



Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

7100 Szekszárd, Palánk 19.

Szakmai program
2021-2022. tanév

Készítette: Fülöp Mónika igazgató

Jóváhagyta: Szerdai Zsuzsanna főigazgató



Bevezetés

Az iskola adatai

Név: Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Cím: 7100 Szekszárd, Palánk 19.

Fenntartó neve. Agrárminisztérium

Képzési formák:

- Technikum szakmai oktatás
- Technikum nyelvi előkészítés
- Szakképző iskolai szakmai oktatás
- Sajátos nevelési igényű tanuló, fogyatékkal élő nagykorú személy, valamint a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő, a többi gyermekkel, tanulóval együtt nevelhető, oktatható tanuló nevelés-oktatása [a szakértői bizottság szakértői véleménye alapján egyéb pszichés fejlődési zavarral (súlyos tanulási zavar) küzd, mozgásszervi, érzékszervi, értelmi vagy beszéd fogyatékos, több fogyatékoság együttes előfordulása esetén halmozottan fogyatékos]
- Kollégiumi ellátás
- Kifutó jelleggel: Felnőttoktatás
Szakgimnáziumi nevelés-oktatás
Szakközépiskolai nevelés-oktatás

Képzés ágazat, szakmacsoport:

- Mezőgazdaság és erdészet
- Élelmiszeripar
- Rendészet és közszolgálat

Helyzetelemzés

Iskolánk Tolna megye székhelyétől mintegy 5 km-re északkeleti irányba található. A város, valamint egyéb ipari létesítményektől való viszonylagosan nagy távolsága pozitív és negatív hatást egyaránt gyakorol ránk. Ami előny, hogy a város káros hatásaitól védett, egészséges, szennyeződésektől mentes környezetet jelent. Ugyanakkor hátrányos abból a szempontból, hogy bármilyen városi program, amiben részt szeretnénk venni, nehezebben érhető el az utazási kényszer miatt. A létesítmény megközelítése a tömegközlekedési eszközök révén lehetséges helyközi és helyi járatos autóbusszal és vonattal egyaránt. Ezek gyakorisága az utóbbi években egyre csökken, megnehezítve intézményünk amúgy sem egyszerű elérését.

Intézményünk fenntartója az Agrárminisztérium, 11 intézmény tartozik még a Déli Agrárszakképzési Centrumhoz. Az iskola vezetője az igazgató.

Tolna megye gazdasági életében – az európai átlaghoz képest, a jó termőhelyi adottságok, a kedvező agroökológiai tulajdonságoknak köszönhetően - fontos szerepet játszik a mezőgazdaság. A mezőgazdaságban, arányában jóval több vállalkozás tevékenykedik, mint országosan. A tolnai vidék hagyományosan mezőgazdasági művelésű terület, az ország élelmiszergazdaságának kitűnő adottságú alapanyag termelő térsége. Az utóbbi tíz évben az alapanyag termelő jelleg tovább erősödött, a feldolgozásban a többletmunka hozzáadásával

elérhető sajátos egyedi termékek folyamatosan jelennek meg a megyében. A megyében egyre nagyobb szükség mutatkozik a Gazda, Zöldség-gyümölcs feldolgozó szakmunkás és Mezőgazdasági gépész szakmunkás képzésekre.

A megye lakónépessége 2019. január elsején 217,4 ezer fő volt, 0,8%-kal kevesebb, mint egy évvel korábban. A KSH munkaerő-felmérésének legfrissebb adatai szerint 2020. I. negyedévben Tolna megye 15-74 éves népességéből a gazdaságilag aktívak száma 95,6 ezer főt tett ki, mely az egy évvel korábbihoz képest 1,6 ezer fős csökkenést jelent. Az aktivitási arány 0,4%-ponttal csökkent, így a tárgyidőszakban 58,0%-ot tett ki. Ez 4,6%-ponttal maradt el az országos átlagtól. A foglalkoztatottak száma 2020. I. negyedévben 93,3 ezer fő volt, arányuk 56,6%-ot tett ki a 15-74 éves népesség körében, 0,2%-pontos – egy év alatti – növekedést követően. A munkanélküliek száma 2,3 ezer főt számlált, a munkanélküliségi ráta értéke pedig 2,4%-os volt, szemben az egy évvel korábbi 3,4%-kal. Ezzel a rátaértékkel Tolna megye az 5. legalacsonyabb rátával rendelkező megye volt a magyar megyék rangsorában. (Az országos átlag a munkanélküliségi rátát tekintve 3,7% volt.) A gazdaságilag inaktív 15-74 éves népesség száma 69,1 ezer főt tett ki, az előző év azonos időszakához viszonyítva 0,3%-kal csökkent a számuk.

A nyilvántartott pályakezdő álláskeresők száma nőtt. 2020. I. félévben átlagosan 674 fős létszámuk 52 fővel volt több az egy évvel korábbinál. Arányuk a nyilvántartott álláskeresőkön belül átlagosan 8,6%-ot tett ki, ami 1,5%-ponttal alacsonyabb az előző év azonos időszaki értékénél.

Tolna megyében Mezőgazdaság, erdészet, halászat gazdasági ágban a beruházások volumene magas, 10,1 %-kal növekedett az előző év hasonló időszakához képest. (KSH adatok)

Intézményünkben az első tanév 1929. október elsejével indult, mert az építkezés és a beiskolázás elhúzódott. Ekkor még a Magyar Királyi Földművesiskola nevet viselte, amit hamarosan Magyar Királyi Mezőgazdasági Szakiskolává neveztek át. Létrehozását az ekkor szükségessé, hogy a trianoni békeszerződésben foglalt területelcsatolások miatt határainkon belül a mezőgazdasági szakoktatási intézményeknek csupán alig 50 %-a maradt. Ahhoz, hogy a mezőgazdaság fejlődjön és piacképesse váljon, szükség volt a szakoktatás korszerűsítésére, átszervezésére. Nemcsak a meglévő iskolákat kellett bővíteni, hanem újakat is létrehozni. A létesítendő új intézmény helyét az akkori Földművelésügyi Minisztérium a Szekszárd határában elterülő Palánkpusztán jelölte ki. Elméleti és gyakorlati oktatás egyaránt folyt, a tanulmányi idő 2 év volt, a félévek vizsgával zárultak. Az iskola 1961-ben vette fel Csapó Dániel nevét.

A képzési kínálat az évek során folyamatosan átalakult. Az eredetileg felsőfokú oktatás helyét átvette a középfokú oktatás, ami nagyobb lehetőségeket kínált az iskolának. A szakmai képzés mellett bevezették az érettségi bizonyítványt adó képzéseket, a mezőgazdasági szakmák mellett élelmiszeripari, majd a rendészeti képzésnek is helyet adott és ad a mai napig is iskolánk. A pedagógusokat, az iskola vezetését meghatározta a kínálgató lehetőségek maximális kihasználása, ezekre mindig kihívásként, mozgatórugóként tekintettek, gyorsan tudtak alkalmazkodni a változásokhoz.

Az iskola fenntartója több alkalommal változott, megélt több átszervezést. A legnagyobb jelentőséggel a 2008-ban létrehozott AM Dunántúli Agrárszakképző Központ bírt, melyben

iskolánk központi szerepet töltött be. A DASzK-ban elvégzett munka, a vezetők szakmai munkája, az itt végbement innováció adott alapot annak, hogy 2020-ban Szekszárdon alakulhatott meg a Déli Agrárszakképzési Centrum.

Az elmúlt több, mint 90 évben az iskola nagy ívű fejlődésen ment keresztül, méltán vált az ország meghatározó mezőgazdasági iskolájává.

Jogsabályi környezet

- 2019. évi LXXX. törvény a Szakképzésről,
- 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a Szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról,
- 1168/2019. (III. 28.) Korm. határozata a Szakképzés 4.0 – A szakképzés és felnőttképzés megújításának középtávú szakmapolitikai stratégiája, a szakképzési rendszer válasza a negyedik ipari forradalom kihívásaira program elfogadásáról,
- 2012. évi I. törvény a Munka törvénykönyvéről,
- az Élelmiszeripar és a Mezőgazdaság és erdészet ágazatok iskolánkban oktatott szakmáinak Képzési és Kimeneti Követelményei és Programtantervei,
- 5/2020. (I. 31.) Korm. rendelet A Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012. (VI. 4.) Korm. rendelet módosításáról,
- a 2020-as NAT-hoz illeszkedő tartalmi szabályzók – Kerettantervek

KÜLDETÉSNYILATKOZAT

A Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium kiemelt feladata az oktatás minőségének, hatékonyságának és esélyteremtő erejének növelése, a folyamatosan változó munkaerő-piaci igényekhez alkalmazkodva. Célunk, hogy végzett tanulóink megállják helyüket a munkaerő-piacon.

A gazdaság folyamatos, szakképzett munkaerőt igényel, akik megfelelő szakmai tudással rendelkeznek, jól felkészült szakmunkásokra és technikusokra van szükség. Ehhez a szakképzési rendszer színvonalának emelése, a képzések minőségi mutatóinak javítása szükséges. Ahhoz, hogy a végzett diákok meg tudják állni helyüket a munkaerő-piac területén, vagy éppen be tudjanak kapcsolódni a felsőoktatásba, szükséges az oktatás magas színvonala. A magas színvonalhoz pedig nélkülözhetetlenek a kiválóan képzett oktatók, valamint a megfelelő tárgyi eszközök megléte

Minden iskolának érdeke és joga az önazonosság, a folyamatosság megtalálása, az időtálló értékek felkutatása és megőrzése – az elődökre való megemlékezés.

JÖVŐKÉP

A tanulólétszám megtartása mellett színvonalas szakmai elméleti és gyakorlati képzés nyújtásával diákjaink sikeresen helyezkednek el a munkaerőpiacon.

Iskolánk tantestületére jellemző az innovativitás, a nyitottság, az új ismeretek iránti tudásvágy. Fontos feladatunknak tekintjük a nemzetközi kapcsolatok bővítését, a meglévők erősítését. Tanulóink motiváló tanulási környezetben, megfelelő tárgyi és személyi feltételek mellett tanulnak.

A nemzetközi kapcsolatok fejlesztésével, a külföldi tapasztalatok szerzésével történő szemléletformálás következtében oktatóink és tanulóink interkulturális kompetenciái fejlődnek.

Az eltérő szociokulturális háttérrel rendelkező diákok azonos eséllyel vesznek részt az intézmény projektjeiben, azonos eséllyel lépnek a munka világába.

1 Nevelési program

1.1 A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai

1.1.1 A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei

- A szakmai oktatás pedagógiai alapelveit, értékeit a Nemzeti Köznevelési törvény elveinek figyelembevételével végezzük. Törekszünk az alapvető erkölcsi elvek elsajátíttatására, a vallási, erkölcsi és művelődéstörténeti tanítások elfogulatlan ismertetésére. Kerülünk mindennemű hátrányos megkülönböztetést, gondot fordítunk az etnikai kisebbségek jogaira.
- A nevelőmunkánk középpontjába az egészséges hazaszeretetet, a magyarságtudatot, az erkölcsi, morális tisztaságot állítjuk. Helyet kap a viselkedéskultúrának, az életnek, az egészségnek és test harmóniájának tudatos értéként való megjelenése.
- Lehetőséget teremtünk minden alkotmányos érték felmutatására, az értékválasztást a szülőkre és a gyerekekre bízunk.

- A vallási, világnézeti információkat tárgyilagosan, sokoldalúan közvetítjük, érvényre juttatjuk a nemzetiségek kulturális autonómiáját a teljes nevelés-oktatási folyamatban.
- Törekszünk minden rendelkezésre álló eszközzel az esélyegyenlőtlenségek mérséklésére.
- Eleget teszünk az egyenrangúság elvének. A nevelés két alapvető tényezője, a oktató és a tanuló egyenrangú félként vesz részt a nevelés folyamatában. Iskolánkban a gyerekek nem a nevelés tárgyai, hanem alanyai.
- Kiemeljük az oktató vezető szerepét. az egyenrangúság elvével összhangban a oktátónak vezető szerepe van a pedagógiai légkör kialakításában, a tanulói aktivitás kibontakoztatásában, a tanuló tevékenységének megszervezésében, személyiségfejlődésének támogatásában.
- Figyelembe vesszük munkánk során diákjaink életkori és egyéni sajátosságait. Munkánkat, értékelésünket egységes elvek alapján végezzük.
- Fontos feladatunknak tartjuk az egységes alapokra épülő differenciálást.
- Lehetővé tesszük, hogy az iskola és a tanulók kellő idővel rendelkezzenek a tananyag feldolgozásához, elmélyítéséhez és kiegészítéséhez, a követelmények teljesítéséhez, sajátos igényeik kielégítéséhez.
- Szakmai munkánkban alkalmazzuk a tapasztalatszerzés elvét. Tanulóink akkor érik el azt a tudást, amelyet elvárunk tőlük és célul tűzünk ki eléjük, ha biztosítani tudjuk számukra azokat a feltételeket, amelyek ahhoz szükségesek, hogy önállóan dolgozva, tapasztalatokat szerezve tudjanak meggyőződni az elmélet és gyakorlat összhangjáról.
- Céljaink eléréséhez, feladataink sikeres megvalósításához alkalmazzuk a bizalom elvét a teljes iskolaközösségre vonatkoztatva.

1.1.2 A szakmai oktatás pedagógiai céljai és feladatai

Iskolánk általános célja, hogy érvényesítse a humánus értékeket, közvetítse az egyetemes és nemzeti kultúra alapértékeit, testi és lelki egészségre törekvő, az emberi kapcsolatokban igényes felnőtteket, demokratikus elveket követő állampolgárokat neveljen, akik képesek a társadalmi, gazdasági, technikai változások követésére és az ezekhez alkalmazkodó cselekvésre.

A szakmai érettségi végzettséget adó érettségire, szakirányú felsőfokú iskolai továbbtanulásra, szakirányú munkába állásra felkészítő, valamint általános műveltséget megalapozó négy középiskolai évfolyamon az ágazathoz tartozó, érettségihez kötött szakképesítések közös elemeinek tartalmát magában foglaló szakmai elméleti és gyakorlati oktatás is folyik az egységes kerettanterv szerinti közismereti képzés mellett. A nevelés, a képességek fejlesztése, a közismereti oktatás és a szakmai előkészítő oktatás szerves egységet alkot.

Az életfeltételek kialakítása és a társadalomba való beilleszkedés sokoldalú tájékozási képességet és tájékozottságot kívánó feladatát azzal támogatjuk, hogy felkészítjük tanulóinkat a társadalmi jelenségek, kapcsolatrendszerek megértésére, alakítására, az alkalmazni képes

tudás megszerzéséhez nélkülözhetetlen munka felvállalására. Mindehhez nélkülözhetetlen a tanulók tudatos, önkéntes, aktív, segítőkész együttműködése az iskolával.

Feladatunk, hogy előmozdítsuk a tanulás belső motivációinak, önszabályozó mechanizmusainak kialakítását, fejlesztését; a nevelési-oktatási folyamatunk segítse elő a tanulóink előzetes ismereteinek, tudásának, nézeteinek feltárását, adjon módot tudásuk átrendezésére, továbbépítésére, integrálására.

Képzésünkben különös hangsúlyt helyezünk arra, hogy a tanítási-tanulási folyamat megalapozza és továbbfejlessze a tanulók képességeit, motivációit az egész életen át tartó tanuláshoz. A Nemzeti alaptantervben megfogalmazott tudásértelmezést, és ennek megfelelően az egész tanítási-tanulási folyamatot a szakmatanuláshoz nélkülözhetetlen kompetenciák fejlesztésének szolgálatába állítjuk.

A további célunk, hogy az egyes integrált tartalmakat hordozó műveltségterületek segítségével érvényesítsük a közismereti és szakmai tananyagok interdiszciplináris és problémaközpontú szemléletét és szervezését. A tartalmak feldolgozása, elsajátítása során a köznevelési törvényben előírtaknak megfelelően érvényesüljük a Nemzeti alaptantervnek a tanulásról és a tanulásszervezésről kialakított felfogását.

A Fejlesztési területek – nevelési célok

- Az erkölcsi nevelés

A tanulóban alakuljon ki kötelességtudat, értse az egyéni és a közösségi (társadalmi) felelősségének jelentőségét. Ismeri fel, hogy az egyes törvények és társadalmi egyezségek általában azért érvényesek, mert saját magunk által választott etikai elvek követésén alapulnak. Értsék meg és lássák be a normakövetés társadalmi jelentőségét és a normaszegés következményeit. Ismerjék a közösségi egyezségeket és normákat, képesek legyenek egy-egy közösség etikai elveinek felismerésére és a különböző kultúrák etikai elveinek összevetésére. Értsék az etikai elvek, a normák és a törvények kapcsolódását. Képesek legyenek bizonyos értékkonfliktusok felismerésére, ismerjenek eseteket, példákat.

- Nemzeti öntudat, hazafias nevelés

A tanuló tudjon megnevezni és felismerni magyar történelmi személyiségeket, feltalálókat, tudósokat, művészeket, sportolókat, tudatosan benne munkásságuk (egyetemes) jelentősége. Ismerje a szakmája fejlődésével kapcsolatos fontosabb magyar találmányokat, a szakmájában ismert kiemelkedő magyar személyiségeket. Legyen tisztában a nemzeti ünnepeink jelentőségével, kontextusával, hagyományaival. Vegyen részt a nemzettel, a hazával való érzelmi azonosulást erősítő tevékenységekben. Ismeri a népi hagyományokon és vallási gyökereken alapuló éves ünnepkört, legyen tapasztalata ezekhez kötődő szokásokról. Ismerje lakóhelye és iskolája környékének természeti és kulturális örökségét, legyen tisztában a helytörténeti események főbb állomásaival. Ismerje az UNESCO kulturális örökség kincséhez és a magyar örökséghez tartozó kiemelkedő jelentőségű hazai természeti és kulturális értékeket. Tájégyiségekhez kötve is ismerje hungarikumokat. A hagyományos (népi) életmód, szokások megismerésén keresztül értékelje ezek fenntarthatósággal kapcsolatos szerepét.

Ismerje lakóhelye és iskolája környékének természeti és kulturális örökségét, a nemzeti kultúrák jelentőségét, tiszteli a különböző népek és kultúrák hagyományait.

- Állampolgárságra, demokráciára nevelés

A tanuló értse az egyén felelősségét a közösség fenntartásában és a normakövetésben. Ismerje alapvető állampolgári jogait és kötelességeit. Ismerje a normaszegések társadalmi jelentőségét, lássa be az antidemokratikus eljárások, a korrupció és a hatalmi visszaélések veszélyét. Ismerje a demokratikus jogok fenntartásáért küzdő szervezeteket, és tudjon példát hozni az ENSZ és az Európai Unió ezzel kapcsolatos tevékenységére. Gyakorolja jogait és kötelességeit szűkebb környezetében, ismerje és tartsa tiszteletben szűkebb közösségei tagjait, törekedjen a jó együttműködésre az együttélésben. Legyen képes a helyi közösségekkel való jó együttműködésre. Ismerje a civil szervezetek működési formáit és lehetőségeit.

- Önismeret és a társas kapcsolati kultúra fejlesztése

A tanulóban tudatosuljon, hogy számos olyan mindennapi élethelyzet van, ahol az ember személyisége alapvető befolyással bír céljai elérésére, a társas kapcsolatai alakítására, feladatai elvégzésére. Legyen tisztában a társas kapcsolatok építésének lényegével, és az emberi együttműködés lehetőségeivel. Rendelkezzen a harmonikus (társas) kapcsolatok kialakításához megfelelő ismeretekkel, készségekkel, empátiával; ez jellemezze a tőle különböző embertársaival való kapcsolatát is. Tudjon különbséget tenni az ideális és a reális énkép között, és legyen tisztában azzal, hogyan befolyásolhatja a társas környezet az önmagáról alkotott képet. Ismerje fel a normakövetés szerepét, fontosságát.

- A családi életre nevelés

A tanuló tudatosan készüljön az örömteli, felelősségteljes párkapcsolatra, a családi életre. Legyen jártas a munkaeszközök célszerű, gazdaságos használatában, alakítsa ki egyéni, eredményes munkamódszereit. Ismeri meg a háztartásban, közvetlen környezetében alkalmazott, felhasznált anyagokat (különös tekintettel az egészségkárosító anyagokra). Legyen képes önálló életvitelét, önmaga ellátását megszervezni, szükségletei tudatosan rendszerezni, rangsorolni, megismerni a takarékoság-, takarékoskodás alapvető technikáit. Készüljön az örömteli, felelősségteljes párkapcsolatra, a családi életre. Ismerje a családtervezési módszerek alkalmazásának módját, ezek előnyeit és kockázatait, tudjon ezzel kapcsolatban információkat keresni és azokat döntéseiben felhasználni. Tudjon információkat szerezni a szexuális problémákkal kapcsolatban, ugyanakkor képes legyen felismerni egyes információforrások veszélyeit. Tudja, hová fordulhat krízishelyzetekben. Képes legyen tájékozódni a gyermekszülést és az örökbefogadást érintő kérdésekről. Értse a családnak a társadalomban betöltött szerepét, a családtagok felelősségét a család egységének megtartásában, lássa be a szerepek és feladatok megosztásának módjait, jelentőségét. A tanuló értelmezze helyesen a szülői és gyermeki felelősség fogalmát, tisztelje a különböző generációk tagjait.

- A testi és lelki egészségre nevelés

Iskolánk tanulói tudják, hogy környezetünk is hatással van testi és lelki egészségünkre, ezért legyen igényük környezetük tisztán tartása, szépítése és a személyes higiéne. Tudjanak

egészséges étrendet összeállítani, ismerjék a mennyiségi és minőségi éhezés, valamint az elhízás kockázatait. Ismerjék a kultúra szerepét a lelki egészség megőrzésében. Képesek legyenek stresszoldó módszereket alkalmazni, választani. Tudatában legyenek annak, hogy életvitelüket számos minta alapján, saját döntéseik sorozataként alakítják ki, és hogy ez a folyamat hatással van testi- és lelki egészségre. Ismerjék az egészségre káros, szenvedélybetegségek kialakulásához vezető élvezeti szerek használatának kockázatait, tudatosan tartózkodjanak ezektől. Ismerjék a rizikófaktor fogalmát, képesek legyenek értelmezni erre vonatkozó információkat. Tudják, milyen szakemberek segítenek testi és lelki egészségük megőrzésében és helyreállításában. Tudjanak a gyász szakaszairól és az ilyenkor alkalmazható segítő technikákról, ismerjék a hospice-szolgáltatás fogalmát. Képesek legyenek értelmezni a gyógyszerekhez tartozó betegtájékoztatót. Ismerjék az egészségügyi ellátáshoz való hozzáférés módját, legyenek képesek tájékozódni a betegjogokról és az orvosválasztás lehetőségeiről. Ismerjék a védőoltások szerepét, azok alapvető hatásmechanizmusát, tudjanak példákat sorolni védőoltásokra.

- Felelősségvállalás másokért, önkéntesség

A tanuló ismerje fel, ha szűkebb vagy tágabb környezetében egyes emberek vagy csoportok segítségre szorulnak. Az adott helyzethez és lehetőségeihez mérten érezze kötelességének a segítségnyújtást, és próbálja ebbe társait is bevonni. Egyes helyzetekben vállaljon felelősséget másokért (társaiért, a környezetében élő rászorultakért), és vállalásaiért álljon is helyt. Ismerjék fel, hogy a beteg, sérült, fogyatékkal élő embereken egyes helyzetekben kötelességük segíteni. Legyenek tisztában az önkéntesség értékével, jelentőségével, formáival.

- Fenntarthatóság, környezettudatosság

A tanuló értse a fenntarthatóság, illetve a fenntartható fejlődés különbözőségeit. Konkrét példákon keresztül tudja, hogyan függ össze a fenntarthatóság három vetülete (a gazdaságossági, a környezeti és a szociális fenntarthatóság) a globális problémákkal. Lássa be, hogyan vezetett az emberiség tevékenysége környezeti problémák kialakulásához, értse ezek kockázatát, és lássa ezzel kapcsolatos felelősségét. Legyen képes fokozatosan megérteni és értelmezni egyes globális problémák és a lokális cselekvések, valamint az egyéni életvitel közötti összefüggéseket. A tanulóban ébredjen felelősség abban, hogy saját életvitelével legyen tekintettel a fenntarthatóság kritériumaira. Legyen képes a fenntarthatósággal kapcsolatban információkat keresni és értelmezni. Értse a nemzetközi összefogás jelentőségét a fenntarthatósággal kapcsolatban.

- Pályaorientáció

Tudatosuljon a tanulóban, hogy élete során többször pályamódosításra kerülhet sor, ezért is van jelentősége a folyamatos tanulásnak, önképzésnek. Megfelelő ismeretekkel rendelkezzen tervezett szakmájával, hivatásával kapcsolatban, munkaerő-piaci lehetőségeiről, munkavállalói szerepéről. Készüljön fel az álláskeresésre. A tanuló legyen tisztában azzal, milyen személyes tulajdonságokkal, ismeretekkel, gyakorlatokkal és képességekkel rendelkezik. Értse, hogy ezek közül melyek piacképesek, és melyek állnak kapcsolatban az általa kitűzött céllal, illetve, hogy a munkáltató érdeklődését melyek keltik fel igazán. Tudjon

önéletrajzot készíteni, írásban összegezni céljait, képességeit, végzettségét, felkészültségét és mindazt, amit az alkalmazónak egy konkrét állással kapcsolatban nyújtani tud.

- Gazdasági és pénzügyi nevelés

A tanuló rendelkezzen ismeretekkel az Euro-övezetről, a valutaforgalomról, a tőzsdeindexről, a GDP-ről és ezek hatásairól az ő személyes életében. Törekjen arra, hogy a fejlődési, megélhetési, biztonsági, önérvényesítési, társas szükségleteit minél magasabb szinten, tartalmasabb életvitelben elégítse ki. Érzékelje az anyagi és a kapcsolati tőke értékét és szerepét a társadalomban. Képes legyen eligazodni pénzügyi és közgazdasági fogalmak között. Legyen képes információkat keresni és értelmezni különböző egyéni pénzügyi döntésekkel (pl. befektetések, hitelek) kapcsolatban. Rendelkezzen kellő ismerettel rendelkezik ahhoz, hogy számlát nyisson, és azt használja.

- Médiatudatosságra nevelés

A tanuló tudatosan válasszon a tanulását, művelődését és szórakozását segítő médiumok között. Legyen képes a média által alkalmazott figyelemfelkeltő eszközöket, képi és hangzó kifejezőeszközöket értelmezni, médiatartalmakat használni, megfelelő kommunikációs stratégiával rendelkezzen a nem kívánatos tartalmak elhárítására.

- A tanulás tanítása

A szakgimnáziumi, szakközépiskolai tanulóink megtanulnak jegyzetelni, kiemelni a lényeget a hallott vagy az olvasott szövegből. Képesek lesznek saját tanulási stílusuknak, erősségeiknek és gyengeségeiknek megfelelő tanulási stratégiák kialakításával önálló tanulásra. A tanulók megismerik az időmenedzsment jelentőségét, alkalmazzák ezen segítő technikákat. Képesek lesznek a különböző információkat különböző formában feldolgozni és rendszerezni, használni tudásmegosztó és tudásépítő platformokat. A tanulás folyamatában gyakorolják a szóbeli, az írásbeli és a képi kifejezés különböző formáit. Célunk, hogy tudják a különböző természeti és társadalmi jelenségeket megkülönböztetni, összehasonlítani; alkalmazni a különböző tantárgyakban szerzett ismereteiket ezek értelmezésében.

Tanulóink megismernek olyan alapvető tanulást segítő technikákat, amelyek segítségével hatékonyabbá teszik az önálló felkészülést, pl. a tanuláshoz szükséges külső (rend, fény, csend) és belső (munkakedv, jutalom, kíváncsiság, elérendő cél) feltételeket. Tudjanak a tanult témák kapcsán tájékozódni a könyvtárban (pl. egyszerűbb kézikönyvekben) és a világhálón. Ismerjenek tudásmegosztó és tudásépítő platformokat. Legyenek képesek gondolataikat, megállapításaikat kifejezni, nyelvileg szabatosan indokolni. Megismerik saját tanulási stílusukat, ezzel hatékonyabb információ feldolgozásra lesznek képesek, tudatában lesznek, mely területeket kell fejleszteniük. Rendelkezzenek elegendő önismerettel, önértékeléssel, önbizalommal ahhoz, hogy megfelelő teljesítményt nyújtsanak, de legyenek tisztában azzal, hogy ehhez megfelelő fizikai állapotban kell lenniük. Ismerjenek olyan módszereket, amelyekkel ezt megteremthetik.

B A kulcskompetenciák fejlesztése

1. A tanulás kompetenciái

2. A kommunikációs kompetenciák (anyanyelvi és idegen nyelvi)
3. A digitális kompetenciák
4. A matematikai, gondolkodási kompetenciák
5. A személyes és társas kapcsolati kompetenciák
6. A kreativitás, a kreatív alkotás, önkifejezés és kulturális tudatosság kompetenciái
7. Munkavállalói, innovációs és vállalkozói kompetenciák”

C Kompetenciamérések és eredményeik

Az intézmény az országos mérés mellett évente két alkalommal méri fel a tanulók kompetenciáit saját mérőlapokkal. A mérőlapok és a mérési technológia kifejlesztése során a fejlesztési irányok:

- Humán erőforrás-fejlesztés
- Tanulói kulcskompetenciák fejlesztése.

A mérési adatok hozzáférhetők az intézmény központi számítógépes rendszerében. A fejlesztési tervek egyéni és osztályszinten is elkészülnek. Ezek a szakoktatók munkáját segítik, hiszen ezekből egyértelmű képet kaphatnak, hogy mely tanulónál, illetve osztálynál milyen kompetenciaterületek szorulnak erősítésre, fejlesztésre.

A 9. évfolyamon mind egyéni, mind osztályszintű fejlesztési tervet kell készíteni a szakoktatókkal együtt.

1.2 A szakmai oktatás pedagógiai eszközei és eljárásai

Céljaink eléréséhez, kitűzött feladataink elvégzéséhez pedagógiai eszközeink, eljárásaink a tanórákon, kollégiumi foglalkozásokon túl:

- együttműködünk a szülőkkel, diákokkal, társadalmi szervezetekkel, nevelési tanácsadóval, más intézményekkel,
- folytatjuk megkezdett hagyományőrző, hagyományteremtő tevékenységeinket,
- tanulóinkat saját képességeikhez, tehetségükhöz mérjük, nem akarjuk uniformizálni őket,
- az osztályfőnök az iskolába lépés pillanatától fogva igyekszik nyomon követni a szociálisan hátrányos helyzetű, beilleszkedési viselkedési zavarokkal küzdő tanulóinkat, az érintett osztályfőnökkel együttműködve,
- munkatársaink, diákjaink által elért eredményeket mindenki számára megismerhetővé tesszük,
- mindenki számára hozzáférhetővé tesszük a számunkra fontos erkölcsi értékeket,
- egységesen érvényesítjük az iskola követelményeihez igazodó értékrendet; ennek során egységesen alkalmazzuk a jutalmazás büntetés elveit, formáit, ügyelve arra, hogy figyelembe vegyük tanulóink életkori sajátosságait,
- felzárkóztató programokat szervezünk tantárgyakhoz, tanórákhoz kapcsolódóan (pl. korrepetálás, tanulószoba),

- oktató munkánkban igyekszünk egyénre szabott feladatokkal, differenciált munkával segíteni a lemaradó, tanulási nehézségekkel küzdő tanulóinkat,
- igény szerint szakköröket szervezünk,
- lehetőségeink szerint csoportbontást is alkalmazunk a tanulás hatékonyságának növelése érdekében,
- saját és más iskolák tehetséges tanulói számára szervezünk helyi, regionális és országos versenyeket,
- színházlátogatási lehetőséget biztosítunk tanulóink, munkatársaink számára,
- tanulmányi kiránduláson és szakmai programok mellett is, kulturális programokat szervezünk,
- lehetőséget adunk végzős tanulóink számára felsőoktatási intézmények nyílt napjain való részvételre,
- részt veszünk tanulmányi versenyeken,
- személyes beszélgetésekkel, tanulói adatlapokkal mérjük partnereink elégedettségét, illetve igényeit,
- osztályfőnöki órákon nagy hangsúlyt helyezünk az egészséges életmód elsajátítására,
- személyiségfejlesztő tréninget tartunk osztályfőnöki óra keretében, igény szerint tanórán kívüli foglalkozásokon,
- helyi pályázatokat írunk ki,
- rendszeresen részt veszünk sportrendezvényeken, valamint helyt adunk ezeknek,
- végzős általános iskolás tanulók számára nyílt napokat szervezünk, ahol betekintést nyerhetnek a napi munkába,
- diákköszgyűlést tartunk,
- a tanulók aktivizálása és motiválása érdekében a tanórai foglalkozások megszervezhetőek a hagyományostól eltérő módon is, amire rendhagyó tanítási napok is alkalmasak.

1.3 A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok

A személyiség „egy folyton változó, alakuló struktúra, amelyben benne vannak az egész biológiai – fiziológiai – pszichológiai – társadalmi elemek, amelyek a környező valósággal állandó érintkezésben és kölcsönhatásban vannak.” A személyiség legfontosabb specifikuma a fejleszthetőség, a formálhatóság.

Amikor a személyiség formálásáról, neveléséről beszélünk, beleértjük:

- a képességek fejlesztését
- a motivációs rendszer kialakítását
- az érzelmek gazdagítását
- a szükségletek befolyásolását
- a jellem nevelését
- erkölcsi, etikai normák kialakítását és megszilárdítását.

Az ember élete egy tevékenységsorozat. Ezzel formálja a személyiség a körülötte levő valóságot és a valóságban önmagát. A pedagógia feladata ennek a tevékenységrendszernek a szervezése, irányítása.

A tevékenységek alakítják az emberben a személyiség strukturális elemét, a képességet.

A tanulók kommunikációs képességének kialakításánál arra kell törekednünk, hogy a tanulók valamennyi tantervi témával kapcsolatban tudjanak önállóan beszélni, önállóan olvasni, önállóan írni.

Beszédben is és írásban is képesek legyenek az esztétikai igényességet érvényesíteni.

Nagy szerepe van a képességfejlesztésben a oktató kérdéseinek. A gondolkodási képességet fejleszti, ha a kérdésekre önállóan megfogalmazott válaszokat adhatnak a diákok.

A folyamatos személyiségfejlesztést az állandó és jól szervezett gyakoroltatás teszi lehetővé.

Tanulást segítő módszerek:

- a relaxáció (az taníthatja, aki maga is tanulta) a nyugtalanság, feszültség levezetésére
- a koncentráció, a figyelmi állapot megteremtésére
- az elmélkedés, a munkára való ráhangolódáshoz
- nyújtózkodás, hosszabb ülés, tartós figyelem feloldásaként

Érdemes megkívánni, javasolni, hogy a tanulók otthon gondolják végig az intézményben, az órán történeteket; idézzék fel a fontos gondolatokat, rögzítsék azokat. Jó módszer ehhez egyrészt az emlékeztető íratása otthon, másrészt az órák elejére rendszeresített visszatekintés az előző óra témájára.

Törekszünk arra, hogy kialakítsuk a csend iránti belső igényt, mert igazi koncentrációt igénylő munkánál zavaróvá válhatnak a figyelem megosztására készítő külső hanghatások. Súlyos pszichés zavarokat idézhet elő a későbbiekben az akusztikus ingerekre való folyamatos igény és az azoknak való kiszolgáltatottság.

A szociális képességrendszert a segítség, az együttműködés, a vezetés- és a versengésképességek alkotják.

Az egészséges és kulturált életmódra nevelés a személyes kompetencia fejlesztését, eredményességének növelését jelenti.

- A személyes kompetencia szabályozóit munkánk során figyelembe vesszük, és pozitív irányba tereljük: komfortszükséglet, a mozgásszükséglet és az élményszükséglet.
- Önvédelmi motívumok az egészségvédő és identitást védő motívumok.
- A szuverenitás motívumai a szabadságvágy, az önállósulási, az öntevékenységi vágy.
- Az önértékelést szolgáló motívumok az önbizalom, az önbecsülés és az ambíció. Az egészséges önbizalom előnyös, a kisebbség vagy túlzott magabiztosság hátrányos.

A magabiztos személyiség négy jellemzővel írható le:

- Nem fél megmutatkozni, vállalja saját magát. Mind szavakkal, mind cselekedeteivel kinyilvánítja, amit érez, gondol, akar.
- Képes kapcsolatot teremteni az emberekkel, különböző szinteken: idegenekkel, barátokkal, családdal. Ez a kommunikáció mindig nyílt, közvetlen, becsületes, helyhez és alkalomhoz illő.

- Életvitele aktív. A saját célja és akarata irányítja, ellentétben a passzív személyiséggel, aki arra vár, hogy történjen vele valami.
- Tiszteli önmagát, tisztában van saját képességeivel, de a korlátaival is. Tudja, hogy nem nyerhet mindig. Megpróbál megtenni minden tőle telhetőt, akkor sem veszi el önbecsülését, ha kudarcot vall.

Az önismeret alapozza meg a személyiségnek megfelelő és hatékony tanulási módszerek feltárását.

A nyelvtudás fejlődése nélkül az értelem kiművelése, a személyiség fejlődése lehetetlen. A nyelvtudás fejlesztése, a szókincs fokozatos fejlesztése, az olvasás és a szövegtanulás nagymértékben attól függ, hogy a tanulók mit és mennyit olvasnak. Az idegennyelv-tudás elemi szükségletté vált.

Az intézmény feladata, hogy dominánsan pozitív érzelmi légkört fejlesszen ki és tartson fenn az osztályokban, a tantestületekben, az intézményekben, amelyben a oktatók is, a tanulók is biztonságban és jól érzik magukat, amelyben a tanulók érzelmi karaktere, személyisége optimálisan fejlődhet.

A személyiség és a világ-valóság viszonya két részre bontható: világképre és meggyőződésre. Az intézményben minden tanítási órán a világkép alakítása folyik.

A gyermek megtanulja az intézményi munka során az élet értelmét, megtalálja a maga helyét a világban, ettől az életérzése pozitív lesz. Az érzelmek cselekvésre ösztönzik, befolyásolják célkitűzéseit, fontos szerepet játszanak a jellem kialakulásában.

A személyiségfejlesztés egyik feladata az értelem kiművelése: a tanulási motivációk fejlesztése.

A motiváció a figyelem, az érdeklődés felkeltése, tanulásra késztetést jelent. Például a sikervágy általános motívum, ennek érdekében elvégzett tevékenységek hatékony tanulást eredményezhetnek.

A szándék és az akarat a tudatos önmotiváció motívuma. A szándék elindítja, az akarat fenntartja a tevékenységet. Az erős akarathoz tartozó tulajdonságok: a bátorság, az eltökéltség és a döntőképeség.

A jóakarat az önérdeket mások érdekeivel hozza összhangba, megalapozza a kiegyensúlyozott emberi kapcsolatokat. A jóakaratot jelző tulajdonságok: a türelem, a hűség és a helyes cselekedetek.

A gyakorlott akarat a bölcsességre és a kiválóságra való törekvés megnyilvánulása. Ebben visszafogottság, finomság, jó időérzés, előrelátás mutatkozik meg. A hozzá kapcsolódó tulajdonságok: fegyelem, szervezettség.

Az akarat nevelésének feladatai:

- az ideális motívumokat uralkodóvá tenni
- kifejleszteni az akarat formális tulajdonságait, az akaraterőt, a kitartást, a döntésképeséget és egy állandó akaratirányt.

Minden feladat, amit a gyerek elé állítunk, alkalmat ad a megoldás akarására vagy nem akarására.

Meg kell találni a módját annak, hogy a tanulók már az intézményben megtanulják a tananyag jelentős részét. Erre nem elég buzdítani őket, az ő akaratuk ugyan kell ehhez, de nem elegendő; a oktató módszerein múlik a siker. Olyan házi feladatokat kell kitűzni, amelyek reálisan elvégezhetőek; azok teljesítését rendszeresen, következetesen értékelni kell.

A diák számára minden perc elveszett idő, amiben nincs tevékenységi lehetősége, vagy amiben nem kényszerül valamiféle célirányos aktivitás kifejtésére.

A tizenévesek között egyre jobban terjed az önpusztító dohányzás, alkoholizmus és a kábítószer. A káromkodás, csúnya beszéd is a léthiány, a belső öröm, az étellel járó bajok elviselésének hiányos képességét mutatja.

Mintákat kell adni, szituációkat kell teremteni és elemezni, szabályokat kell beláttatni, segítséget kell adni a belső feldolgozáshoz, az önmegvalósításhoz és a különböző helyzetek kezeléséhez. Olyan felszabadult személyiséggé kell formálni a gyerekeket, akik tisztában vannak a kötelességeikkel is, és együttműködésre is kész, nyitott emberek lesznek, akik vállalni fogják tetteik következményeit.

A középiskolák feladata az általános műveltség közvetítése, a tanulási és előadói készség kifejlesztése, ok-okozati összefüggések felismerésében való jártasság kimunkálása, az idegennyelv-ismeret, a szóban és írásban való kapcsolatteremtő képesség fejlesztése.

A pontosság, a kötelességteljesítés, az udvarias viselkedésforma, a másság tisztelete és megértése, a kulturált beszédstílus, a „tedd azt másokkal, amit akarsz, hogy veled cselekedjenek” alapelvet követő társadalmi együttélés gyakorlatának reflexszerűvé tétele.

Ehhez olyan oktatókra van szükség, akiket a mesterségbeli tudás, a magas szintű általános műveltség, egy-egy kiválasztott műveltségi területen kiemelkedő szaktudás, követésre érdemes intellektuális magatartás jellemez.

1.4 A teljeskörű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok

Sajátos helyzetéből adódóan az iskola az egészségfejlesztés, a prevenció tevékenység kitüntetett terepének tekinthető, hiszen a tanulók olyan jelentős időt töltenek el növekedésük, fejlődésük alatt a közoktatás színterein, hogy az itt kialakult élet-és viselkedésmód meghatározó az egészségük szempontjából. Szervezeti kultúrája, az ottműködő emberi viszonyok minősége, valamint deklarált és rejtett törekvései által egyszerre lehet okozója és korrigálója az egészségi állapot szempontjából kritikusmagatartásformáknak. Kiemelt egészségfejlesztési feladatai közé tartozik az ismeretátadás, attitűdformálás, a magatartás alakítása, valamint az öntevékenységre ösztönzés. A középfokú iskolák különösen fontos helyet foglalnak el az oktatási intézmények hierarchiájában, hiszen ennek időtartama alatt rögzülnek véglegesen a beállítódások, amelyek módosítása későbbi életkorban már nem, vagy nehezen lehetséges. Ugyanakkor sok tanuló esetében ez az időszak gyakorlatilag az utolsó „szervezett” beavatkozási lehetőség, mivel számukra a középfokú iskola a formális képzésben való részvételutolsó állomása.

- **Általános, hosszú távú céljaink:**

- Az iskolánkba járó diákokképesse válnak arra, hogy folyamatosan nyomon kövessék saját egészségi állapotukat, érzékeljék a belső és külső környezeti tényezők megváltozásából fakadó, az egészségi állapotot érintő hatásokat.
- Képesse válnak az egészségi állapotuk feletti befolyás és kontroll fejlesztésére, megőrzésére, a veszélyeztető hatások csökkentésére. Ismerjék az egészséget erősítő, fejlesztőtényezőket, eszközöket, és alkalmazzák is azokat.
- A teljes fizikai, szellemi és szociális jólét állapotának elérése érdekében az egyénnek vagy csoportnak képesnek kell lennie arra, hogy meg tudja fogalmazni és meg tudja valósítani vágyait, hogy megtalálja a megfogalmazódott szükségletekhez vezető, egészséget védő és a környezet védelmére is figyelő optimális megoldásokat.

- **Rövidtávú céljaink:**

- Javuljon az iskolánkba járó tanulók és itt dolgozók életminősége és egészségi állapota.
- Szellemi és anyagi erőforrásaink bevonásával növeljük a kompetenciánkba tartozó problémák belátható időn belül történő megoldásának esélyeit.
- Az egészséget befolyásoló tényezők kerüljenek beazonosításra, és reális-egyedi képet adjanak az intézményről –helyzetelemzés készítése.

1.4.1 Egészségfejlesztési stratégiánk várható hatásai:

- Javul a tanulók órai tanulási eredményessége, fegyelmezettsége (kevesebb a hiányzás, lógás, fegyelmezetlenség, rongálás, dohányzás, alkoholfogyasztás, rongálás, fizikai bántalmazás, magatartási zavar),
- Emelkednek a tanulók továbbtanulási esélyei, intenzívebb a jövőkép-alakítás,
- Erősödik a szokásos értékekhez való kötődés,
- Stabilitás, támogatóbbak a baráti-családi-iskolai társas kapcsolatok
- Erősödik a diákok megküzdési képessége, aminek segítségével az estelegesen „hozott” hátrányok, hiányosságok jobban leküzdhetők
- Nő a tanulók jól-léte, döntéshozási, érzelem-feldolgozási készsége,
- Hozzájárul az egészséges, aktív, kreatív, önálló, betegségektől mentes fiatal felnőtt léte, és fenntartható egészségtudatos magatartáshoz
- Elősegíti a társadalmi befogadást, hozzájárul az esélyegyenlőség megteremtéséhez.
- Az önismeret és önbizalom javulása;
- Az alkalmazkodóképesség, a stresszkezelés, a problémamegoldás javulása;
- A krónikus, nem fertőző megbetegedések (lelki betegségek, szív-érrendszeri, mozgásszervi és daganatos betegségek) elsődleges megelőzése

3.1 Egészségfejlesztési alapfeladataink:

- az egészséges táplálkozás megvalósításának propagálása
- mindennapos testnevelés, testedzés megvalósítása minden tanulónak

- a tanulók érett személyiséggé válásának elősegítése
- környezeti, médiatudatossági, fogyasztóvédelmi, balesetvédelmi és családi életre nevelés
- a szabadidőhasznos és aktív eltöltésére való nevelés.

1.5 A közösségfejlesztéssel, a szakképző intézmény szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok

A közösség egyénekből áll, és az igazi közösség kibontakoztatja, fejleszti az egyéniséget. A közösségfejlesztés során az egyén és a társadalom közötti kapcsolatot alakítjuk ki, megteremjük annak harmóniáját.

A nevelés-oktatás folyamatában a diákok jussanak olyan ismeretek birtokába, végezzenek olyan közösségi tevékenységet, amelyek segítik eligazodni őket az emberi közösségek rendszerében. Tanulóink tudjanak különbséget tenni értékes és értéktelen kapcsolatok között. A pedagógiai folyamat során segítsük hozzá tanulóinkat, hogy felismerjék saját és mások értékeit, fogadják el azokat és a másságot. Találják meg - saját képességüknek egyéniségüknek megfelelő - szerepüket, helyüket a kisebb-nagyobb közösségekben és a társadalmi munkamegosztásban.

A fenti célok eléréséhez a tantárgyak ismeretanyagának oktatása során a következő ismereteket közvetítsük, hangsúlyozzuk.

1.5.1 A közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladatok

Általános követelmények

A tanulók ismerkedjenek meg a különböző népek, kulturális-, vallási csoportok szokásaival, életmódjukkal. Legyenek megértőek, nyitottak a különböző szokások, életmódok, kultúrák iránt, s tolerálják a másságot társaikban is.

Fejlesszük a beteg, sérült, fogyatékos, kisebbségi népcsoportokhoz tartozó embertársak iránti elfogadó, segítőkész magatartást.

A tanórán kívüli foglalkozások (szabadidős programok, kirándulások, kiállítások, rendezvények látogatása stb.) segítsék megismerni és megbecsülni a különböző kultúrákat, fejleszteni tolerancia készségeiket.

Nemzetközi kapcsolataink, azok ápolása a jövőben is jó közösségi nevelési lehetőség.

Szerezzenek tapasztalatokat tanulóink az együttműködés, a konfliktusok közös megoldása terén.

Fejlődjön kommunikációs kultúrájuk, a véleményalkotás és kifejezés, érvek kifejtése, megvédése, értelmezése területén.

Fontos, hogy fiataljaink az egyre gazdagabb információs környezetben is eligazodjanak, illetve azt kritikus módon, szelektíven tudják használni.

Őrizték, gyarapítsák tanulóink közvetlen környezetük értékeit.

Fordítsanak gondot magukra, legyenek igényesek önmagukkal szemben is.

Közvetítsünk helyes értékeket, ismereteket a tágabb környezet óvására, megbecsülésére is.

A közösségfejlesztés fejlesztendő területei

Hon- és népismeret, különböző szokások, kultúrák, vallások, helyes önismeret, empátiakészség, együttműködő képesség, egészséges versenyszellem, kezdeményezőkézség, önállóság, környezetünk értékeinek megóvása, a természet tisztelete, konfliktusok közös kezelése, kommunikációs készség fejlesztése, önálló ismeretszerzés, véleménynyilvánítás, érvelés, eredményes tanulási módszerek, egészséges életvitel, mindennapos testedzés.

A közösségfejlesztés fő területei az iskolában

1. tanórák,
2. tanórán kívüli foglalkozások,
3. diákönkormányzati munka,
4. szabadidős tevékenységek,
5. kollégiumi nevelés.

Mind az öt terület tevékenyen hozzájárul:

- a tanuló közösségi magatartásának kialakításához,
- véleményalkotó, véleménynyilvánító képességének fejlődéséhez,
- a közösségi szokások, normák elfogadásához,
- a másság elfogadásához,
- az együtt érző magatartás kialakulásához,
- a harmonikus embertársi kapcsolatok fejlesztéséhez,
- felelős állampolgárrá neveléshez.

A közösségfejlesztés során nemcsak a oktatóknak van feladatuk, hanem az iskolában foglalkoztatott valamennyi dolgozónak, sőt az iskolát segítő szervezetek vezetőinek is, hiszen megjelenésükkel, viselkedésükkel, beszédstílusukkal, társas kapcsolataikkal az intézmény valamennyi dolgozója példaként áll a diákok előtt.

Tanórán megvalósítandó közösségfejlesztési feladatok

Elsődleges, legfontosabb célunk a spontán, véletlenszerűen alakult csoportokból olyan valódi közösséget formálni, amely a közös cél érdekében képes a közös értékrend elfogadására, és a tanórán belül is ennek megfelelően viselkedni. Ennek érdekében az alábbi feladatokat kell megvalósítanunk.

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

Kiemelt figyelmet igénylő gyermek, tanuló:

- a) különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló:
- b) sajátos nevelési igényű gyermek, tanuló,
- c) beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő gyermek, tanuló,
- d) kiemelten tehetséges gyermek, tanuló,
- e) a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvény szerint hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű gyermek, tanuló.

A sajátos nevelési igényű tanulók nevelése és oktatása

Az egészséges, és a sajátos nevelési igényű gyermekek együttnevelésével intézményünk többet vállal, magasabb értéket kínál, mint részvétet és védettséget.

Felkészülünk arra, hogy sérült, fogyatékkal élő, sajátos nevelési szükségletű tanulók nevelését-oktatását is felvállaljuk. Az együttnevelés nem pusztán együttlétet jelent, hanem együttes cselekvést. Az együttes élmény, a közös tanulás - kölcsönös kapcsolatokat alakít ki a tanulóközösségekben, és természetessé teszi a sérült tanulók jelenlétét a tanulóközösségekben.

A sajátos nevelési igény a szokásos tartalmi és eljárásbeli differenciálástól eltérő, nagyobb mértékű differenciálást, speciális eljárások alkalmazását, illetve kiegészítő fejlesztő, korrekciós, habilitációs, rehabilitációs, valamint terápiás célú pedagógiai eljárások alkalmazását teszi szükségessé.

Fogalom:

Sajátos nevelési igényű gyermek, tanuló: az a különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló, aki a szakértői bizottság szakértői véleménye alapján mozgásszervi, érzékszervi, értelmi vagy beszéd fogyatékos, több fogyatékoság együttes előfordulása esetén halmozottan fogyatékos, autizmus spektrum zavarral vagy egyéb pszichés fejlődési zavarral (súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartásszabályozási zavarral) küzd. (2011. évi CXCV. törvény a köznevelésről 4§. 25., 28§)

1.6.1 Az intézmény által integrált, befogadott SNI tanulók köre

- Intézményünk az alábbi SNI-s gyermekek együttnevelését, befogadását vállalja:
- Beszéd fogyatékos / akadályozott beszédfejlődésű tanuló, megkésett beszédfejlődés, diszlexia, diszgráfia/
- Hallássérült (nagyothalló) tanuló, egyéni (igazgatói döntés) alapján, amelynek alapja az illetékes szakértői és rehabilitációs bizottság szakvéleménye.
- A pszichés fejlődés zavara miatt a nevelési, tanulási folyamatban tartósan és súlyosan akadályozott tanulók / részképesség zavar, diszlexia, diszgráfia, diszkalkulia, figyelemzavar, hiperaktivitás, magatartási zavar/
- Mozgáskorlátozott tanuló.

1.6.2 Osztály / v. csoport / v. tanulói csoport szervezés elvei / v. csoportszervezési szabályok:

A teljes körű befogadásra, integrációra törekszünk, ezért a tanulókat nem elkülönített osztályokban, csoportban, hanem a többi tanulóval együtt neveljük-oktatjuk. Az SNI-s tanulók valamennyi tanórát együtt töltik, együtt tanulnak az osztálytársaikkal.

Külön foglalkozást – egyéni vagy csoportos foglalkozást csak a rehabilitációs, vagy fejlesztőfoglalkozások alkalmával szervezünk a számukra.

Figyelmünk kiterjed arra is, hogy osztályonként két-három olyan tanuló legyen csak, akik különleges bánásmódot igényelnek, hogy minden tanuló megkapja a képességének kibontakozásához szükséges tanítói, oktatói figyelmet, útmutatást.

1.6.3 Az intézmény által nyújtott pedagógiai többlétszolgáltatások jellemzői, formái

- A sajátos nevelési igényű tanulók tanórai munkájának a megszervezésekor és a tantervi követelmények meghatározásakor figyelembe vesszük a tanulók speciális akadályozottságát, sérülését. (32/2012. (X. 8.) EMMI rendelet irányelvei alapján.)

- Foglalkozásokat szervezünk a számukra, tanórán belül illetve tanórán kívül, egyéni és / vagy kiscsoportos formában.

Az iskola által nyújtott további támogatások az illetékes szakértői bizottság előírása alapján:

- Egyéni haladási tempó biztosítása.
- Differenciált feladat kiadása.
- Hosszabb felkészülési idő biztosítása.
- Segédeszközök használata.
- Mentés egyes tantárgyak / tananyagrészek értékelése és minősítése alól.
- A tanuló képességéhez és tudásszintjéhez alkalmazkodó ismétlő-rendszerező foglalkozások.
- Felmentés egyes beszámolási formák alól, pl. írásbeli felelet helyett szóbeli számonkérés.
- Felzárkóztatás.
- Társas kapcsolatok kialakításának bátorítása. Az osztályközösségen belüli helyzetük, beilleszkedésük figyelemmel kísérése, a peremhelyzet elkerülése érdekében.
- Az önállóság erősítése, az önálló tanulási módszerek megtanítása, szorgalmazása.
- Énképük, önképük pozitív oldalainak az erősítése.
- Méltányos elbírálásban részesítjük, ha kell, és önmagukhoz viszonyítjuk a fejlődésüket, a teljesítményüket.
- Az integrációt, inkluziót értő és elfogadó szülői attitűd kialakítása. Szülői foglalkozások, találkozások szervezése.

1.6.4 Személyi feltételek biztosítása.

Partnereink az együttnevelés során: Az intézmény oktatóközössége, a tanulók közössége, az SNI-s tanuló, és családja.

Feladataink ellátásához szükséges oktatóink továbbképzése:

Célja, hogy nyitott és szakmailag felkészült legyen a nevelőtestület az együttnevelésre, a sajátos nevelési igényű tanuló fogadására.

Képes legyen a sérüléshez, az elmaradás mértékéhez, az egyéni fejlődési sajátosságokhoz igazodó oktatási-nevelési módszerek alkalmazására, képes legyen módosítani a tantárgyi tartalmakat.

Képes legyen a tanítást-tanulást segítő speciális eszközök használatára.

Képes legyen a tanórai foglalkozások során a pedagógiai diagnózisban szereplő javaslatokat beépíteni.

A támogató és a partneri kommunikációs technikák, konfliktus-megoldási technikák átvételére.

1.6.5 A tárgyi feltételek biztosítása

- Mindennapi tevékenységet segítő eszközök használata
- A sérültségből eredő hátrányok leküzdését segítő speciális eszközök,

1.6.6 Az integrációt, inkluziót elősegítő pedagógiai tevékenységek:

Szülői értekezlet, szülői fórum:

Célja a befogadó szülői környezet kialakítása, társadalmi érzékenységet, integrációt támogató környezet megteremtése. Idegenkedés, aggodalom mérséklése. A szülők közösségének a felkészítése a sajátos nevelési igényű tanulók fogadására.

Családkonzultáció:

Célja az SNI gyermek szüleivel való együttműködés, kooperáció erősítése.

Szakmai támogatás, szakmai konzultáció, esetmegbeszélés, nevelőtestületen belül és külső partnerekkel, Szakértői Bizottsággal, Pedagógiai Szakszolgálati Központtal, Gyermekjóléti Szolgálattal:

Célja a kudarcot valló pedagógiai és szülői tanítási /nevelői módszerek áttekintése, a változás, változtatás módszereinek a megkeresése.

1.6.7 A SNI gyermek fejlődésével és fejlesztésével kapcsolatos dokumentáció vezetése

- Az SNI gyermekkel érkező dokumentumok, szülői dokumentumok, az egészségügyi ellátás dokumentumai, szakvélemények, szakértői vélemények, javaslatok irattározása.
- Az SNI gyermek fejlődésével, készség- és képességfejlesztésével összefüggő dokumentumok: határozatok, mentesítések, felmentések dokumentumai

Beilleszkedési, magatartási és tanulási nehézséggel összefüggő pedagógiai tevékenységek

Fogalom:

Beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő gyermek, tanuló: az a különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló, aki a szakértői bizottság szakértői véleménye alapján az életkorához viszonyítottan jelentősen alulteljesít, társas kapcsolati problémákkal, tanulási, magatartásszabályozási hiányosságokkal küzd, közösségbe való beilleszkedése, továbbá személyiségfejlődése nehezített vagy sajátos tendenciákat mutat, de nem minősül sajátos nevelési igényűnek. (2011. évi CXCV. törvény a köznevelésről 4§. 3.)

A devianciára hajló „másság” kezelése, a gyermekek „furcsa” viselkedése, az okok felismerése nehéz, ezért legfontosabb feladatunk a minél előbbi diagnosztizálás.

A zavar okának felderítésében az osztályfőnök, a gyermekvédelmi felelős és a külső segítők együttes munkája lehet a legeredményesebb. Fontos, hogy a problémákat az iskola a nevelés folyamatában kezelje, és megakadályozza a veszélynek kitett tanulók spontán kirekesztődését.

Ezek a tanulók mindenki másnál jobban rászorulnak a sikerélményre, a többiek és a oktató figyelmére, elismerésére. A számonkérési rendszer sokszínűsége lehetőség, hogy minden tanuló többféle módon mutathassa meg tudását, érdeklődését, sikerhez juttatja azokat is, akik a hagyományos tanulmányi versengésben feltétlenül alulmaradnának.

A megoldás, ill. a tünetek enyhítése érdekében nélkülözhetetlen az elmélyült helyzetelemzés:

A gyermekkel kapcsolatos információszerzés (kapcsolatfelvétel előző iskolájával, családlátogatás).

A feltételezett ok(ok) hátterének feltárása.

A tanuló aktuális viselkedésének pontos megfogalmazása.

Az elérendő cél érdekében alkalmazásra kerülő nevelési módszerek, eszközök, eljárások megtervezése.

1.6.8 Oktatóink munkájuk során figyelembe veszik

- Az esetleges részképesség-zavar tünet együttesét.
- A differenciáltan oktatás, nevelés elveit.
- Semmiféle hátrányos megkülönböztetés, degradáció ne érje a tanulót.
- A tanulók eltérő képességeit.
- A hátránnyal küzdők fejlődését önmagukhoz képest.
- A pozitívumok erősítését.
- A különbözőségek tolerálását.

1.6.9 Az osztályfőnök

- A szülővel kiemelten figyelmesen és tapintatosan viselkedik, törekszik a hatékony együttműködés kialakítására.
- A tanuló problémáit megbeszéli a szakokkal.
- Szükség esetén szakemberhez fordulhat.
- Figyelemmel kíséri a tanuló szakellátásának folyamatát, eredményességét.
- Segíti a tanuló megfelelő iskolafokozatba kerülését, pályaválasztását.

1.7 A beilleszkedési, magatartási és tanulási nehézségekkel küzdő tanulók helyzetét segítő pedagógiai tevékenységeink

Minden tanév elején minden osztályban, de főleg a 9. évfolyamon fel kell mérni, hogy kik azok a tanulók, akiket valamilyen probléma miatt különös figyelemmel kell kísérni.

Elsősorban az osztályfőnökök, de a szakoktatók feladata is a problémás tanulók felismerése és segítése a napi személyes kapcsolattartás során.

Fontos az osztályközösség segítőkészsége, toleranciája, a pozitív minták.

Szükség esetén igénybe veheti külső szakember segítségét: pszichológus, lelki tanácsadó szolgálat.

Osztályfőnöki órákon feldolgozzuk, megbeszéljük az előforduló problémákat.

Szülői értekezletek tartása a nevelési problémákról, a devianciák veszélyeiről.

Drog-, alkohol- és dohányzásellenes prevenciós foglalkozások tartása.

Tanulás-módszertani és tanulástechnikai segítség nyújtása.

Egyéni motivációkkal sikerélményhez való juttatás.

Rendszeres kapcsolatot kell tartani az érintett szülőkkel.

A szülők és a családok nevelési gondjainak segítése családsegítő szervezetek bevonásával.

Kiemelten tehetséges gyermek, tanulóval kapcsolatos pedagógiai tevékenységek

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

(2011. évi CXCV. törvény a köznevelésről 4§. 14.)

1.7.1. Tehetségkutatás

A tehetséges tanulók megismerése a tanítási órákon történik. Szakoktatóink az első hónapokban nagyobb figyelemmel kísérik a bejövő 9. osztályos tanulók munkáját, és az átlagosnál jobban teljesítőket szakkörökbe, egyéni, vagy csoportos foglalkozásokra irányítják. Erősíteni kell őket abban, hogy, képességeiket ne csak saját, hanem a közösség javára is hasznosítsák. Bátorítani kell a tanulókat a versenyeken való részvételre, és gondoskodni kell nyilvános elismerésükről.

1.7.2 Tevékenységi formák

- **Pályázatok, versenyek**

A diákok szakmai- tanulmányi- és gyakorlati versenyeken, pályázatokon vesznek részt. A felkészülésben oktatóink támogatják a diákok munkáját tanórán, részben tanórán kívüli foglalkozások szervezésével.

- **Sporttevékenységek**

A testnevelés és az ezzel összefüggő tevékenységek során tájékoztatjuk tanulóinkat a biztosított lehetőségekről. Biztosítani kell a tárgyi és személyi feltételeket, hogy a jelentkező igények szerint a megcélzott sportágakat a testnevelés órákon, illetve a diákok által választott sportkörökben a tehetséges tanulók űzhessék. A tehetséges tanulók szüleivel történő egyeztetés, azok tájékoztatása elsődleges feladat. Az adott sportág helyi szakosztályainak, edzőinek figyelemfelhívása az első lépcső a sportági tehetségek kiemelése szempontjából. Házibajnokságokat rendezünk, részt veszünk diákolimpiákon, sportági versenyeken. Lehetőségeink szerint sporttáborokat szervezünk tanulóinknak.

- **Nyomon követés**

A főiskolára, egyetemre bekerült tanulókat regisztráljuk, életútjukat figyelemmel kísérjük. A kialakult jó oktató-diák kapcsolat miatt felsőfokú tanulmányaik alatt is többször felkeresik intézményünket ezek a tanulók.

A végzett diákok közül többen sikeres vállalkozók, és ily módon is bekapcsolódnak a szakmai tevékenységünkbe, újabb gyakorlati képzési helyeket biztosítva diákjainknak. Esetenként a szakmai kapcsolatok és az általuk képviselt színvonal szükségessé teszi, hogy országos szakmai rendezvények bonyolításába is bevonjuk volt diákjainkat, népszerűsítve a szakmát és egykori iskolájukat.

Hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanuló helyzetét segítő pedagógiai tevékenységek

A 1997. évi XXXI. törvény a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról 67/A. §-a meghatározza a hátrányos és halmozottan hátrányos gyermek fogalmát:

Az intézményünkbe járó gyermekeknek - különös tekintettel a hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulóakra - minden segítséget megad az osztályfőnök, a gyermek-és ifjúságvédelmi felelős, hogy esélyei javuljanak tanulmányai sikeres befejeztével. A oktatók szoros együttműködésére van szükség a hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók nevelése és oktatása során, mert mind a tanuló, mind a szülő igyekszik elfedni hátrányos helyzetét. Ezért a oktatók tapintatosan és figyelmesen mérik fel a 9. osztályba belépő tanulókat, hogy segítséget nyújthassanak számukra.

A hátrányos helyzetű tanulók nevelésében, oktatásában hangsúlyozott szerepe van a speciális tanulási feltételeknek: valamennyi oktatóunk differenciált fejlesztő munkája szükséges ahhoz, hogy a tanulók is eredményesebbek lehessenek. A fejlesztés mindig komplex tevékenység, amely a meglévő pozitív értékekből indul ki és a meglévő kompetenciákra építkezik, a tanuló egyéni fejlődési üteméhez igazodik, kiterjed az egész személyiségre.

A tanulók számára biztosítani kell az optimális fejlődési feltételeket, a oktató legfőbb feladata a megfelelő tanulási feltételek, egyfajta támogató osztálytermi környezet létrehozása. Az ilyen környezet:

- segíti a különbözőségek elfogadását,
- megerősíti, hogy minden diáknak vannak tanulási erősségei,
- tudatosítja, hogy a diákok eltérő módon tanulnak,
- felismeri, hogy a tisztességes munka olykor változatosságot igényel,
- elismeri, hogy a siker mást és mást jelent a különböző emberek számára,
- lehetővé teszi, hogy a diákok más-más személyekkel dolgozzanak együtt,
- elfogadja, hogy mindenkinek más és más az érdeklődése és a motivációja,
- hangsúlyozza a személyes felelősséget,
- kialakítja a személyes illetékesség és az önbecsülés szerepét a tanulásban
- elismeri az egyéni erőfeszítést
- táplálja az önállóságot,
- bátorítja minden egyes diák érdeklődését, tanulási stílusának felfedezését,
- táplálja az alkotó szellemet, elismeri mindenkinek a munkáját.

Több oktatási formát használunk a tanulók esetében, amelyek elősegítik tanulási motivációjukat:

- csoportmunka,
- kooperatív oktatási technikák,
- projektoktatás.

Hátrányos helyzetű tanulók támogatási formái:

- Tankönyvellátás: Az iskolai tankönyvszabályzatunk biztosítja, hogy a tankönyvek ingyenesen álljanak rendelkezésre a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesülő tanulóknak.
- Oktatás: A nevelési-oktatási intézményünkben gondoskodunk a hátrányos helyzetű tanulók felzárkóztatásáról.
- Útravaló ösztöndíjprogram: Az ösztöndíj pályázat útján nyerhető el. A programba bekerülő diákok mentori segítséget kapnak tanulmányaik sikeres folytatásához, valamint mind a diák, mind a mentor havi ösztöndíjban részesül, illetve bizonyos sikerkritériumok elérése esetén a mentor oktató egyösszegű év végi juttatást kap. Az ösztöndíj program a következő alprogramokból áll:
 - Út az érettségire: érettségit adó középiskolába járó tanulóknak,
 - Út a szakmához: szakképzésben résztvevő, hiányszakmát választó tanulóknak.

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

A 2019. LXXX törvény a szakképzésről szerint

1.9 A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formái

(lásd „A közösségfejlesztéssel, az iskola szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok” fejezetben)

1.10 A tanulmányok alatti vizsga szabályai, valamint a szóbeli felvételi vizsga követelményei
Tanulmányok alatti vizsgának számít az ágazati alapvizsga, az osztályozó-, a különbözeti-, a pótló és a javítóvizsga.

A tanulmányok alatti vizsga vizsgaidőszakát a tanulmányok alatti vizsgát megelőző három hónapon belül kell kijelölni. A tanulmányok alatti vizsga időpontjáról a vizsgázót a vizsgára történő jelentkezéskor írásban tájékoztatjuk.

A szabályosan megtartott tanulmányok alatti vizsga nem ismételhető. A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, ha elégtelen ágazati alapvizsgát tett.

Az igazgató engedélyezheti, hogy a vizsgázó, kiskorú vizsgázó esetén a törvényes képviselő írásbeli kérelmére engedélyezheti, hogy a vizsgázó az előre meghatározott időponttól eltérő időben tegyen vizsgát.

A vizsgák formái

Az igazgató által kijelölt vizsgáztató oktató közli a tanulóval a vizsga formáját (írásbeli/ szóbeli) és a vizsga tananyagát. Az oktató témajegyzéket ad ki a felkészülés megkönnyítése érdekében. Az olyan tantárgyból, amely követelményeinek teljesítésével a szakképző intézmény szakmai programja alapján valamely vizsgatárgyból a tanuló érettségi vizsga letételére való jogosultságot szerezhet, a tanulmányok alatti vizsgán minden évfolyamon kötelező követelmény a minimum hatvanperces, az adott vizsgatárgy legfontosabb tanulmányi követelményeit magában foglaló írásbeli vizsgatevékenység és szóbeli vizsgatevékenység sikeres teljesítése. A szakmai tantárgyak vizsgatevékenységei a szakmai vizsgakövetelményben, valamint a Képzési és Kimeneti Követelményben meghatározottak szerint történik.

Előrehozott érettségi vizsga letételére az iskola igazgatója ad engedélyt, amennyiben a tanulónak az adott tantárgyból az év végi eredményei legalább jó (4) volt, továbbá a tanuló egy tantárgyból sem kapott elégtelen év végén.

1.11. A felvétel és az átvétel helyi szabályai

A tanulói jogviszony felvétellel vagy átvétellel keletkezik. A felvétel és az átvétel jelentkezés alapján történik. A felvételtől és az átvételtől az igazgató dönt. A tanulói jogviszony a beiratás napján jön létre, a tanulót a tanulói jogviszonyon alapuló jogok és köteleességek ettől az időponttól kezdve illetik meg és terhelik.

9. évfolyamra történő beiratkozás a tanév rendje szerint elkészített éves munkatervben rögzített időpontban az intézmény által a felvételi eljárásrendben közzétett módon történik.

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

A szakképzésre beiratkozó tanulók a beiratkozásra magukkal hozzák az alapképzés elvégzését igazoló bizonyítványukat, valamint az OKJ / SZJ előírásai szerinti esetleges pályaalkalmassági, szakmai előképzettségről szóló igazolásukat.

1.12 Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos terv

Az elsősegély-nyújtási alapismereteket a tanulók gyakorlati oktatás, valamint testnevelés órák keretében sajátítják el.

2 Egészségfejlesztési program

Az egészségnevelés átfogó célja, hogy elősegítse a tanulók egészségfejlesztési attitűdjének, magatartásának, életvitelének kialakulását annak érdekében, hogy a felnövekvő nemzedék minden tagja képes legyen arra, hogy folyamatosan nyomon kövesse saját egészségi állapotát, érzékelje a belső és külső környezeti tényezők megváltozásából fakadó, az egészségi állapotot érintő hatásokat és ez által képessé váljon az egészség megőrzésére, illetve a veszélyeztető hatások csökkentésére. A teljes fizikai, szellemi és szociális jól-lét állapotának elérése érdekében az egyénnek vagy csoportnak képesnek kell lennie arra, hogy meg tudja fogalmazni, és meg tudja valósítani vágyait, hogy megtalálja a megfogalmazódott szükségleteihez vezető, egészségét védő, és a környezet védelmére is figyelő optimális megoldásokat, továbbá környezetével változzék vagy alkalmazkodjék ahhoz. Az egészséget mint a mindennapi élet erőforrását, nem pedig mint életcélként kell értelmezni. Az egészség pozitív fogalom, amely a társadalmi és egyéni erőforrásokat, valamint a testi képességeket hangsúlyozza. Az egészségfejlesztés következképpen nem csupán az egészségügyi ágazat kötelezettsége, hanem az egészséges életmódon túl a jól-létig terjed. Az iskolának minden tevékenységével szolgálnia kell a tanulók egészséges testi, lelki és szociális fejlődését. Az iskola váljék az egészségnevelés egyik olyan színterévé, ahol az egészség, mint érték jelenik meg! Készítsük fel diákjainkat a világ kihívásaira, érijük el, hogy helyesen kialakított értékrenddel szemléljék a társadalmi változásokat, alakítsanak ki családi, munkahelyi és egyéb csoportkapcsolatokat, mindennapjaiknak része legyen az egészségügyi kultúra! Keltsük fel tanulóinkban a mozgás, az egészséges táplálkozás iránti igényt! Fejlesztteni kell a beteg, sérült és fogyatékkal élő embertársak iránti elfogadó és segítőkész magatartást. A balesetmegelőzés keretén belül ismertessük meg a környezet - elsősorban a háztartás, az iskola és a közlekedés, veszélyes anyagok - leggyakoribb, egészséget, testi épséget veszélyeztető tényezőit! A tanulókat készítsük fel a veszélyhelyzetek egyéni és közösségi szintű megelőzésére, az önálló gyalogos közlekedésre, a tömegközlekedési eszközök használatára, az utas balesetek elkerülésének módjaira, illetve baleset esetén a sérültek ellátására az elsősegély nyújtási ismeretek megtanításával! Hívjuk fel a figyelmet továbbá a veszélyes anyagok, illetve készítmények helyes kezelésére, legfontosabb szabályaira (felismerésére, tárolására)! Támogatást kell nyújtani a gyerekeknek - különösen a serdülőknek - a káros függőségekhez vezető szokások és életmódok (pl. a dohányzás, alkohol- és drogfogyasztás, helytelen táplálkozás, öltözködési szokások) kialakulásának megelőzésében. Az iskola megkerülhetetlen feladata, hogy foglalkozzon a szexuális kultúra és magatartás kérdéseivel, és figyelmet fordítson a családi életre, a felelős, örömteli párkapcsolatokra történő felkészítésre. Az egészséges, harmonikus

életvitelt megalapozó szokások a tanulók cselekvő, tevékeny részvételével alakíthatók ki. Fontos, hogy az iskolai környezet is biztosítsa az egészséges testi, lelki, szociális fejlődést. Ebben az oktatók életvitelének is jelentős példaértékű szerepe van!

2.1 Az egészségnevelés, egészségfejlesztés lehetőségei

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

- tantermek, tanműhelyek, kollégiumi helyiségek megfelelő kialakítása,
- a szervezett keretek között megvalósuló tanév eleji egészségügyi szűrővizsgálat, és az ehhez kapcsolható, a tanulást is befolyásoló egészségi állapotfelmérés, a részképességi zavarok kiszűrése,
- a napirend, a házirend, a munkarend tegye lehetővé a mozgásigény kielégítését.

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

- egészséges táplálkozási szokások kialakítása, rokonszenves tétele, egészséges élelmiszerek, biotermékek iránti igény felkeltése, a közétkeztetésbe való bevezetése,
- a test- és mozgáskultúra fejlesztése, a testedzés lehetőségének biztosítása,
- a testi és lelki egészség fejlesztése, a viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése,
- személyi higiéné, tisztaság, önmagunk és egészségi állapotunk ismerete,
- a bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése, konfliktuskezelői képességek fejlesztése,
- a természethez való viszony és az egészséges környezet jelentősége,
- balesetmegelőzés,
- elsősegélynyújtás,
- párkapcsolatok, szexuális felvilágosítás, felelős nemi magatartás kialakítása,
- beteg társak elfogadása és segítése.

A egészségnevelési tevékenység megjelenik tanóra keretében, tanórán kívüli foglalkozások szervezése során és egyéb rendezvényeken is. például: szabadidősportban, versenyeken, célirányos táborokban, előadásokon, veradáson, pályázatok kiírásában. Az évenként elkészítendő iskolai és szakterületi munkatervekben – igazodva az életkori sajátosságokhoz - az alábbi témákat feltétlenül megjelenítjük.

2.2 Az egészséges táplálkozás

Tudományosan bizonyított tény, hogy táplálkozási szokásaink jelentősen befolyásolják egészségünket. Étrendünk, az elfogyasztott élelmiszerek határozzák meg nagyrészt életminőségünket. Ahhoz, hogy megfelelő, kellő mennyiségű tápanyaghoz jussunk ismerni kell szervezetünk igényét, az élelmiszercsoportok fajtáit, hatásait. Korunk jellemzője, hogy már fiatal korban egyre gyakoribb a túlsúlyos állapot a rossz fogyasztói szokások, a kellő ismeretek hiánya miatt. Ahhoz, hogy elkerülhető legyen, célszerű minél korábban megismertetni a gyermekekkel a helyes táplálkozás alapjait, hogy mielőbb beépüljön szokásrendszerükbe, s kialakuljon igényük is ez iránt. Az egészséges táplálkozással kapcsolatos ismeretek a biológia

tananyagba ágyazódva jelennek meg. Emellett minden osztály osztályfőnöki tanmenetébe/tananyagfelosztásába is bekerülnek. A tanórákon kívül szervezett egészségnapon, egészséges életmód pályázatokon, vetélkedőkön való részvétel során bővülnek tanulóink egészséges táplálkozásra vonatkozó ismeretei.

Az intézményben üzemelő élelmiszerárúsító üzlet és áruautomaták működtetése során intézményünk próbálja megvalósítani az Országos Élelmiszerbiztonsági és Táplálkozástudományi Intézet 2005. évi ajánlását az iskolai büfék korszerű táplálkozásba illeszkedő választékának kialakításához. Az árukínálat nem tartalmazhat olyan terméket, amely alkalmas lehet a tanuló figyelmének, magatartásának olyan mértékű befolyásolására, hogy azzal megzavarja a nevelési-oktatási intézmény rendjét, vagy rontsa a nevelő-oktató munka hatékonyságát.

Az egészséges életmódra nevelés fontos színtere az iskolai étkeztetés. El kell érni, hogy a gyermekek minél nagyobb része – leginkább a veszélyeztetettek, a hátrányos helyzetűek – az iskolában étkezzenek.

2.3 A mindennapos testnevelés

A 2012/13-as tanévtől a 9. évfolyamtól bevezetve felmenő rendszerben az iskola biztosítja a mindennapos testnevelést azon osztályokban, ahol közismereti oktatás folyik. A minden gyermek részvételével történő mindennapi egészségfejlesztő hatékonyságú testnevelés vagy testmozgás az órarendbe illetve a tantárgyfelosztásba kerül beépítésre.

A heti öt testnevelés órából legfeljebb heti két óra

- a kerettanterv testnevelés tantárgyra vonatkozó rendelkezéseiben meghatározott oktatásszervezési formákkal, műveltségterületi oktatással,
- iskolai sportkörben való sportolással,
- versenyszerűen sporttevékenységet folytató igazolt, egyesületi tagsággal rendelkező vagy amatőr sportolói sportszerződés alapján sportoló tanuló kérelme alapján a tanévre érvényes versenyengedélye és a sportszervezete által kiállított igazolás birtokában a sportszervezet keretei között szervezett edzéssel váltható ki.

2.4 A testi és lelki egészség fejlesztése, a viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése

Az életkornak megfelelő testi, lelki önismeret birtokában hozott helyes döntés - ami belső elhatározáson alapszik - a leghatásosabb módja annak, hogy bármilyen anyaghoz, droghoz vagy tevékenységhez kötődő káros szokás, szenvedély kialakulását megelőzzük. Az intézmény fontos feladata a tanuló fejlődését veszélyeztető körülmények megelőzése, feltárása, megszüntetése, ezért kiemelt figyelmet fordít a tanulók veszélyeztetettségének megelőzésére és megszüntetésére.

Ez minden oktató feladata, kiemelve közülük is a gyermekvédelmi felelőst. Amennyiben a tanulókat veszélyeztető okokat pedagógiai eszközökkel az iskolában nem lehet megszüntetni,

az iskola segítséget kér a gyermekjóléti szolgálatától, illetve a gyermekvédelmi rendszerhez kapcsolódó feladatot ellátó más személyektől, intézményektől és hatóságoktól. A gyógyult szenvedélybeteg tanulók beilleszkedését is minden eszközzel segíti az intézmény. Az oktatási intézményben, valamint azon kívül a tanulók részére szervezett rendezvényeken a népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény hatálya alá tartozó, továbbá alkohol- és dohánytermék nem árusítható, nem fogyasztható.

A viselkedési függőségekkel és a különböző szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásával az osztályfőnöki órák tananyaga foglalkozik. Ezen kívül a tanulók ismeretterjesztő, felvilágosító előadásokon, a témával foglalkozó pályázatokon, vetélkedőkön, megelőzési programokon vesznek részt.

2.5 A bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése

Általánosan fontos készségek, képességek, magatartásmódok, viselkedésformák, amelyeket segítenünk kell alakítani: mások véleményének, álláspontjának meghallgatása, figyelembé vétele; mások igényeinek tolerálása; saját magunk és mások megbecsülése; kudarcok, stressz, stresszhelyzetek elviselésének, pozitív megélésének képessége. „Az igényeink azonnali kielégítése iránti vágy” késleltetésének képessége az energia átmeneti időre történő átcsoportosításával.

A stressz okozta, gyakran igen kellemetlen élménytől még az egészen kicsi gyerekeket sem lehet megóvni. A gyerekek könnyen elsajátítják az új kifejezést és helyesen alkalmazzák, így tisztában lesznek a stresszhelyzet okozta érzelmi nyomással és azzal, hogy ennek hatására a helyzet szereplőinek viselkedése megváltozhat.

A téma feldolgozása az osztályfőnöki órák keretében történik elsősorban. Módszerei az ismeretközlés, felvilágosítás, tévhitek, téves ismeretek tisztázása, korrekciója; magatartás, viselkedés, értékek, érzelmek feltárására és alakítására irányuló beszélgetések, játékok, helyzetgyakorlatok; készség- és kommunikációfejlesztő gyakorlatok, játékok; pozitív életmódminták közvetítése. Nagyon fontos az oktatók példamutatása.

2.6 Balesetmegelőzés

Általános balesetvédelmi helyzetek, szabályok az iskolában. A diákokat az első tanítási napon balesetvédelmi oktatásban kell részesíteni! Fel kell készíteni őket a balesetveszélyes helyzetek felismerésére, elkerülésére, megelőzésére. Ismertetni kell a tilos és elvárható magatartásformákat. Az osztályfőnökök az ismertetés tényét, tartalmát dokumentálják.

Balesetvédelem a szakórákon, gyakorlati foglalkozásokon. Minden tanóra illetve foglalkozás esetében az oktató az első órán balesetvédelmi oktatásban részesíti a tanulókat, és ezt az osztály- vagy csoportnaplóban rögzíti.

Testnevelés: a sporttevékenységek sérülések nélküli végzése.

Kémia, fizika óra: a kísérletekhez szükséges anyagok és eszközök szakszerű, balesetmentes használata.

Egyéb gyakorlati tevékenységgel járó tanórákon és gyakorlati foglalkozásokon: a munkafolyamatok szakszerű végzése.

A tanév során az oktatók az óráikon előforduló balesetveszélyes tevékenységek esetén mindig fel kell hívják a tanulók figyelmét a lehetséges veszélyekre, a baleset-megelőzés módjaira.

Biztonságos átkelés az úttesten, gyalogos és tömegközlekedési szabályok, kerékpározás szabályai, útburkolati jelek. A téma az osztályfőnöki és rajz órák anyagába kerül beépítésre. Iskolánk részt vesz a biztonságos közlekedéssel kapcsolatos versenyeken, rajzpályázatokon. Évente egy alkalommal az illetékes rendőrkapitányság közreműködésével előadást szervezünk a helyes és biztonságos közlekedésről.

Baleset-megelőzés az iskolán kívül, külső helyszíneken:

Ezen kívül az osztályfőnökök, kísérő oktatók a programok előtt balesetvédelmi tájékoztatást tartanak, felhívják a tanulók figyelmét a lehetséges veszélyekre, elmondják, hogyan lehet megelőzni a baleseteket.

2.7 Elsősegély nyújtási ismeretek

Az elsősegély nyújtási ismeretek fő témaköreit a különböző tantárgyak követelményeibe kell beépíteni. A szakképző évfolyamokon a munkavédelem tantárgy, a többi évfolyamon a természettudományos tantárgyak ismeretanyagába, illetve minden osztálynál az osztályfőnöki órákéba. A fő témakörök, melyeknek szerepelni kell minden évfolyam ismeretei között, a következők:

- Az elsősegélynyújtás fogalma

- Vérzések

- Légutak

- Utcai balesetek

- Mozgásszervek sérülései

- Égési sérülések

- Mérgezések

- Vegyszer okozta sérülések

2.8 Személyi higiéné, tisztaság

Az egészség fő feltétele a test és a környezet tisztasága: tisztálkodás, haj-, bőr-, köröm-, fül- és fogápolás, vécéhasználat, zsebkendőhasználat, napjában többszöri kézmosás. Az említett tevékenységeken kívül fontos feladat az erre a célra szolgáló helyiségek (vécé, zuhanyzó, mosdó) tisztántartása, fertőtlenítése, rendeltetésszerű használata.

2.9 Személyi feltételek

Az iskolai egészségnevelési, egészségfejlesztési program szereplői

- a diákok,

- az iskolaigazgató,

- a tantestület (kiemelt szerepük van a testnevelőknek, biológia szakos oktatóknak, osztályfőnököknek és az egészségfejlesztésben képzett szakembereknek),

- a szülők,

- az iskolaorvos,

- a védőnő,
- a szabadidő szervező,
- a diákönkormányzatot segítő oktató.

Az iskolai egészségnevelési program a diákokért van, az egészséges életvitelüket szolgálja. Az őket érintő, egészségükkel kapcsolatos problémáikról közvetlenül tudomást szerezhetünk, ha megvan a bizalom az iskolai egészségnevelő program szereplői között. Ennek a bizalomnak a kialakítása egyik legfontosabb célunk. Kiemelten fontosnak tartjuk azt, hogy az iskola valamennyi dolgozója munkájával, magatartásával, életvitelével hozzájáruljon az egészséges életmód kialakításához, elmélyítéséhez.

3 Oktatási program

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

A Mezőgazdaság és erdészet ágazatban a 34 621 01 Gazda, 4 0811 17 04 Gazda, 54 621 02 Mezőgazdasági technikus, 5 0811 17 09 Mezőgazdasági technikus szakképesítéseknél a komplex szakmai vizsgára bocsátás feltétele a mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély (T, illetve C+E, C1+E kategória, vagy B kategória).

A T kategória vezetői engedély megszerzéséhez az iskola ingyenesen biztosítja:

- KRESZ elméleti tanfolyam: órarendi keretek között heti 1 óra
- EÜ tanfolyam
- rutinvezetés
- forgalmi vezetés
- az első vizsga: rutin, forgalmi és biztonságos üzemeltetés.

A T kategória vezetői engedély megszerzéséhez szükséges egyéb díjak a tanulót terhelik.

KRESZ témakörök:

- Alapfogalmak, Alapelvek
- Elindulás előtti teendők
- A járműközlekedésre vonatkozó szabályok
- Keresztező forgalom az úton
- Közlekedés lakott területen kívül
- Közlekedés különleges helyzetei
- Másként közlekedve
- A Mezőgazdasági vontató és a lassú járművek felépítése
- Motorok tüzelőanyag ellátása
- Villamos berendezések
- Teljesítmény átviteli berendezések
- Összefoglalás
- Járművezetés emberi tényezői

- Vészhelyzetek
- Környezetkímélő közlekedés
- Tűzvédelmi ismeretek
- Szállítási ismeretek

3.2 A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai

A 9-10. évfolyam pedagógiai feladatának megvalósítása

A kilencedik- tizedik évfolyamán folyó nevelés-oktatás alapvető feladata – a változó és egyre összetettebb tudástartalmakkal is összefüggésben – a már megalapozott kompetenciák továbbfejlesztése, bővítése, az életen át tartó tanulás és fejlődés megalapozása.

- mintákat adunk az ismeretszerzéshez, a feladat- és problémamegoldáshoz,
- megalapozzuk a tanulók egyéni tanulási módszereit és szokásait,
- a mozgásigény kielégítésével, a mozgáskultúra, a mozgáskoordináció, a ritmusérzék és a hallás fejlesztésével, a koncentráció és a relaxáció képességének alapozásával,
- az egészséges életvitel kialakításához az egészségtan gyakorlati jellegű oktatásával kívánunk hozzájárulni,
- a tanulási stratégiák megválasztásában kitüntetett szempont az életkori jellemzők figyelembevétele,
- az ismeretek tapasztalati megalapozása és az ismeretszerzés deduktív útjának bemutatása,
- fokozatosan kialakítjuk, bővítjük az együttműködésre építő kooperatív-interaktív tanulási technikákat és a tanulásszervezési módokat,
- önkéntes munka.

A 11-12. évfolyam pedagógiai feladatainak megvalósítása

A tizenegyedik- tizenkettedik évfolyam legfontosabb feladatának az érettségi vizsgára való felkészülést, a felsőoktatásban való sikeres helytállásra való nevelést tekintjük.

- az értelmi és érzelmi intelligencia mélyítését, gazdagítását
- az önismeret alakításával, a fejlesztő értékelés és önértékelés képességének fejlesztésével,
- az együttműködés értékének tudatosításával a családban, a társas kapcsolatokban, a barátságban, a csoportban;
- a kreativitás fejlesztése;
- az írásbeliség és a szóbeliség egyensúlyára való törekvés;
- a tanulók egészséges terhelése, érési folyamatuk követése, személyre szóló, fejlesztő értékelésük;
- a személyiség erkölcsi arculatának értelmi és érzelmi alapozásával;
- helyes magatartásformák megismertetésével és gyakoroltatásával;
- a biztonságos szóbeli és írásbeli nyelvhasználat és az alapvető képességek, készségek elsajátításával;
- a mentális képességek célirányos fejlesztésével;

- az önálló tanulás és az önművelés alapozásával,
- önkéntes munka.

3.3 A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja

Az iskola biztosítja a mindennapos testnevelést azon osztályokban, ahol közismereti oktatás folyik. A minden gyermek részvételével történő mindennapi egészségfejlesztő hatékonyságú testnevelés vagy testmozgás az órarendbe illetve a tantárgyfelosztásba kerül beépítésre.

A heti öt testnevelés órából legfeljebb heti két óra

- a kerettanterv testnevelés tantárgyra vonatkozó rendelkezéseiben meghatározott oktatásszervezési formákkal, műveltségterületi oktatással,
- iskolai sportkörben való sportolással,
- versenyszerűen sporttevékenységet folytató igazolt, egyesületi tagsággal rendelkező vagy amatőr sportolói sportszerződés alapján sportoló tanuló kérelme alapján a tanévre érvényes versenyengedélye és a sportszervezete által kiállított igazolás birtokában a sportszervezet keretei között szervezett edzéssel váltható ki.

3.4 A választható tantárgyak, foglalkozások, továbbá ezek esetében az oktatóválasztás szabályai

A 2022/2023. tanévben testnevelés és idegen nyelv választható emelt szintű érettségire való felkészítésre.

A tantárgyválasztás eljárásrendje

A következő tanévre szóló **választható tantárgyak** a Szakmai programban meghatározott érettségi vizsgatárgyak.

A szakmai munkaközösségek április 15-ig írásban tájékoztatják a tanulókat a választható órák céljáról, tematikájáról, követelményeiről. A választott órát **oktató oktató** személyéről a tanulók a jelentkezéskor tájékoztatást kapnak, de a tantárgyfelosztás csak a tanév elején válik véglegessé.

A választott órára való jelentkezés írásban, a tanuló és a szülő együttes aláírásával történik, legkésőbb május 20-ig. (Az alacsony létszám miatt nem induló választott órára jelentkezett tanulók a szorgalmi időszak végéig módosíthatják jelentkezésüket.)

A választott óra kötelező érettségi vizsgatárgy esetén min. 6, szabadon választott érettségi vizsgatárgy esetén min. 3 fő részvételével indul. A csoport maximális létszámát az oktató határozza meg a tantárgy jellege és a hatékony oktató tevékenység érdekében.

A választott órán való **részvétel** a tanítási év végéig kötelező. A választott tanórai foglalkozást az értékelés és minősítés, a mulasztás, továbbá a magasabb évfolyamra lépés tekintetében úgy kell tekinteni, mint a kötelező tanítási órát.

A tanuló egy évben egyszer az igazgató engedélyével megváltoztathatja döntését. Ez a megszerzett osztályzatot nem érinti. Változtatás esetén a tanulónak különbözeti vizsgát kell tenni az újonnan választott tantárgy előző évi tananyagból.

Egyedi esetben lehetőség nyílhat arra, hogy egy-egy képzési formára vendégtanulóként másik iskolába járjon a tanuló.

3.5 Azon választható érettségi vizsgatárgyak megnevezése, amelyekből a szakképző intézmény tanulóinak közép- vagy emelt szintű érettségi vizsgára való felkészítését a szakképző intézmény kötelezően vállalja, továbbá annak meghatározása, hogy a tanulók milyen követelmények teljesítése mellett melyik választható érettségi vizsgatárgyból tehetnek érettségi vizsgát

Iskolánkban a 2020/2021. tanév előtt beiratkozott tanulók számára választható érettségi vizsgatárgyai

a) középszinten:

- földrajz
- biológia
- informatika
- testnevelés

b) emelt szinten:

- testnevelés

A felkészítés a kerettantervben meghatározott óraszámokban történik.

A 2023/2024. tanévtől a választható érettségi vizsgatárgyak

a) középszinten:

- földrajz
- biológia
- testnevelés
- informatika

b)

Az emelt szintű érettségire való felkészítés célja az eredményesebb tanulás a felső oktatási intézményekben. Az érintett tanulóknak joguk van testnevelés és idegen nyelv emelt szintű képzésére jelentkezni, és azon részt venni. Az iskola az alábbi tantárgyakból hirdeti meg az emelt szintű érettségire való felkészítést: testnevelés, idegen nyelv.

A 10. évfolyamos tanulók és szüleik februárban szóbeli tájékoztatást kapnak az emelt szintű érettségiről és a választható tantárgyakról. Április végéig írásban is tájékoztatjuk őket a felkészítő foglalkozásokról, a felkészítést tartó oktató személyéről, a jelentkezés módjáról. Az emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítés iskolánkban testnevelés tantárgyból a 11-12. évfolyamon, idegen nyelv tantárgyból a 12-13. évfolyamon tantervi óraszámain felüli heti 2 tanítási órában történik. A tanulók az emelt szintű tantárgyakból félévkor és év végén osztályzatot kapnak. Az emelt szintű érettségire felkészítő foglalkozáson az értékelés és minősítés, a mulasztás és a magasabb évfolyamra lépés elbírálása úgy történik, mint a kötelező tanítási órán. Az emelt szintű felkészítés a 0. vagy 7-9. órákban történik. Az órák pontos időpontja csak szeptember elején derül ki, mert ez függ a jelentkezők számától, eloszlásától, a kötelező órák órarendjétől. A jelentkezés egy teljes tanévnyi kötelezettségvállalást jelent, ezért az egyéb elfoglaltságokat (tanulmányi, sport, egészségügyi stb.) az emelt szintű órákhoz kell a tanulónak igazítania. A felkészítő csoportok legalább 5 fő jelentkező esetén indíthatóak és működtethetőek. A jelentkezés határideje május 20. A jelentkezési lapon a szülő vagy gondviselő aláírásának is szerepelnie kell. Ha a tanuló a következő tanítási évben nem kíván a

felkészítő foglalkozásokon részt venni, úgy szándékát írásban legkésőbb június 15-ig kell az iskola igazgatójához eljuttatnia. A kérvényt a szülőnek is alá kell írnia.

Az emelt szintű felkészítéshez külön tanmenet készül, amelyet a 40/2002.(V.24.) OM rendeletben megtalálható emelt szintű érettségi követelmények alapján készítenek el a szakoktatók. Így a feladatok és fejlesztési követelmények nem helyben kidolgozott követelmények, hanem teljes egészében átvesszük a központi követelményeket.

3.6 Az egyes érettségi vizsgatárgyakból a középszintű érettségi vizsga témakörei

Melléklet

3.7 A tanuló tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módja, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formái

Iskolánk tanulóinak tanulmányi munkáját tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeljük, félévkor és év végén osztályzattal minősítjük. Az értékelés közvetítésére tanév közben az elektronikus naplót használjuk.

Az értékelés napi gyakorlatában az alábbi elvek az irányadók:

- egy adott tantárgy félévi, év végi osztályzatának kialakításához félévente legalább 3 érdemjegy kívánatos, azzal a megkötéssel, hogy a témazáró dolgozatok osztályzatának száma nem lehet több a félév során kapott osztályzatok számának felénél,
- három érdemjegy akkor elfogadható, ha a tantárgy heti óra száma: egy.
- legalább négy érdemjegy szükséges, ha a tantárgy heti óraszám: kettő
- amennyiben az adott tárgy heti óraszám a három vagy azt meghaladja, havi 2 jegy elvárható;
- biztosítanunk kell, hogy szóbeli és írásbeli munka, vagy tantárgyanként, ha lehetőség van rá cselekvéses teljesítmények is értékelésre kerüljenek;
- biztosítanunk kell a szakértői véleményekben esetenként megfogalmazott többletidőt és az írásbeli helyett szóbeli számonkérést az érintett tanulóknál,
- a tanuló magatartása nem tükröződhet érdemjegyben;
- az eredményesen végzett szakköri munka a megfelelő tantárgy érdemjegyeiben megjelenhet;
- szaktárgyi versenyeken való eredményes szereplés is jutalmazható tantárgyi érdemjeggyel;
- érdemjegy adható tanórai munkáért, önálló kiselőadásért;
- a félévi, év végi osztályzat nem lehet az érdemjegyek egyszerű matematikai átlaga, ha azok nem azonos súlyúak. A végső osztályzat az érdemjegyek súlyozott átlagaként számítható. A szóbeli feleletek, a tanórai munkáért, az önálló kiselőadásért, szaktárgyi versenyeken való eredményes szereplésért, szakköri munkáért kapott érdemjegyek egyszeres, a témazáró dolgozatok érdemjegyei kétszeres súllyal kerülnek számításra.
- a témazáró, valamint a röpdolgozatokat a szakoktatók egy évig megőrzik.
- a tanulók hiányzás miatti értékelésének elbírálására a 20/2012 OM rendelet és a Szakképzési törvény az irányadó;

- tantárgyi sajátosságokat figyelembe véve a tanulónak az adott félév témaköreinek felében javítási lehetőséget biztosítunk legkésőbb az adott félév vége előtti időszakban;
- az elégséges, azaz a minimális követelményszintet a helyi tanterveink tartalmazzák.
- a tantárgyi dicséret adható.
- Az értékelés fent említett elveit tantárgyakra konkretizálva minden tárgyból, minden év elején a tanulókkal közölni kell.
- A szülők a tanuló tantárgyi érdemjegyeit az elektronikus naplóból követhetik nyomon. Külön kérésre nyomtatott formában is adunk tájékoztatást havonta maximum egyszer. A szülők ezen kívül még szülői értekezleteken, fogadóórákon is informálódhatnak. A félévi és a tanév végi osztályzatok kialakítása előtt másfél hónappal a bukásra álló tanulók szüleit külön is értesítjük.

3.8 A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezésének elvei

A csoportbontás kialakításakor az intézmény infrastrukturális feltételeit, valamint finanszírozási szempontokat is figyelembe kell vennünk.

A csoportokat több szempont alapján alakítjuk ki a helyzettől függően.

Egyszerű szétválasztás:

- a) idegen nyelvek tanításánál homogén csoportok kialakítása, a választott idegen nyelv szerint vagy előzetes tudásszint szerint,
- b) informatika tantárgynál az informatika terem befogadóképessége alapján, 15 fő felett
- c) szakmai oktatásnál a jogszabályoknál meghatározott létszámhatárok és szakmák szerint

Csoportalkotás:

- a) KRESZ elméleti oktatás: a kedvezményes jogosítvány megszerzésére jogosult tanulók alkotnak egy csoportot (több osztályból)

Cserebontás: a bontott tárgyak szempontjai szerint (informatika és valamelyik szakmai gyakorlat),

Váltó bontás: az osztály egyik részének van csak órája (informatika)

A csoportbontást az oktatói létszám és a teremhiány korlátozza.

3.9 Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenysége

Környezeti nevelésünk alapelveit meghatározó fogalmak:

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

- ökológiai lábnyom

A környezeti nevelés célja

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

A környezeti nevelésben az alábbiakat tekintjük értékeknek, megvalósítandó céloknak:

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

Az iskolai környezeti nevelés az a pedagógiai folyamat, melynek során fiataljainkat felkészítjük környezetük megismerésére, tapasztalataik feldolgozására, valamint az élő- és élettelen természet érdekeit is figyelembe vevő cselekvésre. Ezért a környezeti nevelés az érzelmi és értelmi alapokra, képességekre építve kelti fel az igényt és teszi képessé a fiatalt:

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

Hosszú távú célunk, jövőképünk, hogy környezettudatos állampolgárrá váljanak tanítványaink.

Ennek érdekében diákjainkban ki kell alakítani

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

A környezeti nevelés lehetőségei

Egész iskolai tevékenységünkkel képviselnünk kell a környezettudatos szemléletmódot, egyfajta környezeti értékrendet, amit meg kell jelenítenünk az oktató-nevelő munkánkban, életmódunkban, az iskola hagyományaiban.

Környezeti nevelési feladataink zömét tanórai keretek között valósítjuk meg. A környezeti nevelést beépítjük valamennyi tantárgyba, lefedve az általános és szakmai képzés teljes időtartamát. A természetre vonatkozó kultúra a környezeti nevelés egyik pillére, ebből adódik,

hogy a természettudományos tárgyaknak igen nagy a felelőssége. A biológia, kémia, fizika, földrajz tantárgyak mellett a szakmai tárgyak nyújtanak lehetőséget a természet rendszerszemléletű tanulmányozására, az ok-okozati kapcsolatok feltárására. A természet és kultúra szoros kapcsolatára a művészeti és a társadalomtudományi tárgyak oktatása során hívjuk fel a figyelmet, kiemelve természeti és kulturális örökségünk megőrzésének fontosságát. Az osztályfőnöki órák, közösségi foglalkozások sajátos szerepet töltenek be a környezeti nevelés programjában, kötetlen beszélgetések, közös tevékenységek témája lehet a környezet formálása.

A tanórán kívül megvalósítható környezeti nevelés formái:

- szakkörök, önképzőkörök
- terepgyakorlatok, erdei iskolák, környezetvédelmi szaktábor
- intézménylátogatás (múzeum, könyvtár, üzem stb.)
- kirándulások, természetvédelmi területek felkeresése
- tevékeny részvétel különböző környezetvédelmi programokban
- védnökség valamilyen természetvédelmi érték felett
- környezetvédelmi vetélkedők, versenyek szervezése, pályázatok kiírása
- jeles napokhoz kapcsolódó programok

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

3.10 A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések

A tanulási kudarcnak kitett tanulók felzárkóztatása fontos célunk. Szükségességét mutatja, hogy ezen réteghez tartozók száma érzékelhetően évről-évre növekszik.

A felzárkóztató program első lépése a szintfelmérés. Ez tantárgyi tesztekkel, feladatsorokkal történhet. A szakoktatók ezek feldolgozása során jutnak azokhoz az információkhoz, amelyek a későbbi munkát meghatározzák. Az értékelés után kialakul a kép, hogy mely tantárgyakból milyen mértékű felzárkóztató foglalkozásokra van szükség. A felzárkóztató munka során törekszünk alacsony létszámú csoportokban dolgozni, hiszen itt az egyénre szabott feladatok elvégzésére több idő jut, a oktató nagyobb figyelmet tud szentelni az egyes tanulókra. Fontos, hogy az azonos tantárgyakat oktatók követelményeiket egységesítsék, a munkát a közös gondolkodás, a különböző tananyagok tartalmi súlypontjainak közös meghatározása jellemezze, hogy mindenki a megfelelő módszereket tudja kiválasztani. Törekedni kell arra, hogy a tanulóknak legyen sikerélményük, olyan pozitív tapasztalatuk, amely segíti őket gátlásaik, félelmeik legyőzésében.

A tanórán kívüli lehetőségeket, egyéni foglalkozásokat, kiscsoportos felzárkóztató órákat, korrepetálásokat, és az érdeklődési körök munkájában való részvételt a törvény adta lehetőségeket kihasználva a pedagógiai folyamat szerves részeként az esélyteremtés szolgálatába állítjuk. Sokat segíthetünk a rossz szociális helyzetű tanulóknak tanulószobai

foglalkozások szervezésével, vagy esetleges kollégiumi elhelyezésükkel, illetve az iskolai könyvtár használatával.

A célok eléréséhez 9. osztályban szükséges a tanulókat megtanítani tanulni, amit külön tantárgyként is felvehetünk: a tanulás tanítását, a tanulásmódszertant. Tapasztalataink szerint e tárgy segíti a tanulók tanulási problémáinak feltárását és elősegíti a hiányzó készségek pótlását. A siker kulcsa az egy osztályban tanító oktatók jó együttműködésében rejlik. A hatékonyság növelése érdekében csoportbontást szükséges alkalmaznunk.

Kiemelt célunknak tekintjük

Minden tanulónk számára biztosítani a tartalmas, hasznos, ugyanakkor boldog iskolai életet, megtalálni azt a tevékenységet, amelyben sikerrel bontakoztathatja ki képességeit.

A szabadság, önállóság, ugyanakkor az alkalmazkodás és a tolerancia egyensúlyának megteremtését a mindennapokban.

Megfelelő szociális és tanulási környezet biztosítását

Az egyes tanuló személyiségének minél alaposabb megismerését, s ennek megfelelően a pedagógiai módszerek differenciált alkalmazását a személyiségük egészének fejlesztése érdekében.

Céljainkból, önmagunknak vázolt feladatainkból tükröződik az a szándék, hogy minél több tanulónknak teremtsünk esélyt mindarra, amelynek kihasználására ő is erőfeszítéseket tesz. Tisztában vagyunk azzal is, hogy bármilyen jó körülményeket kínálunk, a felkínált lehetőség csupán lehetőség marad, ha nem tudjuk elérni azt a motivációs szintet, amely a diákot is aktivitásra készteti, amelyben ő is felelős saját eredményeiért. Sokszor ez a folyamat nehezebbik része, akár valamilyen hátrány leküzdéséről vagy egy potenciális tehetségről van szó.

Nevelési szempontból is rendkívül fontosnak tartjuk az egészséges és a sérült gyermekek közös nevelését, annak átélését a mindennapokban, hogy nem vagyunk egyformák, s azt, hogy a toleranciáról nem beszélni kell, hanem gyakorolni.

A szociális hátrányok enyhítését segítő tevékenység

Az intézményünkbe kerülő diákok között sok szociálisan hátrányos helyzetű tanuló van, a családok jelentős része anyagi gondokkal küzd, a szülők nagy százalékban munkanélküliek, alacsony iskolai végzettségűek. Az ilyen szociálisan hátrányos helyzetű tanulók esetében a tanulmányokban való lemaradás pótlását, a gyermekek képességeinek célirányos fejlesztését, tehetségük kibontakoztatását, a szabadidő kulturált eltöltését csak az iskola segítségével, minél aktívabb közreműködésével lehet megoldani. Ezért feladatunk, hogy segítsük a hátrányos, halmozottan hátrányos helyzetű tanulók felzárkóztatását, beilleszkedését és folyamatos fejlődését.

A szociális hátrányok enyhítésének formái

Ösztönzés kollégiumi ellátás, diákétkeztetés igénybevételére

Lehetőség szerint ingyenes felzárkóztató, korrepetáló, tehetséggondozó, érettségi előkészítő foglalkozások, szakkörök szervezése

Igény esetén egyéni felzárkóztató foglalkozások „patrónus” oktató segítségével

Ingyenes tankönyvek biztosítása a rászorulóknak (jogsabály alapján)

Szociálisan hátrányos, halmozottan hátrányos helyzetű tanulók számára kiírt pályázatok figyelése, segítség az érintett tanulóknak a pályázatok megírásában

Pályaorientációs, pályaválasztási tanácsadás a helyi munkaügyi központokkal együtt a továbbtanulás, szakmaválasztás előtt álló fiataloknak

Szoros kapcsolattartása a hátrányos, halmozottan hátrányos helyzetű tanulók lakhelye szerinti illetékes települési önkormányzatokkal, a gyermekjóléti szolgálatokkal

A oktatók, a tanulók és a szülők személyes kapcsolata, szükség esetén családlátogatás megszervezése

Drog- és bűnmegelőzési programok

Mentálhigiénés programok

3.11 A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok

A tanulmányi, magatartási és szorgalmi követelményeket kiemelkedően teljesítő, az iskola hírnevét tanulmányi, sport, kulturális, diáktanács tevékenységgel erősítő tanulókat jutalomban részesítjük.

Ezek lehetnek:

- átlagon felüli aktivitásért, jó munkáért osztályfőnöki dicséret,
- házi versenyen elért eredményért, egész éves kimagaslóan jó munkáért szakoktatói, szakoktatói dicséret,
- három osztályfőnöki dicséret után igazgatói dicséret,
- megyei verseny vagy egyéb kimagasló eredmény esetén igazgatói dicséret és jutalomkönyv a tanév végén a tanulók, nevelők és a szülők közössége előtt,
- több tárgyból kiemelkedően jó teljesítés esetén nevelőtestületi dicséret és könyvjutalom a tanév végén ugyancsak a tanulók, nevelők és a szülők közössége előtt,
- a legkiválóbb tanulók szerepelnek az „Akikre büszkék vagyunk” tablón.

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

Emelt szintű felkészítés esetén az évfolyamban kötelező óraszámban az osztályukkal együtt tanulnak a tanulók, így sajátítják el az emelt szintű tananyagot.

Emelt szintű oktatást az a tanuló választhat, akinek az adott tantárgyból az előző tanév végén legalább közepes osztályzata volt, vagy a nyelvi érettségije legalább 60%. Ettől eltérni az igazgató írásbeli engedélyével lehet.

A 11–12. évfolyamon az emelt szintű érettségire történő felkészítéshez az emelt szintű oktatásban alkalmazott fejlesztési feladatokat és kimeneti követelményeket a 40/2002.(V.24) OM rendelet alapján változtatás nélkül alkalmazzuk.

4 Képzési program

Intézményünk referencia-intézményként kíván hozzájárulni az oktatási modernizációs folyamatok megvalósításához, 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.

4.1 Helyi tantervek órászámai

A.) — 2016-szeptemberétől érvényes helyi tantervek órászámai

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 órászámok és a szabadon tervezhető órakeret

Mezőgazdaság XXXIII.

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	9-12. óraszám összesen	13. évf.	13. évf. órásszáma 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 ofó	
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			egy	heti óraszám		egy	heti óraszám		egy	heti óraszám				
		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	11		12			10			10		31		29			31	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	-	-	-	-	-	-	-	-			0,5					0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	-	-	-	-	-	-	-	-			2					2	

(érettségire épülő képzések esetén)																		
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 Agrárvállalkozási, 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
	Növénytermesztés	-	-	-	-	-	-	-	-	2		5		1,5			5	

11053-12 Szántóföldi növénytermesztés	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 óraszámuk:

A 12. évfolyamon az első félévben az Állattartás óraszám 2, az Állattartás gyakorlaté 4, a Gazdálkodási alapismereteké 0, a Gazdálkodási alapgyakorlatoké 1. A második félévben az Állattartás óraszám 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 óraszámok 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	
	Állattenyésztés I.	1,5	-	-	-	-	-	-	-					1,5				
	Takarmányozástan	1	-	2	-	-	-	-	-					3				

11495-16 Takarmányozástan és általános állattenyésztés	Állattenyésztési alapgyakorlatok I.	-	2	-	2	-	-	-	-					4			
10958-12 Állategészségstan	Anatómia és élettan I.	1,5	-	-	-	-	-	-	-				1,5				
	Állatok egészségvédelme I.	-	-	2	-	-	-	-	-				2				
	Állattenyésztési alapgyakorlat II.	-	2	-	2	-	-	-	-					4			
	Anatómia és élettan II.	-	-	-	-	-	-	-	-	1			1				
	Állatok egészségvédelme II.	-	-	-	-	-	1	-	-			6,5	1			6,5	
	Állategészségstan gyakorlat	-	-	-	-	-	-	2	-				6	2			6
10960-16 Vállalkozási, kereskedelmi alapok	Gazdálkodási alapismeretek	-	-	-	-	-	1	-	-	1		1	2			1	
	Gazdálkodási alapgyakorlatok	-	-	-	-	-	-	2	-		2		3	4			3
10957-16 Állattenyésztés és állategészségügy műszaki alapjai	Munkavédelem I.	-	-	-	-	-	0,5	-	-				0,5				
	Műszaki ismeretek	-	-	-	-	-	-	-	-	1			1				
	Műszaki gyakorlat	-	-	-	-	-	-	-	-		2		3	1,5			3
10959-16 Állattenyésztés	Munkavédelem II.	-	-	-	-	-	0,5	-	-				0,5				
	Állattenyésztés II.	-	-	-	-	-	-	-	-			3				3	
	Állattenyésztés gyakorlata	-	-	-	-	-	-	-	-				6				6
10997-16 Állattartás	Állattartás	1	-	2	-	-	1	-	-	1							
	Állattartás gyakorlat	-	2	-	2	-	-	2	-		2						

(mellékszakképesítés tantárgya)																		
------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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 óraszám 2, az Állattartás gyakorlaté 4, a Gazdálkodási alapismereteké 0, a Gazdálkodási alapgyakorlatoké 1. A második félévben az Állattartás óraszám 0, az Állattartás gyakorlaté 0, a Gazdálkodási alapismereteké 2, a Gazdálkodási alapgyakorlatoké 5.

Közzszolgálati 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		össz	heti óraszám		össz	heti óraszám		heti óraszám		heti óraszám		össz	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	5,5-1	4,5-1,5	140	5,5	4,5-3	19	12	17	12	160	19	12
	Összesen	11,0		12,0			10,0			10,0		31,0		29,0			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 Rendvédelmi jog és közigazgatás	Közzszolgálati ügyintézői ismeretek	1,5	-	-	-	-	-	-	-									
11655-16 Magánbiztonság a közzszolgálati ügykezelő számára	Magánbiztonság és vagyonvédelem I.	1	-	-	-	-	-	-	-									
	Magánbiztonság és vagyonvédelem II.	-	-	1	-	-	-	-	-									
	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.	1	-	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	-	-	-	1	-	-	-	-					1			
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 Gépírás, dokumentum készítés iratkezelés	Ügyviteli ismeretek (mellékszakképesítés tantárgya)	-	-	-	-	-	-	1	-									
11555-16 Ügykezelés a közszolgálatban	Ügyviteli ismeretek	-	-	-	-	-	-	-	-			4					4	
	Ügyviteli gyakorlat	-	-	-	-	-	-	-	-				2,5					2,5
	Közzszolgálati ügyintézői ismeretek	-	-	1,5	-	-	-	-	-	1,5		4		3			4	

11632-16 Közzszolgálati ügyintéző alapfeladatok	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 felvételtípusra 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 óraszámai

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
	Összesen	18 óra	11 óra	9,5 óra
Szakmai elmélet és gyakorlat	Kötött órák	14,5 óra	23 óra	23 óra
	Szabadon felhasználható órakeret	2,5 óra	2 óra	2,5 óra
	Összesen	17 óra	25 óra	25,5 óra
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
Szabad órakeret**	1 óra	1 óra	1,5 óra

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
	Műszaki ismeretek	1+1	-	-	1+1			1	

11000-16 Mezőgazdasági géptan	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		ögy	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	Mikrobiológia és higiénia	1 + 1	-	-					

Élelmiszerelőállítási alapismeretek	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		össz	heti óraszám		össz	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy
	Összesen	6,5	2,5	8	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	2	-	-	-	-	-	-	-
	Minőségbiztosítás	-	-	-	-	-	-	1	-
	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
	Húsipari technológia	-	-	-	1,2+1	-	-	3,3	-

10929-16 Másodlagos húsipari feldolgozás	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+05	-
	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	3	–
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	1	–
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	3	-
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	1	-
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 Közzszolgálati 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	3	–
10.	Osztályfőnöki	1	1	1	1	139	1	–
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	–			
	Fizikaerőnlét-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

6. A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszása 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.		9.		10.			11.			12.		5/13.		1/13.			2/14.	
Mezőgazdasági technikus		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	3	5	5	7	140	2	3	140	2+1	2,5	13,5	18	12	17,5	160	13,5	18
	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	-			-								1				
	Takarmányozástan	fő szakképesítés	-	-	2	-	-								2				
	Állattenyésztési alagyakorlatok I.	fő szakképesítés	-	3	-	2	-									5			
11054-12 Állattenyésztés és tartás	Anatómia és élettan I.	fő szakképesítés	1	-	1	-	-								2				
	Állatok egészségvédelme I.	fő szakképesítés	-	-	1	-	-								1				
	Állattenyésztési alagyakorlatok II.	fő szakképesítés	-	2	-	3	-									5			
	Állattenyésztés II.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-						3					3	
	Állattenyésztés gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	-	-							6					6
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkavédelem	fő szakképesítés	1	-	-	-	-								1				

11906-16 Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek	Gazdálkodási alapismeretek	fő szakképesítés	-	-	-	-	-	1			1		1		2			1	
	Gazdálkodási alapgyakorlatok	fő szakképesítés	-	-	-	-	-	1				1		2		2			2
11052-12 Gépüzemeltetés és karbantartás	Géptan	fő szakképesítés	-	-	1	-	-						1		1			1	
	Géptan gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	2	-							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
11082-12 Kertészeti növénytermesztés	Kertészet	fő szakképesítés	-	-	-	-	-	1					1		1			1	
	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 állat-egészségügyi 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 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 óraszama 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.			9.		10.			11.			12.		5/13.		1/13.			2/14.	
Állattenyésztő és állat-egészségügyi technikus			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	
	Állategészségstan gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	1,5							6		1,5			6
10960-16 Vállalkozási, kereskedelmi alapok	Gazdálkodási alapismeretek	fő szakképesítés	-	-	-	-					2,5		1		2,5			1
	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 állat-egészségügyi 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 óraszámát 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	-
Fizikaerőnlét-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	70	3	1	70	3	2,5	19	12	18	11,5	160	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- vagyonőri közterület- felügyelői ismeretek gyakorlat I.	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-	1											
	Személy- vagyonőri közterület- felügyelői	52 345 04 Közszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-				1								

	ismeretek gyakorlat II.																	
11553-16 Rendvédelmi szervek és alapfeladatok	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok I.	fő szakképesítés	4	-	-	-	-							4				
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok II.	fő szakképesítés	-	-	8	-	-							8				
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok III.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-	2						2				
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok IV.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-				1			1				
	Rendvédelmi szervek és alapfeladatok gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	1	-							1				
11556-16 Társadalomismeret és szakmai kommunikáció	Társadalomismeret és kommunikáció	52 345 04 Közzszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-	1										
11632-16 Közzszolgálati	Közzszolgálati ügyintézői ismeretek	fő szakképesítés	-	-	-	-	-					6					6	

ügyintéző alapfeladatok	Közzszolgálati 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 Közzszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-										
11552-16 Önvédelem és intézkedéstaktika	Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat I.	fő szakképesítés	-	4	-	-	-							4			
	Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat II.	fő szakképesítés	-	-	-	3	-							3			
	Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat III.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-	1+2						1			
	Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat IV.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-				1+2			1			
10069-12 Irodai asszisztensi feladatok	Ügyviteli ismeretek II.	52 345 04 Közzszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-				1						

10067-12 Gépírás, dokumentum készítés, iratkezelés	Ügyviteli ismeretek I.	52 345 04 Közzszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-				1							
11657-16 Rendészeti szakmai idegen nyelv	Rendészeti szakmai idegen nyelv	52 345 04 Közzszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-				1							
11658-16 Rendészeti szakmai informatika	Rendészeti szakmai informatikai gyakorlat	52 345 04 Közzszolgálati ügykezelő	-	-	-	-	-	1										
11555-16 Ügykezelés közszolgálatban	Ügykezelési ismeretek I.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-					4					4	
	Ügykezelési ismeretek II.	fő szakképesítés	-	-	-	-	-						2,5					2,5
11559-16 E-közigazgatási ismeretek	E-közigazgatás elmélete	fő szakképesítés	-	-	-	-	-					4					4	
	E-közigazgatás gyakorlata	fő szakképesítés	-	-	-	-	-						2					2
11560-16 Ügyfélszolgálati kommunikáció magyar és idegen nyelven	Ügyfélszolgálati kommunikáció	fő szakképesítés	-	-	-	-	-					3 (1 magyar 2 id.ny.					3	
	Ügyfélszolgálati kommunikáció gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	-	-						3 (magyar)					3

11385-12 Magyar- és idegen nyelvű panaszkezelés	Ügyfélszolgálati panaszkezelés	fő szakképesítés	-	-	-	-	-						2 (id.nyelv)				2	
	Ügyfélszolgálati panaszkezelés gyakorlat	fő szakképesítés	-	-	-	-	-							2,5 (magyar)				2,5
11553-16 Rendvédelmi szervek 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 Közszerelési ügykezelő	-	-	-	-	-											
	Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat II.	52 345 04 Közszerelési ügykezelő	-	-	-	-	-											
	Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat III.	52 345 04 Közszerelési ügykezelő	-	-	-	-	-											
	Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat IV.	52 345 04 Közszerelési ügykezelő	-	-	-	-	-											
	Önvédelem és intézkedéstaktika gyakorlat	52 345 04 Közszerelési 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	0	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	

Szakképző iskola

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				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	

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 állatjólléti és higiéniai feladatokat, közreműködik a tenyésztési (szaporítási) feladatokban.
- Gondoskodik az állatjólléti 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 erdészet ágazati alapkultúra	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 összóraszám	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 összóraszám	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	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 összóraszám	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 zöltségfélék termesztése					10+ 4	10
Zöltségfélék áru-előkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás					12 +4	12

	Szőlő- és gyümölcsstermesztés	0	0	0	36	54 62	90
	Általános gyümölcsstermesztési ismeretek				12		12
	Gyümölcsstermő növények ápolási munkái				14		14
	Gyümölcs betakarítása, tárolása, áruelőkészítés				10		10
	Almatermésű gyümölcsök termesztése					8	8
	Csonthéjas gyümölcsök termesztése					4 +2	4
	Bogyóstermésű gyümölcsök termesztése					10 +2	10
	Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése					4 +2	4
	Különleges gyümölcsök termesztése					4 +2	4
	Szőlőstermesztési ismeretek és technológiák					14	14
	Szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek					10	10
	Tanulási terület összóraszám	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, csökkent 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					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 összórárszáma	0	0	180	144	279	603

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
	Járószervezet, 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 erdészet ágazati alapkultúra	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 összóraszám	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 összóraszám	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 tájkerületben 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

Déli ÁSZG Csop. Déli Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	Gyümölcsnövén					2	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 összóraszám	0	0	72	108	325	505
	Kertészet	Zöldségtermesztés	0	0	72	36	54
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 gyümölcstermesztés		0	0	0	36	54	90
Általános gyümölcstermesztési ismeretek					12		12
Gyümölcstermő növények ápolási munkái					14		14
Gyümölcs betakarítása, tárolása, áruelőkészítés					10		10
Almatermésű gyümölcsök termesztése						8	8
Csonthéjas gyümölcsök termesztése						4	4
Bogyótermésű 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 összórárszáma	0	0	72	72	108	252
Állattenyésztés, állattartás	Állattartási alapismeretek	0	0	36	36	62	134
	Az állat és környezete			24			24
	Egészség, csökkent 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 összórászáma	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
Járószervezet, 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
Szálaskarmány-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 összóraszám	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 résztevékenységből 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 szempontrendszert, 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. 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 olajsztint 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 szakmairánynál 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 hajtja végre.

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 szakmairánynál 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 gépüzemeltetési 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 részs szakmák 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 gya-korlatba 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 óraszámja évfolyamonként a Közigazgatási ügyintéző 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	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 (technikai szakmák)	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	Közzszolgálati alapismeretek	72	54	0	0	0	126	126	0	126

	A magyar államszervezet és a közszolgáltatás 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 személyiségtípusú 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,		7				7	7		7

	deviancia									
	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 összóraszám	234	324	0	0	0	558	558	0	558
Köszölgát és közigazgatás	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 összóraszám	0	0	0	108	465	573	0	573	573

	Szakmai kommunikáció	0	0	0	0	31	31	0	31	31
	A hivatalos kommunikáció műfaja					9	9		9	9
	Ügyfélszolgálati kommunikáció, panasz- kezelés					5	5		5	5
	Utasítások, feladatok megfogalmazása, fogadása					9	9		9	9
	A kommunikáció szerepe az ügyfélkom- munikációban. A rendőri intézkedések kommunikációja					8	8		8	8
	Digitális kommunikáció és gépipírás	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
Gépírási 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

5. 2.	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 alaptechnikák				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 lőgyakorlaton			4			4	4		4
	A fegyver ellenőrzése			1			1	1		1
	Gyakorlati lőelőkészítő foglalkozás lég- fegyverrel			34	18		52	52		52
	Lőgyakorlat airsoft maroklőfegyverrel				18	15	33	18	31	49
	Tanulási terület összórászáma	0	0	288	180	15	483	252	186	438
Magánbiztonság és	Személy- és vagyonvédelem	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 összóraszám	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 óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám		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)	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 és közszolgálati alapképzés	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, önismeret 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 személyiségtípusú 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 összóraszám	234	324	0	0	0	558	558	0	558
	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 ismeretek					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 összórárszáma	0	0	0	139	341	480	0	480	480
Kommunikáció közszolgálatban	Szakmai kommunikáció	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	A hivatalos kommunikáció műfaja					10	10		10	10
	Ügyfélszolgálati kommunikáció, panasz- kezelés					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 munká- ban					7	7		7	7
	Tömegkezeléssel kapcsolatos					4	4		4	4

ismeretek									
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
Adatvédelem, irat- és ügykezelés					7	7		7	7
Digitális kommunikáció és gépipírás	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

	Gépírási gyakorlat			144	28	8	180	180		180
	Szakmai kommunikáció idegen nyelven	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Rendőri intézkedéseknél használt udvari- assági 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 összóraszám	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 alapt technikák				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 lőgyakorlaton			4			4	4		4
	A fegyver ellenőrzése			1			1	1		1
	Gyakorlati lőelőkészítő foglalkozás lég- fegyverrel			34	18		52	52		52
	Lőgyakorlat			22	27		49	49		49
	Tanulási terület összóraszáma	0	0	310	189	93	592	391	155	546
Magánbiztonság és	Személy- és vagyonvédelem	0	0	0	108	16	124	0	124	124
	A civil vagyonvédelem alapjai				8		8		8	8
	A személy- és vagyonvédelmi				100		100		100	100

	tevékeny- ségek								
	Magánnyomozás				16	16		16	16
	Közösségi vagyonvédelem	0	0	0	0	31	31	0	31
	A közterület felügyelet fogalma				5	5		5	5
	A közterület felügyelő jogállása és felada- tai				10	10		10	10
	Egyéb civil rendészeti tevékenységek				16	16		16	16
	Tanulási terület összóraszám	0	0	0	108	47	155	0	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 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 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 jeleit, 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 munkaereje, 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	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 összóraszám	558	0	0	558
Agrár vállalkozások	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 összóraszám	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 termesztőberendezésben		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 gyümölcs termesztés	0	36	52 +10	98

	Általános gyümölcsstermesztési ismeretek		12		12
	A gyümölcstermő növények ápolási munkái		14		14
	A gyümölcs betakarítása, tárolása, áruezőkészítés		10		10
	Az almatermésű gyümölcsök termesztése			10	10
	A csonthéjas gyümölcsök termesztése			6	6
	A bogyótermésű 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	0	72	72 + 6	150
	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
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
Takarmányozástan	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 összóraszám	0	288	218	506

Gé pt an	Erőgépek	0	72	32	118
	Műhelyek felszerelése, 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
	Szálaskarmány-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 összóraszám	0	144	100	244
Kiegészítő tevékenység	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 összóraszám	0	0	36	36
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	140		

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

Évfolyam		1/9. 16 óra/hét	2/10. 25 óra/hét	3/11. 25 óra/hét	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám		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	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 összóraszáma	558	0	0	558
Agrár vállalkozások	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 összóraszáma	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 összórárszáma	0	270	235	505
	Zöldségtermesztés	0	108	52	160

K e r t é s z e t	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 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 bogyóstermésű gyümölcsök termesztése			10	10
	Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése			4	4
	Különleges gyümölcsök termesztése			4	4
	Szőlőtermesztési ismeretek és technológiák			12	12

	A szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek			10	10
	Tanulási terület összórárszáma	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 felszerelése, 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
	Járószerkezet, 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 összóraszáma	0	180	100	280
Kiegészítő tevékenységek	Kiegészítő tevékenységek	0	0	36	36
	Higiéniiai alapfogalmak			4	4
	A falusi vendéglátás és a turizmus alapfogalmai			6	6
	Élelmiszer-tartósítási módok			10	10
	Hagyományos termékfeldolgozás			16	16
	Tanulási terület összóraszáma	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 olajsint ellenőrzése - vizsgarész során a vizsgázó erőgépen vagy gépjárművön, illetve kertészeti vagy erdészeti motoros kisgépen olajsintet 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 törzsmérőjét 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 gyümölcstermesztés, 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 védése (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 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 – 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 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 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.

1/85. oldal

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	775	2251
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18
	Álláskereső	5			5
	Munkajogi alapismeretek	5			5
	Munkaviszony létesítése	5			5
	Munkanélküliség	3			3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62
	Az álláskereső 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 alapműveletek	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 összóraszama	558	0	0	558
Húsiipari alapműveletek	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
	Húsiiparban alkalmazott hasznos mikroorganizmusok		2		2
	A tisztító- és fertőtlenítőszer 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
Kábítás		12		12
Szúrás, elvéreztetés		8		8
Szörzeteltávolítás, bőrfejtés, tollazat eltávolítás		10		10
Belsőszervek, bél garnitúra 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 + 72 óra elmélet	28 + 3 elmélet	283
A hús összetétele, vágás utáni elváltozásai		10		10
Romlások		6		6
Tartósító eljárások		5		5
Adalékanyagok		10		10
Burkolóanyagok és csomagolóstechnológia		10		10

	A húsipari termékcsoporthoz főbb termékei		10		10
	Gyártástechnológiai műveletek és gépek		17	21	38
	Gyártástechnológiai alpműveletek alkalmazása, berendezések üzemeltetése		180		180
	Portfoliókészítés		4	10	14
	Művelettani és technológiai számítások	0	36	18 + 13	67
	Technológiai és termelési számítások		18	15	33
	Műveletek		18	16	34
	Tanulási terület összórászáma	0	432	112	544
Darabolás, csontozás	Félsertés darabolása, csontozása	0	162 + 18	36	216
	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	144
	Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása gyártástechnológiai célra		27	9	36
	Marhaelsőnegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra		27	9	36
	Marhahátsőnegyed darabolása, csontozása gyártástechnológia célra		27	9	36

	Marhahátsónegyed darabolása, csontozása kereskedelmi célra		27	9	36
	Sovány- és vizibaromfi darabolása, csontozása	0	36	9	45
	Soványbaromfi kereskedelmi darabolása, csontozása		18	5	23
	Vizibaromfi 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 összóraszám	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 összóraszám	0	0	180	180

	MÁSODLAGOS FELDOLGOZÁS			GY: 173 E: 93	266
Másodlagos feldolgozás	Hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítása	0	0	Gyakorlat 80 óra Elmélet 38 óra	118
	Vörösáruk, felvágottak, füstölt, főtt kolbászok és belsősegből készülő húskészítmények gyártástechnológiája				
	Nyers töltelékes húskészítmények előállítása	0	0	23 óra gyakorlat 20 óra elmélet	43
	Nyers kolbászok, szalámifélék, gyorsérlelésű-fermentált kolbászok, szalámik előállítása				
	Pácolt termékek előállítása	0	0	35 óra gyakorlat 20óra elmélet	55
	Hagyományos pácolási és gyorspácolás technológiák				
	Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítása	0	0	35 óra gyakorlat 15 óra elmélet	50
	Étkezési szalonnák előállítása				
	Hagyományos zsírgyártás				
	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 összóraszám	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 összóraszám	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 koncentrálásának 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 alpműveletet 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 fagylaltot, parfét és pohárkrémet készít,
- kenyereket, péksüteményeket és finom pékárukat 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 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 KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

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

A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám, valamint a tantárgyak és témakörök óraszámának évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje – a szakmai vizsga követelményeire tekintettel – pedig ajánlás.

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök 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	782	2258
Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18
Álláskeresés	5			5
Munkajogi alapismeretek	5			5

Munkavállalói ismeretek	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 alapműveletek	126			126
	Munkavédelem és higiénia	36	0	0	36
	Munkavédelem	18			18
	Higiénia	18			18
	Alágazati specializáció	198	0	0	198

	Álágazati specializáció	198			198
	Tanulási terület összórászáma	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	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
	Kenyérfeldolgozás		12	72	84
	Péksütemények és finompékárúk 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
	Minőségsszabályozás		10		10
	Üzemi minőségbiztosítási feladatok		22		22
	Cukrárszati ismeretek	0	72 +36	62	170
	Cukrárszati nyersanyagok, előkészítő műveletek		28		28
	Cukrárszati félkész termékek		22		22
	Cukrárszati 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 cukrárszati termékek			8	8
	Cukrárszati termékek készítése	0	252	184 + 33	469
	Cukrárszati előkészítő műveletek		35		35
	Cukrárszati félkész termékek készítése		45		45
	Cukrárszati 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 cukrárszati termékek készítése			12	12
	Tanulási terület összóraszama	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 összóraszama	0	18	49	67
	Portfóliókészítés	0	36	36	72
	A portfóliókészítés alapjai		4		4

Portfóliókészítés	Bemutakozás, célkitűzés		4		4
	Dokumentumgyűjtés		28	32	60
	Összegzés, reflexió			4	4
	Tanulási terület összórárszáma	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 laboratóriumban 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 koncentrációval.

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: Süítő- 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 előállítása (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 cukrászati 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 megszerezhető 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 tejtesztából 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 pékáruk 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 pékáruk 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 pékáruk 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 kováspótló 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 termékcsoporthoz mindegyikét le kell fednie azzal, hogy a vizsgázó a kihúzott feladata alapján egy termékcsoporthoz 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 higiéniaja, 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 súlyaránnyal 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 szakkikk 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 készítő 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 Köszolgálati 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 rendszet 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, tapasztalatait 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 életpálya elképzeléseit érzékeltetik.

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

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

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 érdekesnek 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 oktató 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 fejleszthető 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 segítségével** 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, projektervek –, 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 gyakorlólhely szakemberivel.

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, oldatkészítéseinél 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 – pasztőrözés, sterilizálás, főzés.
- Cukorgyártás: mosás, tisztítás, szeletelés, lényszerítés, lényszerítés, 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, lisztfajták, lisztípusok keverése, lisztjavítás.
- Sütőipar: nyersanyag előkészítő műveletek, tésztakészítési módok, a tészta szerkezet 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.
- Száraztészta 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, tételnagyág, 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 készíti 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 – kováskészítés, 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 előállítása során ezek betartására törekszik.

A tantárgy témakörei – óraszámok

1. Mérések
Mérési műveletek, mérleg használata, térfogatmérés, recept szerinti mérések, dokumentáció használata, hosszúságmérés
2. Szakmaspecifikus alpműveletek

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, felverés, resztelés, hengerlés.
- Sütőipari és cukrászati töltelékek – töltelékkészítés: 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.
- Hagyományőrző 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,
- papírmodellt 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, csapágycsapágy 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, papírmodell készítése, a rajzkészítés alapszabályai, rajzlapméretek, méretarányok, vonalfajták, nyomtatott írás, szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz, egyszerű mértani test ábrázolása két képsíkos rendszerben – kocka, téglatest, henger, kúp, papírmodell készítése a képsíkok síkba forgatásával.
- Gépelemek

Csavarok, „facsavar”, szegecsek, tömítések, csapágyak, oldható és nem oldható gépelemek, csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe, csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése, csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon, tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzon, tengelykötés ékkel vagy retesszel, csapágyak csoportosítása, feladata, tömítési megoldások.

- Erőátviteli gépelemek

Szíjak, dörzshajtás, fogaskerék-hajtás, lánchajtás, áttételek, nyomatékszármasztató 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, csőlíra, 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-előállítási szemléletet, és felkészít 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 ételmszerhigiéniai előírásokat betartja, és figyelemmel kíséri betartásukat.
- Elkötelezett a munkavédelmi és higiéniai szabályok betartása és betarttatása iránt.
- Elektronikusan tárolt dokumentumok használata Ismeri az ételmszerhigiénia 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, ételmszerbiztonsági előírások, a nyersanyag tárolás higiénája, a feldolgozás higiénája. Ételmszerekkel terjedő betegségek. Ételmszerhigiéniai 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 környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

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 nyomon 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 létrejötté, 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 álláskeresői ellátások fajtái, álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazási költség-támogatások). Szolgáltatások álláskeresőknél (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, hatásfok fogalmának ismerete, megfordítható és megfordíthatatlan folyamatok megkülönböztetése. A hatásfok, a 100%-os hatásfok elérésének fizikai lehetetlensége. Energia, munka, energiatípusok, hő, teljesítmény, hatásfok, 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 példákra. Kristályos (kősz) és amorf (gumi, üveg) anyagok szerkezete. A kémiai elnevezések eredete és mai tartalma. Mesterséges szerves vegyületek (műanyagok, gyógyszerek, tartósítószerke). 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 sejten (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 ismeretelemeit 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	Alágazati 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 és 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 alágazati termékkészítés alapjai Pék-cukrász: Kincses Tolna megye hagyományőrző perecei – pereckészítés Decsi – bogyszlói – bátai – őcsényi – döbröközi perec, kalács, pereckalács

					készítése (tejes, vagy dúsított tésztából)
					Hentes és húskészítmény készítő: Ismerkedés és receptúra alapján mérés, adagolás: húskészítmények fűszerei, burkolóanyagok
3.hét 5-6. óra 5-6. óra 9-12. óra 12-16. óra	„Hull a szilva a fáról” vagy Érik a szőlő, hajlik a vessző <i>Eredeti gondolkodás és találékonyság a munka során.</i>	Az élelmiszerek alkotórészei - a víz, - a fehérjék	Általános élelmiszer-vizsgálati műveletek és mérések - a tömeg és mérése - mérlegek - nyersanyagok és késztermékek mérése (szilva, szilvamag, darált lekvár alapanyag, kész lekvár)	Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait Átalakítási műveleteket végez Szilvalekvár készítése – nyersanyag előkészítése (mosás, magozás, aprítás, mérés) - főzés, bepárlás	Nyersanyagok előkészítése – speciális alágazati termékkészítés alapjai Pék-cukrász: Sütőipari termékek csoportosítása - töltelékes sütőipari termékek (töltelékkészítés)

			- a gyümölcs szabad víz tartalmának meghatározása vagy Tömegmérés – lékinyerés mérése és kinyerési mutató számítása		- szilvalekváros kráfli készítése (fagyasztott leveles tésztából) vagy Mazsolás kalács/kuglóf sütése
					Hentes és húskészítmény készítő: Saját fűszerkeverék készítése hurkafélékbe, májas készítményekbe – aszalás, keverés
4.hét 7-8. óra 7-8. óra 13-16. óra 17-22. óra	Készítsünk étkezési zsírt <i>Összetett döntések választása és meghozatala – felelős gondolkodás.</i>	Tápanyagok Alaptápanyagok: - zsírok és olajok, - szénhidrátok	Tömegmérés – zsírkinyerés mérése és kinyerési mutató számítása	Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait - Az alapanyagokon vagy munkadarabokon méréseket végez - Átalakítási műveleteket végez A zsírgyártás alapanyagai, zsírgyártási módok - aprítás, melegítés, olvasztás szétválasztás	Speciális alágazati termékkészítés alapjai Pék-cukrász: Omlós pogácsa sütése
					Hentes és húskészítmény készítő: Hagyományos zsírkinyerés és étkezési tepertő készítése

5.hét 9-10. óra 9-10. óra 17-20. óra 23-27. óra	„Forogj malom, őrölj” <i>Együtműködés –</i> <i>felelősségvállalás –</i> <i>kreatív gondolkodás.</i>	Tápanyagok Alaptápanyagok: - szénhidrátok, - fehérjék	Tömegmérés - kiőrlési fok számolása	Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait - Az alapanyagokon vagy munkadarabokon méréseket végez - Átalakítási műveleteket végez - búza őrlése kézi malommal - szétválasztás szitálással - szétválasztott frakciók tulajdonságai - lisztfajták	Speciális alágazati termékkészítés alapjai Pék-cukrász: Teljes kiőrlésű pogácsa sütése 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</i>	Védőtápanyagok - vitaminok, - ásványi anyagok	Mintavétel - fogalma, módja, jellege, - mintavétel előkészítése – tételnagyság, elemi minta, - a minta mennyisége, - mintavételi jegyzőkönyv,	Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait - Az alapanyagokon vagy munkadarabokon méréseket végez -	Speciális alágazati termékkészítés alapjai Pék-cukrász: Hagyományőrző pék termék – paprikás kifli készítése

	<i>meghatározása, megvalósítása.</i>		- a minta kezelése a vizsgálatig	Átalakítási műveleteket végez Paradicsom és paprika és hagyma mosása, hámozás, szeletelés Zöldségek nyers jellegének megszüntetése főzéssel, tartósítás pasztörözéssel	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 - élelmiszerbiztonság, - biológiai, tápérték, - telítőhatás, - élvezeti érték, - egyéb értékmérő tulajdonságok	Mintavétel - sütőipari- és cukrász mintavétel szabályai (tétel nagyság, mintamennyiség, mintaszám, átlagminta fogalma)	Élelmiszerkészítés általános és speciális műveletei Pék-cukrász és Hentes és húskészítmény készítő: Hagyományőrző- és kézműves kenyerek, helyi pékáruk készítése (burgonyás és kukoricás kenyér, Bogoyiszlói 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 rendszerezése és elemzése.</i>	Rendszerező számonkérő óra –	Mintavétel - tömegmérés - a minta mennyisége - a minta jelölése	Élelmiszerkészítés általános és speciális műveletei: Pék-cukrász: Hagyományőrző- és kézműves kenyerek, helyi pékáruk készítése (burgonyás és kukoricás kenyér, Bogoyiszlói lakodalmas kalács, Váraljai kuglóf) Hentes és húskészítmény készítő:	

				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	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

		- táplálkozás-élettani jelentőségük, - csoportosításuk, jellemzésük			
11. hét 21-22. óra 21-22. óra 41-44. óra 56-60. óra	„ ez a sok zöldség...”	Pék-cukrász: Zöldségfélék - táplálkozás-élettani jelentőségük, - csoportosításuk, jellemzésük Hentes és húskészítmény készítő: - olajosmagvak, olajtartalmú hüvelyesek	Hőmérséklet mérése Sóoldat készítése	Az alapanyagokon vagy munkadarabokon méréseket végez - Átalakítási műveleteket végez Káposzta savanyítás: mérés, szeletelés, sóoldat készítése, fermentálás	Speciális alágazati termékkészítés alapjai Pék-cukrász: Krumplis-kenyér készítése
					Hentes és húskészítmény készítő: Krumplis kolbász töltése
12.hét 23-24. óra 23-24. óra 45-48. óra 61-66. óra	Erre csörög a dió Érik a búzakalász	Pék-cukrász: Olajmagvak, olajtartalmú hüvelyesek Hentes és húskészítmény készítő:	Oldatkészítés - sűrűségmérés	Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait Szakmai receptúrák gyűjtése (internet használat – szakirodalom etikus felhasználása)	Speciális alágazati termékkészítés alapjai Pék-cukrász: Barna linzer készítése – Isler sütése

	<i>Közös felelősségvállalás az együttműködés során – csoportmunka, páros feladat végrehajtása.</i>	Gabonafélék – táplálkozás-élettani jelentősége, - gabonanövény helye a növényvilágban, gabonafajták - gabonafélék morfológiája		Hentes és húskészítmény készítő: Haszonállatok megfigyelése az állattartófelepen	Hentes és húskészítmény készítő: Vágóállatok sejtjei, szervei és szervrendszerei
13. hét 25-26. óra 25-26. óra 49-52. óra 67-71. óra	Ez a szakma <i>Összefüggések meglátása – felelősségteljes gondolkodás.</i>	Pék-cukrász: – Gabonafélék – táplálkozás-élettani jelentősége, - gabonanövény helye a növényvilágban, gabonafajták - gabonafélék morfológiája Hentes és húskészítmény készítő: Állati eredetű nyersanyagok táplálkozás-élettani jelentősége – a hús	Oldatkészítés – sűrűségmérés	Lisztajták – lisztípusok érzékszervi tulajdonságainak megfigyelés Sertés és marha húsrészek konyhatechnikai felhasználása	Speciális alágazati termék-készítés alapjai Pék-cukrász: Különböző lisztek sütési tulajdonságai – valorigráfos mérés Hentes és húskészítmény készítő: Húsrészek - csontozás
14.hét 27-28. óra 27-28. óra		Pék-cukrász: Gabonafélék -	Tömegmérés – szakmai nyersanyagok mérése	Péksütemények csoportosítása –	Pék-cukrász: Kenyércipó készítése különböző lisztajtákból

53-56. óra 72-77. óra	Kenyerék – húsok <i>A saját megértés és tanulási igények nyomon követése.</i>	Hentes és húskészítmény készítő: Az állati eredetű nyersanyagok A hús		kenyérfélék jellemzői lisztösszetétel alapján	
				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	Pék-cukrász: Piskóta sütése – ízesített vajkrémmel töltés
				Hentes és húskészítmény készítő: Belsősegek főzési vesztesége	Hentes és húskészítmény készítő: Májás hurka készítése
16.hét 31-32. óra 31-32. óra 61-64. óra 83-88. óra	<i>Összefüggések meglátása – az információk rendszerezése és elemzése.</i>	Rendszerező számonkérés	Rendszerező - számonkérés	Rendszerező – számonkérés Portfólió rendszerezése	Rendszerező – számonkérés Portfólió rendszerezése

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	Pék-cukrász Látogatás péküzletben
				Hentes és húskészítmény készítő Látogatás élelmiszerboltban	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	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	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	Az élet sava-borsa <i>A tudás és szakértelem</i>	Fizikai tartósítások Hőelvonásos tartósítások Tartósítás vízelvonással		Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait - Az alapanyagokon vagy munkadarabokon méréseket végez - Átalakítási műveleteket végez	

100-104. óra	<i>megszerzését biztosító kreatív gondolkodás, folyamatos felfedezés.</i>		A szakmára jellemző nyersanyag mérése – szárítása – szárítási veszteség számítása	Fűszeres só készítése zöldségfélék hámozása, mosása, tisztítása, szeletelés, mérés, szárítás, keverés	
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		IV. Műveletek – folyamatok – technológiák A technológia és a technológiai műveletek	Térfogatmérés	Pék-cukrász Pékség-cukrászat látogatása – Tolna-Mözs: a látogatás tapasztalatai, sütőipari és cukrász termékek fajtái, készítésük műveletei (portfólió dokumentum a tanulmányi útról)	

116-121. óra	Művelet – folyamat – technológia <i>A saját megértés és tanulási igények nyomon követése. Feladatok végrehajtásában fokozatos önállóság megszerzése. Szorgalom és megfelelő munkaerkölcs.</i>	fogalma – élelmiszeripari műveletek csoportosítása (általános és speciális műveletek)		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 45-46. óra 89-92. óra 122-126. óra		Általános élelmiszeripari műveletek - szállítás - mérés – raktározás – tisztítás – osztályozás	Sűrűségmérés szakmai oldatok készítése (tömeg és térfogat mérése – oldatok töménységének számolása) – az elkészült oldatok sűrűségének mérése	A raktározás elvei és szabályai Raktározás és élelmiszeriparban – FIFO Fogyaszthatósági- és minőség megőrzési idő	Pék-cukrász Keksz készítés Hentes és húskészítmény készítő Csontozási gyakorlat
24. hét 47-48. óra 47-48. óra 93-96. óra 127-132. óra		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 Hentes és húskészítmény készítő Sertés és marha fajtacsoportok	Éttermi meleg tészta készítése Sertés és marha fajtacsoportok megfigyelése a tanüzemben
25. hét 49-50. óra	Sokszínű élelmiszer-feldolgozás	Speciális élelmiszeripari műveletek –		Tanulmányi kirándulás – látogatás élelmiszer-feldolgozó üzemekben:	

49-50. óra 97-100. óra 133-137. óra	<i>Minőség és élelmiszerbiztonság tudatos használata.</i>	élelmiszeripari ágazatok késztermékei	Speciális szakmai oldatok készítése - cukoroldat, - élesztő szuszpenzió - pácsó oldat	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 138-143. óra	Dobozba, üvegbe zárva <i>Feladatok végrehajtásában fokozatos önállóság megszerzése.</i>	Tartósítóipar – konzervgyártás és hűtőipar (nyersanyagok – feldolgozási műveletek – késztermékek)	Hőmérséklet mérése	Pék-cukrász: Leveles termék készítése – sokkolása Hentes és húskészítmény készítő Sütnivaló kolbász készítése - sokkolás
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	Mehemed	Tejipar	Tej tisztaságvizsgálata	Túró és sajt készítése (sajt ízesítése fűszersóval)

109-112. óra 149-154. óra	<i>Feladatok végrehajtásában fokozatos önállóság megszerzése.</i>	(nyersanyagok – feldolgozási műveletek – késztermékek)			
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 húskészítmény szárazanyag-tartalmának mérése (tömegmérés, hőfok mérése, szárítás művelete)	Tanulmányi kirándulás – a malomipar megismerése Hagyományos őrlés megismerése: Felsőszentiván – szélmalom, Baja – hajómalom, Mohács – vízimalom és taposómalom, Bonyhád – hengerszékes modern malom és lisztvizsgálatok megismerése	
30. hét 59-60. óra 59-60. óra 117-120. óra 160-165. óra	c Vaj, vagy margarin? <i>Feladatok végrehajtásában fokozatos önállóság megszerzése.</i>	Étolaj és margarinyártás (nyersanyagok – feldolgozási műveletek – késztermékek)	Zsiradékok víztartalmának vizsgálata (mérés – szárítás – hőmérséklet mérése – visszamérés – veszteség számítása)	Pék-cukrász Zsiradékok hatása a tészta szerkezetére Hentes és húskészítmény készítő Olajos magok sajtolása	Dúsított tésztából sütőipari termék készítése Állati zsiradékok felhasználása Pecsenye húskok olajos pácolása
31. hét 61-62. óra 61-62. óra	Melyiket válasszam? <i>Hatékony munkavégzés – az idő</i>	Sütőipar és Húsipar (nyersanyagok – feldolgozási műveletek – késztermékek)	Szakmai nyersanyagok előkészítése – mérés és hőfokbeállítás	Sütőipari – cukrászati – húsipari nyersanyagok mérése	Nehéz sós teasütemény készítése – sertészsír és tejszín felhasználásával

121-124. óra 166-170. óra	<i>és a munkamennyiség hatékony kezelése.</i>				
32. hét 63-64. óra 63-64. óra 125-128. óra 171-176. óra	Ez az én szakmám <i>Különböző szerepekhez és felelősségi körökhöz alkalmazkodás.</i>	Sütőipar - cukrászat Húsipar	Érzékszervi bírálat szabályai, az érzékszervi bírálóval szemben elvárt tulajdonságok, szakmai termékek érzékszervi minősítése	Tésztakészítési módok Piskótafelvert készítése – piskótatekerics készítése Sertés és madarak csontváza húsrészek szétválasztása - előkészített húsok kockázása, kisütése	Pék-cukrász Tojással dúsított tésztából fantázia briósok készítése Hentes és húskészítmény készítő Darabolás - csontozás
33. hét 65-66. óra 65-66. óra 129-132. óra 177-181. óra		Sütőipar - cukrászat Húsipar		Linzerkészítés készítése - linzerkoszorú készítése Sertés és madarak csontváza húsrészek szétválasztása előkészített húsok kockázása, kisütése	Pék-cukrász Tojással dúsított tésztából finom fonott kalács készítése Hentes és húskészítmény készítő Darabolás - csontozás
34. hét 67-68. óra		Élelmiszerek csomagolása	Szakmai oldatok készítése Hőmérséklet mérése	Speciális cukrász és hentes termék készítése Fogyasztótájékoztató címke tervezése	

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

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 gyümölcstermesztés (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)
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
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 erdőszet 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 gyümölcstermesztés (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)

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 tanteremben (projektoktatás)
-

C.) Az oktatási napok óraszám 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 órák 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 őstermelői 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.