínűségét, képesek legyenek összefüggések meglátására az élelmi nyersanyag tulajdonságai – romlásai – tartósításai között.

A szakmai tantárgyak tananyagát projektekbe rendezzük – minden projektnek megtervezzük a projekt-termékét, mely valamely élelmiszeripari ágazat terméke. Lehetőség szerint olyan projekt-termék készül, mely a sütőipari és cukrászati termékekhez szükségesek, vagy sütőipari-, cukrászati termékek, illetve a hentes és húskészítmény készítő szakmához köthető.

A két szakma szakmai képzésének tananyagának eltérése:

- Élelmiszerismeret tantárgy oktatása során az állati eredetű élelmiszerek kerülnek hangsúlyosabban a tananyagba, pék-cukrász szakmai képzésben a növényi eredetűek.
- Élelmiszervizsgálat gyakorlatokon a szakmákhoz illeszkedő nyersanyagokkal történnek az általános vizsgálatok, oldatkészítésekénél is a szakmai oldatokat részesítjük előnyben.
- Az alapozó gyakorlatokon az általános műveletek mellett a szakmai alapot erősítjük.
- A specifikus alágazati gyakorlatok tananyagának meghatározása a választott szakmához illeszkedik.

A **szakmai elméleti órák és gyakorlatok folyamatába beépítjük a portfólió készítés** legfontosabb feltételeinek megismerését. A portfólió készítésének leírásában szereplő portfólió elemek gyűjtésével (nyersanyag leírások, gyártási lépések, általános és speciális ágazati műveletek leírása, ismertetése, projekt-termékek bemutatása, mérési jegyzőkönyvek, tanulmányi látogatások, szakmai programok beszámolóit) a tanév végéig elkészül a szakmai vizsga megkezdéséhez előírt portfólió dokumentum-gyűjtemény néhány eleme.

1. Élelmiszerismeret tantárgy 2 óra/hét – tanév óraszám: 72 óra

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.

Ismeretek-készségek, képességek – elvárt viselkedési attitűdök – digitális kompetenciák

- Eligazodik a **táplálkozástudományban**, képes meghatározni és értelmezni a következő fogalmakat: az emberi anyagcsere, a tápanyag, élelmiszer, élelmiszer alapanyag, alaptápanyagok, testépítő anyagok, energiát adó anyagok, járulékos anyagok, védőtápanyagok, ásványi anyagok, salakanyagok, víz, szárazanyag.

- Az **anyagismeret** témakör tanulásával megismeri az élelmiszerek értékelésének szempontjait, helyesen alkalmazza az élelmiszerbiztonság, tápérték-biológiai érték, élvezeti érték fogalmát.
- Ismeri az élelmiszeripari nyersanyagokat – önállóan képes értelmezni és jellemezni a növényi-, állati- és ásványi eredetű nyersanyagokat. Jellemzi az egyes élelmiszer-csoportok táplálkozás-élettani jelentőségét, meghatározza az egyes nyersanyagokat feldolgozó élelmiszeripari – ágazatokat.
- Az **élelmiszeripari technológiák** témakör tanulása során megismeri és képes helyesen értelmezni a technológiai műveletek és folyamatok fogalmát, szerepét és célját.

Megismeri az élelmiszeripari nyersanyagok káros elváltozásait – megismeri a **káros elváltozások** megelőzését szolgáló **tartósítási módokat**. Értelmezi, meghatározza és a kapcsolódó gyakorlati foglalkozásokon képes elvégezni az **élelmiszeripar általános-** (szállítás, mérés, raktározás, tisztítás, osztályozás), **és speciális ágazati technológiai műveleteit:**

- Csomagolás – célja, csomagoló anyagok és csomagoló eszközök.
- Hűtőipar: aprítás, keverés, hámozás, előfőzés, fagyasztás, sokkolás, fagyasztva tárolás, hűtés – zöldség és gyümölcs fagyasztása, sütőipari termék kelesztés-megszakítása, kelesztés-késleltetése, sokkolása.
- Konzervgyártás: aprítás, keverés, hámozás, előfőzés, hőkezelés – pasztörözés, sterilizálás, főzés.
- Cukorgyártás: mosás, tisztítás, szeleltetés, lényerés, létszűrés, bepárlás, kristályosítás.
- Üdítőital gyártás: mosás, hámozás, aprítás, préselés, centrifugálás, szűrés, cukoroldat készítése, szörp készítés, rostos és szűrt üdítőitalok készítése.
- Étolaj és margarin gyártása: olajkinyerést megelőző tisztító, keverő műveletek, hőkezelés, sajtolás, finomítás, emulzió készítés, kristályosítás.
- Erjesztett, alkoholos italok: a cefrézés, erjesztés, bogyózás, malátázás, színanyag kioldás, komló főzés, szűrés, derítés, desztillálás, alkoholfok beállítása.
- Malomipari feldolgozás: gabonafélék, malmi tisztító műveletek, malmi őrlés, frakciók szétválasztása szitálással, lisztajtás, liszt típusok keverése, lisztjavítás.
- Sütőipar: nyersanyag előkészítő műveletek, tésztakészítési módok, a tésztaszerkezet kialakulásának folyamatai, tésztafeldolgozás, kelés és sütés folyamatai és műveletei, készáru kezelése, hűtése.
- Édesipar: cukoroldat készítése, puha- és keménycukorkák, töltött és töltetlen cukorkák, kakaó és csokoládé készítése, édes és sós kekszek, tartós édesipari készítmények készítésének műveletei.
- Cukrászati termékek készítése: speciális tésztakészítési eljárások, töltelékek és krémek készítése, kikészítő műveletek.
- Szárított tészta gyártás: tésztakészítés, tészta tömörítése, tésztaformázások, szárítás.
- Húsipar, baromfifeldolgozás, vadfeldolgozás: élőállatok pihentetése, vágási műveletek (kábitás, szúrás-elvéreztetés, forrázás, kopasztás, perzselés, feketekaparás, bőrfejtés, bontás, hasítás, állatorvosi ellenőrzés, objektív minősítés, másodlagos feldolgozás (aprítás, darabolás, formázás, keverés, bélbe töltés, sózás, pácolás, füstölés, érlelés).
- Tejipar: tej átvétele, nyerstej kezelése (homogenizálás, zsírtartalom beállítása, pasztörözés), keverés, édesítés, savanyítás kultúrákkal, alvadék formázása, érlelés.

Teljes önállósággal és felelősséggel megismeri az élelmiszeripar növényi-, állati- és ásványi nyersanyagait, ismeri az alaptápanyagok és védőtápanyagok jelentőségét, felismeri az egyes nyersanyagok érzékszervi hibáit, ismeri az élelmiszerromlás fogalmát és veszélyeit, instrukciók segítségével, részbeni önállósággal ismeri és a kapcsolódó gyakorlatokon elvégzi az egyes élelmiszeripari ágazatok tartósítási műveleteit.

Szakmai szemlélet, viselkedés és attitűd: felelősségérzet, felelős, biztonságos munkavégzés az élelmiszerek előállításakor. Elkötelezettség a megfelelő és jó minőségű alap- és védőtápanyagok kiválasztása és felhasználása, a jó minőségű és biztonságos termékek előállítása iránt. Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása.

A tantárgy témakörei - óraszámok

1. A táplálkozástudomány 14 óra
Alapfogalmak (anyagcsere, tápanyagok, élelmiszer, élelmiszerek összetétele, a víz, alap- és védőtápanyagok, élelmiszerek értékelése)
A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban, az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban, a víz szerepe az életfolyamatokban, az ivóvíz jellemzői, követelményei
2. Az élelmiszeripar alapanyagai
Növényi és állati eredetű nyersanyagok csoportjai és jellemzői
3. Élelmiszeripari technológiai alapok A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja
A technológiai alpműveletek jellemzői és iparági szerepük: tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, termikus műveletek (hőkezelés, főzés, sütés, hűtés és fagyasztás, tartósítás, csomagolás, préselés)

A tanórák helyszíne – szakmai tanterem (A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

2. Élelmiszervizsgálat tantárgy **2 óra/hét – tanév óraszám: 72 óra**

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 alpméréseket önállóan, pontosan, precízen dokumentálva és balesetmentesen elvégezni.

Ismeretek-készségek, képességek – elvárt viselkedési attitűdök – digitális kompetenciák

- Megismeri és alkalmazza a biztonságos **laboratóriumi munkavégzés szabályait**. Megismeri a **laboratóriumi eszközöket**, melyeket a vizsgálatok során önállóan használ.
- Törekszik a **munkavédelmi szabályok**, előírások betartására, a megszerzett szakmai ismereteinek pontos és szakszerű alkalmazására.
- Ismeri a **mintavétel** célját, a mintavétellel kapcsolatos fogalmakat (mintavétel, tétel, tétel nagyság, egyedi minta, ellenminta, különböző mintavételi eljárások), részben önállóan alkalmazza a minták előkészítésének és tárolásának elméleti alapjai során megismert eljárásokat.
- Megismeri és teljesen önállóan alkalmazza a **tömegmérési-, térfogatmérési-, hőmérsékletmérési-, sűrűségmérési** eszközöket és módszereket.
- Megismeri **az oldatkészítéssel** kapcsolatos fogalmakat, az oldatkészítés eszközeit, műveleteit, az oldatok fajtáit és töménységük fajtáit. Önállóan készít a szakmában előforduló oldatokat.
- Törekszik a szakmai ismeretek pontos használatára, az önálló, gazdaságos és szakszerű munkavégzésre, a munkavédelmi előírások betartására.
- Digitális tankönyvtár használata, információ gyűjtése, prezentáció készítése – önálló kutatással, a megismert laboratóriumi alpműveletek szakmai alkalmazásáról. Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és alkalmazása. Digitális mérőeszközök használata.

A tantárgy témakörei – óraszámok

- | | |
|--|-------|
| 1. Bevezetés a laboratóriumi munkába | 2 óra |
| Laboratóriumi rend- és munkaszabályok, eszközök, vegyszerek, veszélyes anyagok tárolása, eszközök ismerete és használata | |
| 2. Mintavétel | 6 óra |
| A minták fajtái, típusai, mintavételi szabályok, minták tárolása | |
| 3. Tömegmérés | |
| Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérlegek használata | |
| 4. Térfogatmérés | |
| Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata | |
| 5. Hőmérsékletmérés | |
| Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, hőmérők használata | |
| 6. Sűrűségmérés | |
| Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata | |
| 7. Oldatok | |
| Alapfogalmak, oldatok, százalékos oldatok használata | |

A tantárgy tanításának helyszíne: a képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen – élelmiszervizsgálati laboratóriumban (tanműhely, üzem) kell lebonyolítani.

3. Alapozó gyakorlat tantárgy 4 óra/hét – tanév óraszám: 144 óra

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

Ismeretek-készségek, képességek – elvárt viselkedési attitűdök – digitális kompetenciák

- Ismereteinek önálló alkalmazásával képes kiválasztani az élelmiszeripari ágazatok alapanyagait, nyersanyagait.
- Ismereteinek koncentrálásával, önállóan képes mérést végezni különböző élelmiszeripari ágazatok nyersanyagain, gyártásközi ellenőrzés során, késztermék kihozatal megállapítására. Ismeri a tömeg-, térfogat-, hőmérséklet- és sűrűségmérés mértékegységeit, alkalmazza azok átváltási szabályait, szakszerűen kezeli a megismert mérőeszközöket.
- Ismeri és alkalmazza az oldatkészítés szabályait.
- Ismeri az egyes élelmi nyersanyagok átalakításához szükséges műveletek célját és sorrendjét, átalakító műveleteket végez részben önállóan, vagy teljesen önállóan (gyümölcslekvár, gyümölcsle, szörp készítése, sütőtök- és almapüré készítése, zöldségfélék tartósítása sózással, ecettel, olajos mag sajtolása, szőlőlé nyérése, fermentálás – kovászkészítés, káposzta savanyítás, sütés forró levegővel és forró zsiradékban, szárítás és aszalás, hűtés-fagyasztás-sokkolás, gabonafélék őrlése, különböző őrlemények szétválasztása szitálással, száraztészta készítése tömörítéssel, cukoroldat kristályosítása, túró, vaj és sajt készítése, tojásle készítése, hús és zsírszalonna aprítása, sütése).
- Felismeri az egyes élelmiszer-nyersanyagok romlásának lehetőségeit, meg tudja nevezni a tartósításuk lehetőségeit, részben önállóan, oktatói felügyelet mellett, kellő begyakorlás után önállóan végez tartósító eljárásokat – az élelmiszeripari ágazatnak megfelelő lehetőségek közül.
- Fontosnak tartja, hogy munkáját pontosan, az előírásoknak megfelelően, precízen végezze. Ismeri az élelmiszerkészítés higiéniai előírásait, az élelmiszerek előállításánál ezek betartására törekszik.

A tantárgy témakörei – óraszámok

1. Mérések
Mérési műveletek, mérleg használata, térfogatmérés, recept szerinti mérések, dokumentáció használata, hosszúságmérés
2. Szakmaspecifikus alapműveletek
Előkészítő műveletek, iparági műveletek, eszközök és berendezések használata, előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk
Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait.
Az alapanyagokon vagy munkadarabokon méréseket végez.
Oldatokat készít.
Átalakítási műveleteket végez.

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

4. Alágazati specializáció tantárgy

A tantárgy oktatásának célja az élelmiszeripari alágazatai közül a választott szakma speciális ismereteinek közvetítése, a választott szakma iránti érdeklődés felkeltése, a szakma alapfogásainak megismerése, a tanulók szakmaválasztásának elősegítése érdekében.

Pék-cukrász szakma képzésében 5,5 óra/hét – tanév 198 óra

Ismeretek-készségek, képességek – elvárt viselkedési attitűdök – digitális kompetenciák

- Ismeri a pék-cukrász szakmához tartozó műveleteket, azok sorrendjét és szerepét.
- Ismereteinek és az oktatói utasításoknak megfelelően részben önállóan, vagy önállóan pék-cukrász szakmai alpműveleteket hajt végre.
- Figyelem, logikus gondolkodás az ismeretelsajátításban, a megismert műveletek tudatos gyakorlása, pontosság a végrehajtásban .

A specializáció során választott szakmához szükséges esetleges további elsajátítandó témakörök

- Sütőipari és cukrászati nyersanyagok megismerése, értékelése.
- Sütőipari és cukrászati nyersanyagok előkészítése: a liszt szitálása, hőfokbeállítás, tojásfertőtlenítés és feltörés, élesztő szuszpendálása, aktiválása, só oldása, szükséges anyagmennyiségek kiszámítása, kimérése.
- Sütőipari tésztakészítési eljárások: kovászkészítés, kovászos tésztakészítés, hagyományos tésztakészítési eljárások, dagasztás, gyúrás, keverés, hajtogatás.
- Cukrász tészták készítése: dagasztás, gyúrás, hajtogatás, keverés, felferés, resztelés, hengerlés.
- Sütőipari és cukrászati töltelékek – töltelék-készítés: gyümölcstöltelékek készítése, olajosmag töltelékek készítése, tojásos töltelékek készítése, vajkrémek, tartós cukrász töltelékek, tejszínhab krémek.
- Főzött és olvasztott cukorkészítmények készítése: leiter-cukor, konzervcukor, kandisz-oldat, fondan, karamell, kulőr, grillázs, dobos cukor.
- Hagyományörző pék termékek és egyszerűbb cukrászati készítmények, valamint édes és sós kekszek készítése.

A tantárgy témakörei – óraszámok

- Hentes és húskészítmény készítő szakma képzésében 5,5 óra/hét – tanév 198 óra

Ismeretek-készségek, képességek – elvárt viselkedési attitűdök – digitális kompetenciák

- Megismeri a hentes és húskészítmény készítő szakmához tartozó műveleteket, azok sorrendjét és szerepét: vágóállat fajok, fajták, vágóállatok szervezeti felépítése, vágási műveletek, húskészítmények csoportjai, húskészítmények gyártásának műveletei.
- Ismereteinek és az oktatói utasításoknak megfelelően részben önállóan, vagy önállóan hentes és húskészítmény készítő szakmai alpműveleteket hajt végre.
- Figyelem, logikus gondolkodás az ismeretelsajátításban, a megismert műveletek tudatos gyakorlása, pontosság a végrehajtásban.

A specializáció során választott szakmához szükséges esetleges további elsajátítandó témakörök

- A húsipar számára legfontosabb vágóállatfajok, illetve –fajták megkülönböztetése, hasznosítási irányok megismerése,
- A vágóállatok húsipari szempontból legfontosabb szövetei, szervei, testüregei, szervrendszerei, valamint a vágóállatok testfelépítése, legfontosabb csontjai, ízületei – a megismert tudás felhasználhatósága a vágóhídi feldolgozás során.
- A hús fogalmának megismerése – különböző húsok összehasonlítása, főzési veszteség megfigyelése.
- Étkezési szalonnafélék megismerése – alakítás, formázás, tartósítási lehetőségek elvégzése.
- Töltelékes hentesárúk megismerése – egyszerű gyártási műveletek végzése.
- Vágási- és feldolgozási műveletek megismerése tanulmányi látogatáson.
- Szakmai tartalmú beszélgetéseken részvétel.

A tantárgy témakörei – óraszámok

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

-

-

5. Műszaki alapismeretek tantárgy heti 1 óra tanév 36 óra

A tantárgy tanításának fő célja - az általános műszaki műveltség kialakítása, amely megalapozza a szakmai tantárgyakat.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

- felismeri a különböző szerkezeti anyagokat,
- vetületi ábrázolást készít egyszerű mértani alakzatokról, ismeri a merőleges vetítés szabályait,
- papírmoddelt készít egyszerű mértani alakzatokról,
- egyszerű mértani alakzatokat átméretez, ismeri a kicsinyítés és a nagyítás szabályait,
- felismeri és kiválasztja az alapvető kötő gépelemeket: csavarokat, ékeket, reteszeket, szegecseket
- felismeri a műszaki rajzon a tengely, csapágy jelét, az egyes erőátviteli gépelemeket,
- kiválasztja az egyes hajtásokhoz alkalmazható erőátviteli gépelemet, ismeri a közelfekvő és távolfekvő tengelyek esetén alkalmazható hajtáselemeket,
- felismeri a technológiai csővezetékeket, idomokat, szigeteléseiket, ismeri a csövek és idomok feladatát,
- felismeri az egyedi meghajtásokat, a villanymotor és a hajtóművek fogalmát.
- elkötelezett a mérések pontos kivitelezése, dokumentálása iránt, fontosnak tartja a műveleti sorrend betartását, ezzel csökkentve a hibás munkadarabok számát,
- digitális tartalmakat keres, és a megszürt információt tudatosan kezeli.

A tantárgy témakörei :

- Géprajzi alapismeretek
Írás, elemi szerkesztések, vonalfajták, hosszúságbecslés, elemi vetületi ábrázolás, papírmoddell készítése, a rajzkészítés alapszabályai, rajzlapmérések, méretarányok, vonalfajták, nyomtatott írás, szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz, egyszerű mértani test ábrázolása két képsíkos rendszerben – kocka, téglatest, henger, kúp, papírmoddell készítése a képsíkok síkba forgatásával.
- Gépelemek
Csavarok, „facsar”, 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.
- Erőátviteli gépelemek
Szíjak, dörzshajtás, fogaskerék-hajtás, lánchajtás, áttételek, nyomatékszarmasztató 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 fogaskerék-hajtás alkalmazási területe, alapfogalmak, a csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe.

- 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, csőlira, csőidomok, csővezetékek tömítése, szigetelése.

- Villanymotorok, hajtóművek, áttételek

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

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

6. Munkavédelem és higiénia tantárgy heti 1 óra tanév 36 óra

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismeri a munkavédelmi alapfogalmakat, az üzemek egységes munkavédelmi szabályait, a biztonságos és balesetmentes munkavégzés feltételeit, megalapozza a higiénikus és biztonságos élelmiszer-előállítás szemléletét, és felkészíti a higiénikus élelmiszer-előállítás iránti felelősségvállalásra.

Ismeretek-készségek, képességek – elvárt viselkedési attitűdök – digitális kompetenciák:

- Szabályszerűen használja a munkaruhákat és védőeszközöket.
- Ismeri a munka- és védőruhákra vonatkozó előírásokat, szabályszerűen használja a munkaruhákat és védőeszközöket.
- Ismeri az üzemre vonatkozó alapvető szabályokat, alkalmazza a munkavédelmi szabályokat.
- Ismeri az üzemben alkalmazott munkavédelmi eszközöket és használatukat, azonosítja a munkavédelmi eszközöket.
- Használja a higiéniai felszereléseket, megfelelően tisztálkodik, és betartja az üzemi higiéniai szabályokat.
- Ismeri a vonatkozó szabályzatokat. Alkalmazza a higiéniai szabályokat, értelmezi a figyelmeztető táblákat.
- Ismeri a rá és a munkatársaira vonatkozó higiéniai szabályokat, munkavégzés közben az élelmiszerhigiéniai előírásokat betartja, és figyelemmel kíséri betartásukat.
- Elkötelezett a munkavédelmi és higiéniai szabályok betartása és betartatása iránt.
- Elektronikusan tárolt dokumentumok használata Ismeri az élelmiszerhigiénia fogalmát, a higiéniai eszközöket és helyes használatukat.

- A tantárgy témakörei:

- 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.

- Higiénia

Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyagtárolás higiénája, a feldolgozás higiénája.

Élelmiszerekkel terjedő betegségek. Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése.

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

7. Munkavállalói ismeretek tantárgy heti 0,5 óra 18/18 óra

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

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

Ismeretek-készségek, képességek – elvárt viselkedési attitűdök – digitális kompetenciák:

- Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait, megfogalmazza saját karriercéljait.
- Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit, szakképzési munkaviszonyt létesít.
- Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat, felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.
- Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott.
- Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomán követésére.
- Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

A tantárgy témakörei, óraszámok:

- Álláskeresés
Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete, álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága
- Munkajogi alapismeretek
Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony, a tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége, atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka
- Munkaviszony létesítése
Felek a munkajogviszonyban, a munkaviszony alanyai, a munkaviszony létesítése, munkaszerződés, a munkaszerződés tartalma. kezdete létrejötte, fajtái, próbaidő. A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei. A munkaszerződés módosítása, munkaviszony megszűnése, megszüntetése, munkaidő és pihenőidő. A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)
- Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel, az álláskeresési ellátások fajtái, álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások). Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás), Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

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

- **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Természetismeret

- Hogyan működik a természettudomány? A tudomány módszerei - megfigyelés, kísérlet és mérés közös megbeszélése.
- Tájékozódás térben és időben - időegységek. Az idő, sebesség, gyorsulás mértékegységeinek használata, átváltása. Kémiai reakciók gyorsaságának függése a hőmérséklettől és a katalizátoroktól.
- Lendületbe jövünk, azaz többet ésszel és erővel! - a változások okainak és összefüggéseinek megismerése. Az állandóság és a változás oksági összefüggéseinek felismerése. A jelenségek közös jellemzőinek felfedezése. A súly és a súlytalanság fogalmának ismerete. A tömeg és a súly megkülönböztetése.
- Halmazok. Gázok, folyadékok, halmazállapot-változások, az időjárás elemei - tájékozódás a környezet kölcsönhatásairól. Példák a gazdálkodás és a természeti környezet közti összefüggésekre. A halmazállapot-változások alapvető jellemzőinek ismerete. A Celsius-skála alappontjai, az olvadáspont, forráspont feladatmegoldás-szintű ismerete. Az gáztörvények ismerete. A Kelvin-skála és a Celsius-skála kapcsolatának ismerete (hő, hőmérsékleti skála, abszolút nulla fok, halmazállapot, olvadáspont, forráspont, talajvíz, rétegvíz, ivóvíz, gyógyvíz, folyamat, rendszer, környezet)
- Mechanikai energia - az energia, munka, teljesítmény, határfok fogalmának ismerete, megfordítható és megfordíthatatlan folyamatok megkülönböztetése. A határfok, a 100%-os határfok elérésének fizikai lehetetlensége. Energia, munka, energiatípusok, hő, teljesítmény, határfok, állapot, változás, rendszer, környezet, kölcsönhatás.
- Az „embergép”: mozgás, légzés, keringés. Az emberi mozgás, keringés és légzés élettana és anatómiája - a levegő térfogatának és nyomásának összefüggése. A nyomás mértékegységei. Az egészséget veszélyeztető tényezők megismertetése, az egészséges életmódra való törekvés erősítése.
- Formák és arányok a természetben Elemek és vegyületek - kristályrácsok. Szerves molekulák a mindennapokban. Szerkezet és tulajdonság összefüggésének beláttatása. Állandó tömegarányok: a vegyületek összegképlete egyszerű példák. Kristályos (kőszó) és amorf (gumi, üveg) anyagok szerkezete. A kémiai elnevezések eredete és mai tartalma. Mesterséges szerves vegyületek (műanyagok, gyógyszerek, tartósítószer). Előnyök, veszélyek mérlegelése. A szénhidrogének eredete, tulajdonságai, felhasználása (közlekedés, fűtés, vegyipar). Néhány oxigéntartalmú szerves molekula a mindennapokban (etilalkohol, aceton, ecetsav). Biológiai hatásuk. Egyszerű cukrok és összetett szénhidrátok a mindennapokban (szőlőcukor, keményítő, cellulóz). Biológiai szerepük. Néhány nitrogéntartalmú szerves molekula: vitaminok, aminosavak, fehérjék, DNS. Óriásmolekulák felépítése és lebontása az élőlényekben. Az óriásmolekulák érzékenysége: kicsapódás. Mérgezések és következményeik.
- Elektromosság, mágnesesség - a váltóáram fogalmának, alapvető jellemzőinek megismerése. Az elektromágneses indukció jelensége, gyakorlati/természetbeni megjelenése. A transzformátor működésének gyakorlati jelentősége.
- Energianyerés az élővilágban. Táplálkozás, emésztés, kiválasztás - szerves molekulák. Energianyerő és energiaigényes folyamatok. A légzés funkciója. Az anyagcsere és az emberi egészség kapcsolatának tudatosítása, az egészséges táplálkozás iránti igény felkeltése, erősítése. Változatos energianyerés az élővilágban: ragadozók, növényevők, élősködők, lebontók, fotoszintetizálók. Az emberi emésztés helyszínei, emésztőnedvek (nyál, gyomornedv, epe, hasnyál). Az emésztés szabályozása: feltétlen és feltételes reflexek. A felszívott anyagok sorsa, a máj szerepe. Egészséges táplálkozás, túltápláltság, hiánybetegségek, mérgezések. Az alkohol hatása. Testkép, testépítés, táplálékkiegészítők kockázatai. A vér szerepe, vérkép. A felszívott tápanyagok sorsa

a sejtben (energianyerés, átalakítások). Kiválasztás a vesén, a tüdőn és a bőrön át. A vizeletmennyiség és a belső környezet egyensúlyának, arányainak (homeosztázis) megőrzése.

- Atomi aktivitás - az energiagazdálkodással kapcsolatos felelősségtudat erősítése.
- A szervezet egysége – idegrendszer és viselkedés - az emberi szervezet egységét fenntartó rendszerek működéseinek, kölcsönhatásainak megismerése. A testi és lelki egészség alapjainak tudatosítása, az egészséges életmód iránti igény erősítése.
- Mi a fény? A fényelhajlás jelensége. A fény elektromágneses hullám mivolta. A fotocella működésének alapjai, a fény „részecsketermészetének” megjelenési formái.
- Állandóság és változatok – információ, szexualitás, az emberi élet szakaszai - rákkeltő tényezők, kerülésük.
- Honnan hová? Csillagászati, földrajzi és biológiai evolúció. Az ember társas viselkedése Az evolúció színpada és szereplői - táplálékpiramis (termelő, fogyasztó, lebontó szervezetek). Az ember hatása a földi élővilágra a történelem során. Önpusztító civilizációk és a természeti környezettel összhangban maradó gazdálkodási formák. A természeti környezet terhelése: fajok kiirtása, az élőhelyek beszűkítése és részekre szabdalása, szennyezőanyag-kibocsátás, fajok behurcolása, megtelepítése, talajerózió. Fajok, területek és a biológiai sokféleség védelme. A természetvédelem lehetőségei. Helyi környezeti probléma felismerése, információk gyűjtése.

Digitális tudás

A digitáliskultúra-órákon elsajátított alapok lehetővé teszik azt, hogy a tanuló a más tantárgyak tanulása során készített feladatok megoldásakor informatikai tudását alkalmazza. A digitális kultúra tantárgy feladata a formális úton szerzett tudás rendszerezése és továbbfejlesztése, a nem formális módon szerzett tudás integrálása, a felmerülő problémák értelmezése és megoldása. Az egyéni, a csoportos, a tanórai és a tanórán kívüli tanulás fontos színtere és eszköze az iskola informatikai bázisa és könyvtára, melyek használatához a tantárgy nyújtja az alapokat. A hangsúly az informatikai eszközök alkotó felhasználásának elsajátításán van.

Cél annak felismerése, hogy az információs eszközök segítségével, az alkalmazói ismeretek birtokában segítséget kaphatnak döntések előkészítésére.

Különösen fontos a digitális tudás megszerzése a portfólió készítéséhez.

- *Az informatikai eszközökkel és módszerekkel történő problémamegoldás* fejlesztési célja, hogy a tanulókat alkalmassá tegye a szakmájuknak megfelelő programok keresésére, kiválasztására valamint kezelésére. Ismerjenek meg a szakmájukkal kapcsolatos programokat, munkamódszereket – csoportos és projekt munkaformában.
- A tanuló használja életkori sajátosságainak megfelelően infokommunikációs ismereteit: mérési értékek begyűjtésére, ezen értékek kiértékelésére, diagramok készítésére, az egyszerű, véletlen eseményeket tartalmazó folyamatok modellezésére és szimulációjára.
- Legyenek képesek az az információk önálló keresésére, megfogalmazására, az információ hitelességének értékelésére. Az elkészült anyagaikat önállóan publikálják, megosztják az interneten (szöveges állományokat, képeket, multimédiás anyagokat).
- Találkozzanak a korosztálynak és a szakmai tanulmányaiknak megfelelő információkezeléssel kapcsolatos feladatokkal. Kezelje etikusan és hitelesen az információforrásokat. Ismerje meg és tartsa be az együttélésre vonatkozó szabályokat.
- A tanulók az életkori sajátosságaiknak és az igényeiknek megfelelő elektronikus szolgáltatásokat ismernek meg, felismerik a szolgáltatások hétköznapi életben betöltött szerepét, céljait, és törekednek a biztonságos, mérlegelő használatra.

Matematika

Módszereit és ismereteleit tekintve a matematika tanítása szorosan kapcsolódik a többi műveltségterület moduljaihoz, folyamatosan kötődnie kell a szakmatanulás szükségleteihez, és eszközként kell alkalmaznia az informatikát (számítógép, oktatóprogramok).

A tantárgyi ismeretek elsajátítását olyan problémák felvetésével/probléma-megoldási eljárások alkalmazásával kell segíteni, hogy a tanulók ismerjék fel a matematika gyakorlati életben és ismereteik bővítésében való alkalmazhatóságát más területeken is, valamint hasznosítsák is azt. Mindezek elemzéséhez, megismeréséhez, de elsősorban szakmai gyakorlati alkalmazásához legyenek algebrai, halmazelméleti, geometriai ismereteik, melyekkel képessé válnak a világ térbeli, időbeli folyamatainak objektív értelmezésére, a változás, fejlődés tendenciáinak felismerésére.

Mindezen célok elérése érdekében a hangsúlyok:

- a hétköznapi matematikája (gyakorlat, becslés, kerekítés, fejben számolás);
- kommunikáció fejlesztése (szöveges problémamegoldás);
- szövegek matematikai tartalmának értelmezése, elemzése;
- kombinatorika, valószínűség, statisztika elemei;
- matematikai modellek és alkalmazhatóságuk;
- algoritmus, kiszámíthatóság;
- mennyiségek közötti kapcsolatok (függvényjellegű, illetve valószínűségi) megértése;
- többféle megoldási mód keresése;
- önellenőrzés módjai (eredmény realitása);
- számológép és számítógép használata.

A projektekben tervezett, koncentrált és gyakorlatorientált tananyag-elrendezés során az egyéni haladás, teljesítmény követése

1. A projekt tananyagaihoz tartozó tudás előzetes felmérése: gondolattérkép, ötletbörze, tudástár és egyéb kooperatív technikák alkalmazásával.
2. A tanulói tudás előzetes felmérése alapján a projekt tartalmának és a haladás ütemének meghatározása.
Együttműködés a különböző tantárgyak oktatói között – tudásmegosztás.

A TANÉV INTÉZMÉNYI PROGRAM-TANMENETE, PROJEKTTERVE

Hét/ óra	Projekt címe	Élelmiszerismeret tantárgy 72 óra 2 óra/hét	Élelmiszervizsgálat tantárgy 72 óra 2 óra/hét	Alapozó tantárgy 144 óra 4 óra/hét	gyakorlat 4 óra/hét	Álágazati specializáció tantárgy 198 óra 5,5 óra/hét
1.hét 1-2. óra 1-2. óra 1-4. óra 1-5,5. óra	<i>Felelősségérzet, felelős, biztonságos munkavégzés kialakítása az élelmiszerek előállításakor.</i>	A tanév tananyaga – követelmények – a továbbhaladás feltételei A gyakorlóhelyek – laboratóriumok és a tankonyha rendje				
2.hét 3-4.óra 3-4.óra 5-8.óra 6-11.óra	Hagyomány és tudomány <i>Megismeri az élelmiszeripari nyersanyagokat jellemzőiket – az élelmiszer-előállítás fontosságát értelmezi</i>	I.A táplálkozástudomány Alapfogalmak: Anyagcsere – tápanyagok – élelmiszer – étel Élelmiszerek összetétele – az élelmiszerek alkotórészei	Laboratóriumi eszközök - üvegeszközök, - porceláneszközök, - fém eszközök, - laboratóriumi eszközök összeszerelése	A tankonyha eszközei – pék és cukrász szakma gépei, berendezései Az ételkészítés hagyományos eszközei – az iskolai múzeum megtekintése	Tömegmérés – nyersanyagok előkészítése – speciális ágazati termékkészítés alapjai Pék-cukrász: Kincses Tolna megye hagyományörző perecei – pereckészítés Decsi – bogyiszlói – bátai – öcsényi – döbröközi perec, kalács, pereckalács készítése (tejes, vagy dúsított tésztából)	Hentes és húskészítmény készítő: Ismerkedés és receptúra alapján mérés, adagolás: húskészítmények fűszerei, burkolóanyagok

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

<p>3.hét 5-6. óra 5-6. óra 9-12. óra 12-16. óra</p>	<p>„Hull a szilva a fáról” vagy Érik a szőlő, hajlik a vessző</p> <p><i>Eredeti gondolkodás és találékonyság a munka során.</i></p>	<p>Az élelmiszerek alkotórészei</p> <ul style="list-style-type: none"> - a víz, - a fehérjék 	<p>Általános élelmiszer-vizsgálati műveletek és mérések</p> <ul style="list-style-type: none"> - a tömeg és mérése - mérlegek - nyersanyagok és késztermékek mérése (szilva, szilvamag, darált lekvár alapanyag, kész lekvár) - a gyümölcs szabad víz tartalmának meghatározása <p>vagy</p> <p>Tömegmérés – lékinyerés mérése és kinyerési mutató számítása</p>	<p>Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait Átalakítási műveleteket végez</p> <p>Szilvalekvár készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> - nyersanyag előkészítése (mosás, magozás, aprítás, mérés) - főzés, bepárlás 	<p>Nyersanyagok előkészítése – speciális alágazati termékkészítés alapjai</p> <p>Pék-cukrász:</p> <p>Sütőipari termékek csoportosítása</p> <ul style="list-style-type: none"> - töltelékes sütőipari termékek (töltelékkészítés) - szilvalekváros kráfli készítése (fagyasztott leveles tésztából) vagy Mazsolás kalács/kuglóf sütése <p>Hentes és húskészítmény készítő:</p> <p>Saját fűszerkeverék készítése hurkafélékbe, májas készítményekben – aszalás, keverés</p>
<p>4.hét 7-8. óra 7-8. óra 13-16. óra 17-22. óra</p>	<p>Készítsünk étkezési zsírt</p> <p><i>Összetett döntések választása és meghozatala – felelős gondolkodás.</i></p>	<p>Tápanyagok</p> <p>Alaptápanyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zsírok és olajok, - szénhidrátok 	<p>Tömegmérés – zsírkinyerés mérése és kinyerési mutató számítása</p>	<p>Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait - Az alapanyagokon vagy munkadarabokon méréseket végez - Átalakítási műveleteket végez</p> <p>A zsírgyártás alapanyagai, zsírgyártási módok</p> <ul style="list-style-type: none"> - aprítás, melegítés, olvasztás szétválasztás 	<p>Speciális alágazati termékkészítés alapjai</p> <p>Pék-cukrász:</p> <p>Omlós pogácsa sütése</p> <p>Hentes és húskészítmény készítő:</p> <p>Hagyományos zsírkinyerés és étkezési tepertő készítése</p>
<p>5.hét 9-10. óra 9-10. óra 17-20. óra</p>	<p>„Forogj malom, örölj”</p>	<p>Tápanyagok</p> <p>Alaptápanyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> - szénhidrátok, - fehérjék 	<p>Tömegmérés</p> <ul style="list-style-type: none"> - kiőrlési fok számolása 	<p>Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait - Az alapanyagokon vagy munkadarabokon méréseket végez - Átalakítási műveleteket végez</p>	<p>Speciális alágazati termékkészítés alapjai</p> <p>Pék-cukrász:</p> <p>Teljes kiőrlésű pogácsa sütése</p>

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

23-27. óra	<i>Együttműködés – felelősségvállalás – kreatív gondolkodás.</i>			<ul style="list-style-type: none"> - búza őrlése kézi malommal - szétválasztás szitálással - szétválasztott frakciók tulajdonságai - lisztfajták 	Hentes és húskészítmény készítő: A kollégén – zselatin megismerése, kocsonya főzése
6. hét 11-12. óra 11-12. óra 21-24. óra 28-33. óra	Paprikás kifli <i>A minőségi munka időben való teljesítéséhez szükséges célok meghatározása, megvalósítása.</i>	Védőtápanyagok <ul style="list-style-type: none"> - vitaminok, - ásványi anyagok 	Mintavétel <ul style="list-style-type: none"> - fogalma, módja, jellege, - mintavétel előkészítése – tétel nagyság, elemi minta, - a minta mennyisége, - mintavételi jegyzőkönyv, - a minta kezelése a vizsgálatig 	Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait - Az alapanyagokon vagy munkadarabokon méréseket végez - Átalakítási műveleteket végez Paradicsom és paprika és hagyma mosása, hámozás, szeletelés Zöldségek nyers jellegének megszüntetése főzéssel, tartósítás pasztörözéssel	Speciális alágazati termékkészítés alapjai Pék-cukrász: Hagyományörző pék termék – paprikás kifli készítése Hentes és húskészítmény készítő: Fűszerpaprika minősítése
7. hét 13-14. óra 13-14. óra 25-28. óra 34-38. óra	Élelmezési világnap a Kenyér világnapja <i>Hatékony munkavégzés – változó prioritások megismerése.</i>	Élelmiszerek értékelése <ul style="list-style-type: none"> - élelmiszerbiztonság, - biológiai, tápérték, - telítőhatás, - élvezeti érték, - egyéb érték mérő tulajdonságok 	Mintavétel <ul style="list-style-type: none"> - sütőipari- és cukrász mintavétel szabályai (tétel nagyság, mintamennyiség, mintaszám, átlagminta fogalma) 	Élelmiszerkészítés általános és speciális műveletei Pék-cukrász és Hentes és húskészítmény készítő: Hagyományörző- és kézműves kenyerek, helyi pékáruk készítése (burgonyás és kukoricás kenyér, Bogyiszlói lakodalmas kalács, Váraljai kuglóf) Langalló sütése – étkezési szalonna kockázása	
8. hét 15-16. óra 15-16. óra 29-32. óra 39-44. óra	Süssünk, süssünk valamit! <i>Összefüggések meglátása – az információk</i>	Rendszerező számonkérő óra –	Mintavétel - tömegmérés <ul style="list-style-type: none"> - a minta mennyisége - a minta jelölése 	Élelmiszerkészítés általános és speciális műveletei: Pék-cukrász: Hagyományörző- és kézműves kenyerek, helyi pékáruk készítése (burgonyás és kukoricás kenyér, Bogyiszlói lakodalmas kalács, Váraljai kuglóf) Hentes és húskészítmény készítő:	

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

	<i>rendszerzése és elemzése.</i>			Sovány baromfi darabolása – a baromfi húsrészek, csontok jellemzői Húsrészek sütési tulajdonságai	
9. hét 17-18. óra 17-18. óra 33-36. óra 45-49. óra	Csoportosítunk <i>Együtműködőkészség és rugalmasság fejlesztése.</i>	II. Az élelmiszeripar nyersanyagai Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása – élelmiszeripari ágazatok nyersanyagai	Tömegmérés - különböző szakmai nyersanyagok kimérése és bemérése - mérési pontosság	Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait - Az alapanyagokon vagy munkadarabokon méréseket végez - Átalakítási műveleteket végez Túró készítése - tömeg és hőmérséklet mérése, melegítés, szétválasztás	Speciális alágazati termékkészítés alapjai Palacsinta sütése – töltése ízesített túróval
10. hét 19-20. óra 19-20. óra 37-40. óra 50-55. óra	Almakompót <i>Együtműködőkészség és rugalmasság fejlesztése.</i>	Pék-cukrász: Gyümölcsfélék - táplálkozás-élettani jelentőségük, - csoportosításuk, jellemzésük Hentes és húskészítmény készítő: Gyümölcs és zöldségfélék - táplálkozás-élettani jelentőségük, - csoportosításuk, jellemzésük	Tömegmérés és hámozási veszteség számítása	Nyersanyagok előkészítése – hámozás - kockázás Szakmai oldat készítése - cukorszirup főzése Almakompót készítés	Speciális alágazati termékkészítés alapjai Almachips készítése aprítás-darabolás-aszalás-tárolás
11. hét 21-22. óra 21-22. óra 41-44. óra	„ ez a sok zöldség...”	Pék-cukrász: Zöldségfélék - táplálkozás-élettani jelentőségük,	Hőmérséklet mérése Sóoldat készítése	Az alapanyagokon vagy munkadarabokon méréseket végez - Átalakítási műveleteket végez	Speciális alágazati termékkészítés alapjai Pék-cukrász: Krumplis-kenyér készítése

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

56-60. óra		<ul style="list-style-type: none"> - csoportosításuk, jellemzésük <p>Hentes és húskészítmény készítő:</p> <ul style="list-style-type: none"> - olajosmagvak, olajtartalmú hüvelyesek 		Káposzta savanyítás: mérés, szeletelés, sóoldat készítése, fermentálás	
<p>12.hét 23-24. óra 23-24. óra 45-48. óra 61-66. óra</p>	<p>Erre csörög a dió</p> <p>Érik a búzakaiász</p> <p><i>Közös felelősségvállalás az együttműködés során – csoportmunka, páros feladat végrehajtása.</i></p>	<p>Pék-cukrász: Olajmagvak, olajtartalmú hüvelyesek</p> <p>Hentes és húskészítmény készítő: Gabonafélék – táplálkozás-élettani jelentősége, - gabonanövény helye a növényvilágban, gabonafajták - gabonafélék morfológiája</p>	Oldatkészítés - sűrűségmérés	<p>Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait Szakmai receptúrák gyűjtése (internet használat – szakirodalom etikus felhasználása)</p> <p>Hentes és húskészítmény készítő: Haszonállatok megfigyelése az állattartófelepen</p>	<p>Speciális alágazati termékkészítés alapjai Pék-cukrász: Barna linzer készítése – Isler sütése</p> <p>Hentes és húskészítmény készítő: Vágóállatok sejtjei, szervei és szervrendszerei</p>
<p>13. hét 25-26. óra 25-26. óra 49-52. óra 67-71. óra</p>	Ez a szakma	<p>Pék-cukrász: Gabonafélék – táplálkozás-élettani jelentősége, - gabonanövény helye a növényvilágban, gabonafajták</p>	Oldatkészítés – sűrűségmérés	Lisztajták – lisztípusok érzékszervi tulajdonságainak megfigyelés	<p>Speciális alágazati termékkészítés alapjai Pék-cukrász: Különböző lisztek sütési tulajdonságai – valorigráfós mérés</p>

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

	<i>Összefüggések meglátása – felelősségteljes gondolkodás.</i>	– gabonafélék morfológiája Hentes és húskészítmény készítő: Állati eredetű nyersanyagok táplálkozás-élettani jelentősége – a hús		Sertés és marha húsrészek konyhatechnikai felhasználása	Hentes és húskészítmény készítő: Húsrészek - csontozás
14.hét 27-28. óra 27-28. óra 53-56. óra 72-77. óra	Kenyerek – húsok <i>A saját megértés és tanulási igények nyomán követése.</i>	Pék-cukrász: Gabonafélék - Hentes és húskészítmény készítő: Az állati eredetű nyersanyagok A hús	Tömegmérés – szakmai nyersanyagok mérése	Péksütemények csoportosítása – kenyérfélék jellemzői lisztösszetétel alapján	Pék-cukrász: Kenyércipó készítése különböző lisztfajtákból
				Húsok főzési vesztesége	Hentes és húskészítmény készítő: Húsrészek - csontozás
15. hét 29-30. óra 29-30. óra 57-60. óra 78-82. óra	Állati eredetű <i>A társak erősségeinek felhasználása a közös cél érdekében.</i> <i>Felelős együttműködés</i>	Az állati eredetű nyersanyagok A hús A zsiradékok A tej A tojás	Szakmai oldat készítése - oldat készítése tojás fertőtlenítéséhez	Pék-cukrász: Alapvajkrém készítése – ízesítése Hentes és húskészítmény készítő: Belsősegek főzési vesztesége	Pék-cukrász: Piskóta sütése – ízesített vajkrémmel töltés Hentes és húskészítmény készítő: Májás hurka készítése
16.hét 31-32. óra 31-32. óra 61-64. óra	<i>Összefüggések meglátása – az</i>	Rendszerező számonkérés -	Rendszerező - számonkérés	Rendszerező számonkérés – Portfólió rendszerezése	Rendszerező számonkérés – Portfólió rendszerezése

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

83-88. óra	<i>információk rendszerezése és elemzése.</i>				
17. hét 33-34. óra 33-34. óra 65-68. óra 89-93. óra	Romlások <i>Információkhoz való hozzáférés és információ felhasználása.</i>	III.Élelmiszeripari romlások – tartósítások Élelmiszer nyersanyagok káros elváltozásai fizikai-, kémiai-, biológiai-mikrobiológiai elváltozások	Mikroszkópos vizsgálatok - romlott élelmiszerek penészeinek mikroszkópos vizsgálata	Pék-cukrász Látogatás pékségben Hentes és húskészítmény készítő Látogatás élelmiszerboltban	Pék-cukrász Látogatás péküzletben Hentes és húskészítmény készítő Látogatás húsboltban
18.hét 35-36. óra 35-36. óra 69-72. óra 94-99. óra	Mit tudsz a szakmáról? <i>A tudás és szakértelem megszerzését biztosító kreatív gondolkodás, folyamatos felfedezés.</i>	A káros elváltozások megelőzése – tartósítási eljárások célja, módjai, hatásuk	Mikroszkópos vizsgálatok romlott élelmiszerek penészeinek mikroszkópos vizsgálata	Pék-cukrász Szakmai tárgyú beszélgetés pék szakmát tanuló felsőbb éves iskolatárssal Hentes és húskészítmény készítő Szakmai tárgyú beszélgetés húsipari termékgyártó szakmát tanuló felsőbb éves iskolatárssal	Pék-cukrász Szakmai tárgyú beszélgetés pék-cukrász szakmát tanuló felsőbb éves iskolatárssal Hentes és húskészítmény készítő Szakmai tárgyú beszélgetés húsipari termékgyártó szakmát tanuló felsőbb éves iskolatárssal
19. hét 37-38. óra 37-38. óra 73-76. óra 100-104. óra	Az élet sava-borsa <i>A tudás és szakértelem megszerzését biztosító kreatív gondolkodás, folyamatos felfedezés.</i>	Fizikai tartósítások Hőelvonásos tartósítások Tartósítás vízelvonással	A szakmára jellemző nyersanyag mérése – szárítása – szárítási veszteség számítása	Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait - Az alapanyagokon vagy munkadarabokon méréseket végez - Átalakítási műveleteket végez Fűszeres só készítése zöldségfélék hámozása, mosása, tisztítása, szeletelés, mérés, szárítás, keverés	

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

20.hét 59-40. óra 39-40. óra 77-80. óra 105-110. óra	Baktériumokat pusztítunk <i>Felelősség fejlesztése.</i>	Fizikai tartósítások Hőkezeléses tartósítások Besugárzás Levegő, vagy gázösszetétel szabályozása	Hőmérséklet mérése	Pék-cukrász Főzött krém készítése	Felvert készítése – kikészítő műveletek elvégzése
				Hentes és húskészítmény készítő Kenőmájas készítése	Kenőmájas készítése
21. hét 41-42. óra 41-42. óra 81-84. óra 111-115. óra	Tartósítunk <i>Minőségi és biztonságos munkavégzés ok- okozati összefüggések meglátása.</i>	Kémiai tartósítások Tartósítószerke adagolása Biokémiai módszerek: starterkultúrák alkalmazása	Titrimetriás vizsgálat – tömeg- és térfogat mérése Szakmai oldatok savfokának mérése	Pék-cukrász Kovász készítése és kovászos termék sütése	
				Hentes és húskészítmény készítő Szalámi és szárazárak gyártása – hagyományos és gyors érlelés	
22. hét 43-44. óra 43-44. óra 85-88. óra 116-121. óra	Művelet – folyamat – technológia	IV.Műveletek – folyamatok – technológiák A technológia és a technológiai műveletek fogalma – élelmiszeripari műveletek csoportosítása (általános és speciális műveletek)	Térfogatmérés	Pék-cukrász Pékség-cukrászat látogatása – Tolna-Mözs: a látogatás tapasztalatai, sütőipari és cukrász termékek fajtái, készítésük műveletei (portfólió dokumentum a tanulmányi útról)	
				Hentes és húskészítmény készítő Tanulmányi látogatás a mohácsi vágóhídon: a látogatás tapasztalatai, sütőipari és cukrász termékek fajtái, készítésük műveletei (portfólió dokumentum a tanulmányi útról)	
23. hét 45-46. óra		Általános élelmiszeripari műveletek	Sűrűségmérés	A raktározás elvei és szabályai Raktározás és élelmiszeriparban – FIFO	Pék-cukrász Keksz készítés

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

45-46. óra 89-92. óra 122-126. óra	<i>A saját megértés és tanulási igények nyomon követése. Feladatok végrehajtásában fokozatos önállóság megszerzése.</i>	- szállítás - mérés - raktározás - tisztítás - osztályozás	szakmai oldatok készítése (tömeg és térfogat mérése – oldatok töménységének számolása) – az elkészült oldatok sűrűségének mérése	Fogyaszthatósági- és minőség megőrzési idő	Hentes és húskészítmény készítő Csontozási gyakorlat
24. hét 47-48. óra 47-48. óra 93-96. óra 127-132. óra	<i>Szorgalom és megfelelő munkaerkölcs.</i>	Általános élelmiszeripari műveletek - szállítás - mérés - raktározás - tisztítás - osztályozás	Sűrűségmérés szakmai oldatok készítése (tömeg és térfogat mérése – oldatok töménységének számolása) – az elkészült oldatok sűrűségének mérése	Pék-cukrász Nyersanyagok mérése – tésztakészítés – tészta alakítása, formázása – száraztészta készítése	Éttermi meleg tészta készítése
				Hentes és húskészítmény készítő Sertés és marha fajtacsoportok	Sertés és marha fajtacsoportok megfigyelése a tanüzemben
25. hét 49-50. óra 49-50. óra 97-100. óra 133-137. óra	Sokszínű élelmiszerfeldolgozás <i>Minőség és élelmiszerbiztonság tudatos használata.</i>	Speciális élelmiszeripari műveletek – élelmiszeripari ágazatok késztermékei	Speciális szakmai oldatok készítése - cukoroldat, - élesztő szuszpenzió - pácsó oldat	Tanulmányi kirándulás – látogatás élelmiszer-feldolgozó üzemekben: Tejipari Vállalat – kecsketej feldolgozás – méhészet – kézműves lekvár és csokoládé készítése – szörp készítés (Szekszárd – Fadd - Decs – Harc) A tanulmányi látogatás tapasztalatai, élelmiszer-feldolgozás tapasztalatai – portfólió készítése	
26. hét 51-52. óra 51-52. óra 101-104. óra	Dobozba, üvegbe zárva	Tartósítóipar – konzervgyártás és hűtőipar (nyersanyagok – feldolgozási műveletek – késztermékek)	Hőmérséklet mérése	Pék-cukrász: Leveles termék készítése – sokkolása	
				Hentes és húskészítmény készítő Sütnivaló kolbász készítése - sokkolás	

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

138-143. óra	<i>Feladatok végrehajtásában fokozatos önállóság megszerzése.</i>			
27. hét 53-54. óra 53-54. óra 105-108. óra 144-148. óra	Édesítsünk! <i>Feladatok végrehajtásában fokozatos önállóság megszerzése.</i>	Cukorgyártás és édesipar (nyersanyagok – feldolgozási műveletek – késztermékek)	Hőmérséklet mérése Cukorfőzés – kézi próbái	Főzött cukorkészítmények készítése – fondan Bonbon készítés
28.hét 55-56. óra 55-56. óra 109-112. óra 149-154. óra	Mehemed <i>Feladatok végrehajtásában fokozatos önállóság megszerzése.</i>	Tejipar (nyersanyagok – feldolgozási műveletek – késztermékek)	Tej tisztaságvizsgálata	Túró és sajt készítése (sajt ízesítése fűszersóval)
29. hét 57-58. óra 57-58. óra 113-116. óra 155-159. óra	Öröljünk <i>Feladatok végrehajtásában fokozatos önállóság megszerzése.</i>	Malomipar (nyersanyagok – feldolgozási műveletek – késztermékek)	Liszt és hűskészítmény száranyag-tartalmának mérése (tömegmérés, hőfok mérése, szárítás művelete)	Tanulmányi kirándulás – a malomipar megismerése Hagyományos őrlés megismerése: Felsőszentiván – szélmalom, Baja – hajómalom, Mohács – vízimalom és taposómalom, Bonyhád – hengersizékes modern malom és lisztvizsgálatok megismerése

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

<p>30. hét 59-60. óra 59-60. óra 117-120. óra 160-165. óra</p>	<p>c Vaj, vagy margarin? <i>Feladatok végrehajtásában fokozatos önállóság megszerzése.</i></p>	<p>Étolaj és margaringyártás (nyersanyagok – feldolgozási műveletek – késztermékek)</p>	<p>Zsiradékok víztartalmának vizsgálata (mérés – szárítás – hőmérséklet mérése – visszamérés – veszteség számítása)</p>	<p>Pék-cukrász Zsiradékok hatása a tészta szerkezetére Hentes és húskészítmény készítő Olajos magok sajtolása</p>	<p>Dúsított tésztából sütőipari termék készítése Állati zsiradékok felhasználása Pecsénye húsok olajos pácolása</p>
<p>31. hét 61-62. óra 61-62. óra 121-124. óra 166-170. óra</p>	<p>Melyiket válasszam? <i>Hatékony munkavégzés – az idő és a munkamennyiség hatékony kezelése.</i></p>	<p>Sütőipar és Húsipar (nyersanyagok – feldolgozási műveletek – késztermékek)</p>	<p>Szakmai nyersanyagok előkészítése – mérés és hőfokbeállítás</p>	<p>Sütőipari – cukrászati – húsipari nyersanyagok mérése</p>	<p>Nehéz sós teasütemény készítése – sertészsír és tejszín felhasználásával</p>
<p>32. hét 63-64. óra 63-64. óra 125-128. óra 171-176. óra</p>	<p>Ez az én szakmám <i>Különböző szerepekhez és felelősségi körökhöz alkalmazkodás.</i></p>	<p>Sütőipar - cukrászat Húsipar</p>	<p>Érzékszervi bírálat szabályai, az érzékszervi bírálóval szemben elvárt tulajdonságok, szakmai termékek érzékszervi minősítése</p>	<p>Tésztakészítési módok Piskótafelvert készítése – piskótatekeres készítése Sertés és madarak csontváza húsrészek szétválasztása - előkészített húsok kockázása, kisütése</p>	<p>Pék-cukrász Tojással dúsított tésztából fantázia briósok készítése Hentes és húskészítmény készítő Darabolás - csontozás</p>
<p>33. hét 65-66. óra 65-66. óra 129-132. óra 177-181. óra</p>	<p><i>Különböző szerepekhez és felelősségi körökhöz alkalmazkodás.</i></p>	<p>Sütőipar - cukrászat Húsipar</p>	<p>Linzertészta készítése - linzerkoszorú készítése Sertés és madarak csontváza húsrészek szétválasztása előkészített húsok kockázása, kisütése</p>	<p>Linzertészta készítése - linzerkoszorú készítése Sertés és madarak csontváza húsrészek szétválasztása előkészített húsok kockázása, kisütése</p>	<p>Pék-cukrász Tojással dúsított tésztából finom fonott kalács készítése Hentes és húskészítmény készítő Darabolás - csontozás</p>

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

<p>34. hét 67-68. óra 65-68. óra 133-136. óra 182-187. óra</p>	<p>Miről beszél a címke? <i>Ok-okozati összefüggések feltárása</i></p>	<p>Élelmiszerek csomagolása - a csomagolás célja, funkciói - csomagolási módok</p>	<p>Szakmai oldatok készítése Hőmérséklet mérése</p>	<p>Speciális cukrász és hentes termék készítése Fogyasztótájékoztató címke tervezése</p>	
<p>35. hét 69-70. óra 69-70. óra 137-140. óra 188-192. óra</p>	<p>Miről beszél a címke? <i>Ok-okozati összefüggések feltárása</i></p>	<p>Élelmiszerek csomagolása - csomagoló anyagok - csomagoló eszközök</p>	<p>A mintavétel és a fogyasztói tájékoztató</p>	<p>Portfólió rendszerezése – a szakmai ismeretek rendszerezése</p>	
<p>36.hét 71-72. óra 71-72. óra 141-142. óra 193-198. óra</p>	<p><i>Szorgalom és megfelelő munkaerkölcs – saját fejlődés értelmezése és értékelése.</i></p>	<p>Év végi ismétlés</p>	<p>Év végi ismétlés</p>	<p>Év végi ismétlés</p>	<p>Év végi ismétlés</p>

FELNŐTTKÉPZÉS

MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUS (5 0811 17 09)

NÖVÉNYTERMESZTŐ szakirány

(2020.09.01-től érvényes új programterv és KKK szerint)

Bevezetésre kerül: 2020-2021 tanévtől felnőttképzési jogviszonyban

tanulási terület	tantárgy	online oktatás óraszám	kontakt óraszám
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	online 12 (2)	kontakt 6 (1)
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv (német)	online 54 (9)	kontakt 6 (1)
Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás	Általános alapozás (elmélet)	online 18 (3)	kontakt 18 (3)
	Szakmai alapozás (50% gyakorlat)	---	kontakt 18 (3)
Agrárvállalkozási ismeretek	Agrárvállalkozási ismeretek (50% gyakorlat)	online 36 (6)	kontakt 30 (5)
Növénytermesztés	Növénytermesztés (50% gyakorlat)	online 12 (2)	kontakt 36 (6)
	Részletes növénytermesztés (50% gyakorlat)	online 42 (7)	kontakt 36 (6)
	Növényvédelmi ismeretek (50% gyakorlat)	online 12 (2)	kontakt 84 (14)
Kertészet	Zöldségtermesztés (50% gyakorlat)	online 18 (3)	kontakt 12 (2)
	Szőlő- és gyümölcsstermesztés	online 18 (3)	kontakt 18 (3)

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

	(50% gyakorlat)		
Állattenyésztés, állattartás	Állattartási alapismeretek (50% gyakorlat)	online 12 (2)	kontakt 18 (3)
	Állattenyésztés (50% gyakorlat)	online 12 (2)	kontakt 18 (3)
	Takarmányozástan (50% gyakorlat)	online 12 (2)	kontakt 18 (3)
	Részletes állattenyésztés (50% gyakorlat)	online 12 (2)	kontakt 12 (2)
Géptan	Erőgépek (50% gyakorlat)	online 6 (1)	kontakt 30 (5)
	Mezőgazdasági munkagépek (50% gyakorlat)	online 10 (1,7)	kontakt 30 (5)
----	Portfólió készítése	online 22 (3,7)	kontakt 12 (2)
Összefüggő gyakorlat		---	140
ÖSSZESEN:		308	542
MINDÖSSZESEN:		850	

MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUS (5 0811 17 09)

ÁLLATTENYÉSZTŐ szakirány

(2020.09.01-től érvényes új programterv és KKK szerint)

Bevezetésre kerül: 2020-2021 tanévtől felnőttképzési jogviszonyban

tanulási terület	tantárgy	online oktatás óraszám	kontakt óraszám
------------------	----------	------------------------	-----------------

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	online 12 (2)	kontakt 6 (1)
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv (német)	online 54 (9)	kontakt 6 (1)
Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás	Általános alapozás (elmélet)	online 18 (3)	kontakt 18 (3)
	Szakmai alapozás (50% gyakorlat)	---	kontakt 18 (3)
Agrárvállalkozási ismeretek	Agrárvállalkozási ismeretek (50% gyakorlat)	online 36 (6)	kontakt 30 (5)
Növénytermesztés	Növénytermesztés (50% gyakorlat)	online 12 (2)	kontakt 36 (6)
	Részletes növénytermesztés (50% gyakorlat)	online 42 (7)	kontakt 36 (6)
Kertészet	Zöldségtermesztés (50% gyakorlat)	online 18 (3)	kontakt 12 (2)
	Szőlő- és gyümölcsstermesztés (50% gyakorlat)	online 18 (3)	kontakt 18 (3)
Állattenyésztés, állattartás	Állattartási alapismeretek (50% gyakorlat)	online 12 (2)	kontakt 18 (3)
	Állattenyésztés (50% gyakorlat)	online 12 (2)	kontakt 18 (3)
	Takarmányozástan (50% gyakorlat)	online 12 (2)	kontakt 18 (3)
	Részletes állattenyésztés (50% gyakorlat)	online 12 (2)	kontakt 12 (2)
	Állategészségügyi ismeretek (50% gyakorlat)	online 12 (2)	kontakt 84 (14)

Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Géptan	Erőgépek (50% gyakorlat)	online 6 (1)	kontakt 30 (5)
	Mezőgazdasági munkagépek (50% gyakorlat)	online 10 (1,7)	kontakt 30 (5)
----	Portfólió készítése	online 22 (3,7)	kontakt 12 (2)
Összefüggő gyakorlat		---	140
ÖSSZESEN:		308	542
MINDÖSSZESEN:		850	

A szakmai programban rögzítendő képzési program elemek

1. Korábbi tanulmányok, tapasztalatok, ismeretek beszámításának lehetősége

A.) Előzetes tudásszint mérés (tanulmányi idő rövidítése-1)

- Munkavállalói ismeretek
 - pl. feladatlap %-os teljesítése – felmentés kontakt órák alól
 - feladatlap %-os teljesítése – felmentés online órák alól
-
- A képző vezetője a tanulmányi idő rövidítéséről határozatot hoz.

B.) Tantárgyi felmentések feltételei (tanulmányi idő rövidítése-2)

- Munkavállalói idegen nyelv (pl. bármely idegen nyelvből középfokú nyelvvizsga esetén)
- Itt kell tisztázni a diplomás belépők felmentési lehetőségeit. Pl. Kérelem + a felmentési kérelem alapját szolgáló okirat másolatának csatolása szükséges, mely alapján az intézmény vezetője dönt a felmentésről vagy az elutasításról.
- A képző vezetője a felmentésről határozatot hoz.

C.) Különbözeti vizsga:

- Előre kiadott tananyagból a Résztvevő szóban vagy írásban vagy gyakorlatban (tantárgyanként meg kell határozni a módját) vizsgát tesz. Ez alapján a tantárgy teljesítése alól felmenthető.
- Meg kell határozni, hogy mely tantárgyakból van erre lehetőség! Pl. Agrárvállalkozási ismeretek tantárgyból, amennyiben már korábbi tanulmányai során már vállalkozási ismeretek tantárgyat tanult.
- A képző vezetője a felmentésről határozatot hoz.

2. A szakmai oktatás megszervezése:

A.) Online órák lebonyolítása, módszerei:

- módja: Zoom
- időpontja: órarendben rögzítve a beosztás
- a részvétel követésének módja: tanuló jelez a Classroomban, illetve visszaküldi a kiadott tananyagot

B.) A kontaktórák oktatás lebonyolítása, módszerei:

- szakmai előadások hallgatása

- szakirányú tanulmányutak szervezése, melyekről előre kiadott szempontok alapján a résztvevők szakmai beszámolót készítenek
- gyakorlati projektfeladatok végrehajtása a tanegységben (projektoktatás)
-

C.) Az oktatási napok óraszámja 4 – 12 óra /nap. A képzés órarendje a felnőttképzési szerződés mellékletét képezi.

D.) A Résztvevőkkel való kapcsolattartás módjai:

- személyes (kontakt oktatási napokon és iskolai oktatási napokon)
- elektronikus: e-mailben, Facebook csoporton keresztül
- telefonon keresztül

3. Ágazati alapvizsga

- ágazati alapvizsga megkezdésének feltételei
 - mikor jelentkeznek? (elvileg alapvizsga után dönt véglegesen a szakirányról, súlya a szakmai vizsgán 10%)
 - mi mikor szervezzük meg? pl. az iskolai őszi szünet utáni hét végén?; vagy az oktatás 9.-10. hetében?
 - milyen feltételekkel jelentkezhet (pl. kontakt órás hiányzás %-a)
- ágazati alapvizsga feladatok kidolgozásának alapelvei, szabályai (nappalisokkal azonos!)
- az alapvizsga előkészítésének, megszervezésének, lebonyolításának, a tanulói teljesítmények objektív értékelésének szabályai (nappalisokkal azonos!)

4. A részvétel követésének módja:

- kontakt órákon: napi jelenléti ív
- online órákon: oktató dokumentálása? milyen formában? ld. 3. pont! (pl. Classroomban visszaír: „Elolvasva.”?)
- csoportnapló: hiányzások összesítése, nyomon követése

5. Összefüggő gyakorlat igazolásának módja, az igazolás leadásának határideje

- határidő: pl. január 31. vagy ágazati alapvizsga után 30 nappal...
- módja: az iskola által kiadott nyomtatványon vagy östermelői igazolvány másolat vagy munkáltatói igazolás vagy

6. Ellenőrzési és értékelési rendszer leírása:

- A tantárgyak számonkérésének formája a képzési folyamat közben írásban, szóban és gyakorlatban történik az oktatók által meghatározott időpontban és gyakorisággal. A számonkérések tartalma: jártasság a tananyag tartalmában, a megértés visszacsatolása. A teljesítményekről az oktatók szóban és érdemjegyen adnak visszajelzést a Részvevőknek.
- A résztvevők tudása ellenőrzésének minimális gyakorisága a tanulmányok alatt tantárgyanként 2 alkalom/tantárgy.
- A résztvevők tudásának ellenőrzése a képzési folyamat végén, a szakmai vizsga előtt:
valamennyi tantárgyból osztályozó vizsga.
- Az ellenőrzés lehetséges módjai:
 - beadandó feladat
 - szakmai beszámoló (pl. tanulmányútról)
 - gyakorlati projektfeladat
 - szóbeli felelet
 - írásbeli feladatlap (teszt és/vagy esszé)
- Az értékelés rendszere:
 - elégtelen 0 – 51 %
 - elégséges 51 – 60%
 - közepes 61 - 70 %
 - jó 71 – 80 %
 - jeles 81 – 100 %

7.

8.