

Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági

Technikum, Szakképző iskola és Kollégium



**Szakmai Programja
2020.**

Érvényes: 2022. szeptember 01.

Jóváhagyta:

intézményvezető

Tartalom

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Bevezető..... | 5 |
| A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai | 7 |
| Pedagógiai alapelvek és értékek..... | 8 |
| Célok, feladatok:..... | 9 |
| Az egészségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok..... | 15 |
| Az egészségfejlesztés iskola feladatai..... | 16 |
| Az egyéb foglalkozások közösségfejlesztő feladatai: | 22 |
| Az iskola egészségnevelési és környezetvédelmi programja..... | 23 |
| Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai..... | 28 |
| A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje | 32 |
| A tehetség, képesség kibontakoztatását segítő tevékenységek | 32 |
| A tanulási kudarcnak kitett tanulók felzárkózását segítő program | 33 |
| A beilleszkedési, magatartási és tanulási nehézségekkel küzdők segítése..... | 35 |
| A tanulónak a szakképző intézményi döntési folyamataiban való részvételi joga gyakorlásának rendje..... | 45 |
| Osztályközösségek és tanulócsoportok | 47 |
| Diákközgyűlés (közös szabályok)..... | 47 |
| Diákönkormányzat (közös szabályok) | 47 |
| A tanulók diákönkormányzata a kollégiumban..... | 48 |
| A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formái..... | 48 |
| A tanulmányok alatti vizsga szabályai, valamint a szóbeli felvételi vizsga követelményei | 54 |
| A felvétel és az átvétel helyi szabályai | 64 |
| Az Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium egészségfejlesztési programja | 74 |
| Az Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium oktatási programja | 86 |
| A kötelező és nem kötelező foglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyaga, az ehhez szükséges kötelező, kötelezően választandó vagy szabadon választható foglalkozások megnevezése, száma | 86 |
| A közismereti keretanyagokban meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai | 94 |
| Kompetenciák alkalmazása a nevelésben, oktatásban..... | 100 |
| A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja..... | 101 |
| | |
| A választható tantárgyak, foglalkozások továbbá ezek esetében az oktatóválasztás szabályai | 103 |
| A választható érettségi vizsgatárgyak megnevezése, amelyekből a szakképző intézmény tanulóinak közép vagy emelt szintű érettségi vizsgára való felkészítését a szakképző intézmény kötelezően vállalja, továbbá a tanulók milyen követelmények teljesítése mellett melyik választható érettségi vizsgatárgyból tehetnek érettségi vizsgát..... | 104 |
| A tanulók tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módja, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formái..... | 116 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Az otthoni felkészüléshez előírt írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásának elvei és korlátai | 121 |
| Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek | 125 |
| Az egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok | 126 |
| Az iskola egészségnevelési elvei | 129 |
| . Szomatikus nevelés | 130 |
| Pszichohigiénés (mentálhigiénés) nevelés | 131 |
| Szociohigiénés nevelés (közösségi mentálhigiéné)..... | 132 |
| Helyi célok | 132 |
| Módszerek | 133 |
| Környezettudatossági felhívások ,zöld célok megfogalmazása ,ismertetése,alkalmazása intézményünkben:/ Vizespalackban vidd a folyadékot! Spórolj a papírral!/ | 138 |
| Fenntarthatósági témahétben aktívan részt veszünk Aktuális zöld programokban, öko pályázatokban részt veszünk. / Keltsd újra Életre!/ | 138 |
| A tanulók jutalmazásával kapcsolatos szabályok | 146 |
| A tanulók jutalmazásának, magatartásának és szorgalmának értékelési elve | 146 |
| A magatartás értékelésének elvei | 147 |
| A szorgalomjegyek megállapításának elvei | 147 |
| A jutalmazás, fegyelmezés iskolai elvei | 147 |
| Fegyelmező intézkedések..... | 149 |
| Az oktatói testület által szükségesnek tartott további elvek..... | 152 |
| Kompetenciák alkalmazása a nevelésben | 152 |
| Kulcskompetenciák | 152 |
| Kulcskompetenciák területei | 152 |
| Projektoktatás..... | 153 |
| Az emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítéshez az emelt szintű oktatásban alkalmazott fejlesztési feladatokat és követelményeket a közismereti kerettanterv és az érettségi vizsga általános és részletes követelményei alapján..... | 154 |
| Az Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium képzési programja | 155 |
| Az intézményben folytatható képzések | 156 |
| Szakmastruktúra, és a szakmai képzések fontosabb adatai..... | 158 |
| Szakképzési kerettantervi óraszámok iskolatípusonként..... | 160 |
| számára | 252 |
| Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai..... | 187 |
| 1.3 Írásbeli vizsga | 187 |
| 1.2 Gyakorlati vizsga..... | 187 |
| 2. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai | 191 |
| 2.3 Központi interaktív vizsga..... | 191 |
| 2.4 Projektfeladat | 191 |
| A kollégium pedagógiai programja | Hiba! A könyvjelző nem létezik. |
| A kollégiumi nevelés funkciói | Hiba! A könyvjelző nem létezik. |
| A kollégiumi nevelés feladata, célja, alapelvei | Hiba! A könyvjelző nem létezik. |

A 20/2012 EMMI rendelet(VIII.31) szerint :A nevelési-oktatási intézmény feladatai a gyermek, a tanuló egészségfejlesztésével összefüggésben**Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

42. Az egészséges táplálkozás.....**Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

43. A lelki egészség fejlesztése ***Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

A tanulók fejlődését, tehetséggondozását, felzárkóztatását, pályaválasztását, az önálló életkezdést segítő tevékenység.....**Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

A kollégium gyermek- és ifjúságvédelemmel összefüggő tevékenysége:**Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

A kollégium hagyományok, sajátosságok**Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

. Az iskolákkal, a szülőkkel való kapcsolattartás és együttműködés formái.....**Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

A kollégiumi közösségi élet fejlesztésének módszerei, eszközei, a művelődési és sportolási tevékenységek szervezésének elvei:**Hiba! A könyvjelző nem létezik.**

**A SZAKMAI PROGRAM ÉRVÉNYESSÉGÉVEL, MÓDOSÍTÁSÁVAL,
NYILVÁNOSSÁGÁVAL KAPCSOLATOS EGYÉB INTÉZKEDÉSEK 57**

Bevezető

Az anyakönyvek szerint intézményünk a Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium jogelődje 1943. szeptember 1-jén nyitotta meg kapuit Állami Gazda- és Gazdasszonyképző iskolaként, mezőgazdasági szaktanácsadási állomásként, baromfikeltető állomásként. Az iskolához csatolták Süveges-tanyát és 1890 kh. gyakorlóterületet.

1949-ig kereskedelmi középiskolai oktatás is folyt, majd helyébe lépett a mezőgazdasági gimnázium. 1954-től mezőgazdasági technikus osztályok indultak, és 1955-ben 2 éves mezőgazdasági szakiskolai képzés. Ezt egészítette ki a Téli Mezőgazdasági Iskola, 1960-tól középfokú mezőgazdasági technikus képzés. Ezek a képzések változó elnevezéssel és képzési idővel végigkísérik az intézmény oktatási struktúráját. Az elmúlt évtizedben növénytermesztő és állattenyésztő szakközépiskolásokat, állattenyésztő-állategészségügyi technikusokat, általános állattenyésztőket, agrárpiaci-technikusokat, mezőgazdasági vállalkozókat bocsátottunk útjukra.

1970-től az iskola nevében változás történt. Felvette a Gyárfás József nevet, amit 1995-ben felváltott az Abaújszántói Mezőgazdasági Szakképző Iskola.

2013. augusztus 1-től fenntartónk az Agrárminisztérium Agrárszakképzési Főosztálya.

2014. februárjától a Bárczay János Mezőgazdasági Szakképző Iskola nevet viseli. 2016. szeptember 1-től mezőgazdasági szakmacsoportos szakközépiskolai oktatás (9-13. évfolyam), szaggimnáziumi oktatás (9-12. évfolyam) Állattenyésztő és állategészségügyi technikus képzés, szakiskolai és szakközépiskolai évfolyamon gazda és állattartó szakmunkás (3 éves) képzés folyik. 2019. szeptember 1-től kibővült a beiskolázási paletta, nyithattunk az élelmiszeripar és a vendéglátás, turizmus felé. Első szakács osztályt a 2019/2020-as tanévben indítottunk.

2020. július 1-től az Északi Agrárszakképzési Centrum részeként Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégiumaként kezdjük meg a 2020/2021-es tanévet.

Beiskolázási tervünk a középfokon továbbtanulók széles körére számít; elsősorban a tehetséggondozásba és a szakképzésbe bevonható fiatalokat várjuk intézményünkbe, de van programunk azok számára is, akik főleg családi vagy lakóhelyi hátrányos helyzetük miatt az érettségi bizonyítvány eléréséhez is felzárkóztatást igényelnek. Alapításunk, megújulási törekvéseink a helybeli és a térségbeli elvárásokra adott válaszok, elsősorban az itt felnövő generációk érdekeit hivatottak szolgálni. *Szakmai programunk* szakmai önmeghatározásunk, nevelési-képzési koncepciónk összefoglalása, vállalt tevékenységünk tételes leírása. A program elkészítésében és átdolgozásában részt vett a teljes tantestület. A program és módosítása a folyamatos szakmai innováció jegyében készült – középtávra szól. Készen állunk a minőségbiztosítási tennivalók szerint történő megvalósítására, miközben tudjuk: a helyi szakmai program a jövőben még tovább alakul, bővül.

A Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium nevelési programja

Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012. (VI. 4.) Korm. rendelet módosításáról szóló 5/2020. (I.31.) Korm. rendelet, valamint a szakképzésről szóló 2019. év LXXX. törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 2/2020. (II. 7.) Korm. rendelet alapján a neveléssel kapcsolatos feladataink: A NAT a köznevelés feladatát alapvetően a nemzeti műveltség, a hazai nemzetiségek kultúrájának átadásában, megőrzésében, az egyetemes kultúra közvetítésében, az erkölcsi érzék és a szellemi-érzelmi fogékonyság elmélyítésében jelöli meg. Fontos a nevelésben is, hogy a tanulók magabiztosan megértsék a körülöttük lévő változásokat, később pedig sikeresen tudjanak alkalmazkodni hozzájuk. Ehhez olyan készségek fejlődésének támogatására van szükség, mint az együttműködési készség, a kritikai gondolkodás, a kreatív problémamegoldás, a döntéshozás és a vitakészség. Ki kell használni az információgazdaság és a digitalizáció előnyeit is, és nem félni az újításoktól. A nemzeti kultúra átörökítésén túli nevelési célok és fejlesztési területek változatlanok maradtak az eddig hatályos NAT-hoz képest. Ezek azok a célok, melyek áthatják a közoktatási pedagógiai folyamatok egészét, beépülnek az egyes tantárgyak oktatásába, egyszóval minden tanítási-tanulási tevékenységet ezek figyelembevételével kell megszervezni. Az egyetlen apró, mégis szimbolikus változtatás ebben a szövegrészben, hogy az Állampolgárságra, demokráciára nevelés a kritikai gondolkodás szükségességét mérlegelő gondolkodásra változott.

Szakképzési törvény .(SZKT) a nevelést, oktatást, képzést az alábbiak köré szervezi:

1. a tudatos szakma-, illetve képesítésválasztás elősegítése,
2. a szakképzés XXI. századi követelményekhez igazított, magas színvonalának biztosítása,
3. a tudásalapú gyakorlati tanulásra, a digitális tudás fejlesztésére, a kreatív és széles látókörű gondolkodásra, továbbá a változásokhoz való rugalmas alkalmazkodás képességére oktató, a szakképzés és a gazdasági szféra közötti együttműködés erősítésére alapozó, valamint valós piaci esélyt és biztos megélhetést biztosító szakképzettség, illetve szakképesítés megszerzését elősegítő szakképzési rendszer kialakítása céljából, az Alaptörvényben meghatározott művelődéshez és munkához való jog érvényesülése érdekében alkotta meg az Országgyűlés a szakképzési törvényt.

Munkánkat ezek az elvek kellene, hogy meghatározzák a mindennapok legapróbb tevékenységében is szakképző intézményünkben.

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

Fő célkitűzésünk az értelmiségi életpálya, valamint a kellően képzett szakember szakképzési vonalú megalapozását szolgáló személyiségfejlesztés; azt szeretnénk elérni, hogy végzett tanítványaink életkoruktól függő mélységben rendelkezzenek reális önismerettel és önkontrollal, tevékenységüket jellemezze a céltudatosság, állhatatosság és kitartás, az önfejlesztés szándéka, a távlatos gondolkodás.

Az intézmény három elemből álló oktatási célrendszert tűz maga elé: az eredményes szaktárgyi felkészítés, a korszerű informatikai és a hatékony anyanyelvi-idegennyelvi képzés biztosítását. Ezt egészíti ki a korszerű szakképzés követelménye negyedik pilléreként.

Elsődleges nevelési feladatnak tekintjük a humanizmus megalapozását.

Szerintünk a személyiségfejlődésben a család a legfontosabb közösség, a szülőket a gyermekükkel szembeni állandó követelménytámasztásra biztatjuk. Az iskolát a társadalmi és művelődési értékek közvetítőjének tekintjük.

Az iskolánkba kerülő gyermekeket magyarságuk megbecsülésére, nemzeti történelmünk megismerésére, a szülőföld szeretetére, az egyetemes kultúra, a természet és épített környezetünk értékeinek tiszteletére neveljük.

Történelminek is nevezhető régióinkban a helyismeretnek, a helytörténetnek, a lokálpatriotizmusnak nagy szerepe van. Vállaljuk az ebben ránk háruló feladatokat, együttműködünk nevelési partnereinkkel az 1100 éves múlt komplex megismerésében, a hagyományok ápolásában.

Ugyanilyen fontosnak tartjuk a másság elfogadását, az európai normáknak történő megfelelést határainkon belül és – immár az EU-csatlakozással – határainkon túl is.

Azt akarjuk, hogy legyen tanítványaink jellemzője a munka, a munkával létrehozott értékek megbecsülése, a fizikai és szellemi munka egyenrangúságának elfogadása. E törekvésünkben számítunk a családi munkamegosztás pozitív szerepére.

A *Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium* küldetése, hogy a magyar és az európai társadalom számára is korszerű szakmai és általános ismeretekkel rendelkező középfokú szakembereket képezzen. Az iskola partnerei és a piac igényeinek megfelelően a felnőttképzés és egyéb középfokú képzés keretei között is törekedjen az új igények kielégítésére.

A tanulókat képessé tegye az élet és a munkakörülmények változásának gyors követésére, hogy nyitottak legyenek a világra, előítéletek nélkül tájékozódjanak, képesek legyenek a kapcsolatteremtésre, munkakultúrájuk megfelelően a kor elvárásainak. Segítse az iskola a tanulókat, hogy meggyőződjenek értékeikről, tanulják meg becsülni magukat és másokat.

Az oktatás tartalmának kialakításában egyensúlyra törekszik az időtálló alapismeretek és a gyakorlati életre való felkészülést segítő ismeretek átadása között, továbbá hangsúlyt helyez a tanulók informatikai és idegen nyelvi képzésére.

Támogatja az oktatásában résztvevők gondolkodási és módszertani szabadságát.

Az iskola megalapozott, korszerű, átfogó szakmai és gyakorlati ismereteket közvetít, valamint a szakmai és társadalmi közéletben szükséges jártasságok, készségek és képességek fejlesztését biztosítja. Az iskola kollégiuma szociális ellátást, biztonságot, védettséget nyújt.

Az iskola folyamatos megújulásának képessége a folyamatos önfejlesztésben rejlik.

Az iskolában az ember áll az érdeklődés középpontjában és csak azután a technika és a technológia. A minőségért minden alkalmazott együttesen és külön-külön is felel.

Az iskola ezen feladatait az oktatás, a gyakorlati képzés, szaktanácsadás, közművelődés, egészséges életmód és testedzés, közéletiség feltételeinek biztosítása által valósítja meg.

Ez a folyamat a tanulók és a tanárok, valamint az iskola dolgozóinak egymás közötti és külső partnereivel való közvetlen emberi kapcsolataira, a bizalomra és az együttműködési készségekre épül.

Pedagógiai alapelvek és értékek

A Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégiumban tanító oktatók mindennapi oktató és oktató munkájukban az alább felsorolt pedagógiai alapelveket szeretnék érvényre juttatni.

Iskolánkban olyan légkört kívánunk teremteni, ahol tanulóink otthon érezhetik magukat.

Ennek keretében:

- a tanuló személyiségét tiszteletben tartjuk,
- a gyerekeket bevonjuk saját iskolai életük megszervezésébe,
- a tanulók egyéni képességeit az oktatás során figyelembe vesszük,
- diákjaink előre megismerhetik a velük szemben támasztott követelményeket, így tudhatják, mit várunk el tőlük,
- minden gyermek számíthat az oktatók jóindulatú segítségére tanulmányi munkájában és életének egyéb problémáiban,
- A tanórai és a tanórán kívüli foglalkozások a képességek fejlesztésén túl jelentsenek sikerélményt a tanulóknak, és legyenek örömforrások a tanuló és oktató számára.
- az iskola életében szeretetteljes emberi kapcsolatok kialakítására törekszünk:
 - tanuló és tanuló,
 - tanuló és oktató,
 - szülő és oktató
 - oktató és oktató között.

Iskolánkban a tanulók teljes személyiségének fejlesztése, valamint a tanulók korszerű ismereteinek, képességeinek, készségeinek kialakítása és bővítése a legfontosabb pedagógiai feladat. Oktatóink szellemileg, erkölcsileg és testileg egészséges nemzedéket kívánnak nevelni a ránk bízott gyermekekből.

Ennek érdekében:

- A tervszerű oktató és oktató munka a tanulók alapkészségeit fejleszti, és számukra korszerű, a mindennapi életben hasznosítható, továbbépíthető alpműveltséget nyújt.
- Kialakítjuk az önálló ismeretszerzéshez, önművelődéshez és a továbbtanuláshoz szükséges képességeket, készségeket, melyekhez a kompetencia alapú fejlesztést használjuk.
- Iskolánk olyan – az emberre, a társadalomra, a művészetekre, a természetre, a tudományokra, a technikára vonatkozó – ismereteket közöl, melyek megalapozzák a tanulók műveltségét, világszemléletét, világképük formálódását és eligazodásukat szűkebb és tágabb környezetükben,
- Fontosnak tartjuk, hogy diákjaink elsajátítsák az egyéni tanulás, önfejlesztés módszereit.

- Szeretnénk elérni, hogy tanulóink körében a szorgalomnak, a tudásnak és a munkának, az alkotásnak becsülete legyen, kialakuljon az önművelés, élethosszig tartó tanulás igénye.
- Iskolánk hozzájárul a tanuló személyiségének, képességeinek kibontakoztatásához, segíti a szellemi, testi fejlődésüket, az egészséges életmód kialakítását.
- Törekszünk a humánusra, az egyén és a közösségek iránti tiszteletre.
- Az emberismeret és önismereti képességek kialakításánál hozzájárulunk az identitástudat és a társas kapcsolat kialakításához.
- Oktatói testületünk azonosul az integrációs pedagógiai rendszer szellemiségével, elvárásaival.
- Az osztályok kialakításánál figyelembe vesszük az esélyegyenlőségi szempontokat, a tanulók egyéni képességeit, és ebből kiindulva határozzuk meg a differenciálást, a feldolgozás módját, és a tanítási módszereket.
- Segítünk diákjainknak észrevenni és értékelni a jót, megelőzni, felismerni a rosszat.
- Törekszünk az emberek közötti érintkezés, a kommunikáció elfogadott normáinak és helyes formáinak kialakítására, a toleráns, a másságot is figyelembe vevő személyiséget fejlesztünk.
- Szeretnénk tanulóinkat megismertetni nemzeti kultúránk és történelmünk eseményeivel, kiemelkedő személyiségeivel és hagyományaival, hogy mindezek megbecsülése révén tápláljuk a gyermekekben a haza, a szülőföld iránti szeretetet.

Iskolánk – elsősorban a szülőkkel ápoltságok révén - folyamatosan részt kíván venni lakóhelyünk életében.

Ennek érdekében:

- rendszeres kapcsolatot tartunk a tanulók szüleivel, a családokkal,
- igyekszünk lehetőséget teremteni arra, hogy iskolánk életéről, tevékenységéről, eredményeiről minél többet megismerhessenek a szülők, valamint településünk érdeklődő lakosai,
- ápoljuk és bővítjük kapcsolatainkat,
- oktatóink fontos feladatnak tartják, hogy iskolánk – eddigi hagyományaihoz híven – továbbra is képviseltesse magát a különféle rendezvényeken, illetve a tanulók számára szervezett megmozdulások szervezésében és lebonyolításában maga is részt vegyen.

Célok, feladatok:

Intézmény cél és feladatrendszerét a NAT és a Szakképzési törvény határozza meg. Legfontosabb célunk a hozzánk járó tanulók sokoldalú, emberközpontú fejlesztése, a NAT követelményeinek elsajátítása. Fő célunk a szakmai vizsgára, érettségire valamint a továbbtanulásra való sikeres felkészítés.

Célunk továbbá, hogy tanítványaink alkalmasak legyenek az önálló ismeretszerzésre, el tudjanak igazodni a rájuk zúduló információk tömkelegében. Hisszük, hogy diákjaink tanulmányaik során magukévá teszik az „egy életen át tartó tanulás” gondolatát. Nevelési szempontból fontosnak tartjuk, hogy tanulóink ismerjék meg a kulturált viselkedés szabályait, a társadalmi normákat és mozgásformákat, képesek legyenek konfliktusaikat sikeresen és eredményesen feldolgozni, szerezzenek jártasságot ügyeik intézésében. Az intézményünkben

folyó munka **céljait** az általános emberi és a nemzeti értékek tanulókkal történő megismertése, elfogadtatása és átadása határozza meg.

Meghatározó a motiválás: a tanulókat érdekeltté kell tennünk a képességfejlesztésben, meg kell érteniük, hogy az intézmény mit és miért követel tőlük. A minél jobb teljesítmények elérésére akarjuk ösztönözni a tanulókat már a jelentkezés fázisában (ld. felvételi követelmények), a tanulmányok során különösen, de még a tanulmányok befejezésekor, a továbbtanulás elkezdésekor is.

Az eredményes nevelés megkívánja, hogy a tanár és a tanuló tevékenységében meghaladjuk a tanulás fogalmának hagyományos értelmezését.

Ne csak - és elsősorban ne - adatokat, szövegeket, tanuljanak az iskolában, hanem megismerést, gondolkodásmódot, szemléletet, ítélőképességet, fontos készségeket.

Intézményünkben a 9. évfolyamon pedagógiaszakos tanárok tanítják a célszerű tanulásmódszertant.

A tanulásiirányítás fontos területe a tanulók önálló ismeretszerzési képességének kialakítása, a differenciált szintű öntevékenység. A tanórákon nagy szerepe van a tanulói kiselőadásoknak, továbbiakban az iskolai versenyeknek és pályázatoknak, az SZKTV, OSZTV-nek, ÁSZÉV-nek vagy egyéb országos és megyei szinten meghirdetett versenyeknek és pályázatoknak. A tehetség-felismerés, tehetséggondozás programját hosszú távra kidolgozzuk.

Intézményünkben sokféle lehetőséget biztosítunk a differenciált képzésre, összehangolt munkával alakítjuk ki a tevékenységi kört, a szerteágazó feladatrendszernek megfelelően:

- a személyiségfejlődés elősegítése
- a pihenés, regenerálódás biztosítása
- a hangos szórakozás, játék biztosítása
- a művelődés lehetőségeinek biztosítása.

Intézményünk minden tanévben programba veszi:

- a rendszeres színház-, múzeum-, mozi látogatást
- a tantárgyi vetélkedőket, szavalóversenyeket
- a tanulmányi kirándulásokat

A fent megnevezett programok finanszírozás részben saját költségvetésből, részben pályázati úton történik. Szülői hozzájárulást kérünk a kulturális programok (színház-, múzeum- és mozi-látogatás), a tanulmányi kirándulások megszervezéséhez.

Rendszerezsek a sportolási és testedzési alkalmak.

Pedagógiai munkánk alapvető **feladata**, hogy a gyermeki nyitottságra, fogékonyságra, érdeklődésre és aktivitásra építve a személyiség-fejlődés szempontjából kiemelten fontos alábbi **értékeket** tanulóink elsajátítsák, ezek képviselője váljon bennük meggyőződéssé és határozza meg viselkedésüket:

- Az élet tisztelete, védelme. A természeti környezet megóvása. Az állatok és növények védelme, szeretete. Fogékonyság az élő és az élettelen természet szépsége iránt.
- Az ember testi és lelki egészsége. Az egészség megőrzésének fontossága. Az egészséges és kulturált életmód iránti igény. A testmozgás iránti igény. Az önellátás képességeinek kialakítása (tisztálkodás, öltözködés, étkezés, környezet rendben tartása). Az egészségvédelem (az egészségre káros szokások ismerete, elutasítása; balesetek megelőzése).
- Az önismeret, a saját személyiség kibontakoztatásának igénye (önbecsülés, önbizalom). Felelősségvállalás saját sorsának alakításáért (önállóság, kitartás, szorgalom, kreativi-

tás). Nyitottság az élményekre, a tevékenységekre, az esztétikum befogadására és létrehozására.

- Fogékonyság az emberi kapcsolatokra, a barátságra. Hűség, önzetlenség, megértés, tapintat, őszinteség, egymás elfogadása, udvariasság, figyelmesség.
- A család tisztelete, a szülők, nagyszülők megbecsülése, szeretete.
- Kulturált magatartás és kommunikáció a közösségben. Udvariasság, figyelmesség, mások szokásainak és tulajdonának tiszteletben tartása. Fegyelem és önfegyelem. Közösségi érzés, áldozatvállalás. Törekvés az előítélet-mentességre, a konfliktusok kezelésére, készség a megegyezésre.
- A világ megismerésének igénye. Igény a folyamatos önművelésre, az értékelés és önértékelés, valamint az önálló tanulás képességeinek kialakítására.
- A szülőföld és Magyarország megismerése, szeretete, megóvása. A nemzeti kultúra ápolása: a nemzeti múlt megismerése, megértése, emlékeinek, hagyományainak, jelképeinek tisztelete, ápolása, megbecsülése. Egészséges nemzeti önbecsülés és hazaszeregetet.
- A kisebbségben élő magyarságért érzett felelősség és közösségvállalás. A hazánkban élő kisebbségek és más népek, nemzetek jogainak tisztelete, kultúrájuk, hagyományaik tiszteletben tartása.
- Az alkotmányosság, a törvényesség, az állampolgári jogok tisztelete. Az emberek egyenlőségének elismerése. Az egyetemes emberi jogok tiszteletben tartása. Érdeklődés a társadalmi jelenségek és problémák iránt. Igény a közéletiségre, a közösségi tevékenységekre. Törekvés a demokrácia érvényesítésére.

Az intézményben folyó oktató és oktató munka **feladata**, elsősorban, hogy a helyi tantervben és a szakmai vizsgák, érettségi vizsga követelményeiben megfogalmazott elvárásokat teljesítse. Intézményünk önálló vállalkozásra is képes gazdákat, illetve a gazdaság számára szükséges középfokú vezetőket kívánunk képezni.

Elsősorban a jó képességgel rendelkező, jó tanulmányi teljesítményt nyújtó tanulók továbbtanulására való felkészítését segítjük. Fontos, hogy a szakképző iskola tanulói a tanulmányaik befejezése után általánosan művelt, jó gyakorlati képességgel rendelkező, irányítás mellett önálló munkavégzésre alkalmas szakemberré váljanak.

Ezt szolgálják a nevelési program egyes fejezeteiben később meghatározásra kerülő tanórai és tanórán kívüli nevelési tevékenységek, valamint az e tevékenységekhez kapcsolódó folyamatos értékelés.

Nevelési céljaink megvalósítását segítik az iskola oktatói által alkalmazott személyiségfejlesztésre irányuló **eljárások**, nevelési módszerek.

- megtervezett órák, foglalkozások tartása
- differenciálás
- társadalmi beilleszkedés segítése, integrált oktatás
- felzárkóztató foglalkozások, képességfejlesztő foglalkozások, szakkörök tartása
- csoportbontás idegen nyelvből, informatikából
- egyéni bánásmód alkalmazása, egyéni fejlesztési terv
- érettségi vizsgára való felkészítés
- szakmai vizsgára való felkészítés
- kulcskompetenciák fejlesztése

- szokások és hagyományok közös kialakítása
- tanári példamutatás
- változatos szabadidős tevékenységek szervezése (kirándulás, szakkör, DÖK által szervezett programok stb.)
- ünnepi megemlékezések, hagyományaink őrzése iskolai rendezvények keretében
- folyamatos kapcsolattartás a szülőkkel, gondviselőkkel
- a tanulmányi eredmények folyamatos mérése, ellenőrzése
- a tanulók tovább haladásának követése

A tanuló idegen nyelv választásánál – angol vagy német – a lehetőségek függvényében iskolánk figyelembe veszi az előképzettséget, illetve a tanuló igényeit. A közép- és emelt szintű érettségi vizsgára való jelentkezés az érettségi vizsgaszabályzat és a kerettantervi rendelkezésekben foglalt előírásoknak megfelelően történik. Ezt a feladatot a igazgatóhelyettes szervezi és koordinálja.

Nevelési **céljaink** megvalósulását illetően akkor tekintjük oktató és oktató munkánkat sikeresnek, ha iskolánk végzős diákjainak legalább a kilencven százaléka a befejező évfolyam végén:

- Minden tantárgyból megfelel a nevelés-oktatás kerettanterveiben meghatározott továbbhaladás feltételeinek. (Természetesen elsődleges célunk az, hogy tanulóink többsége az egyéni képességei alapján elvárható legjobb szinten feleljen meg az iskolánk helyi tantervében megfogalmazott követelményeknek.)
- Rendelkezik olyan bővíthető biztos ismeretekkel, készségekkel, képességekkel és jártasságokkal, amelyek képessé teszik őt arra, hogy a felsőfokú követelményeknek a későbbiekben megfeleljen, illetve alkalmas legyen munkavállalásra.
- Ismeri a kulturált viselkedéshez, az emberek közötti kapcsolatokhoz, valamint a közösségben éléshez szükséges viselkedés- és magatartásformákat,
- Határozott elképzeléssel bír saját közelebbi és távolabbi jövőjét és sorsát illetően.

A tanuló idegen nyelv választásánál – angol vagy német – a lehetőségek függvényében iskolánk figyelembe veszi az előképzettséget, illetve a tanuló igényeit.

A közép és emelt szintű érettségi vizsgára való jelentkezés az érettségi vizsgaszabályzat és a kerettantervi rendelkezésekben foglalt előírásoknak megfelelően történik. Ezt a feladatot az igazgatóhelyettes szervezi és koordinálja.

A szaktanárok szervezik és irányítják a szakköröket, korrepetálásokat, a felzárkóztató foglalkozásokat.

A munkaközösségek feladatai:

- Figyelemmel kísérni a területükhöz kapcsolódó tantárgyak, nevelési területek feltételrendszerének változásait.
- Rendszeresen értékeli és elemzi a tantárgyi érdekkörükbe tartozó tanulmányi eredményeket, javaslatokat tesznek azok javítása érdekében szakmai-pedagógiai módszerekre.
- A helyi tantervek alapján döntenek a szükséges tankönyvekről és felszerelésekről a tanulók anyagi lehetőségeit is figyelembe véve.
- Éves munkatervükkel, amely az iskolai munkaterv része, segítenek kialakítani egy egységes oktatási, nevelési és értékelési szintet.

A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok

112. § [Az életpálya-tanácsadás és a pályaeorientáció keretében nyújtható szolgáltatások és azok végzésének rendje]

(1) Az életpálya-tanácsadás olyan egyéni vagy csoportos tevékenység, amely segíti az egyén készségeit, érdeklődési köreit, meggyőződéseit, értékeit, munkavégzési szokásait és személyes tulajdonságait felismerni. A pályaeorientáció olyan tevékenységek összessége, amely segíti az egyén személyes adottságainak és érdeklődésének megfelelő oktatással, képzéssel és foglalkoztatással kapcsolatos észszerű döntések meghozatalát és sikeres egyéni életút kialakítását.

(2) Életpálya-tanácsadás és pályaeorientáció során a tanácskérő

- a) egyéni tanácsadás keretében,
- b) csoportos tanácsadás keretében,
- c) távtanácsadás keretében és
- d) az elérő program keretében

pályainformáció-nyújtást, pályaválasztási tanácsadást, továbbtanulási tanácsadást, professzionális pályatanácsadást, foglalkoztatási és munkába állási tanácsadást, pályakorrekciós tanácsadást és kompetenciafejlesztő szolgáltatást és ezekkel összefüggő tájékoztatási szolgáltatást vehet igénybe.

(3) Az alapfokú iskolai oktatást nyújtó köznevelési intézmény tanulója, valamint a szakképző intézményben tanuló, illetve képzésben részt vevő személy részére egyenlő hozzáférést kell biztosítani az életpálya-tanácsadás és a pályaeorientáció keretében nyújtható szolgáltatásokhoz. Ennek keretében biztosítani kell, hogy a jogosult a szakképző intézményi előmenetel során, a továbbtanulási, iskolaváltási, iskolatípus-váltási, továbbá szakmaválasztási vagy szakmaváltási döntést megelőzően legalább egyszer személyre szabott életpálya-tanácsadás, illetve a pályaeorientáció keretében nyújtható szolgáltatásban részesüljön.

Eszközrendszerünk legfontosabb eleme a *foglalkozási tervünk*, mely időtartamában a beiskolázási eljárástól a főiskolai-egyetemi felvételi döntéshozatalig, illetve a tanuló érettségi utáni elhelyezkedéséig jelenti a hozzánk kerülő gyermekekkel való törődés programját: nyílt nap, előkészítő a tanulók számára, felzárkóztató, tehetséggondozó foglalkozások; tanulószoba, könyvtár, számítástechnikai termek, internet-kapcsolat; zenehallgatási lehetőség, klubprogram, sportudvar, tornaterem, aktív helyismereti programok stb. kínálják a változatos iskolai tevékenység alkalmait.

Folytonos törekvésünk, hogy iskolánkat *otthonossá* tegyük. Nagy szerepe van ebben az anyagi, pénzügyi lehetőségeken túl az öntevékenységeknek. Elvárjuk, hogy oktatóink, az intézmény teljes személyzete és tanulóközösségeink tekintsék magukat az épületek gazdájának. E vonatkozásban a jövőben is számítunk a szülői közreműködésre.

Nevelési módszereinket meghatározza pedagógiai alapkoncepciónk, melynek előterében a *követelménytámasztás* áll, ami a személyiségfejlesztés kiindulópontja. Nevelési eljárásunkban nagy szerepe van a közösségi alkalmaknak, de alapvetően *individualizált*, egyénre szabott, differenciált kell, hogy legyen. Fontosnak tekintjük az önismereti módszerek alkalmazását, a továbbiakban a motiválást és az iskolai oktató-oktató tevékenység fő elemeit, mint a helyzet-, cél-, feladatértelmezésen, meggyőződésen alapuló tanulói aktivitást, a közös gyakorlat, a rendszeres ellenőrzést, értékelést, jutalmazást, a szükség szerinti fegyelmezést.

A személyiségfejlesztés alapja a tanuló adottságainak, érdeklődésének tudatos megismerése. Ezt a feladatot már a beiratkozás után elkezdjük, az első félév lezárásakor összképünk van az egyes új osztályokról, a tanulók többségéről. Az információgyűjtést a tanév végéig folytatjuk, az osztályban tanító kollégákkal együttműködve. A továbbiakban az iskolai feladatok meghatározó szintjei segítik a tanulók adottságainak jobb megismerését. A személyiség-értékelés fő szempontja, a fejlesztés legfontosabb motiváló tényezője a tudatos törekvés a képességeknek megfelelő teljesítmények elérésére. 113. § [A korai iskolaelhagyás megelőzését támogató rendszer]

A korai iskolaelhagyás megelőzését támogató rendszer a Kormány rendeletében meghatározott tanulók (a továbbiakban: korai iskolaelhagyással veszélyeztetett tanuló) komplex, rendszerszintű pedagógiai támogatása céljából a korai iskolaelhagyás megelőzésének támogatására működtetett rendszer, amelyhez kapcsolódóan a szakképzési államigazgatási szerv pedagógiai-szakmai támogatást nyújt a korai iskolaelhagyással veszélyeztetett tanuló, az oktató, a szakképző intézmény és a fenntartó számára.

Nagy jelentősége van a személyiségfejlesztésben is a jól szervezett osztályközösségnek, amely osztályfőnöki, tanári segítséggel válik fokozatosan önállóvá. A közösségalkításban nagy szerepe van annak, hogy helyzetbe hozzuk azokat a tanulókat, akik a pozitív értékrendszer-képzésben segítséget tudnak nyújtani. Az osztályközösség a kooperatív készségek kialakításának színtere. Az együttműködési technikák elsajátítása a tanár és a tanulók egyetértésével tervezett közösségi program megvalósítása révén lehetséges. A közösségi programok részben a szülők anyagi segítségével teljesíthetők; az iskola a programok pedagógiai szakszerűségét és a személyi, szervezeti, technikai, tárgyi feltételeket biztosítja.

Az Iskolai Diákönkormányzatnak biztosítjuk a törvényes működés feltételeit. Beleszólásuk, véleményezési lehetőségük van az iskolai – őket érintő alapküldokumentumok – megújításánál, javaslatukat a kidolgozásnál figyelembe vesszük. Félévente Diákforum/Diákparlamentet szervezünk, ahol az iskola működéséről kapnak tájékoztatást, valamint lehetőségük van véleményük, javaslatuk megfogalmazására.

A diákszervezetnek komoly feladatuk az iskolai közösségi programok szervezése. A gólyaavató és a diáknap programjának megalkotása az ő feladatuk. Minden tanévben éves programot állítanak össze, amely munkatervüket tartalmazza.

Fontosnak tartjuk a munkára nevelést. A tanulók munkája, hogy az iskolában képességeikhez mértén teljesítsenek. A munkára nevelésben elsődlegesen annak tudatosítása, hogy az szükséglet, az emberi önbecsülés és méltóság biztosítója. A személyes példamutatás a leghatékóbb eszköz kezünkben: a tanóra pontosan érkező és távozó tanár, aki a tanóra minden idejét az ismeretek elsajátítására, rendszerezésére, gyakorlására fordítja, az erkölcsös munkavégzés megtettesítője. Szűkebb értelemben vett fizikai munkavégzésbe tanulóink a napi, szakmai gyakorlatok illetve összefüggő nyári gyakorlatok ellátása alatt vonhatók be. Tanulóink egy része már az otthoni gazdaságokban már gyerekkorában bekapcsolódik a valódi mezőgazdasági munkába. A munka megszerettetésének biztosítója lehet a fizikai és szellemi munkafolyamatokkal való ismerkedés során az önálló alkotómunka bármely kismértékű megízleltetése.

Az egészségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok

egészségügyi alkalmasság: annak az orvosi szakvéleményre alapozott megállapítása, hogy a szakképzésbe bekapcsolódni szándékozó személy testi adottságai, egészségi és pszichikai állapota alapján képes önmaga és mások veszélyeztetése nélkül a választott szakma szerinti tevékenység, foglalkozás gyakorlására és a szakmai vizsgára való felkészülésre,

101.§ (1) A szakképző intézményben folyó lelki egészségfejlesztés célja, hogy elősegítse a kiegyensúlyozott pszichés fejlődést, támogassa a tanuló esetében a környezethez történő alkalmazkodást, felkészítsen és megoldási stratégiákat kínáljon a környezetből érkező ártalmas hatásokkal szemben, így csökkentve a káros következményeket, továbbá pozitív hatást gyakoroljon a személyiséget érő változásokra.

(2) A szakképző intézmény kiemelt figyelmet fordít a magatartási függőség és a szenvedélybetegség kialakulásához vezető szerek fogyasztásának, valamint a

szakképző intézményben megjelenő bántalmazás és agresszió megelőzésére, továbbá a gyógyult szenvedélybeteg és bántalmazott tanulók beilleszkedésének elősegítésére, ennek során indokolt esetben együttműködik az iskola-egészségügyi szolgálattal.

Az egészségfejlesztés iskola feladatai

Legfontosabb célkitűzéseink:

- Alakítsuk ki tanulóinkban az egészséges életmód iránti igényt.
- Tanulóink ismerjék meg - életkoruknak megfelelően - saját egészségi állapotukat.
- Ismerjék meg az egészséget károsító tényezőket, és azok veszélyeit.
- Legyenek képesek elutasítani a számukra károsat, az egészség képviseljen értéket.
- Alakítsunk ki igényt az egészséges és tiszta környezet iránt.
- Egészséges táplálkozás iránti igény kialakítása

Egészségfejlesztéssel kapcsolatos legfontosabb feladataink:

- Az egészséges életmódra nevelés legyen része az iskolai élet minden területének.
- Biztosítsuk az egészséges fejlődéshez szükséges feltételeket és tevékenységeket.
- Mutassunk be sokoldalú egészségvédő lehetőségeket, nyújtsunk az egészség megvédésére, visszaszerzésére vonatkozó közérthető ismereteket.
- Tudatosítsuk, hogy alapvető értékünk az élet és az egészség. Ajánljunk ezek megóvására magatartási alternatívákat, gyakorlással, segítséggel és példamutatással. Alakítsunk ki egészségvédelmi szokásrendszert, helyes szokások folyamatos gyakoroltatásával és ellenőrzésével.
- Ösztönözzük tanulóinkat – közös véleményformálással, tanácsadással – az egészségvédő magatartás szabályainak megtartására.
- Nyújtsunk segítséget az egészségvédő öntevékenységben és az egészséges életmód kialakításában.

Az egészségnevelési programot segítik:

- az osztályfőnökök,
- az ifjúságvédelmi felelős,
- a szaktanárok,
- a védőnő,
- vöröskereszt munkatársai,
- az iskolaorvos,
- a Családsegítő és Gyermekjóléti Szolgálat, nevelési tanácsadók,
- a miskolci drogambulancia,
- a rendőrség bűnmegelőzési csoportja,
- fogorvos,
- NÉBIH és egészségügyi intézmények egészségfejlesztési munkatársai.

Az egészségfejlesztés leglényegesebb módszere az egészségnevelés. Célja, hogy az egészség kulturális szint növelésével, az életmód javításával elősegítse az egészség megtartását, a betegségek megelőzését. A hiányos egészségkultúra, az egészségtelen életmód, a környezeti tényezők, a hiányzó prevenciók tevékenységek közvetlenül befolyásolják a mai ember egészségi állapotát. Az iskolai egészségnevelés célja, hogy például, ráutaló magatartással, közös

ténykedéssel megtanítsa a fiatalokat, hogyan kell az egészség értékét megszerezniük, megőrizniük, védeniük és fejleszteniük. Az egészségnevelési program segítségével a tanulók megtanulhatják, hogy miként:

- állítsanak fel kötelező értékrendszert az egészség iránti elkötelezettségnek;
- ismerjék meg az egészséges életmód legfontosabb szabályait;
- legyenek tisztában az egészséges táplálkozás fontosságával;
- tartsák szem előtt a testi higiéniét, a rendszeres mozgás egészségét befolyásoló hatását;
- legyenek képesek a problémákat, konfliktusokat megfelelően kezelni;
- ismerjék meg a drog, az alkohol és a dohányzás egészségkárosító hatását;
- értsék el személyiségük fejlettségének lehetséges felső határát.

A közösségfejlesztéssel, a szakképző intézmény szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok

A közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladatok

A közösségfejlesztő munka a szakképző intézményben annál nagyobb nehézséget hordoz magában, minél nagyobb a távolság az elérendő cél, és azok kulturális meghatározottsága, kialakult viselkedése, erkölcsisége között, akik a szakképzésbe bekapcsolódnak. A más kulturális közegből érkezők kívánatos irányba befolyásolása, nevelése, a már a középiskolai életkort elért tanulóknál, nem sok sikert magában hordozó tevékenység, mert meghatározóbb az érzelmi kötődés kapcsán az a közeg, ahonnan a tanulók érkeznek. Az oktató, oktató feladata, hogy hasonlóképpen pozitívan, de a határokat határozottsággal kijelölve, érzelmileg hatva a tanulókra, megnyerje magának és az általa közvetített, társadalmilag elvárt, a NAT által konkretizált értékeknek a rábízottakat, hogy azok követése és nem az azokkal szembe fordulás vagy azok elutasítása legyen a tanulók számára a vonzó.

Az SZKT 137. § és a 2020-as Nat alapján kiadott közismereti kerettanterv meghatározza a szakképző iskolák számára a közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladatokat.

Az SZKT 137. § szerint az oktató kötelessége, hogy :

- d) előmozdítsa a tanuló erkölcsi fejlődését, a közösségi együttműködés magatartási szabályainak elsajátítását, és törekedjen azok betartatására,
- e) egymás szeretetére és tiszteletére, a családi élet értékeinek megismerésére és megbecsülésére, együttműködésre, környezettudatosságra, egészséges életmódra, hazaszeretetre nevelje a tanulókat,
- g) a tanulók pályaorientációját, aktív szakmai életútra történő felkészítését folyamatosan irányítsa

2020-as Nat alapján kiadott közismereti kerettanterv tartalmazza, hogy a szakképző intézmények közösségfejlesztési feladata, hogy elősegítse és felgyorsítsa a számos iskolából érkező, sok esetben alulszocializált, motiválatlan, ismeret hiányokkal küszködő tanulók (osztály)közösségének kialakulását az iskolai előrehaladás és a tanulás sikeressége érdekében.

A cél alapvetően az, hogy az osztályba járó tanulók idővel valódi közösséget alkossanak, mert ennek a kialakulása/kialakítása nagymértékben hozzájárulhat ahhoz, hogy a tanulók iskolával és tanulókkal kapcsolatos kedvezőtlen attitűdjei megváltozzanak.

Az órákon a legfontosabb cél a tanulók minél nagyobb arányú bevonása az osztály munkájába, és ezen belül a tanulói aktivitás erősítése, ez eszköz lehet a tanulási kudarcok leküzdésében, a közösen és közösségben végzett munka, közösséget formáló erején túl.

A közösségfejlesztő oktató munka során az osztályban tanító oktatóknak, akik szakértelemmel, pedagógiai, pszichológiai ismeretekkel rendelkező oktatók is egyben, együtt kell működni.

A közösséggé nevelés minden egyes vezető, oktató, osztályfőnök feladata. Munkavégzésük közben, és azáltal a szakképző intézmény tanulóit nevelik a tanórai munka során szaktárgyukon keresztül az oktató tevékenységet folytatók ugyanúgy, mint az iskolai élet egyéb tevékenységeit, mint versenyeket, vetélkedőket, ünnepeket, kirándulásokat szervezők és lebonyolítók, vagy a tanulókra felügyelők.

Az eredményes oktatómunka megköveteli az iránymutatást arra vonatkozóan, hogy egységesen dolgozzon az oktatók közössége a nevelési feladatokon. Legfontosabb a tanulói személyiség komplex fejlesztése, amelynek középpontjában az iskola, a tanulás, a közösségben egymás elfogadása, tolerálása áll.

A közösségfejlesztéssel kapcsolatosan az alábbiakban megfogalmazott feladatokkal szükséges foglalkozni:

1. Az iskolai életben a közösségfejlesztésre hatás gyakorlás vonatkozásában a feladatok:

- A tanuló helyének feltérképezése az iskolában, a családban, és egyéb közösségekben.
- A közösségek kapcsolati háló(zata)inak megismerése.
- A tanulók iskola és az osztályközösségbe való harmonikus beilleszkedésének elősegítése.
- Aktív részvétel az osztályközösséget, iskolai közösséget érintő programokban és feladatokban.
- Az iskola társadalmi és kulturális szerepének, fontosságának felismertetése.
- Az iskola hagyományainak megismertetése. Kutakodás az iskola múltjában, múlt és jelen összehasonlítása (pl. évfordulók, ünnepek, öregdiák-találkozók, jeles rendezvények, a múlt képe: tablók az iskola folyosóin).
- Az iskolai közösségben elvártak (Házirend) betartatása, ami felkészíti a tanulókat a társadalom által elvárt kívánatos viselkedésre.
- A közösségi együttélést sértő deviáns magatartások /szokások felismertetése. Másság és tolerancia: elfogadó és elutasító attitűdök az iskolában és a társadalomban felismertetése, és az elfogadás, befogadás gyakoroltatása.

2. Családi életre nevelés tekintetében megfogalmazott közösségépítő feladatok.

Mivel a család mint a társadalom legkisebb közössége meghatározza a társadalmi együttélést :

- A családi hagyományok szerepének és fontosságának felismerése, a család múltjának és az ott keletkezett értékeknek az ismerete.
- A családi legendáriumok használatára, kultúra- és tapasztalatátadás rendje a nemzedékek között; élmények, tárgyi emlékek gyűjtése.
- A fontosabb ünnepek tartalmi elemeinek ismerete, szerepének, jelentőségének bemutatása a család és a társadalom szempontjából.
- A történelmi/társadalmi és családi példák hatásai egyének és közösségek életére bemutatása.
- A családtervezés, gyermekvállalás – a döntések következményeinek felmérése.

- A felelős gondolkodás – beszélgetés – cselekvés szerepének a felismerése a szex/szexualitás témakörben. Az egyén felelősségének belátása mikro- és makroszinten a családtervezés fontosságát illetően.

- A családi szintű pénzügyi tervezés alapjainak ismerete és a tudatos vásárlói szemlélet elsajátítása – mi fontos és mi nem?

-Költségvetés-tervezés – családi szinten; a „fontos” és „nem fontos” dolgok megkülönböztetése. A tudatos vásárlói attitűd megalapozása.

-Reklámkezelési stratégiák megismerése, mérlegelő gondolkodás erősítése.

-A banki, pénzügyi műveletekkel kapcsolatos lehetőségek és veszélyek felismerése (pl. hitel, zálog, kölcsön). A fogyasztóvédelem.

A kulturális fogyasztás sokszínű kínálatának és az ezekhez kapcsolható értékeknek az ismerete.

-A tolerancia fogalmának megértése, a családon belüli erőszak elkerülése céljából. Egyéni és csoportos konfliktusok a családban okainak feltárása iránti igény felismertetése, és a megfelelő segítségnyújtási lehetőségek számbavétele..

3. A tágabb környezet közösséget formáló erejéből, hatásaiból adódó közösségi nevelést szolgáló feladatok:

A közösségfejlesztést a szakképző intézmény széleskörű kapcsolatrendszere is segíti, a belső kapcsolatrendszerben szerepet betöltők ugyanúgy, mint a külső kapcsolatok szereplői. Szakképző intézményünk kapcsolatrendszere részletesen az SzMSz-ben található meg.

Feladatok:

- A környezetünk, amelyben élünk és az abban való együttélést szabályozó írott (és íratlan) szabályozók (törvények, normák, erkölcsi alapvetések) ismerete törekvés a betartásukra

-A törvények világa, a hétköznapi szabályozóinak megismerése (az alkotmány, a törvények és a rendeletek). Hol húzódnak a határok a társadalomban a jogszerű és jogszerűtlen, törvényes és törvénytelen között, a szankciók és konkrét esetek megvitatása.

– A társadalmilag elfogadható /elfogadhatatlan magatartások /szokások felismerése, megkülönböztetése. Mitől és miért „szub” egy „kultúra” (a képregényektől a tetoválásokig)

A (többségi) kultúra és a szubkultúra közötti összefüggések, különbségek felismerése.

-Válságkezelő stratégiák megismerése és lehetséges hatásaik felmérése.

-Határon innen és határon túl: mi az elfogadható, és hol kezdődik az elfogadhatatlan?

-Az alapvető konfliktuskezelő technikák megismerése kisebb, nagyobb közösségek szintjén.

-A hazai régiók sajátosságainak megismerése különböző szempontok alapján.

A régióktól a kistélepülésekig – a kulturális különbségek felismerése térben és időben konkrét példák alapján. Népi hagyományok, népi mesterségek – tájak és emberek.

Vendégvárás – vendégjárás (gasztronómiai utazás hazai tájakon).

A hagyományos (népi) mesterségek ismerete, néhány hungarikum és a hozzátartozó tájegység összekapcsolása.

A helyi sajátosságokban (vendégvárás – gasztronómia, borászat stb.) rejlő kulturális és gazdasági értékek fontosságának felismerése.

-A közösségek életét befolyásoló nagypolitikától a helyi politikáig, az érdekképviselet eltérő szintjei és színterei; összehasonlítás, megkülönböztetés, az alapfogalmak megismerése, megértése konkrét példák, esetek alapján.

Az országos és helyi civilszervezet megismertetése, a tanulók számára érdeklődésre számot tartó szervezetek részletes bemutatása. Társadalmi, csoport- és egyéni érdekek és az érdekvédelem. Érdekellentétek felismerése, kezelése, erőszakmentes megoldása.

A társadalmi szerveződések. A civil társadalom. Egyház(ak) és társadalom – a vallás szerepe a társadalomban és (kisebb) közösségekben.

-A társadalmi igazságosság, méltányosság és szolidaritás értékeinek tudatosítása

- A társadalomban a rászorultak segítése, az értük végzett önkéntes munka iránti érzékenyítés, a munka hasznosságának felismertetése, a kortárs segítő tevékenységek, (kortárs) tanulástámogatás szerepének ismerete és alkalmazása, tanulás kortárs mentorokkal.

-A történelmi példaképek mintaadó szerepének felismerése az egyén és a társadalom szempontjából konkrét példák alapján.

-A munkavégzés közösség alakító és építő szerepe és társadalmi fontosságának felismerése.

-A társadalmi, gazdasági problémák iránti fogékonyság megteremtése.

-Foglalkoztatottak és munkanélküliek; munkajövedelmek és a segélyek világa kapcsán az alapvető ismeretek elsajátítása, információkeresés.

-A nemzetközi térben szerveződő gazdasággal és munkaerő-piaccaal kapcsolatos alapvető jellegzetességek ismerete.

-A globális gazdaságtól a helyi piacig, mit vihetek a tőzsdére, és mit a helyi piacra? Összehasonlítás, megkülönböztetés, az alapfogalmak megismerése, megértése konkrét példák alapján.

-A látható és a láthatatlan gazdaság (a fehér, a szürke és a feketegazdaság); munkaerőpiac nemzetközi térben – alapfogalmak megismerése, előnyök, hátrányok összevetése.

-A szűkebb és tágabb környezetben fellelhető kulturális sokszínűség felismerése és értékelése. Népek és kultúrák („Ahány ház, annyi szokás”); a sokszínű Kárpát-medence – kulturális kaleidoszkóp; távolabbi és közelebbi népek, nemzetiségek szokásainak megismerése, összehasonlítása, tapasztalatok megosztása.

A tanítási órákon megvalósítható közösségfejlesztő feladatok:

A tanulói közösségben a tanulási folyamat során jól fejleszthető a tanulók együttműködő készsége. Tudatosan törekedhet az oktató a másság elfogadtatására, a tanulók empátiájának, érzelmi intelligenciájának fejlesztésére, az emberi jogok tiszteletben tartására.

A közösségfejlesztés alapja az oktatói példamutatás, a helyes cselekvések bemutatásával, bírálat, önbírálat segítségével.

Nagy jelentősége van a jól szervezett osztályközösségnek, amely a tudatosan végzett osztályfőnöki munka eredményeképpen válik egyre önállóbbá, ahol az osztályfőnök a háttérben megfigyelő, onnan segítő, a tanulói öntevékenységre alapozóan, mindaddig hagyja a közösséget működni, amíg a folyamatok jó irányba mennek, de amikor szükséges a folyamatokba aktívan beavatkozó és irányító szerepet tölt be. A közösség alakításban nagy szerepe van annak, hogy helyzetbe hozzuk azokat a tanulókat, akik értékrendszere példaértékű. Az osztályközösség a kooperatív készségek kialakításának színtere. Az együttműködési technikák elsajátítása a tanár és a tanulók egyetértésével tervezett és szervezett közösségi programok megvalósítása által mennek végbe. A programok során a tanulók közösségi együttéléshez szükséges magatartáshoz és viselkedési formákhoz tapasztalatokat gyűjthetnek, pozitív irányba változhatnak az oktatók-diákok, diákok-diákok közötti kapcsolatok.

A diákönkormányzati munka közösségfejlesztési feladatai:

A tanulói közösségek fejlesztése a háttérben végzett, a tanulókat előtérbe helyező oktatói segítséggel, közösen megfogalmazott célok irányába folyik. A cél eléréseért az összehangolt, önállóan végzett diák munka a kívánatos, hogy a diákok magukénak vallják a feladatot, és annak elvégzése, sikerrel végrehajtása megerősítse alkalmasság tudatukat, hozzáértésüket. A diák közösség a meglévő hagyományok mentén tevékenykedik, de az új ötleteknek is helye van, nyitott a szakképző intézmény az új hagyományteremtés irányába is. Tevékenykedni mindig a közösség érdekében kell, de nem sértve a közösséget alkotó diákok egyéni érdekeit sem, majd az elvégzett munkát értékelni is szükséges, tanulva a hibákból, követni a jó, bevált gyakorlatokat. A diákok öntevékeny tevékenységei közben kialakul a közösség iránti felelősség, a közös jó élmények által megtörténik, a közösséghez tartozás érzelmi biztonságának megtapasztalása, az összetartozás örömeinek átélése, a másokkal, másokért végzett munka önbecsülést, önismeretet, önbizalmat erősítő hatásának, a kompetens vagyok valamiben érzésének megtapasztalása. A tanulók egymásra ható tevékenységének nagy a szerepe ezekben a folyamatokban, de nem nélkülözhető és kibővíthető a felnőtt segítő pedagógiailag megalapozott, hozzáértő, szakemberként segítő tevékenysége sem, amely látszólag nem látható, de annál inkább sokrétű, jó felkészültségű oktató, oktató munkát takar.

A szabadidős tevékenységekben rejlő közösségfejlesztő feladatok

A közösségfejlesztésre alkalmas tanórán kívüli lehetőségek iskolánkban:

- tanulmányi versenyek (anyanyelvi, helyesírási, szépírási, vers és prózamondó versenyek)
- megemlékezések, ünnepélyek: október 6. október 23. március 15, ballagás, tanévnitó, tanévzáró, szalagavató, adventi gyertyagyújtás, karácsonyi műsor,
- kulturális és sportrendezvények: színházlátogatás, Bárczay kupa
- hagyományos iskolai programok: bemutatkozó műsor, Csikóavató, parasztolimpia, Bárczay bál, túlélő túra, Mikulás program, Oktatónapi köszöntés
- vetélkedők: gazdász vetélkedő, közismereti verseny)
- tehetség kibontakoztató foglalkozások
- fejlesztő foglalkozások
- mentori foglalkozások
- diákönkormányzati összejövetelek
- ünnepségek megrendezésére irányuló próbák
- sportköri foglalkozások
- tanulmányi kirándulások (múzeum látogatások)
- kirándulások: Rákóczi szövetség, Határtalanul
- üzemlátogatások
- pályorientációs, pályaválasztási kirándulások, felsőoktatási intézmények látogatása

A programok szervezése során hangsúlyt az alábbi tevékenységekre helyezünk:

Hazánk és szűkebb környezetünk, a városunk sajátosságainak megismerése. A nagyobb közösséghez: egy nemzethez és egy városhoz való tartozás érzésének erősítése.

Az önkéntesség fontosságának hangsúlyozására, gyakorlati alkalmazására.

A nem formális, tanórai keretek között folyó tanulás támogatására, a feladattudat, a munkaerő kölcs erősítésére

A tanulói közösségek irányításánál az oktatóknak alkalmazkodniuk kell az életkorral változó közösségi magatartáshoz, a diák felnőttek elvárásainak megfelelni akaró személyisége átalakulásától az autonóm önmagát értékelni és irányítani képes személyiséggé válásig.

A szabadidő hasznos és kulturált eltöltésére kívánja az oktatótestület a tanulókat azzal felkészíteni, hogy a felmerülő igényekhez és a szülők anyagi helyzetéhez igazodva különféle szabadidős programokat szervez. A szakképző intézmény a pályázati lehetőségek minél jobb kihasználásával törekszik arra, hogy ezeken a programokon minden diák, a nehezebb szociális körülmények között élők, halmozottan hátrányos helyzetűek is részt tudjanak venni.

A tanulók egyéni tanulását, önképzését a tanítási napokon látogatható iskolai könyvtár segíti. A könyvtári állomány egyrésze a szaktantermekben, a kollégiumban a tanulók rendelkezésére áll.

Szakképző intézményünk a helyi egyházaknak, érdeklődésük, szándékuk esetén, lehetőséget biztosít egyházi órákra, az osztályfőnöki órákon a diákokkal beszélgetésre, hit és vallásoktatásra, amelyeken a részvétel önkéntes, és a tanítási órákon kívül szervezhető.

A közösségi nevelés iskolán kívüli, de a szakképző intézmény közreműködése, szervező, tájékoztató, ellenőrző tevékenysége által a közösségi szolgálat. A közösségi szolgálatról tudnivalókat az SzMSz tartalmaz.

Az egyéb foglalkozások közösségfejlesztő feladatai:

A tanulói közösségek tevékenységének megszervezése.

Feladata: A tanulói közösségeket irányító oktatók legfontosabb feladata, a közösségek tevékenységének tudatos tervezése és folyamatos megszervezése, hiszen a tanulói közösség által történő közvetett nevelés csak akkor érvényesülhet, ha a tanulók a közösség által szervezett tevékenységekbe bekapcsolódnak, azokban aktívan részt vesznek, és ott a közösségi együttéléshez szükséges magatartáshoz és viselkedési formákhoz tapasztalatokat gyűjthetnek.

Sokoldalú és változatos foglalkozások tartása a közösségi magatartás erősítéséhez. A séták, kirándulások a természet iránti tisztelet és a környezet iránti felelősség érzésének elmélyítéséhez.

- az egyén fejlődése, képességeinek kibontakoztatása,
- a pozitív kapcsolatok (pl. tanár-diák, diák-diák) kialakítása,
- a jó, felszabadult csoportlétkör megteremtése,
- az együttes pozitív élmények biztosítása, az együttműködés gyakorlása,
- az önállóság, felelősség, önkormányzó képesség kialakítása, fejlesztése,
- a megfelelő szervezettség, rend, fegyelem, közös és egyéni értékrend folyamatos formálása.

Környezet- és természetvédelmi tevékenységek A környezet- és természetvédelmi tevékenységek szervezhetők nemzeti parkokban, erdészetekben, környezet- és természetvédelemmel foglalkozó civil és más szakmai szervezeteknél, továbbá önkormányzatoknál. Például: - parkrendezés, közösségi terek tisztítása, rendezése; - tárolók javítása, festése, kerítésfestés; - szociális intézmény környezetének rendezése, fa- és növényültetés, avar összegyűjtése; - környezettudatosságra, fenntartható fejlődésre vonatkozó programokban való részvétel, a programok népszerűsítése (iskola, civil szervezet honlapján, blog írása, szórólapok készítése stb.); - megújuló energiaforrások fontosságát szolgáló programok népszerűsítése; - egyéb környezet- és természetvédelmi tevékenység.

Iskolánk külső, belső megjelenésének tükröznie kell azt a szemléletet, hogy mindenki fontosnak tartja a környezet állapotának milyenségét, az egészséges, esztétikus környezet biztosítását a hatékony munkavégzéshez. Nem sokat ér a szavakban átadott tudás, ha az iskola egész működése, a dolgozóinak személyes példája ellentmond annak. Ehhez mindenkinek – oktatóknak, technikai munkatársaknak egyaránt – tevékenyen hozzá kell járulnia a saját munkaterületén, tevékenysége során. Iskolánk arculatának fontos eleme a településünk lakói felé való nyitottság. Ezt erősíti a település közösségi tereinek parkosításában való részvétel, az iskola közvetlen környezetének tisztán tartása a tanulók bevonásával. A szelektív hulladékgyűjtés megszervezésével hozzájárulunk nemcsak iskolánk, hanem tágabb életterünk, szűkebb környezetünk megóvásához. Belső környezetünket szobanövények gondozásával, teremdekorációk készítésével formáljuk. Általánossá kell, hogy váljon iskolánkban a környezetbarát termékek használata a papírhasználattól az írószereken át a takarításig, tanórákon kívül és az irodákban egyaránt.

Katasztrófavédelmi tevékenység (felöleli a polgári védelmi tevékenységeket is) Megemlíten-dő tevékenységi területek például:

- a katasztrófavédelmi szervezetek napi teendőinek ellátásába való bekapcsolódás,
- közreműködés az éves, tervezhető feladatokból adódó tevékenységekben.
- rendkívüli helyzetben a tanulók kompetenciahatárain belül végezhető tevékenységek ellátása, például árvízhelyzetben homokzsákok szállítása, töltése, épületek, ingóságok óvása, jelzőrendszer részeként feladatellátás, evakuált emberek tájékoztatása, segítése.

Közös sport- és szabadidős tevékenység óvodáskorú, sajátos nevelési igényű gyermekekkel, továbbá idős emberekkel: - közös programok nehézséggel élő kortársakkal; bölcsődésekkel, óvodásokkal, idős emberekkel: sport, kézművesség, játék, programok (ünnepek, kézműves-

ség, farsang, közös műsor kialakítása, sütés, stb.) 3.13 Az iskola egészségnevelési és környezetvédelmi programja

A szakképző intézmény szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok

A szakképző intézmény szereplői: az intézmény igazgatója, igazgató helyettese, munkaközösség vezetők, ifjúságvédelmi felelős, diákönkormányzatot segítő, oktatók, diákok, az oktató-oktató munkát segítő alkalmazottak.

Feladataikat részletesen az SzMSz tartalmazza. A szakképző intézmény szereplőinek együttműködése a feladataik elvégzése által valósul meg. A feladatok egy részének átruházása, megosztása a hatékony működés feltétele. A szakképző intézményben az oktatók kompetenciája, hozzáértése mentén történik a feladatmegosztás.

44. § A szakképző intézményt az igazgató vezeti. (2) Az igazgató felel a szakképző intézmény szakszerű és törvényes működéséért. **49. Az Szkt. 44. §- 124. § (1)** határozza meg az igazgató feladatait. **125. § (1)** A szakképzési centrum részeként működő szakképző intézmény igazgatója az igazgató számára jogszabályban meghatározott feladatok közül – a főigazgató irányítása mellett – ellátja mindazokat a feladatokat, amelyeket jogszabály nem utal a főigazgató vagy a kancellár feladat- és hatáskörébe.

(2) Az igazgató felel:

1. a szakképző intézmény szakmai munkájáért,
2. a szakképző intézmény oktatói testületének vezetéséért,
3. a szakképző intézmény oktatói testületének jogkörébe tartozó döntések előkészítéséért, végrehajtásuk szakszerű megszervezéséért és ellenőrzéséért.

Feladatai részletesen: lsd SzMSz

45. § [Az igazgatóhelyettes] Az igazgató feladatai ellátásának segítésére és helyettesítésére igazgatóhelyettes bízható meg. A szakképző intézményben kötelező egy szakirányú oktatásért felelős igazgatóhelyettes megbízni. Az igazgatóhelyettes felett a szakképzési centrum részeként működő szakképző intézmény esetében az igazgatóhelyettesi megbízás és annak visszavonása kivételével az igazgató gyakorolja. Feladatai részletesen: lsd SZMSZ

Az oktatótestület szakmai munkaközösségekre ruházott jogai

Az oktatótestület a munkaközösségekre ruházza át az alábbi jogköreit:

- a pedagógiai program helyi tantervének kidolgozása,
- a taneszközök, tankönyvek kiválasztása,
- továbbképzésre, átképzésre való javaslattevés,
- jutalmazásra, kitüntetésre való javaslattevés,
- a határozott időre kinevezett oktatók véleményezése,
- a munkaközösség vezető munkájának véleményezése

Az intézmény szakmai csoportjainak, teamjeinek feladata:

- Feladatmegoldó teamek - egy konkrét, egyszeri feladat megoldása,
- Problémakezelő teamek - meghatározott problémák megoldása,

- Fejlesztő teamek - munkájuk a hosszútávú minőségi nevelési-oktatási- szakképzési intézményi folyamatokra és fejlesztendő területekre irányul

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 52. § rendelkezik a szakmai munkaközösségekről.

(1) A szakképző intézményben legalább öt oktató szakmai munkaközösséget hozhat létre. Egy szakképző intézményben legfeljebb tíz szakmai munkaközösség hozható létre.

(2) A szakmai munkaközösség részt vesz a szakképző intézmény szakmai munkájának irányításában, tervezésében, szervezésében és ellenőrzésében, összegző véleménye figyelembe vehető az oktatók értékelésében. Feladatai részletesen: lsd SzMSz

59. Az Szkt. 52. § 147. § (1) A szakmai munkaközösség dönt:

a) működési rendjéről és munkaprogramjáról,

b) szakterületén az oktatói testület által átruházott kérdésekről,

c) a szakképző intézményi tanulmányi versenyek programjáról.

(2) A szakmai munkaközösség – szakterületét érintően –véleményezi az oktatói munka eredményességét, javaslatot tesz annak továbbfejlesztésére.

(3) A szakmai munkaközösség véleményét – szakterületét érintően:

a) a szakképző intézmény szakmai programja, a szakképzőintézmény által szervezett szakmai képzés képzési programja és a továbbképzési program elfogadásához,

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

c) a felvételi követelmények meghatározásához,

d) a tanulmányok alatti vizsga részeinek és feladatainak meghatározásához be kell szerezni.

(4) A szakmai munkaközösség feladatainak ellátására az oktatók kezdeményezésére szakképző intézmények közötti munkaközösség is létrehozható. A szakképző intézmények közötti munkaközösség jogkörét, működésének rendjét, vezetőjének kiválasztását az érdekeltek közötti megállapodás határozza meg.

(5) A szakmai munkaközösség – a szakképző intézmény szervezeti és működési szabályzatában meghatározottak szerint

–gondoskodik az oktató munkájának szakmai segítségéről. A szakképző intézmény szervezeti és működési szabályzata a szakmai munkaközösség részére további feladatokat is megállapíthat.

(6) A szakképző intézményben az azonos feladatok ellátására legalább öt oktató részvételével egy szakmai munkaközösség hozható létre.

(7) A szakmai munkaközösséget munkaközösség-vezető irányítja, akit a szakmai munkaközösség véleményének kikérésével az igazgató bíz meg legfeljebb öt évre.

A szakképző intézmény munkaközösségeinek kapcsolattartási rendje az intézményvezetéssel:

a. Az igazgatóhelyettes a közismereti munkaközösség és az osztályfőnökök közösségével kapcsolatban felel a kapcsolattartásért.

b. A gazdász munkaközösség vezető a gyakorlati munkaközösség és a gazdász munkaközösséggel való kapcsolattartásáért felel.

c. Az igazgató felel a tanüzemmel való kapcsolattartásért.

c. Kibővített vezetőségi értekezlet havonként tartandó.

Az oktatótestületet az intézmény oktatóinak közössége, nevelési és oktatási kérdésekben a szakképző intézmény legfontosabb tanácskozó és határozathozó szerve. A oktatói testület tagja minden oktató, valamint a oktató és oktató munkát közvetlenül segítő szakmai végzettségű alkalmazott.

Az oktatótestület feladatai: a pedagógiai program és a szakmai program összeállítása, és az abban foglaltak egységes betartása a munkavégzés során.

továbbá:

- a tanulók magasabb évfolyamba lépésének megállapítása
- a tanulók fegyelmi ügyeiben való eljárás
- a környezettudatosság, fenntarthatóság intézményi szintű bevezetésének támogatása
- zöld technológia, újrahasznosítás támogatása a szakmai képzésben
- az önkéntességben az érzékenyítés, és mentor programban való aktív részvétel

Az oktatótestület értekezletei

A tanév rendes értekezletei az alábbiak:

- tanévnyitó értekező
- félévi és év végi osztályozó értekező
- őszi nevelési értekező
- tavaszi nevelési értekező
- tanévzáró értekező
- munkaértekezők, informális értekezők
- rendkívüli értekező hívható össze, ha a oktatói testület tagjainak egyharmada, valamint a képzési tanács és az intézmény igazgatója, vagy vezetősége szükségesnek látja

146. § (2) Oktatói testületi értekezőt kell összehívni:

- a) az igazgató,
 - b) az oktatói testület tagjai egyharmadának vagy
 - c) a képzési tanács kezdeményezésére.
- (3) Az oktatói testület meghatározza működésének és döntéshozatalának rendjét.
- (4) Az oktatói testület véleményét
- a) a szakképző intézményi felvételi követelmények meghatározásához,
 - b) a tantárgyfelosztás elfogadása előtt,
 - c) az egyes oktatók külön megbízásának elosztása során,
 - d) az igazgatóhelyettesek megbízása, megbízásának visszavonása előtt,
 - e) jogszabályban meghatározott egyéb ügyben ki kell kérni.

Az oktatótestület a feladatkörébe tartozó ügyek előkészítésére vagy eldöntésére tagjaiból - meghatározott időre vagy alkalmilag - bizottságot hozhat létre, illetve egyes jogköreinek gyakorlását átruházhatja másra, így a szakmai munkaközösségekre, vagy a diákönkormányzatra. Amennyiben az alkalmi munkacsoportot az igazgatóság hozza létre, erről tájékoztatni kell az oktatótestületet.

Az átruházott jogkör gyakorlói: a bizottságok, az osztályközösségek tanárai és a szakmai munkaközösségek vezetői az oktatótestületet tájékoztatni köteles – az oktatótestület által meghatározott időközönként és módon - azokról az ügyekről, amelyekben az oktatótestület

megbízásából eljár. E rendelkezéseket nem lehet alkalmazni a pedagógiai program, az SzMSz és a házirend elfogadására.

Az osztályközösségek oktatótestületi megítélése, beszámoltatása

Az oktatótestület a tanév félévenkénti értékelésén kívül az osztályközösségek tanulmányi munkájának értékelését, magatartási és szorgalmi problémáinak megoldását az érintett közösséggel közvetlenül foglalkozó oktatókra ruházza át.

Ifjúsági és gyermekvédelmi felelős feladatai :

- rendszeres egészségügyi felügyelet és ellátás rendjének megszervezése,
- veszélyeztetettség, veszélyeztető okok feltárása,
- családlátogatási terv készítése,
- gyermekjóléti szolgálattal és a különféle gyermekvédelmi szervezetekkel való kapcsolattartás formái, együttműködési megállapodás

Részletesen : lsd: SzMSz

69. § [A tanulók a saját érdekeik képviselőre **diákönkormányzatot** hozhatnak létre. A **diákönkormányzat munkáját az e feladatra kijelölt oktató segíti**, akit a diákönkormányzat javaslatára az igazgató biz meg ötéves időtartamra.

Az intézmény tanévenként megadott időben és helyen biztosítja a diákönkormányzat zavartalan működésének feltételeit. A diákönkormányzat az iskola helyiségeit, berendezéseit térítésmentesen veheti igénybe.

A diákönkormányzat munkáját a tanulók által felkért nagykorú személy segíti, aki - a diákönkormányzat megbízása alapján - eljárhat képviselőként.

A diákönkormányzatot képviselő felnőtt személy vagy diákküldött folyamatos kapcsolatot tart az intézmény igazgatójával.

Az Iskolai Diákbizottság megbízottja képviseli a tanulók közösségét az iskola vezetőségi, a oktatói testületi értekezletek vonatkozó napirendi pontjainál.

Az Osztály Diákbizottságának képviselője járhat el az osztályközösség problémáinak megoldásában. A tanulók egyéni gondjaikkal, valamint kéréseikkel közvetlenül is felkereshetik az intézmény vezetőjét.

Az Szkt. 69. §-ához 216. § (1) A diákönkormányzat az oktatói testület véleményének kikérésével dönt:

- a) saját működéséről,
- b) a diákönkormányzat működéséhez biztosított anyagi eszközök felhasználásáról,
- c) hatáskörei gyakorlásáról,
- d) egy tanítás nélküli munkanap programjáról,
- e) a diákönkormányzat tájékoztatási rendszerének létrehozásáról és működtetéséről, valamint
- f) ha a szakképző intézményben működik, a szakképző intézményen belül működő tájékoztatási rendszer szerkesztősége vezetőjének, felelős szerkesztőjének, munkatársainak megbízásáról.

Működéséről részletesen: lsd SzMSz

Az oktatók mellett az intézmény oktató-oktató munkáját segítő dolgozóira is fontos szerep hárul a nyugodt munkafeltételek megteremtésében, abban, hogy intézményünk képes le-

gyen zökkenőmentesen működni. Az iskola minden dolgozója a maga területén részt vesz a oktatómunkában is. Ennél fogva, tőlük az várható, hogy a maguk területén, mivel példát mutatnak, fontos, hogy gondosan, megbízhatóan, felelősségteljesen és kellő önállósággal végezzék el munkájukat. Megjelenésük, beszédstílusuk feleljen meg a hely követelményeinek, mindazoknak a normáknak, melyek az oktatókra, tanulókra egyaránt érvényesek. Az oktatók szükséges, hogy neveljék a tanulókat is arra, hogy tiszteljék és becsüljék azoknak a fáradságos munkáját, akiknek az iskola zavartalan működésének fenntartása köszönhető.

Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai

Az oktatók és feladatai:

A szakképző intézmény oktatói Az Szkt. 47. § 134. § (1) szerint:

a közismereti oktatásban oktatott tantárgyak oktatójának

a) technikumban egyetemi szintű vagy mesterfokozatú,

b) szakképző iskolában legalább főiskolai szintű,

a közismereti tantárgynak megfelelő szakos tanári végzettséggel kell rendelkeznie.

(2) Az ágazati alapoktatásban és – a (3) bekezdésben meghatározott kivétellel – a szakirányú oktatásban oktatott tantárgy oktatójának

a) technikumban szakmai tanárképzésben szerzett mesterfokozattal vagy felsőfokú végzettséggel és az ágazatnak megfelelő szakképzettséggel,

b) szakképző iskolában az ágazatnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és az ágazatnak megfelelő szakképesítéssel kell rendelkeznie.

(3) A gyakorlati ismereteket oktató személynek legalább érettségi végzettséggel és az ágazatnak megfelelő szakképesítéssel kell rendelkeznie.

49. § Az oktató kötelességei:

(1) Az oktató alapvető feladata a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakmai oktatása, illetve szakmai képzése, a képzési és kimeneti követelményekben és a programkövetelményben meghatározott törzsanyag átadása, elsajátításának ellenőrzése, sajátos nevelési igényű tanuló, illetve képzésben részt vevő kiskorú személy esetén az egyéni fejlesztési tervben foglaltak figyelembevételével.

(2) Az (1) bekezdéssel összefüggésben az oktató kötelessége, hogy:

1. a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek fejlődését figyelemmel kísérfje és elősegítse,

2. a tanulókat, a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét, illetve a képzésben részt vevő személyeket az őket érintő kérdésekről rendszeresen tájékoztassa, a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét figyelmeztesse, ha a kiskorú tanuló jogainak megóvása vagy fejlődésének elősegítése érdekében intézkedést tart szükségesnek

3. a tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, illetve a képzésben részt vevő személy javaslataira, kérdéseire érdemi választ adjon,

4. a szakmai oktatás, illetve a szakmai képzés során a tájékoztatást és az ismereteket tárgyilagosan és többoldalúan nyújtja,

5. a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy emberi méltóságát és jogait tartsa tiszteltben,

6. jogszabályban meghatározott egyéb kötelességeit teljesítse.

137. § Az oktató kötelessége, hogy:

- a) szakmai oktató munkája során gondoskodjon a tanuló személyiségének fejlődéséről, tehetségének kibontakoztatásáról, ennek érdekében tegyen meg minden tőle elvárhatót, figyelembe véve a tanuló egyéni képességeit, adottságait, fejlődésének ütemét, szociokulturális helyzetét,
- b) a különleges bánásmódot igénylő tanulóval egyénileg foglalkozzon, szükség szerint együttműködjön a fejlesztő oktatóval, gyógyoktatóval, konduktorral vagy más szakemberrel, a hátrányos helyzetű tanuló felzárkózását elősegítse,
- c) segítse a tehetségek felismerését, kiteljesedését, nyilvántartsa a tehetséges tanulókat,
- d) előmozdítsa a tanuló erkölcsi fejlődését, a közösségi együttműködés magatartási szabályainak elsajátítását, és törekedjen azok betartására,
- e) egymás szeretetére és tiszteletére, a családi élet értékeinek megismerésére és megbecsülésére, együttműködésre, környezettudatosságra, egészséges életmódra, hazaszeretetre nevelje a tanulókat,
- f) érdemjegyekkel vagy szövegesen, sokoldalúan, a követelményekhez igazodóan értékelje a tanulók munkáját,
- g) a tanulók pályaorientációját, aktív szakmai életútra történő felkészítését folyamatosan irányítsa.

138. § Az oktató kötelessége, hogy:

- a) a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét rendszeresen tájékoztassa a tanuló szakképző intézményben nyújtott teljesítményéről, az ezzel kapcsolatban észlelt problémákról, a szakképző intézmény döntéseiről, a tanuló tanulmányait érintő lehetőségekről,
- b) a tanuló testi-lelki egészségének fejlesztése és megóvása érdekében tegyen meg minden lehetséges erőfeszítést: felvilágosítással, a munka- és balesetvédelmi előírások betartásával és betartatásával, a veszélyhelyzetek feltárásával és elhárításával, kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselője – és szükség esetén más szakemberek – bevonásával.

139. § Az oktató kötelessége, hogy: az ismereteket tárgyilagosan, sokoldalúan és változatos módszerekkel közvetítse, oktatómunkáját éves és foglalkozás szinten, tanulócsoporthoz igazítva, szakszerűen megtervezve végezze, irányítsa a tanulók tevékenységét.

140. § Az oktató kötelessége, hogy a tanulók, a kiskorú tanulók törvényes képviselői, valamint a szakképző intézmény alkalmazottainak emberi méltóságát és jogait maradéktalanul tiszteletben tartsa, javaslataikra, kérdéseikre érdemi választ adjon.

141. § Az oktató kötelessége, hogy:

- a) részt vegyen a számára előírt továbbképzéseken, folyamatosan képezze magát,
- b) a szakképző intézmény szakmai programjában és szervezeti és működési szabályzatában előírt valamennyi feladatait maradéktalanul teljesítse,
- c) pontosan és aktívan részt vegyen az oktatói testület értekezletein, a fogadóórákon, a szakképző intézmény ünnepein és rendezvényein,
- d) megőrizze a hivatali titkot,
- e) hivatásához méltó magatartást tanúsítson,
- f) a tanuló érdekében együttműködjön a szakképző intézmény más alkalmazottaival és más intézményekkel.

Az osztályfőnök feladatai

- az intézmény pedagógiai elvei szerint nevelni az osztály tanulóit, a személyiségük fejlesztését elősegíteni
- koordinálni és segíteni az osztályban tanító oktatók munkáját, órákat látogatni a tanulók munkájának jobb megfigyelése és megítélése érdekében
- aktív pedagógiai és informális, tájékoztató tartalmú kapcsolatot fenntartani az osztály tanulóinak szüleivel, a tanulók életét, tanulmányait és egészséges életvitelét segítő személyekkel (szociál-oktatással, ifjúságvédelmi felelőssel, gyámügyi munkatárssal, gyermekjóléti szolgálattal, védőnővel, iskolaorvossal, pszichológussal, fogorvossal, gyógyoktatással...)
- figyelemmel kísérni a tanulók tanulmányi előmenetelét, az osztály fegyelmi helyzetét, különös gondot fordítani a hátrányos helyzetű tanulók segítségére
- minősíteni a tanulók magatartását, szorgalmát, minősítési javaslatát az oktatótestület elé terjeszteni
- szülői értekezletet tartani, családot látogatni, az ellenőrző könyv útján rendszeresen tájékoztatni a szülőket a tanulók magatartásáról, tanulmányi előmeneteléről
- ellátni az osztályával kapcsolatos ügyviteli feladatokat (a tanügyi dokumentáció, a napló, e-napló bizonyítvány, törzslap precíz vezetését a félévi és év végi statisztikához pontos, valós adatok szolgáltatását, valamint kérésre a továbbtanulással kapcsolatos adminisztrációban segíteni a diákokat)
- együttműködni az osztály diákbizottságával, segíteni a tanulóközösség kialakulását, a demokratikus viselkedés szabályait megtanítani, gyakoroltatni
- folyamatosan nyomon követni a tanulók hiányzását, azt dokumentálni, eljárni a törvény szerint
- saját hatáskörében - indokolt esetben - évi három nap távollétet engedélyezni osztálya tanulójának, aki ezt kéri- ösztönözni a tanulókat az iskolai rendezvényeken, eseményeken való aktív részvételre, szereplésre
 - az osztály feladatainak, ünnepek megszervezéséről és lebonyolításáról gondoskodni
- a tanulók szóbeli vizsgái alkalmából a hagyományok szerint eljárni, segíteni a vizsga zavartalan lefolyását, jelenlétével biztassa a tanulókat
- gondoskodni a kötelező orvosi vizsgálaton a tanulók megjelenéséről, felkészüléséről
- tanulóit rendszeresen tájékoztatni az nevelési-oktatási intézmény előtt álló feladatokról, azok megoldására mozgósítani, közreműködni a tanórán kívüli tevékenységek szervezésében
- az érdekeltekkel egyetértésben javaslatot tenni a tanulók jutalmazására, ösztöndíjakhoz hozzájutására, büntetésére
- részt venni az osztályfőnöki munkaközösség munkájában, javaslataival és észrevételeivel a kijelölt feladatok elvégzésével elősegíteni a közösség tevékenységének eredményességét
- külön foglalkozni a hátrányos helyzetű tanulók felzárkóztatásával, a felzárkóztatást elősegítő programokban való részvételével
- a környezettudatosság, fenntarthatóság támogatása céljából a tanulóknak ennek folyamatos tudatosítása
- oktatótestület felé való beszámolási kötelezettség az osztályközösségek esetében az osztályozó értekezleteken

- szükség esetén - a felelős vezető helyettes tudtával - úgynevezett oktatói osztályértekezlet összehívása, melyen az osztályban oktatóknak jelen kell lenniük.

Az osztályfőnöki munka tartalma

A tanulók sokoldalú fejlesztésének nyomon követése az, eltérő képességeik, tudásuk, személyiségük, adottságának, családi hátterük figyelembe vételével.

A szakmai programban a **legfontosabb céljaink** az alábbi fejlesztési területeken valósulnak meg:

- énkép, önismeret, test és lélek egysége , önállóságra, önálló életvezetésre nevelés
- társas kapcsolatok, felelősségvállalás másokért, önkéntesség gyakorlása
- hon- és népismeret, nemzeti öntudat, állampolgárság, demokrácia, egyetemes kultúra értékei
- információs és kommunikációs kultúra
- környezeti nevelés, környezettudatos magatartás, a környezetbarát gazdálkodás alapjai
- tanulás tanulása, időbeosztás, munkaszervezés, pályaorientáció , pályaválasztás, munkába állással kapcsolatos tudnivalók
- testi és lelki egészség, a helyesen értelmezett párkapcsolat, szexualitás, családi életre nevelés
- személyes higiéné, az egészséget veszélyeztető szokások, életmód
- konfliktuskezelés, problémamegoldás, kompromisszum, konszenzus keresés, megegyezésre jutás, felelősségvállalás a tettekért, kulturált véleménynyilvánítás felkészülés a felnőtt szerepekre
- intézményi hagyományaink ápolása, intézményi értékrendünkkel való azonosulás

Az osztályfőnöki foglalkozási terveink tartalma az alábbi tematika szerint készül

Az osztályfőnöki tevékenység a szakmai programban három fontos feladatkörben határozhatók meg:

1. ügyviteli, adminisztrációs teendők ellátása : e-napló, osztályra vonatkozó részének a kitöltése, vezetése, ellenőrzése, hiányos érdemjegyek esetén a szaktanárral való egyeztetés. A hiányzások havonkénti, félévi, illetve év végi összesítése. Félévi értesítők, év végi bizonyítványok kitöltése, kiadása. A javító vizsgákkal, az osztályozó vizsgákkal kapcsolatos adminisztráció elvégzése. A törzslapok kitöltése és vezetése. Az osztállyal és az osztályban tanító oktatókkal történő egyeztetés után félévkor és év végén értékeli a tanulók magatartását és szorgalmát. Év elején az első osztályfőnöki órán az osztályfőnök megismerteti a tanulókkal a házirendet, felhívja a figyelmet az esetleges változásokra. Folyamatosan ügyel a házirendben foglaltak betartására, különösen a késésekre és a hiányzásokra. Folyamatosan él a dicséretnek, illetve az elmarasztalások lehetőségével. Félév, illetve év vége előtt az ellenőrző útján, vagy postán, e-mailben, telefonon értesíti az elégtelen osztályzatra álló tanulók szüleit. (lsd : munkaköri leírás)

2. Szervezési, koordinációs feladatok végrehajtása: Az osztályban érvényesülő oktatói nevelési hatások és az iskolai és iskolán kívüli nevelési hatások összehangolása. Az osztályfőnök a tanulókkal közösen tervezi, alakítja, megbeszéli az osztály életét és kapcsolódását az intézmény egészéhez. A tanulók közvetlen megismerésére és a közösség formálására kiváló lehetőséget kínálnak az iskolán kívüli programok, melyeket az osztályfőnök szervez vagy amelyekre , ha más szervezi irányítja, küldi az osztálya tanulóit. A tanulmányi kirándulás idejét évi egy napban határoztuk meg, amennyiben igénye van rá az osztály tanulóinak, de az egyéb szervezésű kirándulásokra is ösztönzi az osztály tanulóit. Az eredményesség érdeké-

ben, az osztályfőnök kapcsolatot tart tanítványai szüleivel, erősíti a családból származó jó nevelési hatásokat, igyekszik a jóban megerősíteni osztálya tanulóit és kioltani a rosszat. Megismeri a család viszonyulását az iskolához, a tanulóhoz. Az osztályfőnöki óra legyen a helyes vitakultúra kialakításának színtere, de sohasem egyes oktatók, módszereik kritizálásának a színtere. A tanulóknál mindig saját maguk hibáinak keresésére kell ösztönözni, mivel mindenki saját magát tudja alakítani. Az oktatóinak van felettese, aki meg tudja ítélni, mit miért tesz helyesen vagy sem, erre nem a tanuló vagy szülei a hivatottak. Az osztályfőnöki órák léghőre legyen oldott, hogy gátlások nélkül, őszinte véleményt nyilváníthassanak a tanulók. Az órák is segíthetik a tanulók szocializációs folyamatát, különösen a rosszul szocializálódott tanulók esetében, és fejlesszék szociális érzékenységüket, empátiájukat, toleranciájukat egymás iránt és a társadalmi problémák iránt. Az osztályfőnöki órák témáját a tanterv alapján a tanmenetben előre tervezzük, vagyis kötöttek, de tervezzük szabadon választható, aktuális eseményhez, vagy helyzethez kötődöt is.

3. közvetlen oktatómunka

A 2020-as NAT tartalmi alapján és a tanulók fejlettségi szintje, összetétele alapján zajlik a nevelési munka.

A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje

A tehetség, képesség kibontakoztatását segítő tevékenységek

A tehetség-felismerés, tehetséggondozás kiemelt szakmai feladatunk, az oktatói *tevékenység* döntő részét képezi. A szaktárgyi integráló tevékenységet a *munkaközösség* végzi, az általános személyiségfejlesztés és a sokrétű szaktárgyi fejlesztési törekvés összehangolása *osztályfőnöki* feladat.

Tehetséggondozó programunk fő elemei:

- tantárgyak szerinti fogalmi rendszerek elsajátítása
- hozzáadott érték növelése individualizált programokkal, versenyfelkészítés
- önálló ismeretszerzési készségek és stratégiák elsajátítása
- együttműködés tanuló-tanuló között (tanóra, versenyprogram, projektmunka, önképzőkör)
- együttműködés tanuló-oktató között (előzöek szerint)
- az intézményi rendszer segítő tényezői (felvételi rendszer, tagozat, differenciált programok és módszerek, csoportbontás, fakultáció, kétszintű érettségi, az intézmény külső kapcsolatai az általános iskolákkal, a diákotthonnal és a felsőoktatási intézményekkel)
- az alkotóképesség, a kreativitás fejlesztése
- tehetségfejlesztő műhely működtetése pályázati forrásból
- bázisiskolai státusz alapján foglalkozások és konferenciák rendszere

Az iskolai pedagógiai munka célja a tanulók tudásának, képességeinek, egész személyiségének fejlesztése. A nevelés és oktatás színtere az iskolában folyó tanórai és tanórán kívüli munka, sőt a társadalmi élet és tevékenység számos egyéb fóruma is.

A motiváltság, a személyes érdekelttség, az önfegyelem, felelősségvállalás, kreatív gondolkodás, döntési képesség a siker kritériuma. A tanulás eredményessége és hatékonysága céljából a megismerési folyamatokhoz szükséges képességek fejlesztését tartjuk fontosnak.

A foglalkozásokon fejlesztendő az észlelés, képzelet, figyelem, emlékezet, gondolkodási műveletek, képességek, problémamegoldó és kommunikációs képességek, szociális képességek, tanulási - önszabályozási képességek, kompetenciák.

A tehetség, képesség kibontakoztatását segítő tanórán kívüli foglalkozások:

A tanulók tantervi anyagon túlmenő érdeklődésének kielégítése céljából létrehozott foglalkozások:

- szakkörök, érdeklődési körök,
- érettségi előkészítők

A tanórán kívül foglalkozásokat éves tervezésben a munkaközösségi munkatervek tartalmazzák.

A tehetséggondozás megvalósulásának keretei

- egyéni foglalkozásokon,
- szakköri foglalkozásokon,
- emelt szintű érettségire felkészítő foglalkozásokon,
- versenyekre, ünnepségekre való felkészítés során,
- pályázati úton megvalósuló tehetségprogramok.

A tanulási kudarcnak kitett tanulók felzárkózását segítő program

A sajátos nevelési igényű tanulók nevelését-oktatását a 32/2012. (X. 8.) EMMI rendelet 2. sz. mellékleteként kiadott Sajátos nevelési igényű tanulók iskolai oktatásának irányelve alapján szervezzük meg.

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.

Intézményünk a sajátos nevelési igényű tanulók köréből az alábbiak ellátását biztosítja:

- Enyhe értelmi fogyatékos tanulók integrált nevelése-oktatása, pedagógiai és egészségügyi célú rehabilitációs és rehabilitációs ellátása;
- Pszichés fejlődési zavarral (súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartásszabályozási zavarral) küzdő tanulók nevelése-oktatása, egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs és rehabilitációs ellátása.

A nevelés, oktatás, képzés célja:

A szakiskolai képzés során kiemelt szerepet kap a tanulók adottságaihoz igazodó készség- és képességfejlesztés, a komplex személyiségfejlesztés:

- a még meglévő tudásbeli és szociális hátrányok felszámolása,
- a tanuláshoz, szakmatanuláshoz, munkába álláshoz szükséges motiváció megteremtése, erősítése,
- a szakmai vizsgára való felkészítés,
- a munkavégzésre való szocializálás, a munkavállalói magatartás kialakítása, a tanulók élettervezésének elősegítése, önálló életvezetés megalapozása.

A pedagógiai munka jellemzői:

- szoros együttműködés a résztvevő oktatók, oktatók között,
- szükség esetén segítő szakemberek bevonása,
- elfogadó, segítő attitűd, empátia, tolerancia,

- sokoldalú differenciálás a tanulásszervezés folyamatában, mely a segítségadásban, a feladatok szintjén, a tevékenység szintjén, a tanulási stílus szerint, a célok szintjén, az értékelésben nyilvánul meg,
- individuális módszerek, alternatív megoldások keresése,
- speciális nevelési szükségletek, kiemelt fejlesztési célok figyelembe vétele.

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

Ha a gyermek, tanuló tanulási nehézséggel, tanulási zavarral (SNI b.) küzd, a pedagógiai szakszolgálat vagy a megyei pedagógiai szakszolgálat szakértői bizottsága szakértői véleményének javaslata alapján az ilyen tanulót – a szülő kérésére – igazgatói határozatba foglalt kedvezmény/mentesség illetheti meg.

- a) egyes tantárgyakból, tantárgyrészekből mentesíthető az értékelés, minősítés alól,
- b) az érettségi vizsgán az érintett tantárgyak helyett – a vizsgaszabályzatban megjelölt módon – másik tantárgyat választhat,
- c) az érettségi, osztályozó, különbözeti és javítóvizsgákon számára hosszabb felkészülési időt biztosítunk, írásbeli feladatok, vizsga esetén lehetővé tesszük az iskolai tanulmányok során alkalmazott segédeszköz (pl. számítógép) használatát, szükség esetén az írásbeli beszámoló szóbeli beszámolóval vagy a szóbeli beszámoló írásbeli beszámolóval történő felváltását.

A tanulót egyes tantárgyakból, tantárgyrészekből a szakértői vélemény javaslata alapján – a szülő írásbeli kérelmére - az igazgató mentesíti az értékelés és minősítés alól, az iskola – a közoktatási törvényben meghatározott nem kötelező és egyéni foglalkozások időkeretének terhére – iskolai fejlesztő foglalkozást szervez részére. A foglalkozás keretében a fejlesztő oktató – egyéni fejlesztési terv alapján – segíti a tanuló felzárkóztatását a többiekhez.

Amennyiben a tanuló nem kíván élni a fejlesztő foglalkozás lehetőségével – a szülő írásbeli lemondó nyilatkozata szükséges! –, megszűnik az igazgatói határozatba foglalt mentesség/kedvezmény.

Ha a tanuló már rendelkezik a pedagógiai szakszolgálat vagy a megyei pedagógiai szakszolgálat szakértői bizottsága szakértői véleményével, abban az esetben illeti meg a szakértői véleményben javasolt, az iskola igazgatója által határozatba foglalt kedvezmény/mentesség, ha azt a szülő/gondviselő minden tanév első tanítási napján, illetve napjáig írásban kérvényezi.

Értelemszerűen a tanév közben először(!) vizsgált tanulók esetében a szakértői vélemény kiadásának dátuma a mérvadó. A gyermek, valamint szülője/gondviselője egyidejűleg tudomásul veszi, ha a tanuló több alkalommal igazolatlanul hiányzik az iskolai fejlesztő foglalkozásról, az igazgatói határozatban foglalt mentességet/kedvezményt elveszíti. Az igazolatlan mulasztásról a szülő/gondviselőt maximum két alkalommal írásban értesítjük. Amennyiben a tanuló továbbra is igazolatlanul mulaszt, igazgatói határozatba foglaljuk a mentesség/kedvezmény visszavonását.

A 9. osztályba jelentkező tanulók a beiratkozás napján adják le érvényes szakértői véleményüket, amennyiben élni kívánnak a szakértői véleményben javasolt kedvezmény/mentességgel és az iskolai fejlesztő foglalkozás lehetőségével. A szülő/gondviselő már a beiratkozás alkalmával írásban kérheti az iskola igazgatójától a szakértői véleményben javasolt kedvezmény/mentességet, illetve írásban nyilatkozik arról, hogy hozzájárul gyermeke iskolai fejlesztő foglalkozáson való részvételéhez.

Amennyiben a 9. osztály év eleji felméréseinek során felmerül a gyanú, hogy a tanulóknak feltehetően tanulási nehézsége/zavara van, az érintett oktatók (magyar nyelv és irodalom, matematika, idegen nyelv) javaslatai és a szülő/gondviselő beleegyező nyilatkozata alapján kérjük a területileg illetékes pedagógiai szakszolgálatnál a tanuló vizsgálatát.

A soron következő felülvizsgálatokra a tanulók vizsgálatkérő lapját elkészítjük a pedagógiai szakszolgálat és a megyei pedagógiai szakszolgálat szakértői bizottság kérései, valamint a jogszabályok szerint. A beilleszkedést, felzárkózást segítő tevékenység területén oktatóink feladata különösen, hogy

- a) az oktató tudjon differenciáltan oktatni, nevelni, vegye figyelembe a tanuló eltérő képességeit, a hátrányt nem jelentő képességterületeken erősítse a tanuló kiemelkedési lehetőségeit, nevelje a közösséget a képességek különbözőségének tolerálására,
- b) az osztályfőnök a tanuló problémáiról tájékoztassa az oktatókat, kiemelten figyelmesen és tapintatosan foglalkozzon a szülővel, szükség esetén forduljon szakemberhez a tanuló ügyében, kísérje figyelemmel a tanuló szakellátásának folyamatát, eredményességét, segítse a tanuló megfelelő pályaválasztását.

A beilleszkedési, magatartási és tanulási nehézségekkel küzdők segítése

Beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő gyermek, tanuló: az a különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló, aki a pedagógiai szakszolgálat 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.

Iskolánk tanulói között többen küzdenek tanulási nehézséggel. Ezen tanulók fejlesztő foglalkozásokon vesznek részt a pedagógiai szakszolgálat szakértői véleményében foglalt javaslatoknak megfelelően. A tanulók értékelése szintén a szakértői véleményben megfogalmazott javaslatoknak megfelelően történik. A foglalkozásokat szakképzett gyógyoktató, a tanulásban akadályozottak pedagógiája végzettségű szakember tartja.

A tanulási nehézséggel küzdő gyermekek nevelése-oktatása is a oktatók szoros együttműködésével valósul meg, a pedagógiai munka jellemzői megegyeznek a sajátos nevelési igényű tanulóknál felsoroltakkal. Az a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló, akit 2018. augusztus 31. napjáig a szakértői bizottság szakértői véleménye alapján egyes tantárgyakból, tantárgyrészekből az értékelés és a minősítés alól mentesítettek, a mentesítés időtartamának félbeszakítása nélkül, középfokú iskolai tanulmányainak befejezéséig egyes tantárgyakból, tantárgyrészekből az értékelés és a minősítés alól mentesülhet.

A gyermek – és ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatok

A szociális hátrányok enyhítését segítő tevékenység

E tevékenység jelentőségét és szükségességét nagymértékben növeli az a tény, hogy az elmúlt években megszorodtak a veszélyeztető tényezők, romlott az általános szociális helyzet, s nőtt a veszélyeztetett tanulók száma.

Legfőbb cél a veszélyeztetettség megelőzése, ha már kialakult, annak felismerése és megszüntetése a lehetőségek szerint.

Hátrányos helyzetű gyermek, tanuló: az, akit családi körülményei, szociális helyzete miatt rendszeres gyermekvédelmi kedvezményre való jogosultságát a jegyző megállapította;

E csoporton belül halmozottan hátrányos helyzetű az a gyermek, az a tanuló, akinek a törvényes felügyeletét ellátó szülője - a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvényben szabályozott eljárásban tett önkéntes nyilatkozata szerint - óvodás gyermek esetén a gyermek három éves korában, tanuló esetében a tankötelezettség beállításának időpontjában legfeljebb az iskola nyolcadik évfolyamán folytatott tanulmányait fejezte be sikeresen; halmozottan hátrányos helyzetű az a gyermek, az a tanuló is, akit tartós nevelésbe vettek. Az ifjúságvédelmi felelős feladata, hogy együttműködjön az osztályfőnökkel, felderítsék a rászorultságot, veszélyeztetettséget. Bizalomra épülő kapcsolatot alakítson ki és tartson az érintett tanulókkal és szüleikkel (gondviselőkkel).

Együttműködjön az illetékes család- és gyermekjóléti szolgálattal, az önkormányzattal, megfelelő intézkedést tegyen a veszély megszüntetésére.

A törvény hatálya kiterjed minden fiatakorúra és fiatal felnőtt iskolai tanulóra, valamint a Magyar Köztársaság területén tartózkodó magyar állampolgárságú fiatakorúra és szüleire.

Intézkedési programok

- Az ifjúságvédelmi felelős tájékoztatja a tanulókat és szüleiket, milyen időpontban, milyen problémával és hol fordulhatnak hozzá. Az iskolán kívül milyen más, a gyermekvédelemmel kapcsolatos feladatot ellátó intézményt kereshetnek fel (címük, telefonszámuk közzététele).

- A beszélgetés alapján esetleg megítélése szerint fennálló veszélyeztettség esetén adatnyilvántartást készít.

- Együttműködik minden érintettel, érdekelttel (anyagi veszélyeztettség esetén a Polgármesteri Hivatal Szociális Irodavezetőjével, illetve a jegyző által megbízott felelőssel).

- Együttműködése nem történhet a személyiségi jogok, a magántitok védelméhez való jog megsértésével.

- Figyelemmel kíséri minden olyan körülményt, amelyből következtetni lehet a tanuló fejlődését gátló tényezőre. A sajátos nevelési igényű tanulók zavartalan tanulását és továbbhaladását segíti, s a szükséges intézkedés(ek)e)t megteszi: viselkedési, magatartási zavar esetén a pedagógiai szakszolgálat szakmai tanácsadását ajánlja fel a szülőnek.

- Gyakori és igazolatlan hiányzások esetén kötelessége az iskolának mindent megtenni a tanuló iskolába járásáért. Különösen fontos teendő ez tanköteles korúak esetén.

- Szociális veszélyeztettség esetén gyermekvédelmi támogatást kezdeményez, ha az nem történt még meg, a szülőket és a tanulókat tájékoztatja az őket megillető jogvédelmi lehetőségekről.

- Segíti az egészségnevelési, ennek keretei között a kábítószer-ellenes program kidolgozását, végrehajtását, szükség esetén az intézmény igazgatójánál kezdeményezi az intézkedés megtételét. Törekszünk arra, hogy a tanulók részére az etikus viselkedéshez szükséges ismereteket átadjuk.

A megelőző tevékenységet szolgálják a felvilágosító előadások, beszélgetések, fórumok. Ezekre felhívja a figyelmet, kortárssegítőket küld tapasztalatok és ismeretek fejlesztésére. Vetélkedők, versenyek programjaiba igyekszik bevonni.

- A pedagógiai eszközökön túl különböző pályázati lehetőségeket kihasználva és hasznosítva segítjük a hátrányos helyzetű, tehetséges tanulóinkat.

- Segítjük a tanulmányi ösztöndíj-pályázatokra való jelentkezést. Az iskolai alapítvány támogatási lehetőségeinek kihasználásával is gyakran élünk a rászorultak esetében.

A gyermekvédelmi támogatottak gyakran nehéz körülményeik ellenére szégyellik helyzetüket. Szüleiket tájékoztatjuk egyéb támogatási formákról, lehetőségekről.

Év elején differenciáltan részesülnek a rászorulóknak tankönyvtámogatásban, s a törvény szerint étkezési normatív támogatásban is.

Az iskola a tanulók szociális hátrányainak enyhítését segítő tevékenysége

- az egyéni képességekhez igazodó tanórai tanulás megszervezése,
- tanulószoba,
- korrepetálások,
- szakköri, sportköri foglalkozások,
- az iskolai könyvtár és más iskolai létesítmények, eszközök egyéni- vagy csoportos használata (tornaterem, konditerem, udvari sportlétesítmények, informatika terem, tanüzem)
- a oktatók és a tanulók segítő személyes kapcsolatai, melynek alapján a lakóhely szerinti önkormányzat segítségét kérhetjük, vagy pályázatok beadására hívhatjuk fel tanulóink figyelmét,
- a szülők, családok, nevelési, életvezetési gondjainak segítése,
- szükség szerint családlátogatások (osztályfőnök, ifjúságvédelmi felelős),
- a továbbtanulás irányítása, segítése (érettségi előkészítők),
- tankönyvtámogatás az iskolai könyvtárból,
- elérni, hogy minél több tanuló vegye igénybe az iskolai étkeztetést,
- a Gazdász alapítvány lehetősége szerint támogatást nyújt,
- támogatjuk és segítjük a kollégiumot igénylő tanulóink elhelyezését,
- az iskola ezen tevékenységében a gyermek- és ifjúságvédelmi felelős közreműködésére számíthatnak tanulók és szülők,
- kapcsolatot tartunk a polgármesteri hivattal és a család – és gyermekjóléti szolgálattal annak érdekében, hogy a szociális hátrányt elszenvedő tanulók minél hamarabb segítségnyújtásban részesüljenek.

A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló, illetve a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy tekintetében a szakképző intézmény szakmai és fejlesztő programja

Kiemelt figyelmet igénylő tanulók köre:

- sajátos nevelési igényű tanuló,
- beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló,
- kiemelten tehetséges tanuló,
- a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvény szerint hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanuló.

Sajátos nevelési igényű (SNI) tanulókkal kapcsolatos tevékenységek

A sajátos nevelési igényű tanulók nevelésének-oktatásának elveiben a NAT-ban meghatározott egységes fejlesztési feladatok az irányadóak. A nevelési-oktatási folyamatot a tanulók egyéni lehetőségeihez, korlátaihoz és speciális igényeihez igazodva kell megszervezni az alábbiak figyelembe vételével:

-A fogyatékosoknak megfelelő tanulási környezet biztosítása: eszközök, segédeszközök, bútorzat. Szükség esetén a lehetőségekhez mérten alternatív kommunikációs eszközök, módszerek.

- Állapotának megfelelő pedagógiai, gyógypedagógiai, ellátás biztosítása.

- Integrált, differenciált fejlesztés a tanítási órákon. Lehetőséget kapjanak adott tananyag rész hosszabb idő alatt történő elsajátítására. Segítő megkülönböztetéssel, egyénileg is támogatni kell a tanulókat, kiemelten az önmagukhoz mért fejlődésüket értékelve. A feladatok meghatározásánál a „Sajátos nevelési igényű tanulók iskolai oktatásának irányelvei és a vizsgaszabályzatok” adnak eligazítást.

A fejlesztési feladatok meghatározása és dokumentálása

A rehabilitációs célú foglalkozásokat a mindenkori törvényi szabályozásnak megfelelően szervezzük meg és dokumentáljuk. A sajátos nevelési igény típusa szerint gyógyoktató, fejlesztőoktató, a tanulásban akadályozottak pedagógiája szakos szakember bevonása szükséges a fejlesztő tevékenységbe.

A sajátos nevelési igényű gyermekek fejlődéséről egyéni fejlesztési naplót kell vezetni.

A fejlesztési napló tartalmaz: rövid esettanulmányt, anamnézist, a szakértői bizottság szakvéleményét, más orvosi és egyéb vizsgálatok eredményeit, javaslatait, a szülői nyilatkozatot, az egyéni fejlesztési programot és a fejlesztő foglalkozások leírását, vezetését. Az egyéni fejlesztési terv a szakértői bizottság által kiadott szakvélemény alapján készül.

A tanév végén egyéni ellenőrzés történik.

A csoport- és osztálynaplóban is jelzés történik a sajátos nevelési igényű gyermekekről.

SNI tanulók integrációja

Iskolánk a következő fogyatékosokkal rendelkező sajátos nevelési igényű tanulók oktatását, nevelését vállalja:

- Enyhe értelmi fogyatékos tanulók integrált nevelése-oktatása, pedagógiai és egészségügyi célú habilitációs és rehabilitációs ellátása;
- Pszichés fejlődési zavarral (súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartásszabályozási zavarral) küzdő tanulók nevelése-oktatása, egészségügyi és pedagógiai célú habilitációs és rehabilitációs ellátása.

A sajátos nevelési igényű gyerekekkel kapcsolatban eljárásaink a következők:

Magatartási zavart mutató gyermekek

A/ magatartási zavar

B/ emocionális zavar

C/ TIC-zavar

D/ Hiperkinetikus zavar

Legfeltűnőbb tünetek:

A/ Visszatérő, tartós disz-szociális, agresszív vagy dacos magatartás-sémák.

B/ Szokatlanul erős szorongás- fej, hasfájás, hányinger.

C/ Önkéntelen, gyors, visszatérő, nem ritmusos mozgás vagy hangok formálása.

D/ Csapongó tevékenységsorok, figyelmetlenség, nagyfokú impulzivitás, szabályok gyakori megszegése, megfontolatlanság, többszöri konfrontálódás a társakkal.

Szempontra az oktatásszervezéshez:

- a oktató legyen elfogadó a magatartási zavarokat mutató gyermekkel szemben, legyen ismerete a problémáról, annak pedagógiai korrekciójáról, a lehetséges módszerekről, legyen jó problémamegoldó készsége.

Eljárásaink:

- ültetési rend,
- a figyelem huzamosabb fenntartása,
- követelmények mérlegelése, ne legyen túlkövetelés,
- alkalmazkodás segítése a társakhoz,
- szabályok kialakítása: fontos, hogy körülhatárolt legyen, mi a jó és mi a rossz, a szabályszerűsége milyen következményekkel jár,
 - reális énkép kialakítása,
 - kapcsolattartás a szülőkkel: meg kell ismerni a tanuló szociokulturális környezetét. Nem tanácsos a szülőkre zúdítani az iskolai problémákat. Fontos elfogadtatni a szülőkkel, mi az, amit gyermeküktől elvárhatnak, mi az, amit nem.
- együttműködés más szakemberekkel (pszichológus, pszicho-oktató).

Az olvasás és írásképeség zavarai

A/ Diszlexia

B/ Diszgráfia

Legfeltűnőbb tünetek:

- hiányzó tudatosság a szavak hangjaira, a hangok sorrendjére, a szótagok sorrendjére,
- a szavak „megfejtésének” nehézsége,
- a szavak tárolásának nehézsége,
- az olvasott szöveg megértésének nehézsége,
- a gondolatok írásbeli kifejezésének nehézségei,
- kézhasználat bizonytalanságai,
- a kézírás nehézségei.

Szempontra az oktatásszervezéshez:

- a fejlesztő oktatással végzett egyéni és csoportos terápia,
- szenzoros integrációs tréningek és terápiák,
- kommunikációs tréningek,
- drámaterápiás foglalkozások.

Eljárásaink:

- a téri orientáció, mozgás-, ritmus-, beszédkoordináció fejlesztése művészetekkel, testnevelés és sporttal

- a hangos és néma olvasással a szövegértelmező képesség fejlesztése minden tantárgy esetében,
- diszlexiás tanulóknál pedig az auditív módszerek elsőbbségének biztosítása.

Együtműködés más szakemberekkel:

A pedagógiai szakszolgálatok szakembereivel való kapcsolattartás.

Diszkalkulia

Legfeltűnőbb tünetek:

A különböző számtani műveletek, matematikai jelek, kifejezések, szabályok megértésének, a számjegy, számkép felismerésének, egyeztetésének, grafikus ábrázolásának, a számok sorrendiségének, számneveket szimbolizáló vizuális alakzatok azonosításának nehézsége.

Szemponatok az oktatásszervezéshez:

- segítő, kompenzáló eszközök használata,
- egyéni és csoportos terápia,
- differenciált tanórai foglalkoztatás,
- tanulópárok kialakítása,
- kooperatív tanulásszervezés.

Eljárásaink:

- az érzékelés-észlelés, a figyelem, az emlékezet, a gondolkodás és a beszéd összehangolt, intenzív fejlesztése,
- a relációk nyelvi megalapozása, a matematikai nyelv tudatosítása,
- a szerialitás erősítése,
- segítő, kompenzáló eszközök használatának megengedése,
- a fogalmak, így a szám- és műveletfogalom kapcsán a manipuláció előtérbe helyezése, a megfigyelés és a megértés érdekében a matematikai eszközök használata, a képi, vizuális megerősítés,
- a fokozott mennyiségű gyakorlás során az egyéni sajátosságokhoz igazított, megjegyzést segítő technikák, eljárások megtalálása és alkalmazása.

A beilleszkedési, magatartási és tanulási nehézségekkel küzdő tanulókkal kapcsolatos tevékenységek

Célja a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézségek csökkentése, enyhítése.

Feladatok, tevékenységek:

Különleges bánásmódban kell részesíteni azokat a tanulókat, akik a pedagógiai szakszolgálat szakértői véleménye alapján az életkorukhoz viszonyítottan jelentősen alulteljesítenek, társas kapcsolati problémákkal, tanulási, magatartásszabályozási hiányosságokkal küzdenek, közös-

ségbe való beilleszkedésük, továbbá személyiségfejlődésük nehezített vagy sajátos tendenciákat mutat, de nem minősülnek sajátos nevelési igényűnek.

A pedagógiai szakszolgálat szakvéleménye, javaslata, a oktatók diagnosztizáló mérései, megfigyelései, hatékony tanulómegismerési technikák alkalmazása.

Differenciált fejlesztést biztosító egyéni, ill. kiscsoportos fejlesztő foglalkozások megtervezése a szakvélemény, a szakértői vélemény, javaslat alapján, a köznevelési törvény által biztosított heti óraszámában történik az egyéni fejlesztési tervnek megfelelően.

Együttműködés a Pedagógiai Szakszolgálattal (diagnosztizálás, szakvélemény, pedagógiai-pszichológiai támogatás, konzultáció, terápiás gondozás).

A beilleszkedési, a tanulási és magatartási nehézséggel küzdő tanulókkal kapcsolatos tevékenységek:

- oldott, szorongásmentes légkör biztosítása (érdeklődés felkeltése, fenntartása, tolerancia, elfogadás),
- rendezett, tiszta, motiváló környezet kialakítása, fenntartása, igényesség felkeltése,
- kiegyensúlyozott társas kapcsolatok alakítása (közösségi viszonyrendszer, egymás megismerése),
- stresszhelyzetek kezelése, konfliktusok feloldásának módjai, feszültségoldó szabadidős tevékenységek, együttes élmények, viselkedéskultúra fejlesztése,
- mentálhigiénés tréningek, az osztályfőnöki órák, a kollégiumi foglalkozások témaköreinek, tartalmának tudatos, célirányos tervezése és megvalósítása,
- nyugodt, kiszámítható, következetes oktatói magatartás, személyes példamutatás, következetesség, a megfelelő beszédstílus és kommunikáció megvalósítása,
- a felnőtt- gyermek kapcsolat erősítése,
- a kívánatos viselkedéskultúra iskolán belül és kívül,
- kiscsoportos/ egyéni fejlesztés, egyéni fejlesztési tervek alkalmazásával a szakvélemény alapján,
- egységes oktatói/oktatói követelménytámasztás,
- azonnali reagálás a tanulói megnyilvánulásokra, fejlesztő szándékú értékelés, megerősítés,
- az önértékelés és csoportértékelés alkalmazása,
- sokszínű tevékenységforma biztosítása, a tapasztalatszerzés lehetőségeinek kitágítása IKT eszközhasználattal,
- a szülő-gyermek kapcsolat erősítése, a családok nevelési gondjainak segítése (tanácsadás, előadás, fogadóóra, nyílt nap), családlátogatások szervezése,
- a rendszeresség kiépítése: Házi rend, napi- és heti rend az iskolában és otthon.

A tanulási nehézséggel küzdő tanulók felzárkóztatását segítő tevékenységek

- A probléma időben történő észrevétele, diagnosztizálása, okok feltárása.
- A szükséges intézkedések megtétele, a szakszolgálatok szakmai segítségnyújtásának igénybevétele.
- A pedagógiai szakszolgálatok véleménye alapján a tanuló mentesítése egyes tantárgyak vagy tantárgyrészek érdemjegyekkel, osztályzatokkal történő értékelése és minősítése alól.

- Egyéni haladási ütem biztosítása.
- A motiválást segítő differenciált tanulásszervezés, tevékenységközpontú pedagógiák alkalmazása IKT eszközök, interaktív feladatok használatával.
- A tanulás tanítása.
- Célrányos órai és tananyagfelosztás, differenciálás.
- A tananyag életszerű tartalommal való megtöltése. Gyakorlatorientált ismeretek, életviteli technikák megismertetése.
- Differenciált házi feladatok adása minden oktató/oktató részéről, gyakori, pozitív jellegű, előremutató értékelés, megerősítés.
- A tanulás, a továbbtanulás irányítása, segítése.
- Speciális tudással rendelkező szakemberek alkalmazása, bevonása (fejlesztő oktató, pszichológus).
- A oktatók továbbképzése, hogy iskolán belül is több, speciálisan képzett oktató vegyen részt a fejlesztő munkában.
- Az iskolai könyvtár, valamint más iskolai létesítmények, eszközök egyéni vagy csoportos használatának biztosítása.
- A tanulási kudarcnak kitett tanulók felzárkóztatását segítő programokban való részvétel.
- Egyéni fejlesztés a pedagógiai szakszolgálatok szakvéleménye alapján (diagnosztizálás – okfeltárás – tervezés - fejlesztés).

A tehetség, a képesség kibontakoztatását segítő tevékenységek

A tehetséggondozás feladata az iskolán belül a tehetséges tanuló felismerése és optimális fejlődésének segítése, azaz az optimális fejlődés feltételeinek a megteremtése és működtetése. Ez pedig a tanulók közötti különbségeket figyelembe vevő pedagógiai tervezést és gyakorlatot feltételez.

Az egyéni képességek minél jobb kibontakoztatása, - a tehetséges tanulók gondozása – elrendő céljaink között szerepel.

Ezirányú tevékenységünk első fázisa a tehetségek felismerése az iskolai munka minden területén, majd a kibontakoztatáshoz szükséges feltételeket teremtjük meg az alábbiak szerint:

- A tanítási órákon (főleg gyakorló órákon) az egyéni képességekhez igazodó módon szervezzük a tanítást, a tanulást (differenciálás).
- A szabadidő hasznos eltöltése is lehetséges képességfejlesztési céllal. Ilyenek a színházlátogatások, a szakmai kirándulások, vetélkedők, stb. (A felmerülő költségeket azonban ezen esetekben az iskola nem mindig tudja vállalni.)

Feladatok:

- Legfontosabb feladatnak tekintjük a tehetségek felismerését, a tanulók egyéni képességeinek kibontakoztatását.
- A kiemelten tehetséges tanulók fejlesztésére a feltételrendszer ismeretében megfelelő tehetséggondozó stratégia kiválasztása és kidolgozása (lassítás/gyorsítás, gazdagítás/elmélyítés, tanítás/megtanítás).
- Tanórai differenciálás a tananyag tartalmában, módszerekben, eszközökben.
- A házi feladatok differenciálása: kiselőadásra felkészülés, bemutatók, beszámolók, kutatómunka végzése.

- Az egyéni képességekhez igazodó tevékenykedtetés, tanulásszervezés, hatékony, kiscsoportos munkamódszerek alkalmazása.
- Csoportfoglalkozások szervezése, amelyek az adott témakörben való jártasság szerint átjárhatóak, projektmunka.
- Teljesítménymotiváló értékelés.
- Tanórán kívül a szakköri kínálatnak megfelelően a speciális érdeklődési körnek megfelelő ismeretszerzés.
- Iskolai sportkörben, sportklubokban, egyesületekben való részvételre ösztönzése.
- Versenyek, vetélkedők, bemutatók (szaktárgyi, sport, kulturális stb.) szervezése, ezekre felkészítés, részvétel.
- A versenyzés etikájának megtanítása.
- Szabadidős foglalkozások (pl. színház-, könyvtár-, múzeumlátogatás, kirándulás) szervezése.
- Az iskolai könyvtár, valamint az iskola más létesítményeinek, eszközeinek egyéni vagy csoportos használata.
- Felkészítés a továbbtanulásra, a munka világára. Továbbtanulási utak megerősítése.
- A tehetséggondozás és felzárkóztatás módszereiben célirányos tanulásszervezési eljárások, kulcskompetenciák fejlesztése, differenciált tanulásszervezés, kooperatív technikák, tevékenységközpontú pedagógiák alkalmazásával.
- IKT eszközök alkalmazásával egyéni feladatadás és interaktív feladatok differenciált alkalmazása tanórai és tanórán kívüli foglalkozásokon.

A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulókkal kapcsolatos tevékenységek

Cél: a szociális hátrányokból eredő lemaradás csökkentése, a tanulók egyéni képességeinek, tehetségének kibontakoztatása, tanulási, továbbtanulási esélyeik növelése. Alapelveinkből fakadóan a szociális hátrányok enyhítése közös kötelesség és feladat.

Feladatok, tevékenységek:

- A tanulók egészséges fejlődését biztosító nevelési légkör létrehozása: mindenfajta kirekesztést elutasító, a társadalmi beilleszkedést segítő, elfogadó magatartásformák és készségek kialakítása.
- Az indulási hátrányok csökkentése, zökkenőmentes átmenetek támogatása.
- A hátrányos helyzetű, halmozottan hátrányos helyzetű tanulók felzárkóztatására, egyéni képességeik kibontakoztatására fordítható, differenciált fejlesztést biztosító 1-3 fős foglalkozások megszervezése a köznevelési törvénynek megfelelően.
- Differenciálás: a segítségadás módjában, idejében, az alkalmazott módszerekben, a tananyag tartalmában, a tanítási, tanulási ütemben a számonkérés, értékelés módjában.

Fejlesztés tanórai keretben: egyéni képességekhez igazodó tanulásszervezés és differenciált oktatás.

A fejlesztés lehetőségei tanórán kívüli keretben:

- Egyéni, kiscsoportos felzárkóztató foglalkozások, egyéni fejlesztő foglalkozások, egyéni segítségadás, az iskolai könyvtár, valamint az iskola más létesítményeinek, eszközeinek egyéni vagy csoportos használata, tehetséggondozó foglalkozások, szakkörök lehetőségének megteremtése, a továbbtanulás irányítása, segítése.
- Az eredményes fejlesztés érdekében a szülőkkel aktív, kölcsönös nyitottságon alapuló kapcsolattartás. Fejlesztő értékelés a szülők bevonásával.
- Személyes, egyéni tanácsadás a tanulóknak, a szülőknek.
- Célirányos tanulásszervezési eljárások, kompetenciaalapú programok, projekt, témahét alkalmazásával a HH, HHH, BTM és SNI gyerekek integrációjának segítése.
- Pályázatokkal, alapítványi támogatásokkal növeljük a gyermekek esélyeit.
- Segítő kapcsolatok fenntartása szülőkkel, szakszolgálatokkal, önkormányzatokkal, civil szervezetekkel.
- Rendszeres iskolába járás folyamatos ellenőrzése, ösztönzése.
- Családi életre, egészséges életmódra nevelés, mentálhigiénés, személyiségfejlesztő programok szervezése.
- Pályaorientációs programok szervezése a szülők és a tanulók részére.

A gyermek- és ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatok

- A gyermekeket megillető jogok biztosítása.
- A tanulók fejlődését veszélyeztető körülmények megelőzése, feltárása, megszüntetése.
- Szükség esetén a gyermek érdekében intézkedés kezdeményezése.

A gyermekek fejlődését veszélyeztető okok megszüntetésének érdekében együttműködünk a területileg illetékes pedagógiai szakszolgálattal, a gyámhatósággal, a családsegítő- és gyermekjóléti szolgálattal, a polgármesteri hivatallal, a jegyzővel, az iskolaorvossal, a védőnővel, a rendőrséggel.

Minden oktató/oktató közreműködik a gyermek-és ifjúságvédelmi feladatok ellátásában, a tanulók fejlődését veszélyeztető körülmények megelőzésében, feltárásában, megszüntetésében.

- Integrációs tevékenység segítése.
- A gyerekek egészséges fejlődéséhez szükséges nevelési légkör biztosítása és testi épségének óvása.
- Az egészségi állapot figyelemmel kísérése, rendszeres ellátás biztosítása az orvosi szolgáltatón keresztül.
- Segítségnyújtás a kulturált szabadidő eltöltéséhez, az életkoruknak, fejlettségüknek megfelelő rendezvényeken történő részvételhez.
- Gyors és hatékony intézkedés a gyermeket veszélyeztető helyzetben a jelzőrendszeri tagokkal.
- A rendszeres iskolába járás elérése, ennek ellenőrzése, a hiányzások pontos vezetése, jelzőrendszer működtetése.
- A tanuló erkölcsi, érzelmi, értelmi fejlődésének folyamatos nyomon követése, a pályaválasztás segítése, különös tekintettel a hátrányos helyzetű és veszélyeztetett környezetben nevelkedő fiatalokra.
- A szenvedélybetegségek megelőzésében való közreműködés.

Oktatói munkánk keretében elsősorban a következő tevékenységek szolgálják a gyermekvédelem céljainak megvalósítását:

- felzárkóztató foglalkozások,
- tehetséggondozó foglalkozások,
- pályaválasztás segítése,
- személyes, egyéni tanácsadás (tanulónak, szülőnek),
- a családi életre nevelés,
- egészségügyi szűrővizsgálatok,
- a tanulók szabad idejének szervezése, (tanórán kívüli foglalkozások, szabadidős tevékenységek),
- a szülőkkel való együttműködés.
- drogprevenció.

A tanulónak a szakképző intézményi döntési folyamataiban való részvételi joga gyakorlásának rendje

Az iskola, a kollégium tanulói a nevelés-oktatással összefüggő közös tevékenységük megszervezésére, a demokráciára, közéleti felelősségre nevelés érdekében - a házirendben meghatározottak szerint - diákköröket hozhatnak létre, amelyek létrejöttét és működését a oktatói testület segíti.

A diákkörök döntési jogkört gyakorolnak - a oktatói testület véleménye meghallgatásával - saját közösségi életük tervezésében, szervezésében, valamint tisztségviselőik megválasztásában, és jogosultak képviseltetni magukat a diákönkormányzatban.

Az intézményi döntéshozatalban való részvételre a diákoknak leginkább a Diákönkormányzaton és a Diákparlamenten keresztül van lehetőségük.

A Diákönkormányzatnak biztosítjuk a törvényes működés feltételeit. Beleszólásuk, véleményezési lehetőségük van az iskolai – őket érintő – alapidokumentumok megújításánál, javaslataikat a kidolgozásnál figyelembe vesszük.

12/2020. (II.7) Korm. rendelet 216. § (1) A diákönkormányzat az oktatói testület vélemények kikérésével dönt

- a) saját működéséről,
- b) a diákönkormányzat működéséhez biztosított anyagi eszközök felhasználásáról,
- c) hatáskörei gyakorlásáról,
- d) egy tanítás nélküli munkanap programjáról,
- e) a diákönkormányzat tájékoztatási rendszerének létrehozásáról és működtetéséről, valamint
- f) ha a szakképző intézményben működik, a szakképző intézményen belül működő tájékoztatási rendszer szerkesztősége vezetőjének, felelős szerkesztőjének, munkatársainak megbízásáról.

(2) A diákönkormányzat szervezeti és működési szabályzatát és annak módosítását a diákönkormányzat fogadja el és az oktatói testület hagyja jóvá. A diákönkormányzat szervezeti és működési szabályzatának és annak módosításának jóváhagyása csak akkor tagadható meg, ha az jogszabálysértő vagy ellentétes a szakképző intézmény szakmai programjával, szervezeti és működési szabályzatával vagy házirendjével. A diákönkormányzat szervezeti és működési szabályzatának és annak módosításának jóváhagyásáról az oktatói testület a jóváhagyásra történő felterjesztést követő harminc napon belül nyilatkozik. A diákönkormányzat szervezeti és működési szabályzatát és annak módosítását jóváhagyottnak kell tekinteni, ha az oktatói testület e határidőn belül nem nyilatkozik.

(3) A diákönkormányzat véleményt nyilváníthat, javaslattal élhet a szakképző intézmény működésével és a tanulókkal kapcsolatos valamennyi kérdésben.

(4) A diákönkormányzat véleményét

a) a tanulók közösségét érintő kérdések meghozatalánál,

b) a tanuló helyzetét elemző, értékelő beszámolók elkészítéséhez, elfogadásához,

c) a pályázati kiírások, versenyek meghirdetéséhez, megszervezéséhez,

d) a szakképző intézményi sportkör működési rendjének megállapításához,

e) az egyéb foglalkozás formáinak meghatározásához,

f) a könyvtár, a sportlétesítmények működési rendjének kialakításához,

g) a házirend elfogadásához és

h) a szakképző intézmény szervezeti és működési szabályzatában meghatározott egyéb ügyben
ki kell kérni.

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

(6) A diákönkormányzat feladatainak ellátásához térítésmentesen használhatja a szakképző intézmény helyiségeit, berendezéseit, ha ezzel nem akadályozza a szakképző intézmény működését.

(7) A diákközgyűlés összehívását a diákönkormányzat vezetője kezdeményezi, a tanév helyi rendjében meghatározottak szerint. A diákközgyűlés napirendi pontjait a közgyűlés megrendezése előtt tizenöt nappal nyilvánosságra kell hozni.

(8) A diákönkormányzatok jogosultak szövetséget létesíteni, továbbá ilyenhez csatlakozni. A szövetség a szakképző intézményben a diákönkormányzat jogait nem gyakorolhatja.

A diákönkormányzatnak komoly feladata, de lehetősége is az iskolai közösségi programok szervezése.

A diákönkormányzat kezdeményezésére évente összehívandó fórum, ahol a diákok tájékoztatást kapnak az iskola működéséről, lehetőségük van véleményük, javaslataik megfogalmazására.

A diákönkormányzat a tanulók jelentős részét vagy egészét érintő problémákat, panaszokat vehet fel, azokra választ kérhet. Felhívhatja a figyelmet az olyan jelenségekre, amelyek akár az intézményen belül, akár a jogi szabályozásban sérelmet, feszültséget, méltánytalanságot okoznak.

A diákönkormányzat munkáját az e feladatra kijelölt oktató segíti, akit a diákönkormányzat javaslatára az igazgató bíz meg öt éves időtartamra.

Osztályközösségek és tanulócsoportok

Az azonos évfolyamra járó, többségében azonos órarend szerint együtt tanuló diákok egy osztályközösséget alkotnak, tanulólétszámuk jogszabályban meghatározott. Az osztályközösség élén az osztályfőnök áll.

Diákközgyűlés (közös szabályok)

A tanulóközösség legmagasabb tájékoztató és véleményező fóruma a diákközgyűlés. A diákközgyűlésen az igazgató és a diákönkormányzat vezetői beszámolnak az előző diákközgyűlés óta eltelt időszak munkájáról, a tanulói jogok és kötelességek helyzetéről, érvényesüléséről. A diákközgyűlés nyilvános, bármelyik tanuló megteheti észrevételeit, javaslatait személyesen vagy képviselői útján. A tanulók kérdéseket intézhetnek az intézményvezetőséghez, kérhetik problémáik megoldását, melyekre legkésőbb 30 napon belül érdemi választ kell kapniuk. Rendes diákközgyűlés összehívására évente egyszer, az éves munkatervben meghatározott időpontban kerül sor. Napirendjét a közgyűlés előtt 8 nappal nyilvánosságra kell hozni. Indokolt esetben rendkívüli közgyűlést is összehívhat a diákönkormányzat vezetése és az intézményvezető.

Diákönkormányzat (közös szabályok)

A tanulóközösségek a tanulók érdekeinek képviselőjére diákönkormányzatot hozhatnak létre. A diákönkormányzat tevékenysége a tanulókat érintő minden kérdésre kiterjed, és akkor járhat el az intézmény egészét érintő kérdésekben, ha megválasztásában a tanulók több mint 50 %-ának képviselője biztosított.

A diákönkormányzat és az iskolai vezetők közötti kapcsolattartás formája és rendje

A kapcsolattartás formái:

- személyes megbeszélés,
- tárgyalás, értekezlet, gyűlés, diákközgyűlés,
- írásos tájékoztatók, dokumentumok átadása.

Az iskolai vezetők a kapcsolattartás során:

- átadják a diákönkormányzati szervnek, illetve képviselőjének a diákönkormányzat véleményezési, egyetértési, illetve javaslattételi joga gyakorlásához szükséges dokumentumokat,
- a dokumentumok értelmezéséhez szükséges tájékoztatást, felvilágosítást kérésre biztosítják,
- megjelennek a diákközgyűlésen, válaszolnak az intézmény működésével kapcsolatban feltett kérdésekre,
- a diákönkormányzat javaslatait, véleményét figyelembe veszik az intézmény működése, illetve a tanulókkal kapcsolatos döntések során.

A diákönkormányzat, illetve diákképviselők a kapcsolattartás során:

- gondoskodnak a véleményezési, egyetértési, illetve javaslattételi jog gyakorlása miatt átvett dokumentumok áttekintéséről, és az érintett jog gyakorlásáról,

- aktívan részt vesznek azokon a fórumokon, melyeken megjelenni jogosultak, illetve ahová meghívták, s az intézmény működésével, illetve a tanulókkal kapcsolatos kérdéseket érintenek,
- gondoskodnak az intézményvezető megfelelő tájékoztatásáról (írásbeli meghívó) a diákönkormányzat gyűléseiről, illetve egyéb programjairól.

A tanulók diákönkormányzata a kollégiumban

- A diákönkormányzat saját maga határozza meg működésének rendjét. A jóváhagyás a oktatói testület jogköre.
- A kollégium közösségi életének legfőbb irányító szerve a kollégiumi közgyűlés. Rendszeres összehívása: évente legalább egy alkalommal történik.
- A Diákönkormányzat véleményezési jogot gyakorol:
 - ünnepek, programok szervezésében
 - a tanulók fegyelmi ügyeiben
 - az intézmény külső kapcsolatrendszerének kialakításában
 - a diákmozgalmat segítő tanár személyével kapcsolatban.

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

A szakképző intézmény belső, külső partnerei kapcsolattartása során ismerni kell, figyelembe kell venni, be kell tartani, a tanulók, oktatók, szülők, törvényes képviselők, és egyéb partnerek jogait ahhoz, hogy a kapcsolat konfliktusoktól mentesen működhessen, vagy a konfliktusokat a felek békésen, konszenzusra jutva kezelhessék. A szakképző intézmény SzMSz-e és a Házi rend tartalmazza részletesen a szakképző intézmény partnerei, mint oktatók, szülők, tanulók kötelelességeit és jogait. Az osztály tanulóinak szülőivel a tanuló közösséget vezető osztályfőnök közvetlen kapcsolatot tart. A szülők intézménnyel kapcsolatos véleményét, javaslatait az osztályok szülői szervezeteinek a vezetői vagy a választott elnök juttatja el az intézmény vezetőségéhez.

A képzési tanácsban a szülők érdekeit képviseli a szülői szervezet vezetője. Az Szt. 101. § kimondja:

(1) A képzési tanács figyelemmel kíséri a tanulói jogok érvényesülését, a oktató és oktató munka eredményességét. A képzési tanács a tanulók csoportját érintő bármely kérdésben tájékoztatást kérhet a szakképző intézmény vezetőjétől, az e körbe tartozó ügyek tárgyalásakor képviselője tanácskozási joggal részt vehet az oktatói testület értekezletein.

(2) A képzési tanács véleményt nyilváníthat a szakképző intézmény működésével kapcsolatos valamennyi kérdésben.

A szülői értekezleteket megelőzően az intézményvezető a munkatervben rögzített időpontokban, tanévenként legalább kétszer összehívja levélben, e-mailben, telefonon, sms-ben az adott osztályt képviselő két-három szülőt osztályonként, majd az összejövetelen tájékoztatást ad az intézmény munkájáról és feladatairól, valamint meghallgatja a szülők véleményét és javaslatait, kérdőíves formában megkérdezi őket néhány fontos és aktuális kérdésben.

A szülők és más érdeklődők az iskola képzési programjáról, szervezeti és működési szabályzatról, házirendjéről az iskola igazgatójától, igazgatóhelyettesétől kérhetnek tájékoztatást. A dokumentumok nyilvánosak az iskola honlapján elérhetőek.

A szülői szervezet vezetője részt vehet a gyermekek nagyobb csoportját érintő oktatótestületi üléseken is.

A házirend egy példányát a szülőnek kérésére, megismerésre a beiratkozáskor, nyomtatott formában vagy digitálisan rendelkezésére bocsátjuk.

A tanulók az iskolai dokumentumok közül a Házirendet ismerik, így a tanulókkal szembeni elvárások és a tanulók jogait a Házirend szabályozza.

A nevelés, a helyes önismeret kialakítása, az önmeghatározás, az identitásképzés elősegítése, a tanítás, oktatás mellett a szakképző intézmények feladata is. Mindez elengedhetetlenül fontos a mindennapi életben való boldoguláshoz, mert kiterjed a munka, a tanulás, a partnerkapcsolat területére egyaránt. Az oktatóknak a tanulókat a valóság helyes észleléséhez kell elvezetni, a valóság helyes értékelése vezet, a sikeres életúthoz. Fontos, hogy támogatást nyújtsunk az értékes személyiségjegyek kibontakoztatásához, mert ez a jövőt illetően meghatározó fontosságú. Szükséges és elvárható, hogy a bajban lévő tanulók jelzéseit felismerjük, és jól tudjuk értelmezni. Az érzelmek megfelelő kifejezésében segíteni kell a tanulókat, hogy a konfliktusok ne erőszakos cselekedetekbe torkolljanak. Fontos, hogy a tanulók mindegyike meg tudja állni a helyét a szakképző intézményben, ne tegyék ki erőszaknak társai, de ha mégis megtörténik, akkor ne is tűrjék azt el, és tudják, hogy, ha ilyen helyzetbe kerülnek, bizalommal fordulhatnak az osztályfőnökhöz, oktatóikhoz. Hazánk iskoláiban is megjelent erőszak, és az agresszív cselekmények háttérében sokszor vélt, vagy valós sérelmek állnak, de egyre többször jelenik meg a motiválatlan erőszak is. A tanulók erőszakos, agresszív viselkedését minden életkorban komolyan kell venni. A szülőket és a tanulókkal egyéb kapcsolatban álló felnőtteket, nemcsak aggodalommal kell, hogy eltöltse ez viselkedés, hanem az agresszív viselkedésre bármely életkorban jelentkezzen is, arra reagálni kell.

A szülők szóbeli tájékoztatásának rendje:

A szakképző intézmény a szülőknél gyermekükről a tanév során kérésükre, szóbeli tájékoztatást ad. A szóbeli tájékoztatásnál előnyben részesítjük az egyénit, a csoportossal szemben. A szülők csoportos tájékoztatásának módja a szülői értekezletek, az egyéni tájékoztatás a fogadóórákon, vagy kérésre előzetesen egyeztetett időpontban történik, mely időpontjáról az ellenőrzőben, az e-naplón, telefonon, e-mailben és az iskola honlapján is kérhetnek és kaphatnak tájékoztatást a szülők, illetve az iskolai hirdetőn.

A szülői értekezletek rendje:

Az osztályok szülői számára az intézmény tanévenként a 9. évfolyamon három, a többi osztály szülői közössége számára tanévenként két alkalommal munkatervben rögzített időpontú, szülői értekezletet tart az osztályfőnök vezetésével. Az októberi szülői értekezleten a szülők értesülnek a tanév rendjéről, feladatairól.

Rendkívüli szülői értekezletet hívhat össze az intézményvezető, az osztályfőnök és a szülői szervezet képviselője a gyermekközösségben felmerülő problémák megoldására.

A szülők írásbeli tájékoztatási rendje:

Szakképző intézményünk a tanulókról rendszeres írásbeli tájékoztatást ad a hivatalos pecséttel ellátott tájékoztató (ellenőrző) füzetekben, és az e-naplón keresztül. Félévkor és év végén írásban értesítjük a tanuló szüleit gyermekük magatartásáról, szorgalmáról, tanulmányi előmeneteléről. Kérésükre gyakrabban is.

A szakképző intézmény köteles a tanuló szüleit értesíteni minden, a tanulói jogviszonnyal kapcsolatos lényeges döntésről. Be kell szerezze a szakképző intézmény a tanuló szülőjének írásbeli nyilatkozatát minden olyan döntéshez, amelyből a szülőre fizetési kötelezettség hárul, illetve amelynél a jogszabály a nyilatkozat beszerzését írja elő.

Írásban kell tájékoztatni a gyermek- és ifjúságvédelmi felelős személyéről, valamint arról, hogy milyen időpontokban és hol kereshető fel. A nem kötelező tanórákon való hiányzás esetén írásban küldjük a felszólítást, és a tanulóval, szülővel is aláíratjuk.

A szülőknek, tanulóknak tudniuk kell, hogy a szakképző intézmény vezetői, oktatói, alkalmazottai közfeladatot ellátó személyek. Aki a közfeladatot ellátó személyt jogszerű eljárásában erőszakkal vagy fenyegetéssel akadályozza, intézkedésre kényszeríti, vagy eljárása alatt, illetőleg emiatt bántalmazza, büntettet követ el (Btk. 311. §). Aki e bűncselekményt a köznevelésről szóló törvényben meghatározott közfeladatot ellátó oktató, vagy a oktató és oktató munkát közvetlenül segítő alkalmazott sérelmére követi el súlyosabban büntetendő. A tanuló mellett szülő, vagy hozzátartozó is bántalmazhatja vélt vagy jogos sérelmek miatt a oktatót. Pl. Ha az oktató többször rászól egy, az órát folyamatosan zavaró diákra, majd elülteti, és ezért a tanuló belerúg vagy megüti a oktatót, már megvalósul a bűncselekmény. Ha a tanárt jogszerű eljárása miatt bántalmazzák, a bűncselekmény megállapításának helye van, teljesen közömbös, hogy a oktatót az iskola falain belül vagy kívül bántalmazzák.

A szülő tájékoztatása minden esetben megtörténik, a társadalmi, közösségi szabályok megszegése esetén, bandákhoz, csoportokhoz, idősebbekhez csapódás, rossz példa alapján jogsértések elkövetése kapcsán, gyengébbek megtámadása, „kipécézése”, bántalmazása, mobbing, bullying cikizések, durva bántások az interneten, mobiltelefonon történő fenyegetés, zaklatás, megfélemlítés, lopás, zsarolás, verekedés, testnevelés órán, vagy sportfoglalkozáson tanúsított, az adott sport szabályait lényegesen meghaladó, akár sérülést okozó szabályszegés esetén, nyílt támadás vagy agresszió a társak ellen, tanárok, oktatók, iskolai személyzet ellen elkövetett erőszakos, bántalmazó, tetteges vagy verbális becsületsértő cselekmények kapcsán.

A szülők tájékoztatása kiterjedhet arra is, hogy elmondjuk, ha tudjuk, hogy az elkövetés mögött mi állhat. Pl: alacsony önértékelés, rettegés attól, hogy nem felelnek meg az elvárásoknak,

önmaguk hibáztatása, önagresszió, önbizalomhiány, annak érzése, hogy mások jobban tudják a helyzeteket felmérni, kezelni, nem tudnak másokkal megfelelő kapcsolatot kiépíteni, fenntartani, hiányos szociális készségek, szociális, érzelmi elszigeteltség, népszerűtlenség, el nem fogadottság, agresszív megnyilvánulások, mint önvédelmi taktika.

Az oktatótól az nem várható el, hogy teljes összefüggésében azonosítson egy-egy bűncselekményt, vagy szabálysértést. De ez nem is a feladata. Ha az iskolán belül elkövetett vélhetően

jogsértő cselekményt észlel, jelzést tesz az intézmény vezetőjénél, aki dönt arról, hogy adott esetben indít-e fegyelmi felelősségre vonást, valamint intézményes formában jelzéssel él-e a rendőrség, vagy más, a gyermekek védelmében eljáró intézmény felé.

Az iskolák igazgatói, oktatói minden kötelezettség nélkül felvehetik a rendőrséggel a kapcsolatot, és általános felvilágosítást, tájékoztatást kérhetnek. Azt azonban érdemes tudni, hogy ha a segítségkérés közben egy hivatalból üldözendő bűncselekményről tájékoztatják a rendőrséget, akkor a hatóságnak nincs mérlegelési joga, köteles eljárni.

Az iskolán belüli fegyelmi felelősségre vonás nem akadályozza és nem kizárja adott esetben a büntetőjogi vagy szabálysértési eljárás elindításának.

Az iskolán belüli erőszak megelőzése érdekében szükséges az oktatási intézmények és a helyi rendőrség közötti szoros együttműködés és kapcsolattartás. Jelentősége nem csak a már bekövetkezett bűncselekményeket követő rendőrségi eljárásokban rejlik, hanem a gyermekek közötti bűnelkövetés és áldozattá válás megelőzése miatt is kiemelten fontos.

A Btk által büntetendő cselekményeket követnek el a tanulók, akik az alábbiak szerint cselekednek:

Aki jogtalan haszonszerzés végett mást erőszakkal vagy fenyegetéssel arra kényszeríti, hogy valamit tegyen, ne tegyen vagy eltűnjön, és ezzel kárt okoz, büntetést követ el.

Az egyszerű diákcsínyek is sodródhatnak testi sértés elkövetésébe, ezért a tanulóknak fejleszteni és tudatosítani kell a mások testi épségének megóvása iránti felelősségérzetet, és az egyes cselekedetek következményeinek előrelátását is.

Aki mást személyi szabadságától megfoszt, büntetést követ el.

Ha azt tapasztaljuk, hogy a diákok bezárnak valakit egy szekrénybe, a WC-be, öltözőbe, vagy az osztályterembe, és nyilvánvalóan az „áldozat” ennek nem örül, sőt nemtetszését fejezi ki, akkor bűncselekmény valósul meg és akkor is ha korlátozzák szabad mozgásában, szintén e bűncselekmény valósul meg.

Aki idegen vagyontárgy megsemmisítésével vagy megrongálásával kárt okoz, rongálást követ el. A büntetés mértéke egyfelől az okozott kár mértékétől függ, de rongálás az is, ha a szabálysértési értékhatárt meg nem haladó kárt okozó rongálást falfirka elhelyezésével követik el.

Mind a szülőnek, mind a oktatónak joga van a kiskorú személyi szabadságát hosszabb-rövidebb ideig megsérteni. A szülő „szobafogságra” ítéheti a gyermeket, a oktató megtilthatja, hogy a tanuló a szünetben kimenjen az udvarra vagy bemenjen például a terembe. Az oktató ezt a jogot csak rövid időtartamban alkalmazhatja. A tanulót például tanítás után nem zárhatja be, köteles őt a szülőnek átadni, illetve haza engedni. A szülő akár napokra is eltilthatja a kiskorút attól, hogy barátaival találkozzon vagy szórakozni menjen. Azonban a szülő ilyen joga sem járhat a kiskorú egészségének, szellemi, esetleg erkölcsi fejlődésének veszélyeztetésével. Ilyen lenne például, ha büntetésből nem engedné a gyermeket iskolába, ezzel ugyanis szabálysértést, súlyosabb esetben a kiskorú veszélyeztetésének büntetést valósítaná meg.

A kiskorú nevelési célzatú bántalmazását a hazai bírói gyakorlat kizárólag a szülő számára ismeri el. A tanár nem ütheti meg a rábízott kiskorút. A szülő is csak az úgynevezett tetteges becsületsértés keretei között gyakorolhatja a fegyelmi jogot, vagyis nem lehet célja még könnyű sérülés okozása sem.

27/2020. (VII. 17.) BM rendelet az iskolaőrökről lehetővé teszi a szakképző intézmény számára iskolaőrök alkalmazását.

A vezetőnek, oktátónak, szakmailag felkészültnek, figyelmesnek, jóindulatúnak és körültekintőnek kell lennie, ha a szülővel lép kapcsolatba. Az indulatos szülő esetében mindent el kell követnie, hogy mire a beszélgetésre sor kerülne, az kellően higgadt körülmények között történjen meg. Kívánatos, hogy a vezető és az oktató is, osztályfőnökként és egyéb szerepben is képes legyen felelősségteljesen összeegyeztetni a gyermek érdekeit és a kollegialitás szempontjait. A nevelésben a szülőnek egyik legfontosabb szövetségese az iskolában a mindenkori osztályfőnök, aki néhány éven át pedagógiailag összefogja mindazt, ami tanulmányai és társas kapcsolataira terén az osztályközösségben a tanulóval történik. Az osztályfőnök segít abban, hogy létrejöhessen a személyes találkozás a szülők és a gyermek problémájában érintett kollegák között, és együtt találják meg a két fél érdekeit figyelembe vevő megoldásokat.

Szkt 48. § Az oktató feladatának ellátásával összefüggésben megilleti az a jog, hogy:

1. személyét mint az oktatói testület tagját megbecsüljék, emberi méltóságát és személyiségi jogait tiszteletben tartsák, oktatói-oktatói tevékenységét értékeljék és elismerjék,
2. a szakképző intézmény szakmai programja, illetve a szakmai képzés képzési programja alapján az ismereteket, a tananyagot, a szakmai oktatás, illetve a szakmai képzés módszereit megválassza,
3. a szakképző intézmény szakmai programja, illetve a szakmai képzés képzési programja alapján a szakmai munkaközösség véleményének kikérésével megválassza az alkalmazott tankönyveket, a tanulmányi segédleteket, a szemléltető és a szakképzés céljait szolgáló pedagógiai szakmai eszközöket....
5. hozzájusson a munkájához szükséges ismeretekhez, intézményi és fenntartói információkhoz,
6. az oktatói testület tagjaként részt vegyen a szakképző intézmény szakmai programjának és a szakmai képzés képzési programjának megalkotásában, elfogadásában és értékelésében, gyakorolja az oktatói testület tagjait megillető jogokat,
7. szakmai ismereteit, tudását szervezett továbbképzésben való részvétel útján gyarapítsa,
8. szakmai egyesületek tagjaként vagy képviselőként részt vegyen szakképzéssel foglalkozó testületek munkájában,
9. a szakképző intézmény könyvtárán keresztül használatra megkapja a munkájához szükséges tankönyveket, digitális tananyagokat, tanári segédkönyveket, informatikai eszközöket,
10. az oktatási jogok biztosához forduljon.

Szkt 16. 70. § A kiskorú tanuló törvényes képviselőjének joga van arra, hogy:

1. gyermeke vagy a nevelése alatt álló kiskorú tanuló adottságainak, képességeinek, érdeklődésének megfelelően, saját vallási, világnézeti meggyőződésére, nemzetiségi hovatartozására tekintettel a gyermekével vagy a nevelése alatt álló kiskorú tanulóval közösen válasszon szakképző intézményt,
2. a szakképző intézmény szakmai oktatási tevékenységét megismerje és gyermeke vagy a nevelése alatt álló kiskorú tanuló előrehaladásáról tájékoztatást kapjon,
3. véleményét szabadon kifejezze, részt vegyen az érdekeit képviselő szervezetekben.

217. § A kiskorú tanuló törvényes képviselőjének joga van arra, hogy:

- a) a gyermeke vagy a nevelése alatt álló kiskorú tanuló neveléséhez igénybe vegye a pedagógiai szakszolgálat intézményét,

b) az igazgató vagy az oktató hozzájárulásával részt vegyen a foglalkozásokon.

218. § A kiskorú tanuló törvényes képviselőjének joga van arra, hogy

a) megismerje a szakképző intézmény szakmai programját, házirendjét, tájékoztatást kapjon az abban foglaltakról,

b) gyermeke vagy a nevelése alatt álló kiskorú tanuló fejlődéséről, magaviseletéről, tanulmányi előmeneteléről rendszeresen részletes és érdemi tájékoztatást, neveléséhez tanácsokat, segítséget kapjon.

219. § A kiskorú tanuló törvényes képviselőjének joga van arra, hogy:

a) kezdeményezze képzési tanács létrehozását, és annak munkájában, továbbá a szülői képviselők megválasztásában, mint választó és mint megválasztható személy részt vegyen,

b) írásbeli javaslatát az intézményvezető, az oktatói testület, a képzési tanács, illetve az oktató megvizsgálja, és arra a megkereséstől számított tizenöt napon belül, a képzési tanács esetében legkésőbb az írásbeli javaslat benyújtását követő első ülésén érdemi választ kapjon,

c) személyesen vagy képviselője útján – jogszabályban meghatározottak szerint – részt vegyen az érdekeit érintő döntések meghozatalában és

d) az oktatási jogok biztosához forduljon.

57. § A tanulónak joga van arra, hogy:

képességeinek, érdeklődésének és adottságainak megfelelő képzésben részesüljön vallási vagy világnézeti meggyőződésének, illetve nemzetiségi hovatartozásának megfelelően, tanulmányait biztonságban és egészséges környezetben végezze,

hozzáférjen a tanuláshoz, illetve azzal összefüggésben jogai gyakorlásához és kötelességei teljesítéséhez szükséges információkhoz, jogai megsértése esetén jogorvoslattal éljen, a fizikai és lelki erőszakkal szemben védelemben részesüljön, személyiségét, emberi méltóságát, és jogait tiszteletben tartásuk, véleményét szabadon kifejezze, részt vegyen az érdekeit képviselő szervezetekben.

63. Az Szkt. 57. §: A tanulónak joga van arra, hogy:

a szakképző intézmény szakmai programjának keretei között válasszon a választható tantárgyak, foglalkozások, továbbá oktatók közül, kérje a foglalkozásokon való részvétel alóli felmentését, illetve korábbi tanulmányai beszámítását, igénybe vegye a szakképző intézményben rendelkezésre álló eszközöket, a szakképző intézmény létesítményeit, és a szakképző intézmény könyvtári szolgáltatását, lelki, testi, és értelmi fejlődését elősegítő védelemben részesüljön, a szakképző intézmény által biztosított számítógépeken való internet hozzáférés során, vallási, világnézeti, vagy más meggyőződését, nemzetiségi önazonosságát tiszteletben tartásuk, és azt kifejezésre juttassa, feltéve, hogy nem ütközik jogszabályba, nem sérti másoknak ezt a jogát, és nem korlátozza társai tanuláshoz való jogának gyakorlását,

kollégiumi ellátásban részesüljön, kérelmére – jogszabályban meghatározott eljárás szerint – független vizsgabizottság előtt adjon számot tudásáról, jogszabályban meghatározottak szerint vendégtanulói jogviszonyt létesítsen, kérje az átvételét másik szakképző intézménybe vagy köznevelési intézménybe, képességeit, érdeklődését és adottságait figyelembe véve tovább tanuljon.

§ (1) A tanulónak joga van arra, hogy

a szakképző intézményben biztonságban és egészséges környezetben neveljék és oktassák, tanulmányi rendjét pihenőidő szabadidő, testmozgás beépítésével, sportolási, étkezési lehetőség biztosításával életkorának és fejlettségének megfelelően alakítsák ki, állapotának, személyes adottságának megfelelő megkülönböztetett ellátásban – különleges gondozásban, rehabilitációs célú

ellátásban – részesüljön, és életkorától függetlenül a pedagógiai szakszolgálat intézményéhez forduljon segítségért.

Az (1) bekezdésben meghatározottakon túl a tanulónak joga van arra, hogy a szakképző intézményben, családja anyagi helyzetétől függően-jogszabályban meghatározott esetekben kérelmére térítésmentesen vagy kedvezményes étkezésben, tanszerellátásban részesüljön, továbbá, hogy részben vagy egészben mentesüljön a tanulókat terhelő költségek megfizetése alól vagy engedélyt kapjon a fizetési kötelezettség teljesítésének halasztására vagy részletekben való fizetésére, rendszeres egészségügyi felügyeletben és ellátásban részesüljön, kérelmére indokolt esetben szociális ösztöndíjban, szociális támogatásban részesüljön.

§ (1) A tanulónak joga van arra, hogy részére a tájékoztatás nyújtása és az ismeretek közlése tárgyilagosan és többoldalú módon történjék, hozzájusson a jogai gyakorlásához szükséges információkhoz, tájékoztassák a jogai gyakorlásához szükséges eljárásokról az oktatási jogok biztosához forduljon, jogai megsértése esetén – jogszabályban meghatározottak szerint – eljárást indítson, továbbá igénybe vegye a nyilvánosságot.

(2) A tanulónak joga van arra, hogy az állami szakképző intézményben fakultatív hitoktatásban részesüljön.

§ A tanulónak joga van arra, hogy:

az emberi méltóság tiszteletben tartásával szabadon véleményt nyilvánítson minden kérdésről, az oktatójának munkájáról, a szakképző intézmény működéséről, továbbá tájékoztatást kapjon személyét és tanulmányait érintő kérdésekről, valamint e körben javaslatot tegyen, továbbá kérdést intézzon az intézményvezetőhöz, oktatóhoz, a képzési tanácsához, a diákönkormányzathoz, és arra legkésőbb a megkereséstől számított tizenöt napon belül, a képzési tanácstól a tizenötödik napot követő első ülésen, érdemi választ kapjon, iskolai, művelődési, művészeti, ismeretterjesztő sport-és más körök létrehozását kezdeményezze, annak tagja legyen vagy más módon részt vegyen annak munkájában, személyesen vagy képviselői útján, a jogszabályban meghatározottak szerint részt vegyen az érdekeit érintő döntések meghozatalában, választó és választható legyen, a diákönkormányzathoz fordulhasson érdekképviselőként, továbbá kérje az őt ért sérelem orvoslását.

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

A vizsgaszabályzat célja

Vizsgaszabályzatunk célja a tanulók tanulmányok alatt tett vizsgák lebonyolítási rendjének szabályozása.

A jogszabályban foglalt szabályozás szerint:

- tanulmányok alatti vizsga követelményeit, részeit (írásbeli, szóbeli, gyakorlati)
- és az értékelés rendjét a oktatói testület a Szakmai program alapján határozza meg és a helyben szokásos módon nyilvánosságra hozza.

A tanulmányok alatti vizsgák célja:

- azon tanulók osztályzatainak megállapítása, akiknek félévi vagy év végi osztályzatait évközi teljesítményük és érdemjegyeik alapján a jogszabályok és az intézmény Szakmai programja szerint nem lehetett meghatározni,
- aki a Szakmai programban meghatározotknál rövidebb idő alatt (tanév összevonással) szeretné a követelményeket teljesíteni.

A szabályosan megtartott tanulmányok alatti vizsga nem ismételtető.

A vizsgaszabályzat hatálya

Jelen vizsgaszabályzat az intézmény által szervezett tanulmányok alatti vizsgákra, azaz:

- osztályozó vizsgákra,
- különbözeti vizsgákra,
- javítóvizsgákra

vonatkozik.

Hatálya kiterjed az intézmény valamennyi tanulójára:

- aki osztályozó vizsgára jelentkezik,
- akit az oktatói testület határozatával osztályozó vizsgára utasít,
- akit az oktatói testület határozatával javítóvizsgára utasít.

Kiterjed továbbá más intézmények olyan tanulóira, akik átvételüket kérik az intézménybe és ennek feltételeként az intézmény igazgatója különbözeti vizsga letételét írja elő.

Kiterjed továbbá az intézmény oktatói testületének tagjaira és a vizsgabizottság megbízott tagjaira.

Az osztályozó vizsgán az adott tárgy évfolyamonkénti tantárgyi követelményei meg-egyeznek az iskola Szakmai programjában megfogalmazott részletes követelményekkel. Különbözeti vizsgát tehet az a diák, aki alap órától emelt szintű képzésre szeretne átjelentkezni a 11. évfolyam végén. Különbözeti vizsga szervezhető akkor is, ha egy tanuló szakközépiskolai képzésről gimnáziumi képzésre, vagy fordítva jelentkezik át. Ebben az esetben azokból a tan-
tárgyakból kell vizsgát tennie a tanulónak, amelyet az előző képzésben nem tanult.

A különbözeti vizsga követelményrendszerét a szaktanár állítja össze.

Javítóvizsga

180. §(7) Javítóvizsgát tehet a vizsgáló, ha

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

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

Csak akkor léphet magasabb évfolyamba, ha a javítóvizsgán megfelelt.

A javítóvizsga időpontja az augusztus 15-e és augusztus 31-a közötti időszak.

Javítóvizsga letételével folytathatók a tanulmányok akkor is, ha a tanuló az osztályozó vizsgáról, a különbözeti vizsgáról igazolatlanul távol maradt, vagy azt nem fejezte be; illetve az előírt időpontig nem tette le.

A javítóvizsgára utasított tanuló az igazgató által megállapított napon:

- köteles megjelenni, ha tanköteles, vagy
- megjelenhet, ha nem tanköteles.

A javítóvizsga napját közzé kell tenni. A javítóvizsga idejéről és a javítóvizsgával kap-
csolatos tudnivalókról a tanuló szülőjét a bizonyítvány-osztáskor értesíteni kell azzal, hogy ha

a tanuló a javítóvizsgát indokolatlanul elmulasztja, tanulmányait csak az osztály megismétlésével folytathatja.

Osztályozóvizsga

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

a) felmentették a foglalkozáson való részvétele alól,

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

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

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

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

Megszűnik a tanuló tanulói jogviszonya – a tanköteles tanuló kivételével –, ha az iskola kötelező foglalkozásairól a jogszabályban meghatározott időnél igazolatlanul többet mulasztott.

Ha a tanuló mulasztása a tanév során meghaladja a 250 órát, vagy adott tantárgyból a tanítási órák 30 %-át (szakmai tárgyak esetén 20%-át), és teljesítménye a tanév közben nem volt érdemjeggyel értékelhető, a tanév végén nem osztályozható, kivéve, ha a oktatói testület engedélyezi, hogy a tanuló osztályozó vizsgát tegyen. Szavazásban csak az osztályban tanító tanárok vehetnek részt. Szavazategyenlőség esetén az osztályfőnök szava dönt.

Az írásbeli osztályozó vizsga időtartama tantárgyanként 120 perc. Az írásbeli vizsgán tanári felügyeletet kell biztosítani. Az írásbeli dolgozatokat elbírálás után, a szóbeli vizsga megkezdése előtt be kell mutatni a vizsgabizottság elnökének.

Azt a vizsgázót, aki írásbeli dolgozatát vagy szóbeli vizsgáját elfogadható ok nélkül abahagyta, úgy kell tekinteni, mint akinek a vizsgája nem sikerült.

Ha a tanuló indokoltan szakítja meg vizsgáját, a bizottság határoz arról, hogy mikor és milyen feltételekkel fejezheti be azt.

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

Ha a tanuló a kijelölt időpontban a vizsgán igazoltan nem tud megjelenni és legkésőbb a vizsga napján telefonon, vagy a szülő/gondviselő útján jelzi a tanuló távolmaradásának okát,

ezután az igazolást 8 napon belül köteles bemutatni. Az igazolás elfogadásakor az igazgató új időpontot tűzhet ki.

Különbözeti vizsga szervezendő:

- a különböző típusú intézmények közötti átjárás,
- az azonos típusú intézmények közötti iskolaváltoztatás esetén, ha a tanult idegen nyelv nem azonos,
- iskolán belül képzési forma változtatása esetén,

A javítóvizsgáról, az osztályozó vizsgáról, a különbözeti vizsgáról jegyzőkönyvet kell vezetni.

A vizsgadíjakat a vonatkozó rendeletek szerint kell meghatározni.

Vizsgaidőszakok

Osztályozó- és különbözeti vizsgát – hiányzások és érettségi vizsga, valamint átvett diákok osztályozása miatt – évente 4 alkalommal szervezünk. A diákok kiértékelésére a vizsga letétele előtt legalább 15 nappal sor kerül.

A javítóvizsgát a tanév rendje szerint, augusztus 15-31. közötti időszakban zajlanak.

Osztályozóvizsga szervezhető továbbá minden tanév április 30-ig, a május-júniusi előrehozott érettségi vizsgára jelentkezett tanulók részére.

A vizsgára való jelentkezés módja

Javítóvizsgára írásbeli jelentkezés nem szükséges, de az érintett tanuló jelezze vizsgaszándékát az osztályfőnöknél június 30-ig.

A tanuló az igazgatónak címzett kérvénnyel fordulhat az osztályozó vizsga letételének engedélyezéséért.

Az igazgató engedélyezés után továbbítja a kérvényt az igazgatóhelyettes részére, aki gondoskodik a vizsga megszervezéséről. A kérvény elutasítása esetén az igazgató írásban értesíti a tanulót.

A vizsgák előkészítésének módja

A javító-, különbözeti-, és osztályozóvizsgák beosztását (a tanév folyamán, illetve a tanévzáró értekezleten hozott oktatói testületi határozatok alapján) az igazgatóhelyettes készíti el.

Az igazgatóhelyettes az érintett tanulóknak hivatalos értesítést küld a vizsgák helyéről és időpontjáról. Ezzel egy időben a vizsgabeosztást a tanári szobában közzé teszi. A szaktanárok a vizsga időpontjára összeállítják a feladatlapokat és a tételsorokat.

A különbözeti vizsgák szükségességéről a szaktanár (szükség esetén a munkaközösség-vezető) véleményének meghallgatása után az igazgató dönt. A különbözeti vizsga időpontját az igazgató határozza meg.

A vizsgabizottságokat az igazgató jelöli ki.

A vizsgák lebonyolítása

Egy adott vizsgaidőszakban a tanuló több évfolyam anyagából is tehet osztályozó vizsgát, de minden évfolyam anyagából külön írásbeli és/vagy szóbeli vizsgát tesz (a vizsgakövetelmény szerint), amely külön adminisztrálandó a vizsgajegyzőkönyvben.

A vizsga napján az igazgatóhelyettes előkészíti a vizsgajegyzőkönyveket.

A vizsgabizottság elnöke felelős a jegyzőkönyvek szabályos vezetéséért és a vizsgák szabályszerű lebonyolításáért.

A vizsgák eredményét az osztályfőnök írja be a naplóba, az anyakönyvbe és a bizonyítványba a megfelelő záradék alkalmazásával. A záradékot az igazgató írja alá.

A vizsgák eredményének bejegyzése után a vizsgajegyzőkönyveket az iskolatitkár vagy az adminisztrátor irattárba helyezi és gondoskodik az irattári terv szerinti megőrzéséről.

A vizsgák követelményrendszere

Általános alapelvek

Arra a tanulóra, aki mulasztása miatt tesz osztályozó vizsgát, ugyanaz a követelményrendszer vonatkozik, mint aki érettségi vizsgát szeretne tenni.

A tantárgyanként külön meghatározott követelményrendszert a munkaközösség határozza meg.

Osztályozó vizsgát az tehet, akinek a oktatói testület engedélyezte, vagy pedig az előrehozott érettségi vizsga miatt kérelmezte azt.

A javító, osztályozó és különbözeti vizsgák anyaga lefedi az egész tanév tananyagát, összhangban a helyi tanterv követelményeivel.

A javító-, osztályozó- és különbözeti vizsgák az alábbi formai és tartalmi követelményeknek kell, hogy megfeleljenek.

| TANTÁRGYAK | ÍRASBE- LI | IDŐ- TARTAM | SZÓBELI | IDŐ- TARTAM | GYAKOR- -LATI | IDŐ- TARTAM | TÉTEL/ TÉMA- KÖR |
|--------------------------|-----------------------|------------------------|----------------|------------------------|--------------------------|------------------------|---------------------------------|
| Magyar nyelv és irodalom | X | 60 perc | X | 5 perc 10 perc | | | 10 20 |
| Történelem | X | 45 perc | X | 10 perc | | | 20 |
| Angol nyelv | X | 45 perc | X | 10 perc | | | 20 |
| Német nyelv | X | 45 perc | X | 10 perc | | | 20 |
| Matematika | X | 45 perc | | | | | 20 |
| Fizika | X | 45 perc | X | 10 perc | | | 20 |
| Kémia | X | 45 perc | X | 10 perc | | | 20 |
| Biológia | X | 45 perc | X | 10 perc | | | 20 |
| Földünk és környezetünk | X | 45 perc | X | 10 perc | | | 20 |
| Testnevelés és sport | | | | | X | 7*45 perc | |
| Informatika | X | 45 perc | | | | | 20 |
| Társadalomismeret | X | 45 perc | X | 10 perc | | | 10-20 |
| Szakmai modulok | X | 45 perc | X | 10 perc | X | 30 perc | 10-20 |

A vizsgázás módja

A javító, osztályozó és különbözeti vizsgák minden alkalommal írásbeli, szóbeli vagy gyakorlati részből állnak.

Az írásbeli vizsga időtartalma maximum 60 perc.

A szóbeli vizsga tételhúzás alapján történik. A szaktanár minimum 10 tételt készít elő. Póttétel az előkészített tételeken kívül nem húzható.

Az osztályzatok megállapítása

Az osztályzatok megállapítása az érettséginek megfelelően, annak közelítő arányában történik.

Ugyanígy kerül megállapításra az írásbeli-szóbeli teljesítmény aránya.

Azoknál a vizsgáknál, amelyeknél szóbeli és írásbeli vizsgarész is van, az írásbeli vizsgára bocsátás feltétele a szóbelin minimum 15 % teljesítése.

Értékelés:

A két vizsgarész együttesen:

| | |
|----------|---------------|
| 0-24 % | elégtelen (1) |
| 25-39 % | elégséges (2) |
| 40-59 % | közepes (3) |
| 60-79 % | jó (4) |
| 80-100 % | jeles (5) |

A vizsgatárgyak részei és követelményei

A vizsgatárgyak részletes követelményeit a Helyi tanterv tantárgyi részei tartalmazzák.

Érettségi vizsga

A tanulmányokat lezáró érettségi vizsgákat a mindenkori tanév rendjéről szóló miniszteri rendelet alapján kell lebonyolítani.

Érettségi vizsga a többször módosított 100/1997.(VI.13.) Korm. rendelet szerint két szinten szervezhető valamennyi iskolánkban tanított közismereti, és a központilag meghatározott szakmai előkészítő tantárgyakból.

A kétszintű érettségivel kapcsolatos előkészítő feladatok:

Az iskola igazgatója egy erre a célra összehívott megbeszélésen tájékoztatja a tanulókat és a szülőket a kétszintű érettségi vizsga

- előkészítő feladatairól,
- az emelt szintű vizsga letételéhez szükséges kiegészítő ismeretek megszerezhetőségének feltételeiről,
- a felajánlott tantárgyi előkészítőkről

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

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

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

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

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

(6) Az olyan tantárgyból, amely követelményeinek teljesítésével a szakképző intézmény szakmai programja alapján valamely vizsgatárgyból a tanuló érettségi vizsga letételére való jogosultságot szerezhethet, 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.

183. § (1) A tanulmányok alatti vizsga vizsgabizottságának elnöke felel a vizsga szakszerű és jogszerű megtartásáért, ennek keretében

a) meggyőződik arról, a vizsgázó jogosult-e a vizsga megkezdésére és teljesítette-e a vizsga letételéhez előírt feltételeket, továbbá szükség esetén kezdeményezi a szabálytalanul vizsgázni szándékozók kizárását,

b) vezeti a szóbeli vizsgát és a vizsgabizottság értekezleteit,

c) átvizsgálja a vizsgával kapcsolatos iratokat, a szabályzatban foglaltak szerint aláírja a vizsga iratait,

d) a vizsgabizottság értekezletein véleményeltérés esetén szavazást rendel el.

(2) A vizsgabizottsági elnök feladatainak ellátásába a vizsgabizottság tagjait bevonhatja. A kérdező oktató csak az lehet, aki a vizsga tárgya szerinti tantárgyat taníthatja.

(3) A vizsgabizottság munkáját és magát a vizsgát az igazgató készíti elő. Az igazgató felel a vizsga jogszerű előkészítéséért és zavartalan lebonyolítása feltételeinek megteremtéséért. Az igazgató e feladata ellátása során

a) dönt minden olyan, a vizsga előkészítésével és lebonyolításával összefüggő ügyben, amely a helyben meghatározott szabályok nem utalnak más jogkörébe,

b) írásban kiadja az előírt megbízásokat, szükség esetén gondoskodik a helyettesítésről,

c) ellenőrzi a vizsgáztatás rendjének megtartását,

d) minden szükséges intézkedést megtesz annak érdekében, hogy a vizsgát szabályosan, pontosan meg lehessen kezdeni és be lehessen fejezni.

(4) A vizsga reggel nyolc óra előtt nem kezdhető el, és legfeljebb tizenhét óráig tarthat.

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

(2) Az írásbeli vizsgán a vizsgateremben az ülésrendet a vizsga kezdetkor a vizsgáztató úgy köteles kialakítani, hogy a vizsgázók egymást ne zavarhassák és ne segíthessék.

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

(4) Az írásbeli vizsgán kizárólag a szakképző intézmény bélyegzőjével ellátott lapon, feladatlapokon, tétellapokon (a továbbiakban együtt: feladatlap) lehet dolgozni. A rajzokat ce-

ruzával, minden egyéb írásbeli munkát tintával kell elkészíteni. A feladatlap előírhatja számológép, számítógép használatát, amelyet a vizsgaszervező intézménynek kell biztosítania.

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

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

(2) A vizsgázó számára az írásbeli feladatok megválaszolásához rendelkezésre álló idő tantárgyanként minimum hatvan perc.

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

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

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

(3) Az igazgató az írásbeli vizsga folyamán készített jegyzőkönyveket és a feladatlapokat - az üres és a piszkosokat tartalmazó feladatlapokkal együtt - a kidolgozási idő lejártával átveszi a vizsgáztatótól. A jegyzőkönyveket aláírásával - az időpont feltüntetésével - lezárja, és a vizsgairatokhoz mellékel.

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

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

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

a) a vizsgakérdésre adott megoldást részben vagy egészben érvénytelennek nyilvánítja, és az érvénytelen rész figyelmen kívül hagyásával értékeli a vizsgán nyújtott teljesítményt,

b) az adott tantárgyból - ha az nem javítóvizsga - a vizsgázót javítóvizsgára utasítja, vagy

c) ha a vizsga javítóvizsgaként került megszervezésre, a vizsgát eredménytelennek nyilvánítja, vagy az *a)* pont szerint értékeli a vizsgázó teljesítményét.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

188. § (1) Ha a vizsgázó a feleletet befejezte, a következő tantárgyból történő tételhúzás előtt legalább tizenöt perc pihenőidőt kell számára biztosítani, amely alatt a vizsgahelyiséget elhagyhatja.

(2) Amikor a vizsgázó befejezte a tétel kifejtését, a vizsgabizottság elnöke rávezeti a javasolt értékelést a vizsgajegyzőkönyvre.

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

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

189. § (1) A gyakorlati vizsgatevékenység szabályait akkor kell alkalmazni, ha a tantárgynak a szakképző intézmény szakmai programjában meghatározott követelményei eltérő rendelkezést nem állapítanak meg.

(2) A gyakorlati vizsgatevékenység tartalmát az igazgató hagyja jóvá.

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

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

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

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

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

190. § (1) A független vizsgabizottság előtt letehető tanulmányok alatti vizsgát a szakképzési államigazgatási szerv szervezi.

(2) A tanuló - kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselője - a félév vagy a tanítási év utolsó napját megelőző harmincadik napig, a 164. §-ban meghatározott esetben az engedély megadását követő öt napon belül jelentheti be, ha osztályzatának megállapítása céljából független vizsgabizottság előtt kíván számot adni tudásáról. A bejelentésben meg kell jelölni, hogy milyen tantárgyból kíván vizsgát tenni. Az igazgató a bejelentést nyolc napon belül továbbítja a szakképzési államigazgatási szerv. A vizsgát az első félév, illetve a tanítási év utolsó hetében kell megszervezni.

(3) A tanuló - kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselője - a bizonyítvány átvételét követő tizenöt napon belül kérheti, hogy ha bármely tantárgyból javítóvizsgára utasították, akkor azt független vizsgabizottság előtt tehesse le. A szakképző intézmény a kérelmet nyolc napon belül továbbítja a szakképzési államigazgatási szervnek.

(4) A vizsgabizottságnak nem lehet tagja az az oktató, akinek a vizsgázó hozzátartozója, továbbá aki abban a szakképző intézményben tanít, amellyel a vizsgázó tanulói jogviszonyban áll.

191. § (1) A tanuló félévi osztályzatáról a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét a félévi értesítőben kell tájékoztatni.

(2) Ha a tantárgy oktatása félévkor fejeződik be, a tanuló osztályzatát az év végi bizonyítványban is fel kell tüntetni.

(3) Ha a tanuló egy vagy több tantárgy több évfolyamra megállapított követelményeit egy tanévben teljesíti, osztályzatait minden érintett évfolyamra meg kell állapítani. Ha a tanuló több évfolyam valamennyi követelményét teljesíti, az osztályzatokat valamennyi elvégzett évfolyam bizonyítványába be kell jegyezni. Ha a tanuló nem teljesíti az évfolyam valamennyi követelményét, az egyes tantárgyak osztályzatát a törzslapján valamennyi elvégzett évfolyamon fel kell tüntetni, és a vizsga évében, ezt követően az adott évben kiállításra kerülő év végi bizonyítványba be kell írni.

(4) Ha a tanuló független vizsgabizottság előtt vagy vendégtanulóként ad számot tudásáról, a vizsgáztató intézmény a tanuló osztályzatáról a törzslapon történő bejegyzés céljából három napon belül írásban értesíti azt a szakképző intézményt, amelyikkel a tanuló tanulói jogviszonyban áll. A tanuló magasabb évfolyamba lépéséről - figyelembe véve a független vizsgabizottság által adott vagy a vendégtanulóként szerzett osztályzatot - az a szakképző intézmény dönt, amellyel a tanuló tanulói jogviszonyban áll.

(5) Ha a tanuló valamely tantárgyból előrehozott érettségi vizsgát tett, ezáltal az adott tantárgy tanulmányi követelményeit teljesítette. A szakképző intézmény magasabb évfolyamán vagy évfolyamisméltés esetén e tantárgy tanulásával kapcsolatban a szakképző intézmény szakmai programjában foglaltak szerint kell eljárni.

192. § (1) Ha a tanuló nem teljesítette az évfolyamra előírt tanulmányi követelményeket, tanulmányait az évfolyam megismétlésével folytathatja.

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

A felvétel és az átvétel helyi szabályai

A felkészítő csoportba való jelentkezés módja

Az iskola igazgatója minden év március 15-ig elkészíti és közzéteszi a tájékoztatót a választható tantárgyakról.

A tanulói igények alapján az iskolavezetés a 11. és 12. évfolyamon gondoskodik a törvényi előírásnak megfelelően az érettségi előkészítő (fakultációs) foglalkozások megszervezéséről.

A fakultációs foglalkozások órarend szerinti óráknak minősülnek, az azokon való megjelenés a jelentkező számára kötelező. Az órákról történő hiányzást igazolni kell.

A tantárgymódosítással összefüggő kérdések

A tanuló jelentkezése az emelt szintű felkészítő csoportba két tanévre vonatkozik. Ez idő alatt a tanuló köteles a tanórákat látogatni, osztályzatot szerezeni. A tanuló az adott tantárgyból egy osztályzatot kap.

A 11. évfolyamos tanulók minden év május 20-ig írásban kérvényezhetik korábbi jelentkezésük módosítását, ill. új jelentkezést adhatnak le. A módosításra az iskola igazgatójának engedélyével kerülhet sor. Ha a tanuló az adott tantárgyból 11. évfolyamon nem vett részt emelt szintű érettségire felkészítő csoportban, 12. évfolyamon csak akkor jelentkezhet felkészítő csoportba, ha a tantervben meghatározott anyagrészből sikeres különbözeti vizsgát tesz.

Sikertelen különbözeti vizsga esetén az igazgató nem engedélyezi a részvételt. A különbözeti vizsga időpontja az éves munkatervben meghatározott javítóvizsga időpontja. Az igazgató döntéséről írásban értesíti a tanulót.

A vendégtanulói jogok és kötelességek

Ha az intézmény a tanuló számára nem tudja biztosítani az emelt szintű felkészítő csoportba való részvételt az iskola keretei között, a tanuló joga más közoktatási intézményben felkészítő foglalkozáson részt venni. A tanuló csak úgy vehet részt más közoktatási intézményben ilyen jellegű oktatásban, ha azt iskolai órarendje lehetővé teszi. Ha a foglalkozás délelőtti tanítási óra alatt zajlik, a tanuló az intézmény épületét csak osztályfőnöki engedéllyel hagyhatja el. A más közoktatási intézményben felkészítő csoportban szerzett érdemjegyeket az adott közoktatási intézmény félévente továbbítja intézményünknek, az ott megszerzett érdemjegyek beszámítanak a tanuló iskolában szerzett érdemjegyeibe.

Intézményünk szintén lehetőséget biztosít más közoktatási intézmények tanulóinak vendégtanulói jogviszony létesítésére.

Az iskolaváltás, valamint a tanuló átvételének szabályai

Az osztályok szervezése, a felvétel, átvétel és a továbbhaladás, valamint a vizsgára jelentkezés feltételei

12/2020.(II.7) Kormány rend. 148. § (1) Az általános iskolai tanulónak a szakképző intézménybe általános vagy rendkívüli felvételi eljárás keretében történő felvételére a 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet 26-44. §-át kell alkalmazni a (2) bekezdésben és a 149-153. §-ban meghatározott eltérésekkel.

(2) A 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet 26-44. §-ában gimnázium és középfokú iskola alatt szakképző intézményt kell érteni.

149. § (1) A szakképző intézmény a felvételi tájékoztatóban közzéteszi az általa oktatott szakmák körét és azok ágazatát.

A jelentkező - az előkészítő évfolyamra történő jelentkezés kivételével - a felvételi kérelemben az általa választott szakma ágazatára jelentkezik.

(2) Az igazgató a felvételi kérelmekről a jelentkező általános iskolai tanulmányait igazoló bizonyítványában, illetve félévi értesítőjében szereplő értékelése, minősítése alapján dönt.

(3) Ha a szakképző intézményben a felvételi eljárás évét megelőző három év átlagában a jelentkezők száma adott ágazatban több, mint háromszorosan meghaladja a felvehető tanulók számát, a szakképző intézmény központi írásbeli vizsgát, illetve szóbeli vizsgát tarthat. A központi írásbeli vizsgán az oktatásért felelős miniszter által kiadott egységes feladatlapokat kell használni. Központi írásbeli vizsga, illetve szóbeli vizsga esetén az igazgató a központi írásbeli vizsga eredménye, illetve a szóbeli vizsga és a (2) bekezdés szerinti értékelés, minősítés alapján dönt.

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

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

(2) A tanuló részszakma megszerzésére nem iskolázható be, kivéve, ha
a) az Szkt. vagy e rendelet alapján a felkészítés kizárólag részszakma megszerzésére irányul, vagy

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

(3) A nemzetiséghez tartozó tanulót azonos feltételek esetében - az egyenlő bánásmódról és az esélyegyenlőség előmozdításáról szóló 2003. évi CXXV. törvény 28. § (2b) bekezdését is figyelembe véve - előnyben kell részesíteni, továbbá a nemzetiségi szakmai oktatást is folytató szakképző intézménybe vagy osztályba fel kell venni vagy átvenni

Az általános iskolai tanuló a középfokú iskolába az általános vagy a rendkívüli felvételi eljárás keretében vehető fel. A felvételi eljárásokkal kapcsolatos határidőket az oktatásért felelős miniszter évente, a tanév rendjéről szóló miniszteri rendeletben határozza meg.

A 9. évfolyam és a szakképzési évfolyam szervezésére vonatkozó évenkénti programot a mindenkor tanév helyi rendje tartalmazza.

- A technikai 9. évfolyamra a beiskolázás alapja az általános iskola 7-8. évfolyamán (év végén, illetve félévkor) a közismereti tárgyakból szerzett év végi, illetve félévi osztályzatok átlaga. Az iskolánkba történő felvételi alapját – mind a szakgimnáziumi, mind a szakközépiskolai beiskolázást érintően – az általános iskolai eredmények adják.
- Iskolánk technikai tagozatának 9. évfolyamára felvételi nincs: a közismereti tantárgyak (magyar nyelv, irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv, biológia) 7. év végi és 8. félévi osztályzatainak átlaga alapján kerül sor a felvételi rangsor elkészítésére.
- Iskolánk szakképző tagozatának 9. évfolyamára felvételi nincs: a közismereti tantárgyak (magyar nyelv, irodalom, matematika, biológia) 7. év végi és 8. félévi osztályzatainak átlaga alapján kerül sor a felvételi rangsor elkészítésére.
- Idegen nyelveket a tanulók választás és felkészültség szerint kialakított csoportokban tanulnak, 1 nyelvet. Választható idegen nyelv az angol és a német. Az idegen nyelvet kis csoportokban, csoportbontásban oktatunk.

A Szkt. 63. § [A magasabb évfolyamba lépés]

- (1) A tanuló év végi osztályzatát az oktatói testület osztályozó értekezleten áttekinti, és az oktató, az osztályfőnök, illetve a duális képzőhely által megállapított osztályzatok alapján dönt a tanuló magasabb évfolyamba lépéséről.
- (2) A tanuló magasabb évfolyamba akkor léphet, ha az évfolyamra előírt tanulmányi követelményeket sikeresen teljesítette. A tanuló az évfolyam teljesítéséről bizonyítványt kap. Az egyéni tanulmányi renddel rendelkező tanulónak az előírt tanulmányi követelményeket az egyéni tanulmányi rendben meghatározottak szerint kell teljesítenie.
- A magasabb évfolyamba lépés feltétele, ha a tanuló a tanév végén, illetve javító- vagy osztályozóvizsgán valamennyi tárgyból legalább elégséges osztályzatot kapott. Javítóvizsgát a központi szabályozásnak megfelelően tehet a tanuló. Nappali tagozatos tanulmányai során az évismétlés - eltérő évfolyamon, tankötelezettség függvényében - kétszer engedélyezhető. Osztályozó- és különbözeti vizsga engedélyezése igazgatói vagy tantestületi, kötelezővé tétele, illetve a kötelezettség alól történő mentesítés tantestületi hatáskörbe tartozik. Az a tanuló, aki az adott tanévben összesen 250 óránál többet, vagy

az egyes tantárgyakra számított tanítási órák legalább 30%-ról hiányzott, a tantárgy (tantárgyak) teljes évi anyagából osztályozóvizsgát köteles tenni. A szakmai tárgyak esetén ez a szám nem haladhatja meg a tanítási, elméleti órák 20 %-át. Ha a szakképző évfolyamon a tanulónak a gyakorlati képzésről való igazolt és igazolatlan mulasztása egy tanévben meghaladja a gyakorlati képzési idő (óraszám) 20 %-át, a tanuló tanulmányai folytatásáról a oktatói testület dönt.

- A magasabb évfolyamba lépés feltétele az évfolyam tantervi követelményeinek teljesítése, amelyet az év végi elégtelentől különböző osztályzattal fejez ki a szaktanár. Ugyanez vonatkozik a javítóvizsga eredményére is. Nem osztályozható a tanuló, ha a törvényben meghatározott, megengedett hiányzást túllépte az elméleti, illetve gyakorlati órákon.
- A tanévi követelmények tanév vége előtt történő teljesítését a tanuló évközi osztályozóvizsgán is bizonyíthatja. Idegen nyelvből szerzett közép- vagy felsőfokú (B2) komplex típusú nyelvvizsga esetén, nyelvvizsga-bizonyítvány birtokában a tanuló az adott nyelvből - jeles minősítés mellett - kérésére felmentést kaphat óralátogatási kötelezettsége alól. Ugyancsak felmentés kérhető sikeres előrehozott érettségi letétele után abból a tantárgyból, amely az adott tárgy előrehozott érettségi vizsga szintjére készít fel.
 - Az elégséges minősítéshez általában 33%-os teljesítményt kell elérni, a jeles osztályzathoz 81 %-os teljesítmény elérése és speciális tantárgyi feladatok teljesítése szükséges. Az osztályzatot a szaktanár írásbeli és egyéb felmérés, valamint szóbeli és egyéb gyakorlati szereplések minősítésével alakítja ki. A felmérési szintektől, írásbeli eredmények átlagától jó szóbeli teljesítmény esetén maximum +1 osztályzattal el lehet térni. Ezt a lehetőséget a szaktanár a tanév elején ismerteti és a teljes tanévben biztosítja. Az érettségi követelményrendszerének megfelelően közvetlenül az érettségi felkészítést szolgáló feladatsorok értékelése esetén, főleg az utolsó felkészítő évfolyamon szükséges alkalmazni az érettségik során megszokott pontszámítási százalékokat. Mindez a 25-40-60-80%-os sávhatároknak megfelelő pontozást jelenti, természetesen figyelembe véve az felkészítés és az érettségi kapcsolatát: a felkészítés és a feladatsor szintjét, a feladatsor nehézségi fokát, korrelációját az érettségi feladatsorokkal. Mindezt munkaközösségi szinten kell egyeztetni.
 - A szaktanár a tantárgyából a tanultak alapján félévenként minimum 3, évente minimum 6 érdemjegyet ad egy-egy tanulónak, melynek legalább a 30 %-a szóbeli vagy egyéb gyakorlati teljesítmény alapján állapítható meg. Az átfogó zárthelyi írásbeli felmérések mennyisége évente az érettségi vizsgán írásbelivel (is) záruló tárgyakból a heti óraszámokkal azonos, de legfeljebb 5, egyéb tárgyakból (modulokból) félévenként minimum 1 és maximum 2 lehet.
- A 11-12. technikumi osztályainak, csoportjainak szervezését elsősorban a kétszintű érettségi és a szakmai vizsga előírásai határozzák meg. Középszintű érettségi vizsgára - a kötelező tárgyakon túl - 5 (informatika, fizika, földünk és környezetünk, biológia, testnevelés) tárgyból készítjük fel diákjainkat. Tanulóink a kötelező érettségi tantárgyakon (magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika, angol vagy német nyelv, mezőgazdasági ismeretek) túl, a következő tárgyakból jelentkezhetnek emelt szintű felkészítésre: informatika, fizika, biológia, földünk és környezetünk, mezőgazdasági ismeretek. A csoportok működő minimumlétszáma 6, átlaglétszáma 12 fő. Indokolt esetben a 11-12. évfolyamon összevont csoportot alakítunk, hogy a tanulók megkaphassák a továbbtanu-

lásukhoz szükséges felkészítést. Kezdesi létszám 12, működési minimumlétszám 6, a szükséges átlaglétszám 8 fő.

- A tanulmányok befejezésével a jelöltek tesznek, tehetnek. Az intézményben szerezhető vizsgák:
 - ágazati alapvizsga: szakképző iskolában 9. osztály végén, technikus osztályban 10. osztály végén
 - érettségi vizsga
 - szakmai vizsga

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

256. § (1) * A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, ha sikertelen ágazati alapvizsgát tett.

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

(3) * Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulónak, illetve képzésben részt vevő személynek, aki korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét - az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával - a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani.

257. § Az ágazati alapvizsga vizsgabizottságának a szakképző intézmény székhelye szerint területileg illetékes gazdasági kamara által delegált elnökét megillető díjazás összege a tárgyév első hónapjának első napján érvényes kötelező legkisebb havi munkabér

a) negyven százaléka, ha a vizsgázók száma tizenkét fő alatt,

b) hatvan százaléka, ha a vizsgázók száma tizenkét és huszonnégy fő között,

c) nyolcvan százaléka, ha a vizsgázók száma huszonöt fő fölött

van. A vizsgabizottság elnöke az e §-ban meghatározott díjazáson felül további költségtérítésre nem jogosult.

88. Az Szkt. 92. §-ához

258. § Előrehozott érettségi vizsga - a szakmai vizsga kivételével - legfeljebb három, az Nkt.-ban meghatározott vizsgatárgyból a tanulói jogviszony, illetve a felnőttképzési jogviszony fennállása alatt, a szakképző intézmény szakmai programjában a jelentkező számára az adott vizsgatárgyra vonatkozóan meghatározott követelmények teljesítését követően, a szakképző intézményi tanulmányok teljes befejezését megelőző első vagy második tanév október-novemberi és május-júniusi vizsgaidőszakában is letehető.

A tanuló előrehozott érettségi vizsgát tehet magyar nyelv és irodalomból, matematikából és történelemből. 13. évfolyamon tehet érettségi vizsgát idegen nyelvből és a szakmai vizsga lesz az 5. érettségi tárgy.

259. § Az érettségi vizsga megszervezésére és lebonyolítására az érettségi vizsgáról szóló kormányrendeletet kell alkalmazni.

89. Az Szkt. 93. § (1) bekezdéséhez

260. § (1) A szakmai vizsga a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott

a) számítógép alkalmazását igénylő központi vizsgatevékenységből (a továbbiakban: interaktív vizsgatevékenység) és

b) projektfeladat megvalósításából

áll.

(2) Az interaktív vizsgatevékenység feladatainak és javítási-értékelési útmutatójának elkészítéséről a szakképzésért felelős miniszter - a Kormány adott ágazatért felelős tagjának egyetértésével - a szakmai vizsga nyelvén gondoskodik. A feladat és az útmutató a szakképzésért felelős miniszter által történő visszavonásig használható fel. A feladat és az útmutató alapján a számítógép által véletlenszerűen generált vizsgafeladatsort kell az interaktív vizsgán megoldani.

(3) A projektfeladat az akkreditált vizsgaközpont által - a képzési és kimeneti követelményekre tekintettel - a vizsgázó gyakorlati felkészültségének átfogóbb felmérése céljából meghatározott vizsgatevékenység, amelyet a szakmai vizsgára vagy a szakmai vizsgán kell elkészíteni és szóban az adott szakma folytatásához szükséges ismeretek ellenőrzésére is kiterjedően megvédeni. Projektfeladatként - a képzési és kimeneti követelményeknek megfelelően - gyakorlati vizsgamunka, vizsgaremek, vizsgamű vagy egyéb vizsgaprodukció megvalósítása vagy záródolgozat vagy portfólió elkészítése vagy határozható meg.

261. § A szakmai vizsga magyarul vagy részben vagy egészben idegen nyelven is megszervezhető. Az akkreditált vizsgaközpont biztosítja, hogy az általa megszervezett valamennyi szakmai vizsga tekintetében legyen lehetőség magyar nyelven szakmai vizsgát tenni. A nem magyar nyelven letett szakmai vizsga az államilag elismert nyelvvizsgával nem egyenértékű, azt nem helyettesíti.

90. Az Szkt. 93. § (2) bekezdés a) pontjához

262. § (1) Szakmai vizsgát február-március, május-június és október-november hónapban lehet tartani (a továbbiakban: vizsgaidőszak). A részsakma megszerzésére irányuló szakmai vizsgát az akkreditált vizsgaközpont által meghatározott időpontban lehet tenni.

(2) Az interaktív vizsgatevékenység országos központi vizsganapjait a szakképzésért felelős miniszter az általa vezetett minisztérium honlapján közzétett közleményében - a Kormány adott ágazatért felelős tagjának egyetértésével - határozza meg a szakmai vizsga tanévét megelőző tanév májusának utolsó munkanapjáig. A projektfeladat vizsgaidőpontját az akkreditált vizsgaközpont határozza meg.

(3) A szakképzésért felelős miniszter nemzetközi szerződés, egyezmény, megállapodás, annak hiányában viszonyosság alapján engedélyezheti, hogy a külföldi vizsgázó a vizsgaidőszaktól eltérő időben tegyen szakmai vizsgát.

263. § (1) A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az általa tanult szakma szakmai vizsgájára személyesen vagy meghatalmazott útján, írásban jelentkezik. A jelentkezési lapot az akkreditált vizsgaközpontokhoz kell benyújtani az akkreditált vizsgaközpont által meghatározott formában. A jelentkezési laphoz csatolni kell a szakmai vizsgával kapcsolatos kérelmeket és az ilyen kérelem alapjául szolgáló okiratok másolatát.

(2) A jelentkezési lap benyújtásának határideje

a) a február-márciusi vizsgaidőszak esetén a vizsgaidőszakot megelőző év december hónapjának első napja,

b) a május-júniusi vizsgaidőszak esetén a vizsgaidőszak éve február hónapjának tizenötödik napja,

c) az október-novemberi vizsgaidőszak esetén a vizsgaidőszak éve augusztus hónapjának utolsó munkanapja.

(3) A jelentkező a szakmai vizsga megkezdéséig igazolja, hogy a szakmai vizsgára bocsátáshoz szükséges, a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott feltételekkel rendelkezik. Ha a jelentkező a szakmai vizsga megkezdéséig nem teljesíti vagy nem igazolja, hogy megfelel a szakmai vizsgára bocsátás képzési és kimeneti követelményekben meghatározott feltételeinek, a jelentkezését törölni kell.

264. § (1) A szakmai vizsga vizsgatevékenységei alól - a jogszabályban vagy a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott kivétellel - felmentés nem adható.

(2) Mentésül a szakmai vizsga vagy a vizsgatevékenység letétele alól az a vizsgázó, aki országos szakmai tanulmányi versenyen, WorldSkills vagy EuroSkills versenyen a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott követelményt teljesítette és a versenyfelhívásban meghatározott helyezést, teljesítményt, szintet elérte. Az e bekezdésben meghatározott felmentés esetén a szakmai vizsga vagy a vizsgatevékenység eredménye jelesnek minősül.

- A 9. évfolyam után még a technikummal átjárható a rendszer, mivel mind az ágazati alapoktatás szakmai tartalma, mind az ágazati alapvizsga teljes mértékben megegyezik a szakképző iskolai és technikumi oktatásban. A közismeret esetében meg kell vizsgálni, melyek azok a tartalmak, amelyeket esetleg pótolni szükséges:
- Azok a 9. osztályos szakiskolai tanulók, akiknek az első félévben a magyar nyelv és irodalom, történelem és társadalomismeret, idegen nyelv, matematika, szakmai alapozás tantárgyakból kapott osztályzatuk átlaga eléri a 3,8-at, írásbeli szülői kérésre a második félévtől a szakközépiskolai tagozaton tanulhatnak tovább.
- A hároméves szakmai képzést követő sikeres szakmai vizsgával jogot szereznek arra, hogy általános műveltségüket tovább fejlesszék, esti tagozaton 2 év alatt érettségi vizsgát szerezhetnek.
- Az érettségi vizsgára és szakmai vizsgára jelentkezés, illetve vizsgára bocsátás feltételei megegyeznek a továbbhaladásra vonatkozó feltételekkel. Az érettségi és szakmai vizsga követelményeinek általában megfelelnek a szaktárgyi minősítés alapelvei is. A jelentkezés, illetve a vizsga elkezdésének feltétele a záró évfolyam eredményes befejezése az adott tantárgyból, illetve a tantárgy tanulására vonatkozó felkészülési követelmények teljesítése. A vizsgák szervezésének elveit a 100/1997. (VI. 13.) Korm. rendelet az érettségi vizsga vizsgaszabályzatának kiadásáról tartalmazza.
- A kollégiumunk az alapító okirat szerint 110 tanuló elhelyezését, gondozását teszi lehetővé. A tanulók felvételét a Szervezeti és Működési Szabályzat pontosítja, de annak ál-

landó eleme legyen: kizárt tanulót az intézmény nem vesz fel. A tanulócsoportok száma a jelentkezők számától függően alakítandó ki. A csoportok vezetésével megbízott oktatótanárok a tevékenységükért külön pótlékban részesülnek. A feladataikat az intézményvezető állapítja meg.

Tanulók átvétele

A tanulók átvétele

Iskolánkba való átvételre elsősorban azonos iskola típusból, technikumból vagy szakképző iskolából van lehetőség, azonos ágazat. A tanulók átvételére a tanév során bármikor lehetőség van.

- Az átvételhez kiskorú tanuló esetén a szülő írásbeli kérelme szükséges, az addigi tanulmányi eredményt igazoló bizonyítvány és/vagy ellenőrző. Átvétel esetén a szaktanárok tájékozódnak a tanuló ismereteiről és szükség szerint saját hatáskörben meghatározzák a hiányosságok pótlásának határidejét és ellenőrzésének módját.

Más iskolatípusból történő átvétel évfolyamisméltés nélkül :

9.évfolyamon legkésőbb október 30-ig jelentkezett, más iskola típusból érkező tanulót tudunk átvenni. Ekkor szaktanári irányítás mellett gondoskodunk a hiányosságok pótlásáról.

A tanuló átvételére lehetőség van évfolyamisméltéssel abban az esetben, ha a tanuló más iskola típusban, vagy ágazatban illetve szakképesítésben a 9. évfolyamot elvégezte, és a szülő ezt kifejezetten kéri. A tanuló ilyenkor 9. évfolyamon kezd.

Átvételét minden esetben orvosi alkalmassági vizsgálat előzi meg

A kollégiumi felvétel rendje

- A korábbi években kollégiumi tagsággal rendelkező tanulók, illetve szüleik május 31-ig kérhetik felvételüket a kollégiumba az intézmény jelentkezési lapján.
- Az intézmény június 15-ig értesíti őket a felvételtől.
- A kollégiumi elhelyezést az iskolába való jelentkezéssel együtt kell kérni.
 - Elutasítás esetén a jelentkezést követő 15 napon belül értesíti az intézmény a szülőket.
 - Felvétel esetén az iskolai beiratkozás napján kell jelentkezniük a kollégiumban felvételre.
- A beiratkozásra hozniuk kell a kedvezményes étkezésre jogosító igazolást.
- A felvételtől a kollégium vezetőjének meghallgatása után az iskola igazgatója dönt.
- A felvételnél előnyt élvez:
 - a hátrányos és veszélyeztetett helyzetű tanuló, akinek intézeti elhelyezése nagykorúsága miatt szűnt meg.
 - az a tanuló, aki tanulmányi kötelezettségének kollégiumi elhelyezés hiányában nem tud eleget tenni.
- A kollégiumi elhelyezés egy tanévre szól.
- Externátusi elhelyezésre abban az esetben van lehetőség, ha a kollégiumban nincs szabad férőhely.
- Szabad férőhely esetén tanév közben is felvételt nyerhetnek a tanulók.

A tanuló elhelyezésének, jogviszonyának megszűnési szabályai, eljárási rendje

Megszűnik a tanulói jogviszony:

- Ha a tanulót másik iskola átvette, az átvétel napján.
- A tankötelezettség utolsó éve augusztus 31. napján, ha a tanuló tanulmányait nem kívánja tovább folytatni.
- Az utolsó évfolyam elvégzését követő első vizsgaidőszak utolsó napján, ha a tanuló a szakképzésben nem kíván továbbtanulni.
- Az utolsó évfolyam elvégzését követő első szakmai vizsgaidőszak utolsó napján.
- Ha a tanuló tanulmányainak folytatására egészségileg alkalmatlanná vált, és az iskolában nem folyik másik megfelelő szakképzés, vagy a tanuló nem kíván továbbtanulni.
- A tankötelezettség megszűnése után – ha a tanuló írásban bejelenti, hogy kimarad – a bejelentés tudomásulvételének napján.
- **155. §** A tanköteles tanuló kivételével megszűnik a tanulói jogviszonya annak, aki egy tanítási éven belül igazolatlanul harminc foglalkozásnál többet mulaszt, feltéve, hogy a szakképző intézmény a tanulót, kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét legalább két alkalommal írásban figyelmeztette az igazolatlan mulasztás következményeire.
- **156. §** A tanköteles tanuló tanulói jogviszonya nem szüntethető meg, ha a többcélú szakképző intézmény más intézményegységében a tanuló tanulmányainak folytatására lehetőség van.
- A kizárás az iskolából fegyelmi határozat jogerőre emelkedésének napján.
- Annak a tanulónak, aki nem tanköteles, ha ugyanannak az évfolyamnak a tanulmányi követelményeit második alkalommal nem teljesítette, a tanév utolsó napján (augusztus 31.).
- nappali tagozaton annak a tanítási évnél a végén, amelyben betölti a 25. életévét,

A kollégiumi tagság megszűnik:

- a tanév utolsó napján,
- annak a tanulónak, akit fegyelmi úton kizártak az iskolából vagy a kollégiumból,
- akinek tagságát étkezési díjfizetési hátralék miatt az igazgató megszünteti (Ez esetben az illetékes Gyermekjóléti Szolgálat intézkedését kell kérni),
- aki a tagságáról lemond.

Az iskolából való távozás rendje

Amennyiben a tanuló jogviszonya bármely okból megszűnik, az alábbiak szerint kell eljárnia:

- a távozó tanuló – miután a szülő bemutatta a fogadó iskola befogadó nyilatkozatát – az iskola titkárságán megkapja a Kilépő lapot,
- az iskola könyvtárába vissza kell vinnie a kölcsönzött könyveket, és ezt a Kilépő lapon igazoltatnia kell,
- az iskola gazdasági irodájában lemondja az étkezést,
- bármilyen tartozása van az osztálya vagy az iskola felé, azt rendeznie kell,
- a titkárságon le kell adnia azt a Kilépő lapot, melyre a fenti igazolásokat beszerezte, és itt megkapja az Értesítést iskolaváltozásról nyomtatványt, mellyel a következő intézményben jelentkezhethet,

- a fogadó iskola visszaigazolása után a tanulót törlik a tanuló nyilvántartásból és egyúttal megküldik a fogadó iskolának a szükséges dokumentációt (bizonyítvány, egészségügyi törzskönyv, dolgozat füzetek).

Elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos terv

Az *elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátítása* tanírási órákon belül (osztályfőnöki, biológia és testnevelés óra, illetve természetismeret/egészségtan) és délutáni csoportfoglalkozásokon (T és B kategóriás jogosítvány megszerzésének alapfeltétele, hogy részt vegyenek és vizsgázzanak tanulóink) valósulhat meg.

Az iskolai elsősegélynyújtás oktatásának legfőbb célja:

Az elsősegélynyújtás oktatásának célja az elsősegély iránt érdeklődő és azt elsajátítani szándékozó diákok felkarolása. A célok közt nem csupán az elsősegély-nyújtás elméleti és gyakorlati ismereteinek számonkérése szerepel, hanem élettani, egészségvédelmi és számtalan egyéb területtel kapcsolatos kérdések is. Egészségtudatos magatartás kialakítása, felelősségteljes gondolkodásmód, érzékenység embertársaink iránt, holisztikus szemlélet, szociális képességek fejlesztése, internet használat stb.

- a korszerű elsősegély elsajátításának jelentőségét, saját ténykedésük lehetséges életmentő értékét
- az újraélesztés fogalmát és az időhatáraiból folyó emberi kötelezettséget
- az alapvető életműködések biológiai lényegét és funkcionális anatómiai áttekintését az alapvető életműködések legfőbb zavarait
- az újraélesztés ABC-jének értelmét
- az elsősegélynyújtás általános szabályait.

Tanár segítségével sajátítsák el:

- az életmentésre és elsősegélynyújtásra irányuló készséget, hozzáállást,
- az alapvető életműködések zavarainak felismerését,
- az újraélesztés ABC-jéből az „A” és „B” betűkkel kapcsolatos teendőket,
- a legfontosabb egyéb elsősegély-nyújtási tudnivalókat,
- a segélyhívás helyes módját.

Amennyiben biztosított a külső szakember bevonása: Legyenek képesek:

- a légút-biztosítás szabályos elvégzésre, hangsúlyozottan beleértve a stabil oldalfekvés önálló létesítését,
- a légzés, illetve a vérkeringés megszűnésének megállapítására,
- a szájból-orrba befúvásos lélegeztetés elvégzésére,
- egyszerű sebvédelemre és visszeres vérzés csillapítására,
- ütőerek nyomáspontjainak felkeresésére és ütőeres nyomókötés alkalmazására,
- balesetek, betegek megfelelő ideiglenes nyugalomba helyezésére.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításának érdekében · az iskola kapcsolatot épít ki az Országos Mentőszolgálattal, a Vöröskereszttel

- tanulóink bekapcsolódnak az elsősegélynyújtással kapcsolatos iskolán kívüli vetélkedőkbe,
- támogatjuk a oktatók részvételét 30 órás, elsősegély-nyújtási továbbképzésen.

Az elsősegély-nyújtási ismeretek a következő tantárgyakba épülnek be:

Komplex természettudományi tantárgy:

- rovarcsípések, légúti akadály, artériás és ütőeres vérzés, komplex újraélesztés.
- mérgezések, vegyszer okozta sérülések, savmarás, égési sérülések, forrázás, szénmonoxid mérgezés.
- égési sérülések, forrázás.

Testnevelés: magasból esés.

Alkalmazott módszerek, eszközök

- szituációs játékok,
- szerepjátékok,
- előadások, beszélgetések,
- filmek megtekintése.

Az Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium egészségfejlesztési programja

Az Szkt. 33. § (1) bekezdés 101. § A tanuló iskola-egészségügyi ellátására az iskolaegészségügyi ellátásról szóló miniszteri rendeletet alkalmazni kell.

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

(2) A szakképző intézmény mindennapos működésében kiemelt figyelmet kell fordítani a tanuló egészséghez, biztonságához való joga alapján a teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő

feladatokra, amelyek különösen:

- a) az egészséges táplálkozás,
- b) a mindennapos testnevelés, testmozgás,
- c) a testi és lelki egészség fejlesztése, a viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése,
- d) a bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése,
- e) a balesetmegelőzés és elsősegélynyújtás,

f) a személyi higiéné területére terjednek ki.

(3) A szakképző intézményben folyó teljes körű egészségfejlesztés figyelembe veszi a tanulók biológiai, társadalmi, életkori sajátosságait, beilleszthető a szakképző intézményben megvalósuló átfogó prevenciós programokba.

(4) A szakképző intézmény teljes körű egészségfejlesztéssel kapcsolatos feladatait koordinált, nyomon követhető és mérhető, értékelhető módon kell megtervezni a szakképző intézmény szakmai programjának részét képező egészségfejlesztési program keretében. Az egészségfejlesztési programot az oktatói testület az iskola-egészségügyi szolgálat közreműködésével készíti el.

(5) A szakképző intézmény az oktatón és az iskola-egészségügyi szolgálatot ellátó szakembereken kívül csak olyan szakembert vagy szervezet programját megvalósító személyt vonhat be kötelező

foglalkozás, egyéb foglalkozás vagy egyéb egészségfejlesztési és prevenciós tevékenység megszervezésébe, aki vagy amely rendelkezik az egészségügyért felelős miniszter által kijelölt

intézmény szakmai ajánlásával.

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

a) az iskolapszichológus,

b) az iskola-egészségügyi szolgálat, továbbá

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

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

Az egészség kiteljesedésére az alábbi négy feltétel együttes megléte adja a legnagyobb esélyt:

- ha az egyén képes integrálódni különböző közösségekbe,
- ha alkalmazkodni tud a változó terheléshez,
- ha individuális önállóságát megőrzi,
- ha képes megteremteni az összhangot a biogenetikai, fizikai, lelki és társadalmi lehetőségei közt.

A WHO meghatározása szerint „az egészségfejlesztő iskola elősegíti, hogy az iskola az élet, a tanulás és a munka egészséges színtere legyen”. Az iskolának jelentős szerepe van tehát abban, hogy a tanulók fent említett feltételeknek megfeleljenek és ezáltal egészségüket megőrizhessék.

Az iskolai egészségfejlesztés akkor hatékony, ha teljeskörű, tehát nem szűkül le egyik-másik beavatkozási területre, hanem mindegyik fő egészségkockázati tényezőt befolyásolja, az iskola mindennapi életében folyamatosan és rendszeresen jelen van, ha iskola minden tanulója és a teljes oktatói testület részt vesz benne, valamint, ha sikerül bevonni a szülőket és az iskola közelében működő, erre alkalmas civil szervezeteket, valamint az iskola társadalmi környezetét is.

Az iskola egészségnevelési- és egészségfejlesztési programjában kiemelet szerepet szánunk a TIE (teljeskörű iskolai egészségfejlesztés) koncepcióban megfogalmazott fő alaptevékenységnek:

- egészséges táplálkozás

- mindennapos testnevelés és egyéb testmozgás
- a testi és lelki egészség fejlesztése, a viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése
- a bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése
- a balesetek megelőzése és elsősegélynyújtás
- a személyi higiéné betartása

Jogszabályi háttér Az egészségnevelési- és fejlesztési program az alábbi jogszabályok és dokumentumok figyelembevételével készült:

- A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény
- 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet a nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról
- Nemzeti Alaptanterv
- A kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló 51/2012. (XII. 21.) számú EMMI rendelet
- A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014 (IV.30) EMMI rendelet
- A 1999. évi XLII. törvény a nemdohányzók védelméről és a dohány termékek fogyasztásának, forgalmazásának egyes szabályairól
- Az „Egészséges Nemzetért Népegészségügyi Program 2001-2010”
- Az „Egészséges Magyarország 2014-2020” Egészségügyi Ágazati Stratégia
- Egészség Évtizedének Johan Béla Nemzeti Programja
- EMMI ajánlás a teljes körű iskolai egészségfejlesztés (TIE) tevékenységeiről
- a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről
- 12/2020. (II.7) Kormány rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról

Helyzetelemzés

Az hogy, a diákok mit tartanak értéknek (idea, történelem, anyagi javak), az elsősorban a családtól függ, és ezt az iskola csak közvetve és csekély mértékben tudja befolyásolni. A gyermekük tanintézeteként a Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium választó családokat általánosságban a szellemi értékek iránt igényesség, a belülről fakadó és a külső elvárásoknak megfelelni akarás jellemzi. Ez a késztetés a fiatalokban feszültséget kelt. A feszültség nagyobb teljesítményre ösztönözi őket, amelynek eléréséhez mind több időt töltenek tanulással. A sok kötött elfoglaltság következménye a kiálatlanság, a nagyon kevés szabadidő, a mozgásszegény életmód.

Napjainkra jellemző, hogy a pubertástól a szociális befolyásolás ereje áthelyeződik a kortárs csoportra, és ezzel együtt a deviáns hatások és a médiák befolyása is megnő.

A zaklatott, túlhajszolt életmód velejárója a rendszertelen táplálkozás. A táplálkozás ahelyett, hogy élvezetes, megtervezett napirendi pont lenne a családok életében, kapkodva végrehajtott kötelező penzum: a kultikus élvezet a könnyen elérhető, kevés idő alatt kevés eszközzel elfogyasztható egyhangú táplálékfelvétellé silányul.

A diákok idejük nagy részét falak között élik. Keveset mozognak a természetben, nincs érzékük a természeti szépségek felismerésére, nem veszik észre a természetkárosítás jeleit. Az

életkor előre haladtával ez a helyzet romlik: a kisgyerekek még elkísérik szüleiket a családi üdülőbe, hobbytelekre. A nagyobbak már önálló programot csinálnak, többnyire a városban.

A környező településekről bejáró tanulók, bár sok időt töltenek utazással, természetközeli életet élnek. Ez jótékony hatással van mind az egészségükre, mind a természetről alkotott képükre, ismereteikre.

Az elmondottak indokolják az egészségnevelési és környezeti nevelési program létjogosultságát.

Az intézményben tágas terek, közlekedők, és tantermek mind rendelkeznek természetes megvilágítással, szellőztetési lehetőséggel, a tantermek bútorzata, az asztalok, székek mérete megfelel a középiskolások testi adottságainak. Az egészséges iskolai környezethez hozzátartozik a mellékhelyiségek, öltözők higiénikus volta. A fiatalok egészségnevelése kapcsán kiemelt szerepet kap a mozgás és a sport, ezt nagyban megnehezíti, hogy iskolánk nem rendelkezik tornateremmel, csak egy tornaszobával, ami segíti a sportra való nevelést, hogy rendelkezik kondicionáló teremmel, kültéri kézilabda pályával, foci pályával, kosárlabda palánkkal és távolugrópályával rendelkezik. Az udvar további részét fákkal, cserjékkel beültetett árnyékos zöld felület teszi ki, ahol pihenő padok teszik kényelmessé a tanórák közti szünetek idejének eltöltését, illetve lehetővé teszik szabadtéri tanórák szervezését is. Az iskola orvosi szobával nem rendelkezik. Intézményünk rendelkezik saját étkezővel és büfével, melyek az egészséges táplálkozással kapcsolatos egészségnevelés fontos színterei.

Tárgyi feltételek

A tantermek felszereltsége megfelel a törvényi előírásoknak. Az egészségnevelési tevékenységek megvalósításához szükséges eszközök többsége (pl. tantermi számítógépek, projektorok, sporteszközök, mérőeszközök stb.) rendelkezésünkre áll. Nehézséget jelent viszont a naprakész információk átadásához szükséges demonstrációs anyagok, szoftverek beszerzése, valamint a oktatók és diákok felkészültségét megalapozó szakkönyvek és folyóiratok biztosítása. Nem teljes körűen megoldott a továbbképzések és a külsős szakemberek bevonásával történő programelemek kapcsán felmerülő költségek finanszírozása.

Személyi feltételek

Az iskolavezetés elkötelezett a teljeskörű egészségnevelés megvalósításában, az oktatói testület minden tagja ismeri a tantárgyához kapcsolódó egészségnevelési- és fejlesztési területek követelményrendszerét. Kiemelten nagy szerep hárul az osztályfőnöki munkaközöség tagjaira és a testoktató tanárra, a gyermek- és ifjúságvédelmi felelősre és a diákönkormányzat munkáját segítő oktatóra. Kollégáink közül az elmúlt években többen vettek részt mentálhigiénés továbbképzéseken, mely nagyban elősegítheti az egészségnevelési munka hatékonyságát. Az iskolában az iskolaorvosi és védőnői ellátás rendszeresen igénybe vehető. Feladataik elsősorban a tanulók életkorhoz kötött vizsgálata, amely magában foglalja a testi, az érzelmi és intellektuális fejlődés követését, és a kóros elváltozások korai felismerését, de e mellett bevonhatók az egészségnevelési program bármely elemébe. Sajnos iskolapszichológus nem áll rendelkezésre. Szükség esetén egy – egy területen pályázati források igénybe vételével célzottan hívunk meg előadókat, szakembereket, ismeretei révén olyan területeken is adhat segítséget az oktatói testületnek, amelyek felismerése, problémakezelése speciális felkészültséget követel.

Teljeskörű egészségnevelés nem képzelhető el a szülői közösség bevonása nélkül. A szülők a diákok egészséges életvitelének cselekvő alakítói. A szülők véleményét a szülői értekezleteken, fogadóórák alkalmával ismerhetjük meg, ekkor gyűjthetjük össze a szülők által megfogalmazott problémákat, majd ezeket a felmerülő problémákat közösen – szülők, oktatók, diákok és más szakemberek együttműködésével - oldhatjuk meg.

Kapcsolati háló

Iskolánk kapcsolatban áll több az egészségnevelés és prevenció területén dolgozó, abban részt vállaló országos és regionális szervezettel, mint pl.:

- Magyar Vöröskereszt
- Encsi Rendőrkapitányság
- Család és gyermekvédelmi szolgálat

A program célcsoportja

A program elsődlegesen az intézményünkbe járó diákokat célozza meg, így a program tervezésekor figyelembe kell venni tanulóink korcsoporti jellemzőit, egészségügyi-, társadalmi- és szociokulturális háttérét is. Az iskola profiljából adódóan diákjaink jellemzően 14-21 éves korcsoportból kerülnek ki, többségük részben megfelelő családi háttérrel rendelkezik. Kiemelt figyelemmel kell kezelni a nehéz anyagi helyzetben, rendezetlen családi viszonyok között élő diákjainkat és külön figyelmet kell szentelni az esetleges SNI-s és BTM-es diákokra is. Egészségfejlesztési szempontból célcsoportnak kell tekinteni az intézmény minden dolgozóját, illetve programunkkal el kell érniük a szülőket is.

Célmeghatározás

A tanulók számára az iskola nem csak a tudás megszerzésének helyszíne, hanem személyiségfejlődésük, szociális fejlődésük helyszíne is egyben. Az itt kialakuló személyes kapcsolatok gazdagsága teszi az iskolát valódi életteli szinterré. Ezért is fontos az egészséges iskola megteremtése, mely nem csak külső körülményeiben, hanem szocializációs szerepében is olyan hely, ahol a diák otthon és biztonságban érezheti magát, ahol gondjait, örömeit megoszthatja, problémái megoldásához tanácsot és segítséget kérhet. Mivel a fiatalok hosszú éveket töltenek az iskolában, ebben időszakban érdemi hatást lehet gyakorolni a személyiségfejlődésükre, mely nagyban meghatározza az életmódjukban később kialakuló szokásaikat, viselkedési formákat, attitűdöket.

Célunk tehát, hogy a Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégiumában

- teljeskörű egészségnevelést biztosítson,
- egészséges környezetet teremtve elősegítse a tanulók és az oktatói testület és az itt dolgozók egészségének védelmét,
- megfelelő egészségügyi és prevenciószolgáltatásokat nyújtson, és támogassa az oktatók, az egészségügyi szakemberek, a szülők és a diákok egészségneveléssel, egészségfejlesztéssel kapcsolatos együttműködését.

Az egészségnevelés iskolai területei

A teljeskörű iskolai egészségfejlesztés az alábbi négy alapfeladat köré szerveződik, ezeken belül pedig több területen kell egészségnevelési tevékenységet folytatni.

Egészséges táplálkozás megvalósítása:

- az étkezés, táplálkozás egészséget befolyásoló szerepe
- a táplálkozás és egyes betegségek kapcsolata
- diéták, táplálékérzékenységek, táplálékallergiák
- lelki eredetű táplálkozási zavarok megelőzése, felismerése
- fogyasztóvédelem, a helyi termelés, helyi fogyasztás összekapcsolása
- divatok, reklámok, média hatása táplálkozásunkra

Egészségünk megőrzésében döntő fontosságú a korszerű táplálkozás megvalósulása.

- Elsősorban osztályfőnöki órákon tudatosítjuk ennek jelentőségét, igénybe véve szakemberek segítségét.
- Célunk, hogy minél több tanulónk vegye igénybe a menza szolgáltatásait.
- Az agrár szakmai órákon az étkezésben hasznos és fontos növényeket megismertetik a tanulókkal tanáraink.
- A minden évben megszervezésre kerülő egészségnap is lehetőséget biztosít az egészséges táplálkozás alapját szolgáló élelmiszerek megismerésére.

Mindennapi testnevelés megvalósítása:

- a mozgás fontosságának tudatosítása
- egészséges testtartás fontossága
- egészséges testkép kialakítása
- sport egészségügyi kockázatok, függőségek ismerete
- a testmozgás és az egészség, betegség kapcsolata
- a szervezet fejlődése és működése testmozgással és annak hiányában
- gerincvédelem, gerinckímélet.

A gyermekek érett személyiséggé válásának elősegítése:

- a barátság, a párkapcsolatok, a szexualitás szerepe az egészségmegőrzésben,
- a lelki egyensúly megteremtése
- személyes krízishelyzetek felismerése és stratégiák ismerete
- függőségek elkerülése
- személyes biztonság (közlekedés, önvédelmi technikák)
- a tanulási környezet alakítása
- a természethez való viszony, az egészséges környezet jelentősége, a környezeti ártalmak elkerülése
- az aktív szabadidő eltöltésének módjai
- a harmonikus párkapcsolat ideáljának kialakítása
- a családi életre való nevelés

Mentálhigiéniá - lelki egészségvédelem

- A hátrányos helyzetű, tanulási kudarcokkal küszködő, otthoni és iskolai meg nem értéstől szenvedő fiatalok érzelmi szálai lazák. A tanárnak a gyermek bizalmasává kell válnia, aki előtt szégyenkezés és szankcióktól való félelem nélkül megnyílhat. Legnagyobb felelőssége ebben az osztályfőnöknek és az ifjúságvédőnek van.
- Feladatot jelent az oktatói kollektíva számára, hogy a minden gyermekben benne rejlő, bármilyen irányban felbukkanó értékeket felszínre hozza, segítse a gyermeket ennek kibontakoztatásában amivel a frusztrált tanuló is sikerélményhez juthat.

- Hiba lenne mérlegelés nélkül eltüntetni a rossz tanulmányi eredményre hivatkozva épp attól a tevékenységformától, amelyet szeret és amelyben sikereket ér el.
- Az érzelmi labilitással küzdőkkel, a konfliktusokat elviselni kevésbé képesekkel, a személyes kapcsolatokat kialakítani és ápolni képtelenekkel toleránsnak kell lennünk. Mivel a oktató csak kivételes esetekben pszichológus, pszichiáter, ennél sokkal több nem várható el tőle. Az viszont igen, hogy ha felfedezi a kóros beilleszkedési zavart valamely tanítvány esetében, akkor megfelelő szakemberhez irányítsa őt.

Egészség-ismeretek hatékony, azaz készséggé válást eredményező oktatása:

- önmagunk és egészségi állapotunk ismerete
- a betegség és a gyógyulást segítő magatartás
- elsősegélynyújtás, gyógyszerhasználat
- a testi higiénia a szenvedélybetegségek elkerülése (dohányzás, alkoholfogyasztás, kábítószer használatának megelőzése)
- nem szerhez köthető függőségek elkerülése
- a családtervezési módszerek ismertetése
- az egészséges és biztonságos környezet kialakításának igénye

A személyi higiéniai szokások kialakítása

- Ezen a területen döntő jelentőségű a testnevelés órák és sportfoglalkozások, a tanüzemi gyakorlatok utáni tisztálkodási lehetőség biztosítása, ezen tevékenységek megfelelő öltözékben való űzése.
- Az ebéd előtti kézmosási lehetőség biztosítása a diákok számára.
- Az iskolai mosdók és WC-k állapotának megőrzése, kulturált használata.
- Az osztályfőnökök, a biológia- és testoktató tanárok különös gondot fordítanak a tisztálkodás fontosságának tudatosítására.
- A személyi higiénia, a mosakodás szokásainak, rendszerességének és alaposságának jelentőségét hangsúlyozzuk, elfogadtatjuk tanulóinkkal.

Baleset megelőzés, baleset elhárítás

- Az iskola gondoskodik a rábízott tanulók felügyeletéről, a nevelés és oktatás egészséges feltételeinek megteremtéséről, a tanulók baleseteket előidéző okok feltárásáról és megszüntetéséről.
- Testnevelés, szakmai gyakorlatok tantárgyakból év elején balesetvédelmi oktatásban kell részesíteni a tanulókat, melyről jegyzőkönyv készül.
- Veszélyes helyzet észlelése esetén a tanulók és dolgozók azonnali jelentési kötelezettséggel bírnak az iskola gondnoka vagy igazgatója felé.
- A baleset megelőzés részletes szabályait az iskola balesetvédelmi szabályzata, valamint Szmsz-e tartalmazza.

Az egészségnevelés iskolai szinterei

Az iskolai élet minden pontján meg kell jelennie az egészségnevelési elveknek, de kiemelten fontosak a következő szinterek:

- osztályfőnöki órák
- szaktantárgyi órák

- testnevelési órák
- szabadidős sporttevékenységek, sportkörök
- osztálykirándulások
- iskolai sportrendezvények – tanár-diák meccsek
- kiemelt rendezvények – Gazdász nap, Közismereti nap, Egészségnap
- iskolai egyéb rendezvények - szalagavató, iskolanapi programok, vetélkedők, versenyek, játékos programok
- DÖK és diák szervezésű rendezvények – túlélő túra

Módszerek

A hagyományos egészségoktató felvilágosítást fontosnak tartjuk és elsősorban az osztályfőnöki és biológia órák keretében valósítjuk meg, de teret kap alkalmoszerű rendezvényeink során is. A hagyományos egészségoktató felvilágosítást azért alkalmazzuk, mert több és helyes tudás helyes döntésekhez és az életvezetés helyes alakításához vezet. A hagyományos felvilágosítás azonban nem elegendő a tanulók viselkedésének a befolyásolására. Más, iskolán kívüli motivációk lényegesen erőteljesebbek és elemibbek lehetnek annál, semhogy pusztán az ismeretek átadása, kiigazítása révén érdemi eredményeket tudjunk elérni. A hagyományos egészségnevelés jellemző vonása, hogy általában egyoldalú közlési forma: a diákság aktív és személyes bevonása nélkül történik, a hatékonyság növelése érdekében az információ átadás során törekszünk az interaktivitásra és kerüljük kimutathatóan alacsony hatékonyságú elrettentő képek, információk bemutatását.

Rizikócsoportok felismerése

– az iskolaorvosi vizsgálatok során sor kerül a tanulók életkorhoz kötött kötelező szűrővizsgálatára, a túlsúllyal vagy mozgásszervi problémával küszködő diákok számára speciális kezelést, pl. gyógytornát biztosítunk. A testoktatók szintén végeznek felméréseket fittségi vizsgálatokat. A korai felismerés a pszichológiai problémákkal küzdő diákok, csoportok esetén is rendkívül fontos, ebben nagy szerepük van a tanároknak, osztályfőnököknek, akik tovább irányíthatják az érintetteket a szakintézmények felé.

Serdülőkori készségfejlesztő vagy önismereti foglalkozások –megfelelő felkészültség mellett a módszer jól alkalmazható osztályfőnöki órák keretein belül, de az önismereti fejlesztés jó színtere az egészségnap ilyen irányú foglalkozásai.

Kortárssegítés és bevonódás – a kortárshatás hatékonysága a prevenciós tevékenységek és az érzékenyítés kapcsán kiemelkedő fontosságú, ehhez nyújt segítséget, ha az ilyen irányú foglalkozásoknak, képzéseknek teret engedünk az egészségnevelés kapcsán is. A saját tapasztalatok szerzését és megosztást segíti az Iskolai Közösségi Szolgálat is.

Kiemelt egészségnevelési területek Dohányzás A bevezetett törvényi szigorítások ellenére diákjain körében továbbra is problémás terület a dohányzás és az ellene folytatott közdelem. Életkori sajátságának tekinthető, hogy a tizenévesek elsősorban szabadidős tevékenységeik keretén belül fogyasztanak dohányipari termékeket. Az országos statisztikai adatok szerint 15–18 éves lányok 14 százaléka dohányzik, ugyanebbe a korcsoportba tartozó fiúknak viszont csaknem a negyede.

Iskolánk tanulóinak körében a dohányzók aránya nagyjából az országos átlagot tükrözi. Egészségnevelési célunk ennek az aránynak, illetve a rászokás kockázatának csökkentése. A hagyományos egészségnevelési módszerek mellett kiemelt fontossága van a pozitív kortárshatás erősítésének. Az ismeretátadás során az elrettentés helyett a pozitív elkerülő attitűd meg-

erősítésre kell a hangsúlyt helyezni. A dohányzás témakörét egészségtan órák, osztályfőnöki órák, egyéb rendezvények során járjuk körbe.

Alkoholfogyasztás A WHO korábbi jelentése szerint globálisan a 15 évnél idősebb személyek átlagosan 6,2 liter tiszta alkoholnak megfelelő szeszesített fogyasztanak évente. A 15 éves, vagy annál idősebb magyar népesség ennek a kétszeresét fogyasztja. A hazai elkeserítő adatok még inkább szükségessé teszik, hogy tanulóink körében széleskörű egészségnevelési intézkedéseket tegyünk annak érdekében, hogy az alkoholfogyasztás és az abból származó egészségügyi következmények, ártalmak mértéke csökkenjen a fiatalok körében. Célunk, hogy diákjain sokrétű információhoz jussanak ahhoz, hogy elsajátíthassák a kulturált és mértékletes alkoholfogyasztás szabályait, felismerjék magukon és embertársukon az esetleges alkoholmérgezés tüneteit, tudják, hogyan juthatnak, illetve segíthetnek másoknak megfelelő segítséghez jutni akut, vagy idült alkoholprobléma esetén.

Legális és illegális kábító- és tudatmódosító szerek - Drogstratégia A 2013-ban hatályba lépett Nemzeti Drogellenes Stratégia alapvető szemléleti kerete „az egészség és az egészséget támogató folyamatok, illetve az ezekhez vezető személyes, közösségi, környezeti feltételek erősítése”. A Stratégia kimondja, hogy az „egészség, az egészséges életmód, mint érték és erőforrás minél több ember számára váljon követhető és követendő mintává”. Ezáltal „várható egy olyan társas környezet kifejlődése, amelyben jelentősen kisebb a legkülönbözőbb függőségi, illetve a lelki egészséget és az életvezetést negatívan érintő problémák kialakulásának lehetősége”. A Stratégia a prevencióval kapcsolatban 10 szintéren határoz meg feladatokat, melyek egyike a köznevelési rendszer, így iskolánk működésének is szerves részét képezi az ilyen irányú prevenciós tevékenység.

Az ESPAD 2015-ös adatai szerint a kutatásukban megkérdezett 9-10. évfolyamos diákok 26,8%-a vallotta, hogy fogyasztott már életében valamilyen tiltott vagy legális drogot. A fiúk 25,9%-a, a lányoknak pedig 27,6%-a fogyasztott már valamilyen visszaélésre alkalmas szert élete során. Csaknem minden ötödik diák próbált már tiltott szert, minden hatodik vett be gyógyszert orvosi javaslat nélkül, és minden tizedik kipróbált már valamilyen, a piacon újonnan megjelenő designer drogot. Mivel korábban átfogó helyi felmérés nem készült, abból kell kiindulnunk, hogy iskolánk diákjainak érintettsége vélhetően tükrözi az országos átlagot.

Iskolánk munkája során szem előtt tartja a Nemzeti Drogellenes Stratégiában megfogalmazott - az iskolai egészségnevelés keretein belül feladatot adó – prioritásokat, melyek a kábítószer-megelőzéssel kapcsolatban a következők:

- Szermentes életformát népszerűsítő programok számának növelése;
- A teljes körű iskolai egészségfejlesztési programok 2022-re érik el a tanulók 50%-át;
- A kábítószereket kipróbáló és alkalmasszerűen használó serdülők aránya az adott korosztályon belül csökkenjen 10%-kal;
- Csak szakmai ajánlással rendelkező és minőségbiztosítási rendszert tartalmazó egészségfejlesztési programok valósulhassanak meg Magyarországon, beleértve ebbe a köznevelési intézmények tevékenységét is;
- A lelki egészség fejlesztését, az alkoholprobléma és más viselkedési függőségek kezelését célzó stratégiákat és programokat hangolják össze a drogellenes stratégiával.

Ennek megfelelően az iskola tanórai és tanórán kívüli foglalkozásainak és rendezvényinek keretén belül – amellett, hogy szermentes, biztonságos környezetet biztosítunk - törekszünk jó

és a diákok számára is vonzó alternatívákat nyújtani. Iskolánk szakmai programja gazdag olyan programokban (kirándulások, táborok, sport-, szakmai- és diákrendezvények stb.), melyek szerhasználat nélkül is egészséges izgalmakhoz, élményekhez juttatják a tanulókat. Szemléletes és testközeli élményekkel (előadások, beszélgetések, filmek, színházi előadások, személyes példamutatás stb.) szeretnénk elérni, hogy a szer kipróbálók száma csökkenjen, az első kipróbálás időpontja kitolódjon, vagy be se következzen. Szemléletformáló módszerekkel szeretnénk elérni, hogy a szerhasználat a már fogyasztók körében ritkuljon. A drogokkal kapcsolatos egészségnevelési tevékenységek az egyes korosztályoknak megfelelő módon, más területekkel összehangoltan és az iskola összes diákjának elérésével zajlanak. A preventív tevékenység mellett feladat még a korai felismerés, kezeléshez segítség, kárenyhítés és a nyomon követés is. Az osztályfőnökökön túl jelentős szerep hárul a szaktanárookra, a védőnőre, iskolaorvosra, pszichológusra is. Ahhoz, hogy a rendszer további tagjaihoz eljussanak az érintettek, fontos a diákokkal olyan bizalmi viszonyt kiépíteni, ahol a problémák hamar felszínre kerülhetnek, ez csak nyílt és elfogadó légkörben valósulhat meg, ahol a drog nem tabu téma.

A hatékonyság fokozásának érdekében tájékoztatás és ismeretterjesztés útján elő kell segíteni a szülőkkel való szorosabb együttműködést. Ennek elsődleges szinterei a szülői értekezletek fogadóórák és családi rendezvények. A szülői kör bevonása alapozhatja meg, hogy az iskolai keretekben megvalósuló törekvések az iskola falain túl, a tanulókat körülvevő családi körben is érvényesülhessenek.

Az oktatói testület szakirányú továbbképzése és érzékenyítése alapfeltétele a célok megvalósulásának. Ennek érdekében az egészségnevelési program felelősei folyamatosan tájékoztatják kollégáikat a lehetőségekről, szakmai szervezetek tevékenységeiről, felhívásairól. A tájékoztatás mindenki számára hozzáférhető helyen (faliújság, honlap, könyvtár, értekezletek, diákfórumok: zárt csoportok, facebook stb.) és formában kell, hogy megvalósuljon.

Rövidtávú egészségnevelési célkitűzések

| Célkitűzés | Helyzetértékelés | Feladat | Módszer | Elvárt eredmény |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A tanulók táplálkozási szokásainak javítása. | Az iskolában szervezeten működő közétkeztetés által biztosított meleg ebédet kevesen veszik igénybe, diákjaink zöme nem ebédel, vagy más módon oldja meg ezt a főétkezést. | Egészséges étrend propagálása, elfogadtatása diákjaink körében | előadás, tájékoztatás, beszélgetés, tudatosítás, vita | Csökken azon tanulók száma, akik nem esznek meleg ételt a nap folyamán. Csökken a csökkentett cukor, zsír és sótartalmú ételeket elutasítók száma. |

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tudatos élelmiszer vásárlás szokásainak kialakítása diákjaink körében. | A diákok vásárlási szokásai jobbra impulzívok, élelmiszer választásuk gyakran nem életkoruknak és testi igényeiknek megfelelő. | Iskolai büfé választékának javítása, korcsoport biológiai igényeihez igazítása. A diákok vásárlási szokásainak fejlesztése. | egyeztetés, meggyőzés, minta állítás, beszélgetés, tudatosítás | Csökken a koffein tartalmú, magas cukortartalmú folyadékok fogyasztása. Csökken a magas szénhidrát tartalmú édességek és a csipsz félék fogyasztása. |
| Lelki eredetű táplálkozási zavarok megelőzése, korai felismerése | Az iskola tanulói között az utóbbi években megemelkedett a táplálkozási zavarokkal küzdők száma. A betegség jeleit az érintett kortársai, baráti köre nagyobb eséllyel detektálhatja, mint a oktatók, szülők. | A tanulók ezen szembeni előítéleteinek, tévhiteinek felszámolása. A kortársak felkészítése a betegség gyanúja esetén szükséges segítő teendőkre. betegségekkel | előadás, tájékoztatás, beszélgetés, tudatosítás, szerepjáték | A veszélyeztetett tanulók hamarabb kerülnek a segítő személyek látókörébe, korábban indulhat meg az egészségügyi és pszichológiai kezelés, ezáltal csökken a súlyosabb esetek száma. |
| Egészségkárosító étrendű diétát folytató tanulók számának csökkentése. | A serdülőkorú gyerekek egy részének nagyon fontos természetes testalkatuk módosítása. A lányok inkább a súlycsökkentés, míg a fiúk az izomnövelés érdekében követnek gyakran ártalmas étrendi előírásokat. | Képesse kell tenni a diákokat, hogy különbséget tudjanak tenni jó és káros étrendek között. Elfogadóbbá kell tenni a gyerekeket saját és társaik testi adottságaival szemben. | előadás, vita, tájékoztatás, beszélgetés, tudatosítás példa állítás, pozitív megerősítés | Növekedjen az elfogadóbb, magasabb szintű önismerettel és önbecsüléssel, egészségesebb énképpel és testképpel rendelkező fiatalok száma. |

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A jelenleginél több diák válasszon szabadidős tevékenységnek szabadban végzett sporttevékenységet, mozgásos játékot, vagy természetjárást.</p> | <p>A tanulók napjuk jelentős részét töltik a négy fal között, illetve gépjárműben, vagy tömegközlekedési eszközön. Ez a mozgásszegény napirend nem kedvez szervezetük optimális fejlődésének.</p> | <p>A mozgás fontosságának tudatosítása, a mozgás szervezet fejlődésére gyakorolt pozitív hatásainak megismertetése a diákokkal, és pozitív attitűd kialakítása a szabadidős tevékenységekkel szemben.</p> | <p>tájékoztatás, szemléltetés, példa állítás, pozitív megerősítés, bemutató,</p> | <p>Magasabb résztvevői létszám a tömegsport- és sportszakköri foglalkozáson, iskolai szervezett túrákon, nyári- és sítáborokban.</p> |
| <p>Gerincbántalmak, testtartási- és ízületi problémák korai felismerése és megelőzése diákjaink körében.</p> | <p>Napjaink fiataljainak mozgásszegény életmódjából adódóan a gerincet érintő elváltozások magasabb arányban jelennek meg a gyerekeknél. Ezt súlyosbítja, ha a fokozott okostelefon használat miatt hosszú időn át kényszertartásban van a fej és a vállöv, túlterhelődnek a csukló és kézfej ízületei.</p> | <p>Az iskolaorvosi vizsgálatok rendszeres ismétlése, célirányos gyakorlatok bevezetése testnevelési órákon, gyerekek tájékoztatása a kockázati tényezőkről, és az elváltozások korai tüneteiről.</p> | <p>szűrővizsgálatok, mérések, tájékoztatás, tudatosítás, szemléltetés</p> | <p>Kevesebb tanulónál alakul ki komolyabb kezelést igénylő elváltozás, több tanuló ismeri és tartja be a mobil eszközökhöz kapcsolódó egészségmegővő szabályokat</p> |
| <p>Diákjaink dohányzási, alkohol- és drogfogyasztási szokásainak feltérképezése, rendszeres monitorozása.</p> | <p>A hatékony egészségnevelés megvalósításához elengedhetetlen a célcsoport szokásainak, érintettségének ismerete, meghatározott időközönkénti felmérése.</p> | <p>Információgyűjtés a tanulók tájékozottágáról, érintettségéről.</p> | <p>kérdőív</p> | <p>Átfogóbb ismeretre teszünk szert tanulóink attitűdjéről, érintettségéről, mely eredmények az egészségnevelési tevékenységünk fejlesztéséhez.</p> |

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A oktatói testület egészségnevelési kompetenciáinak növelése. | A oktatói testület elkötelezett az egészségnevelési program mellett, de a visszajelzések alapján a kollégák egy részének gondot okoz egyes területek szakszerű kezelése. | Fel kell térképezni a szóba jöhető továbbképzések lehetőségét, biztosítani kell a kollégák számára a módszertani- és szakmai szakanyagok hozzáférési lehetőségét. | Információgyűjtés, tájékoztatás, megbeszélés | Növekszik az oktatók hozzáértése, pozitív megerősítést és visszajelzést kapnak, mely növeli elköteleződésüket és aktivitásukat az egészségnevelés területén. |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Az Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium oktatási programja

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

Szkt. 19. § [A szakképző intézmény tevékenysége]

(1) A szakképző intézményben a szakmajegyzékben meghatározott szakmára felkészítő szakmai oktatás és szakképesítésre felkészítő szakmai képzés folyik. A szakmai oktatás a képzési és kimeneti követelmények alapján

- a) ágazati alapoktatásban és
- b) szakirányú oktatásban

történik. A szakmai oktatás keretében - ha e törvény vagy a Kormány rendelete eltérően nem rendelkezik - az ágazati alapoktatással és a szakirányú oktatással párhuzamosan vagy attól függetlenül a közismereti kerettanterv szerinti oktatás folyik.

(2) A szakmai vizsgára történő felkészítés a szakképző intézmény feladata, amely a kötelező foglalkozások keretében történik. A szakmai vizsgára történő felkészülést a szakképző intézmény választható foglalkozások biztosításával is segíti. A szakmai vizsgára a képzési és kimeneti követelmények szerinti felkészítésért a szakképzési munkaszerződéssel rendelkező tanuló, illetve képzésben részt vevő személy tekintetében az e törvényben meghatározott feltételek szerint a duális képzőhely a szakképző intézménnyel közösen felel.

(3) A szakképző intézmény a tevékenységét minőségirányítási rendszer alapján végzi.

(4) A szakképző intézményben a szakmai oktatást előkészítő évfolyam előzheti meg. Az előkészítő évfolyamon

a) a technikum nyelvi előkészítést,

b) a szakképző iskola

ba) a szakma megszerzéséhez szükséges kompetenciák tekintetében történő orientációs fejlesztést, illetve

bb) dobantó program keretében alapkompétencia-fejlesztést folytathat.

(5) A szakképző intézmény tizedik évfolyamán a nappali rendszerű szakmai oktatásban tanulói jogviszony keretében részt vevő tanuló szövegértési és matematikai eszköztudás fejlődését az Nkt. szerint kell mérni és értékelni.

20. § [A technikum szakképzési tevékenysége]

(1) A technikumnak

a) az általános műveltséget megalapozó, az érettségi vizsgára és a szakmai vizsgára felkészítő, valamint a szakirányú felsőfokú iskolai továbbtanulást vagy munkába állást elősegítő, illetve

b) érettségi végzettséggel kizárólag szakmai vizsgára felkészítő, a szakmajegyzékben meghatározott számú évfolyama van.

(2) A technikum kizárólag érettségi vizsgára történő felkészítést is folytathat. Az ilyen felkészítésnek két évfolyama van, és az a nappali rendszerben nem szervezhető meg.

21. § [A szakképző iskola szakképzési tevékenysége]

(1) A szakképző iskolának

a) az adott szakma megszerzéséhez szükséges közismereti oktatást és szakmai oktatást magában foglaló, illetve

b) érettségi végzettséggel kizárólag szakmai vizsgára felkészítő, a szakmajegyzékben meghatározott számú évfolyama van.

Az Szkt. 12. § értelmében a szakképző intézményben a oktató és oktató munka a szakképzésben kötelezően alkalmazandó programterv és a programterv alapján kidolgozott szakmai program szerint folyik. A programterv és a szakképző intézmény szakmai programjának tartalmi elemeit az Szkr. az alábbiak szerint határozza meg. Szkr. 13. § (1) A programtervet a képzési és kimeneti követelmények alapján – a Kormány adott ágazatért felelős tagjának egyetértésével – a szakképzésért felelős miniszter dolgozza ki és az Szkt. 11. § (2)–(4) bekezdése szerint teszi közzé. A szakma azonosítására szolgáló alapadatokon kívül a programterv tartalmazza.

Szkt. 73. § [A közismereti oktatás] (1) A szakképző intézményben a közismereti oktatás a közismereti kerettanterv szerint folyik. (2) A szakképző intézmény a közismereti kerettanterv alkalmazása során az ágazati alapvizsga követelményeire tekintettel a közismereti tantárgyak témaköreit, tartalmát és óraszámait – az Nkt. 1. 6. mellékletében meghatározott heti időkeret és a tananyagtartalom megtartásával – évfolyamok között átcsoportosíthatja.

A módosított Nemzeti alaptantervet tartalmazó 11/2012. (VI.4.) Kormány rendelet alapján iskolánk oktatási programjában a kötelező tanítási órák keretében tanított közismerti tantárgyak tananyagai és követelményei teljes egészében megegyeznek az oktatási miniszter által kiadott kerettantervekben meghatározott tananyaggal és követelményekkel.

2020. szeptember 1-től:

| Óratervezet a kerettantervekhez – 9-13 évfolyam | | | | | |
|--------------------------------------------------------|------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------|
| Technikum | Mezőgazdasági ágazata | | | | |
| Tantárgyak | 9.évf. | 10.évf. | 11.évf. | 12.évf. | 13.évf. |
| Magyar nyelv és irodalom | 4+1 | 5 | 3+1 | 3+2 | 0+2 |
| Idegen nyelvek | 4+1 | 4 | 3+1 | 3 | 3+1 |
| Matematika | 4+1 | 4+1 | 3+1 | 3+1 | 0+2 |
| Történelem | 3 | 3 | 2 | 2 | 0+1 |
| Állampolgári ismeretek | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Digitális kultúra | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Testnevelés | 4 | 4 | 3 | 3 | 0 |
| Osztályfőnöki | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Kötelező komplex természettudományos tantárgy * | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Biológia | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| Érettségire felkészítő tantárgy | 0 | 0 | 2: Magyar nyelv és irodalom 1 óra és Idegen nyelv 1 óra | 2: Magyar nyelv és irodalom 1 óra + Matematika 1 óra | 0 |
| Pénzügyi és vállalkozói ismeretek | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| Összes közismereti óraszám | 27 | 25 | 20 | 20 | 10 |
| Ágazati alapoktatás | 7 | 9 | 0 | 0 | 0 |
| Szakirányú oktatás | 0 | 0 | 14 | 14 | 24 |
| Tanítási hetek száma | 36 | 36 | 36 | 36 | 31 |
| Rendelkezésre álló órakeret | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 |

*Komplex természettudományos tantárgy keretein belül: Biológia, Földrajz és Kémia

A szabadsáv terhére növeltük a kötelező és választható érettségi tárgyak óraszámát.

Tantárgyi struktúra és óraszámok a szakgimnáziumban:

Érvényes a 2018-2019-es tanévtől kifutó rendszerben. A választott kerettanterv tantárgyait és kötelező minimális óraszámait az alábbi táblázatok tartalmazzák. 51/2012. (XII.21.) EMMI rendelet I. táblázata alapján.

| Óraterv a kerettantervekhez – 9-13 évfolyam | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Szkgimnázium | | | Mezőgazdasági XXXIII. ágazata | | |
| Tantárgyak | 9.évf. 2018/2019 | 10.évf. 2019/2020 | 11.évf. 2020/2021 | 12.évf. 2021/2022 | 13.évf. 2022/2023. |
| Magyar nyelv és irodalom | 4 | 4 | 4 | 4 | - |
| Idegen nyelvek | 4 | 4 | 4 | 4 | - |
| Matematika | 3 | 3 | 3 | 3 | - |
| Történelem | 2 | 2 | 3 | 3 | - |
| Etika | | | | 1 | |
| Informatika | 2 | 2 | - | - | - |
| Művészetek (dráma és tánc) | 1 | - | - | - | - |
| Testnevelés | 5 | 5 | 5 | 5 | - |
| Osztályfőnöki | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| Kötelező komplex természettudományos tantárgy | 3 | - | - | - | |
| Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy * | 2 | 2 | 2 | - | |
| Kötelezően választható tantárgy ** | - | - | 2 | 2 | |
| Pénzügyi és vállalkozói ismeretek | | 1 | | | |
| Érettségire épülő (fő) szakképesítés | 8 | 12 | 0,5+0,5 | 9,6+0,4 | 31 |
| Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés (Állattartó szakmunkás) | - | - | 10 | 1,5+0,5 | - |
| Ágazati szakmai kompetencia fejlesztése*** | | | | | |

| | | | | | |
|------------------------------|----|----|----|----|----|
| Szabadon tervezhető órakeret | - | - | - | - | 4 |
| Rendelkezésre álló órakeret | 35 | 36 | 35 | 35 | 35 |
| Tanítási hetek száma | 36 | 36 | 36 | 31 | 31 |

*A szakgimnáziumok helyi tanterveibe beépítendő, az egyes ágazatokhoz kapcsolódó természettudományos tantárgy: **Biológia**

Érettségi tantárgy, idegen nyelv, Természettudományos tantárgy (Kötelezően választható természettudományos tantárgy: fizika vagy kémia), informatika, Szakmai tantárgy vagy **Katonai alapismeretek

*** A szakgimnázium, a főszakképesítés tanítására biztosított órakereten túli órakeretben, a szakmai képzés során **legalább két tanulási lehetőséget ajánl fel** tanulói számára választás céljából. Az intézmény a szakképzési kerettantervben a szakképzési évfolyamon megszerezhető **főszakképesítés órakerete mellett** az alábbi elemekből a **helyi tantervében szabadon állíthatja össze a teljes órakeretet kitöltő képzést**. A tanulónak ajánlott javaslatok között **a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét biztosítani kell.**

- a) mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés
- b) a tanulóval tanulószerveződést kötött gyakorlati képzést folytató szervezet által – az Szt. 42. § (2) bekezdésére figyelemmel – összeállított és a gazdasági kamara által elfogadott szakmai program alapján folytatott tanulószerveződéses gyakorlati képzés
- c) ágazati szakmai ismeretekhez közvetlenül kapcsolódó, azt alapozó közismereti tárgy vagy tananyagtartalom, szakmai idegennyelvi, szakmai informatikai ismeretek, digitális íráskészség erősítése,
- d) etikus vállalkozói ismeretek, jogi, közgazdasági és pénzügyi ismeretek megerősítése
- e) ágazati szakmai vagy ahhoz közvetlenül kapcsolódó, azt alapozó közismereti érettségi tárgyra, vagy emelt szintű érettségire történő felkészítés
- f) az a)–g) pontok mellett fent maradó órakeretben, de legfeljebb a teljes órakeret húsz százalékában a tanult tantárgyak körében tudásmegegerősítés, gyakorlás
- g) **a főszakképesítés magasabb színvonalon történő elsajátítását elősegítő, ágazati szakmai kompetenciákat, készségeket erősítő képzés, például:**
 - Szakmai kommunikáció 3 óra
 - Szakmai számítások 3 óra
 - Elsősegélynyújtási ismeretek 3,5 óra

Az előzetesen felsorolt kínálati kosárból, hogy melyik tárgy oktatására fordítódik a fennmaradó óraszám azt a 9-10. osztályban bemeneti mérés alapján dönti el a oktatótes-

tület. A választható tantárgyak tananyagtartalmát és értékelési rendszerét a szakmai program részletesen tartalmazza.

A 10. osztályos tanulók és szülők április 30-ig nyilatkoznak a mellék-szakképesítés választásával kapcsolatban. Azok a diákok, akik nem választják a mellék-szakképesítést a kompeten-
ciamérés eredményei alapján a oktatótestület az ágazati szakmai kompetencia, készségek erő-
sítő képzés keretében a szakmai kommunikáció és szakmai számítások és elsősegélynyújtási
ismeretek tantárgyait építette be a szakmai programjába.

2020. szeptember 1-től

| Óratervezet a kerettantervekhez – 9-11. évfolyam | | | |
|---------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------|--------------------|
| Szakképző Iskola | | Mezőgazdasági ágazata/Vendéglátás, | |
| turizmus ágazat | | | |
| Tantárgyak | 9.évfolyam | 10.évfolyam | 11.évfolyam |
| Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom | 2 | 2 | 2 |
| Idegen nyelv | 2 | 1+1 | 1 |
| Matematika | 2 | 2 | 1 |
| Történelem és társadalomismeret | 3 | 0 | 0 |
| Természetismeret | 3 | 0 | 0 |
| Testnevelés | 4 | 1 | 1 |
| Osztályközösség-építő Program | 1 | 1 | 1 |
| Pénzügyi és munkavállalói ismeretek | 0 | 0 | 1 |
| Összes közismereti óraszám | 17 | 7 | 7 |
| Ágazati alapoktatás | 16+1 | 0 | 0 |
| Szakirányú oktatás | 0 | 25+1 | 25+2 |
| Tanítási hetek száma | 36 | 36 | 31 |
| Rendelkezésre álló órakeret/hét | 34 | 34 | 34 |

A szabadsáv terhére növeltük az ágazati alapoktatást és a szakirányú oktatást. Az első három évfolyam, az adott szakképesítés megszerzéséhez szükséges közismereti képzést és szakmai elméleti és gyakorlati oktatást magában foglaló szakképzési évfolyam.

Érvényes a 2018-2019-es tanévtől kifutó rendszerben. A választott kerettanterv tantárgyait és kötelező minimális óraszámait az alábbi táblázatok tartalmazzák. 51/2012. (XII.21.) EMMI rendelet I. táblázata alapján.

Választott kerettanterv a szakközépiskolák 9-13. évfolyama számára

Kerettantervek a képzés első három évfolyama számára

A közismereti és szakmai órák aránya

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

Az első három évfolyam, az adott szakképesítés megszerzéséhez szükséges közismereti képzést és szakmai elméleti és gyakorlati oktatást magában foglaló szakképzési évfolyam.

Célok, feladatok

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

A szakközépiskola további célja, hogy az egyes integrált tartalmakat hordozó műveltségterületek segítségével érvényesítse a közismereti és szakmai tananyagok interdiszciplináris és problémaközpontú szemléletét és szervezését; valamint a tartalmak feldolgozása, elsajátítása során a köznevelési törvényben előírtaknak megfelelően érvényesüljön a Nemzeti alaptantervnek a tanulásról és a tanulásszervezésről kialakított felfogása.

Az egyes műveltségterületek témakörei, témái a valóság problémáit és az azok felismeréséhez, megértéséhez, kezeléséhez szükséges tudásokat, képességeket is a mindennapi élet kontextusába helyezik, kiemelve ezzel a társadalmilag releváns, alkalmazható tudás fontosságát.

A szakközépiskola első három évfolyamán szakképesítés megszerzéséhez szükséges közismereti képzés, valamint szakmai elméleti és gyakorlati oktatás folyik; további két évfolyamon pedig érettségi vizsgára való felkészítő képzés. Utóbbi megteremti a középfokra ala-

pozott szakképzés, a felsőfokú továbbtanulás, a munkaerőpiacon történő előnyösebb elhelyezkedés lehetőségét is.

A közismereti és szakmai órák aránya

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

Célok, feladatok

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

A további célja, hogy az egyes integrált tartalmakat hordozó műveltségterületek segítségével érvényesítse a közismereti és szakmai tananyagok interdiszciplináris és problémaközpontú szemléletét és szervezését; valamint a tartalmak feldolgozása, elsajátítása során a köznevelési törvényben előírtaknak megfelelően érvényesüljön a Nemzeti alaptantervnek a tanulásról és a tanulásszervezésről kialakított felfogása.

Az egyes műveltségterületek témakörei, témái a valóság problémáit és az azok felismeréséhez, megértéséhez, kezeléséhez szükséges tudásokat, képességeket is a mindennapi élet kontextusába helyezik, kiemelve ezzel a társadalmilag releváns, alkalmazható tudás fontosságát.

Szemponatok a tanulók értékeléséhez

A tanuló továbbhaladásának követelményeit az egyes iskolák szakmai programja tartalmazza.

A tanulói teljesítmények értékelésének a középiskolai szakaszban továbbra is három fő célja van: visszajelzést nyújtani az előírt tananyagban elért előrehaladásról és a diákok erős és gyenge pontjairól, hozzájárulni a nyelvtanulási motiváció fenntartásához és további erősítéséhez; valamint erősíteni a tanulók reális önértékelését. Negyedik értékelési szempontként eb-

ben az oktatási szakaszban belép az egyre önállóbb, öntevékenyebb nyelvtanulás és nyelvhasználat, amelyet a teljesítmény értékelésével bátorítani kell.

A kerettantervi célok között a korábban elsőbbséget élvező beszédértés- és beszédképesség-fejlesztés helyett a 9-13. évfolyamokon a nyelvtudás fejlesztése a mind a négy készségterületen komplexen történik. Az értékelés ebben a szakaszban mind a négy alapkészségre egyaránt kitér. Alapelve, hogy értékeléskor a tanár mind a tanórai, mind a tanórán kívüli tanulói teljesítményeket értékelje. Az értékelés elsődleges célja ne a negatívumok kiemelésére, hanem a teljesítmény, hozzáállás, motiváltság, öntevékenység javulására koncentráljon.

A tanulói teljesítmény értékelésének nem elsődleges formája a célirányos számonkérés, sokkal inkább az egyes idegen nyelven végzett egyéni, páros vagy csoportos tevékenységek minősítése. A gyengébben teljesítő diákoknak több alkalmat kell biztosítani arra, hogy fejlődésükről számot adjanak.

Feltétlenül kerülni kell a hagyományos „felelés” jellegű számonkérést, mivel ez egyértelműen hozzájárul a gátlások erősödéséhez.

Ebben a korban a tanulók önértékelése már igen fejlett, tisztában vannak saját erős és gyenge pontjaikkal, így egyre inkább felelőssé válnak saját nyelvtudásuk fejlesztéséért.

A teljesítmények értékelésekor továbbra is *fontos alapelve*: a nyelvi készségeket, a használható nyelvtudást fejlesszük és értékeljük, szemben a nyelvről való ismeretekkel.

A teljesítmények értékelésének és a folyamatos önfejlesztésnek elengedhetetlen feltétele, hogy a *diákokat ne csak megtanítsuk nyelvet tanulni, hanem fokozatosan kialakítsuk bennük az igényt arra, hogy az idegen nyelvet önállóan és természetesen használják*. Váljon az idegen nyelvi kommunikáció életük részévé a nyelvhasználat minden területén. Alakuljon ki bennük az az igény, hogy egyes idegen nyelvi kudarcaikat ki tudják elemezni, és a tanár segítségével kezelni tudják. Tudjanak önállóan fejlődni. Egyértelműen tudatosuljon bennük, melyik nyelvtanulási stratégiának, tevékenységnek mi a célja, mi a várható kimenete, és ők maguk mit tehetnek esetleges problémáik megoldásáért. Mivel a nyelvtanulás során gyakori az egyéni különbségekből fakadó változatos teljesítmény, a diákoknak egyénre szabott stratégiákat kell alkalmazniuk, és ez külön törődést kíván a nyelvtanár részéről. Idegen nyelven kommunikálni öröm, ezt kell erősítenie a tanulói értékelésnek.

Fontos, hogy a tanulók a tanév során olyan számonkérési formákkal adjanak számot tudásukról, amik megegyeznek az érettségi vizsgák formáival, ezzel is segítvén őket a sikeres vizsgához.

Minden tanegység végén terveztünk összefoglaló órákat és számonkérést, hogy a vizsga-felkészítés fázisában legyen lehetőség minden témakörből ellenőrizni a megszerzett tudást. **Az értékelés módjai:** önértékelés, tanulói értékelés (pár-, csoportmunkában), szóbeli értékelés; írásbeli, főleg ösztönző-formáló (formatív) értékelés; minősítő-szelektáló (szummatív); összegző-lezáró értékelés (osztályzás).

A közismereti kerettantervekben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai

A fejlesztési területek, nevelési célok a teljes iskolai nevelési-oktatási folyamat közös értékeit jelenítik meg. Olyan területek egymástól független és összehangolt fejlesztését jelentik, amelyek a nevelési folyamat alapvető célját képezik, jóllehet konkrét tantárgy formájában nem kerülnek megjelenítésre a kerettantervek között. A fejlesztések azonban alapfeladat egy egészséges és jól működő társadalom kialakításához.

Erkölcsei nevelés:

Alapvető célja, a tanulók erkölcsi érzékének fejlesztése, a cselekedeteikért és azok következményeiért viselt felelősségtudatuk elmélyítése, igazságérzetük kibontakoztatása, társadalmi beilleszkedésük elősegítése. A oktató, sőt azon túl az iskola minden dolgozója saját magatartásával, viselkedésével, öltözködésével példaként szolgál az iskola tanulói számára. Minden egyéb nevelési cél csak ezen az alapon bontakoztatható ki. A hitelesség kérdése megkerülhetetlen. A társadalmi viselkedés általános szabályai, az erkölcsös értékrend átadása, hagyományozódása minden tantárgy tanítási órájához hozzátartozik, az említett tanári viselkedésformákon túl az iskolai, órai rend megszervezésében, kommunikációban, kiszámíthatóságban. Konkrét területként az erkölcsi neveléshez az állampolgári ismeretek tantárgy, valamint az osztályfőnöki foglalkozások anyaga kapcsolódik, továbbá a hivatalos és nem hivatalos iskolai rendezvények vonatkozásában minden esetben fő üzenetként kell, hogy megfogalmazásra kerüljenek az erkölcsi neveléssel, s ennek céljaival összhangban lévő üzenetek.

Nemzeti öntudat, hazafias nevelés

A tanulók ismerjék meg a nemzeti, népi kultúránk értékeit, hagyományait. Intézményünk kiemelt céljai közé tartozik ez a terület, az iskolavezetés alapvető filozófiája az, hogy csak egészséges és szilárd nemzeti öntudattal, és lokálpatrióta érzelmekkel építhető a jövő, mind szűkebb, mind tágabb pátriánkban. A tanulókat körülvevő fizikai környezetnek ezt kell sugározni, ezért az intézmény közösségi tereinek ilyen jellegű dekorálása, díszítése alapfeladat. A magyar, a történelem, a földrajz és az osztályfőnöki órákhoz kapcsolódó közvetlen formában fontos e terület fejlesztése. Ezen túl minden iskolai rendezvény, a nemzeti ünnepektől az osztálykirándulások megszervezéséig, az itt elérni kívánt célok jegyében történnek. Az intézmény igyekszik megragadni saját lehetőségein túl minden olyan pályázati formát, amelyből ezek a feladatok finanszírozhatók.

Állampolgárságra, demokráciára nevelés

A demokratikus jogállam működésének alapja az állampolgári részvétel, amely erősíti a nemzeti öntudatot, kohéziót, összhangot teremt az egyéni célok és a közjó között. A közügyekben való részvétel - a megfelelő tájékozottság és megalapozott ismeretek alapján - a nyugati típusú demokráciákban az állami és társadalmi élet mozgatórugója. Erre kötelességünk felkészíteni tanulóinkat. Miután az e témakörben tárgyalt területek sok szállal kapcsolódnak egymáshoz, demokráciát működtető öntudatos állampolgár nevelése nagyban kapcsolódik az itt tárgyalt témakörök összhangjához. Célunk, hogy olyan törvénytisztelő és ismerő generációkat neveljünk, amelyek állampolgári kötelezettségük alapján országunkban biztosítják a demokratikus működés feltételeit. A témakörök alapvetően a történelem és az osztályfőnöki órák anyagához tartoznak, amelynek keretében a lehetőségek szerint, különböző hivatalok meglátogatását is tervezhetjük, ahol a tanulóink információt nyerhetnek arra vonatkozóan, hogy milyen állampolgári jogokkal és kötelezettségekkel rendelkeznek, és ezeket hogyan al-

kalmazhatják. (pl. rendhagyó testületi ülés a városi hivatalban, NAV előadás az adózásról és az adórendszerrel..... stb.)

Az önismeret és társas kultúra fejlesztése

Az önismeret - mint a személyes tapasztalatok és a megszerzett ismeretek tudatosításán alapuló fejlődés fejlesztő képesség – a társas kapcsolati kultúra alapja. Az ember társas lény, de az csak akkor gyakorolható megfelelően, ha saját személyiségének ismerete megfelelő alapot nyújt hozzá. Jelen terület fejlesztése alapvetően osztályfőnöki feladat, az osztályfőnöki órák anyagának része kell, hogy legyen, ezen kívül az iskola megragad minden olyan lehetőséget, akár nem hivatalos keretek között is, amelyek ezen célok fejlesztését szolgálják. Ide tartozik minden olyan Diáknapi, illetve egyéb rendezvény lehetőség, ahol előadás, vagy gyakorlati foglalkozás keretében e kérdéskörrel foglalkoznak.

A családi életre nevelés

A családnak kiemelkedő jelentősége van, a gyerekek, a fiatalok erkölcsi érzékének, önismeretének, testi-lelki egészségének, közösségi létének kialakításában. A család a társadalom építőköve. Napjainkban, amikor azt látjuk, hogy tanulóink jelentős része rossz családi körülmények között él, az ez irányba tett törekvéseink, amely a komfortos családi élet bemutatása és propagálása elsőrendű kérdés. A biológia és az osztályfőnöki órák anyagához tartozó terület, valamint azokon túl minden olyan rendezvény célját és anyagát képezhető fejlesztési terület, ahol akár saját oktatói előadás formájában, akár iskolaorvos, védőnő, pszichológus, családsegítő szolgálat munkatársai által történt ismertető előadás olyan eszköz lehet, amely a családi életre való nevelés vonatkozásában megkerülhetetlen. Ebben a kérdéskörben az iskolában foglalkoznia kell a szexuális kultúra kérdésével is, amely az osztályfőnöki tananyag része, és iskolánk orvosa és védőnője közreműködésével kerül megszervezésre.

A testi és lelki egészségre nevelés

Az egészséges életmódra nevelés hozzásegít az egészséges testi és lelki állapot örömteli megéléséhez. A magyar nyelvben az egészség a teljességre utal, amely tartalmazza a megfelelő fizikai és mentális állapotot. Meggyőződésünk, hogy a kettő nem független egymástól, ezért fejlesztése is csak együttesen lehet eredményes. E témakörhöz a testnevelés, a biológia és az osztályfőnöki tantárgyak tartoznak. Azon kívül minden adódó lehetőség esetén olyan szakkör és foglalkozás, amely az e témakörben jelentkező célok megvalósítását szolgálja. Ide tartozik még a meghatározott előírások alapján a tanulók egészségügyi szűrése, és lehetőség szerint védőnői és orvosi jelenlét biztosítása az iskola területén. A különböző szakszolgálatokkal együttműködve, szülői együttműködés esetén megkeressük a lehetőséget a mentális problémák szakavatott kezelésének a biztosítására is.

Felelősségvállalás másokért, önkéntesség

A Nemzeti Alaptanterv ösztönzi a személyiségfejlesztő, oktatói oktatást, melynek része az akadályozott, hátrányban lévő fiatalok képességeinek fejlődéséhez szükséges feladatok meghatározása. Jelen világban, amiben élünk, az elidegenedés és az individualizmus olyan fajta mértékét mutatja, amely már akadályozza a normális társadalmi működés megvalósulását. Feladatunk a másokért való munka, amely akkor teljeseedik ki igazán, ha azt a tanuló teljesen önkéntes alapon, saját meggyőződéséből teszi. Iskolánk diákjai megtapasztalhatják az elesett, magukra maradt emberek helyzetét, amelyből fakadóan felmérhetik azt, hogy bármi-

lyen kis segítség is nagyon fontos lehet. Az előírásoknak megfelelően végezzük az érettségire szükséges önkéntes munkaórák megszervezését és lebonyolítását.

Fenntarthatóság, környezettudatosság

A felnövekvő nemzedéknek ismernie és becsülnie kell az életformák gazdag változatosságát, a természetben és a kultúrában. Meg kell tanulnia az erőforrásokat tudatosan, takarékosan és felelősségteljesen, megújulási képességükre tekintettel használni. A 21. század nagy kihívása az energiagazdálkodás kérdése. Intézményünk példamutatással igyekszik elől járni ebben a témakörben, minden olyan pályázati lehetőséget megragad, amely az energiafelhasználás csökkentését és a környezettudatosságot szolgálja. Ezeknek a témaköröknek jelentős területe a természettudományos tantárgyak és a biológia anyagai közé tartozik, ahol az adott anyaghoz kapcsolódóan igyekszünk megvilágítani a szükséges ismereteket erre vonatkozóan. Az iskolai rendezvények alkalmával ezen témakörben több előadás került szervezésre, amelyre a későbbiekben is törekedni fogunk.

Pályaorientáció

Az iskolának – a tanuló életkorához igazodva, és lehetőségéhez képest – átfogó képet kell nyújtani a munka világról. Intézményünk jellegéből fakadóan a pályaorientáció a mindennapok része. Intézményünkben a szakmai oktatás erről a témakörrel szól. A tanulók látókörének szélesítése, a munka világának kellő, alapos és széles körű bemutatása segítséget nyújthat a pályaválasztáshoz. Tanulmányi kirándulások szervezése, a képzésformákhoz és köthető ismeretterjesztő előadás iskolánk életében mindennapos dolognak számít, amelyre a későbbiekben is nagy figyelmet fogunk fordítani. Jó kapcsolatot ápolunk szakmai szervezetekkel (pl.: Munkaügyi Központ, Nemzeti Agrárkamara) akik rendszeresen keresnek minket, programjukba illesztett pályaorientációs programokkal.

Gazdasági és pénzügyi nevelés

A felnövekvő nemzedéknek hasznosítható ismeretekkel kell rendelkeznie a világgazdaság, a nemzetgazdaság, a vállalkozások és a háztartások életében meghatározó gazdasági-pénzügyi intézményekről és folyamatokról. Ez a terület közvetlenül a szakképzés vonatkozásában tananyagként megjelenik. Célunk, hogy ezen említett területen is ismereteket nyújtsunk tanulóinknak, hiszen jól látható tény, hogy a mögöttünk hagyott időszak számos rossz példát hozott arra vonatkozóan, hogy családok és emberi sorsok mehetnek tönkre, amennyiben nem kellően fölkészült az illető ezen a téren. Az adott témakörre vonatkozó információk osztályfőnöki óra keretében kerülnek átadásra.

Médiatudatosságra nevelés

A médiatudatosságra nevelés lehetővé teszi, hogy a tanulók a médializált globális nyilvánosságnak felelős résztvevői legyenek, értsék az új és hagyományos médiumok nyelvét, nem utolsósorban tudjanak azok mögé látni. A mindennapok világa a médiában kommunikál és manipulál, éppen ezért minden olyan tantárgy vonatkozásában, ahol ez szóba kerülhet, elsősorban informatika és osztályfőnöki órákon a tananyaghoz kapcsolódóan, annak kiegészítéseként a médiát tudatosan is helyesen használó diákokat kívánunk nevelni. Ezen kívül pályázati úton, ha van lehetőség médiatudatosságra nevelési programokon való részvétel segítése. (pl. Búvós – völgy)

Tanulás tanítása

A tanulás tanítása az iskola alapvető feladata. Minden oktató teendője, hogy felkeltse az érdeklődést az iránt, amit tanít, útbaigazítást adjon a tananyag elsajátításával, szerkezetével, hozzáféréssel kapcsolatban. Ezért azon túl, hogy megfelelő szemléltető eszközökkel készül a tanítási órára, valamint használható logikus és egyértelmű óravázlatot diktál és ad közre, emellett minden tantárgy tanulásának megkezdése idején a tantárgyhoz kapcsolódó eredményes tanulási módszert és gyakorlást ajánl a diákok számára. Igény és szükség esetén az iskola megkeresi annak a lehetőségét, hogy azon tanulóknak, akik erre rászorulnak és igénylik, a felzárkóztató foglalkozások keretein belül tanulási technikák tanítását is lehetővé tegye. Az osztályfőnöki tananyaghoz kapcsolódóan az osztályfőnök maga, vagy ha hozzá jobban értő szakembert talál, akkor a felkért személy tartson előadást különböző tanulási módszerek és technikák ismertetésével kapcsolatban.

A GINOP-6.2.3-17-2017-00007 „A szakképzési Intézményrendszer Átfogó Fejlesztése” című pályázat megvalósításához

A GINOP 6.2.3-17 Operatív Program A szakképzési intézményrendszer átfogó fejlesztése tárgyú felhívására konzorciumként a

- Lippai János Mezőgazdasági Szakgimnázium és Szakközépiskola
- Vay Ádám Gimnázium Mezőgazdasági Szakképző Iskola és Kollégium
- Serényi Béla Mezőgazdasági Szakgimnázium és Szakközépiskola
- Debreczeni Márton Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium és Szakközépiskola
- Tokaji Mezőgazdasági Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium
- Bárczay János Mezőgazdasági Szakképző Iskola és Kollégium
- Baross László Mezőgazdasági Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium
- Westsik Vilmos Élelmiszeripari Szakgimnázium és Szakközépiskola

támogatási kérelmet nyújtott be az intézmények fejlesztése érdekében.

Az intézmények helyzetelemzése során elkészültek a problémalisták, a feltárt problémák közül kiemelésre kerülő kulcsprobléma, hogy az intézményekben magas a lemorzsolódás, sokan hagyják el intézményeket anélkül, hogy végzettséget, képzettséget szereznének. Az okozati hierarchiát felállítva világossá vált, hogy ennek okai eltérőek, amelyek különböző beavatkozásokat igényel.

Az alábbi két kulcsprobléma került meghatározásra:

a) Érdektelenség, kilátástalanság, jövőkép hiánya:

Rendkívüli mértékben megnőtt a tanulásban motiválatlan, a jövőbeli kilátással nem rendelkező tanulók száma. Ezeknek a tanulóknak az iskolába járással kapcsolatos attitűdjéből hiányzik az a fajta céltudatosság, amellyel egy határozott jövőképet tudnának maguk elé állítani. A motiváció, az energia egyik forrása a vonzó, pozitív jövőkép. A motiválatlanságnak, érdektelenségnek többféle eredője van, amelyben hangsúlyosan szerepet játszik az a fajta szociokulturáli környezet, amelyben ezek a gyerekek felnőnek, amelyben élnek, és amely meghatározza a mindennapjaikat. Ennek a problémának a megfelelő kezelése határozott módszertani megújulást követel a tantestülettől.

b) Az intézmények és a oktatók nincsenek felkészítve a változásokra, a végzettség nélküli iskola elhagyás kezelésére, a fejlesztések meghatározására, ezek végrehajtására:

Minden gyermek egyedi, megismételhetetlen, különleges, minden gyermeknek egyéni nevelési-oktatási szükségletei, igényei, lehetőségei vannak. Egyesek alul teljesítenek, mások messze meghaladják bizonyos területen a többi társukat. Vannak olyan gyermekek, akiknek állandó

vagy átmeneti jelleggel fizikai, biológiai, pszichikai, intellektuális, családi vagy szociokulturális okok miatt egyéni, sajátos nevelésioktatási szükségleteik vannak, ezért a speciális nevelési-oktatási szükségletekhez, sajátosságokhoz egyénenként igazodó bánásmódot igényelnek az iskolában, ők alkotják a végzettség nélküli iskolaelhagyók legnagyobb hányadát. Esetükben a nevelésükhöz szükséges módszertani háttértudás megfelelő ismerete nélkül az előrelépés szinte lehetetlen.

Súlyos problémát okoz az intézmények digitális oktatáshoz meglévő eszközparkjának elavultsága, alacsony száma, hiánya. A oktatótestület és a oktató munkakörben foglalkoztatott szakemberek folyamatos szakmai fejlődését szolgáló képzéseken, továbbképzéseken való részvétel, folyamatos szakmai fejlődés biztosítása.

Az alábbi célok kerültek meghatározásra:

A tanulói motiváció erősítése. A hiányzások csökkentése.

- Tanulóink motivációjának mérése, elemzése
- Változatos pedagógiai módszerek alkalmazása
- IKt eszközök alkalmazása
- Drogprevenció, egészség-megőrző, mentálhigiénés, szexuális felvilágosító tevékenységek
- Példakép/jövőkép program

Tanulói fejlesztések, a képzés hatékonyságának növelése érdekében

- Fejlesztő csoportok kialakítása, a tanulói készségek és képességek fejlesztése
- A tanulói készségek, képességek fejlődésének nyomon követése

Tanulóink életpálya – építésének segítése

- Pályaorientációs tevékenység beindítása, fenntartása
- Pályaorientációs rendezvények szervezése

A végzettség nélküli iskolaelhagyás – az esetek többségében - nem egy adott esemény következménye, hanem évek során halmozódó problémák és konfliktusok eredménye. Minél korábbi szakaszban avatkozunk be a fiatalok lemorzsolódási folyamatába, annál nagyobb az esély arra, hogy az adott fiatal középfokú végzettséget szerez.

Leggyakrabban az alábbi jelek hozhatók összefüggésbe a lemorzsolódás veszélyének megállapításával:

Számszerű dokumentációhoz köthető jellemzők:

- hiányzás
- romló tanulmányi átlag
- évisméltés

Viselkedéshez köthető előjelek:

- unalom a tanórák alatt, alacsony motiváció
- drasztikus viselkedésváltozás a tanulónál (agresszió, visszahúzódomá válás stb.)
- kiközösítő magatartás vagy kiközösítettség

Egy szisztematikusan felépített intézményi szintű korai jelzőrendszer működési modellje tehát az lehet, hogy egyrészt a meghatározott háttér adatok alapján egy előszűrést végzünk, amellyel azonosítjuk a potenciálisan lemorzsolódás veszélyének kitett fiatalokat; másrészt például a hiányzás, a tanulmányi átlag, az évisméltés folyamatkövetésével, továbbá viselkedéshez köthető előjelek figyelése alapján folyamatos riasztó rendszert működtetünk a veszélyeztetettség megállapítására.

Arra kell törekednünk, hogy minden tanulót bent tartsunk az iskolában és minden hozzánk járó fiatal középfokú végzettséget tudjon szerezni.

Kompetenciák alkalmazása a nevelésben, oktatásban

A NAT 2020 és az Európai unió által ajánlott kulcskompetenciák

A Nat az Európai Unió által ajánlott kulcskompetenciákból kiindulva, arra építve, de a hazai sajátosságokat figyelembe véve határozta meg a tanulási területeken átívelő általános kompetenciákat, továbbá azokat, amelyek jellemzői, hogy egyetlen tanulási területhez sem köthetők kizárólagosan, hanem változó mértékben és összetételben épülnek a megszerzett tudásra, fejlődnek a tanulási-tanítási folyamatban.

Kulcskompetenciáknak tekinthetők ~~mindenekelőtt~~ a társadalmi és természeti környezetben való egyéni, hétköznapi tájékozódást, az ismeretek alkalmazását, más ismeretekkel való összekapcsolását segítő képességek. A kulcskompetenciák, mint például a szociális kompetenciák (ideértve például a kooperációt); a tanulási képességek, a személyes képességek, a közéleti vagy a gazdasági életben való részvételhez kapcsolódó képességek mindig komplex tudást jelenítenek meg, amelyet jól szervezett, témaspecifikus szakértelemre és jól működő alapképességekre lehet ráépíteni. A kulcskompetenciák alkotóelemei között rendkívül nagyok az egyéni különbségek, ezért fejlesztésük differenciált tanulás-irányítást igényel. A tanulók ilyen jellegű teljesítményében az öröklött képességeken kívül a szociális környezet hatásai és a tanulási alkalmak mennyiségi és minőségi jellegzetességei jelentős mértékben közrejátszanak. Mindezen jellemzőket a tanulás tervezése során is fontos figyelembe venni.

A kulcskompetencia az ismeretek, készségek és attitűdök transzferábilis, többfunkciós egysége, amellyel mindenkinek rendelkeznie kell ahhoz, hogy személyiségét kiteljesíthesse és fejleszthesse, be tudjon illeszkedni a társadalomba és foglalkoztatható legyen. A kulcskompetenciákat, a kötelező oktatás illetve képzés időszaka alatt kell elsajátítani. A későbbiekben, az egész életen át tartó tanulás során mindenféle tanulás alapját ezek a kompetenciák képezik

Kulcskompetenciák területei

- A tanulás kompetenciái

A „tanulás tanulása” a saját tanulás önállóan és csoportban történő szervezésének és szabályozásának a képességét foglalja magában. Részét képezi a hatékony időbeosztás, a problémamegoldás, az új tudás elsajátításának, feldolgozásának, értékelésének és beépítésének, valamint az új ismeretek és készségek különböző kontextusokban – otthon, a munkahelyen, az oktatásban és képzésben – történő alkalmazásának képessége. Általánosabban fogalmazva a tanulás tanulása erőteljesen befolyásolja azt, hogy az egyén mennyire képes saját szakmai pályafutásának irányítására. Cél, hogy a tanuló ismerje és értse saját tanulási stratégiáit, készségeinek és szaktudásának erős és gyenge pontjait, valamint képes legyen megtalálni a számára elérhető oktatási és képzési lehetőségeket, támogatást.

- A kommunikációs kompetenciák (anyanyelvi és idegen nyelvi)

A kommunikáció a gondolatok, érzések és tények szóbeli és írásbeli formában történő kifejezésének és értelmezésének képessége a társadalmi és kulturális kontextusok teljes skáláján – a munkahelyen, otthon és a szabadidőben anyanyelven és idegen nyelven az egyéni igények és szükségletek szerint.

- A digitális kompetenciák

A digitális kompetencia az információs társadalom technológiáinak magabiztos és kritikus használatára való képesség a munkában, a szabadidőben és a kommunikációban. Az

információs és kommunikációs technológiák (IKT) alkalmazásához kapcsolódó készségek a legalapvetőbb szinten a multimédia technológiájú információk keresését, értékelését, tárolását, létrehozását, bemutatását és átadását, valamint az internetes kommunikációt és a hálózatokban való részvétel képességét ölelik fel.

- **Matematikai, gondolkodási kompetenciák**

A legalapvetőbb szinten a matematikai kompetencia az összeadás, kivonás, szorzás, osztás, a százalékok és a törtek használatának képességét foglalja magában fejben és írásban végzett számítások során, különféle mindennapi problémák megoldása céljából. Egy magasabb fejlettségi szinten a matematikai kompetencia a matematikai gondolkodásmód (logikus és térbeli gondolkodás) és a valóság magyarázatára és leírására egyetemesen használt matematikai kifejezésmód (képletek, modellek, geometriai ábrák, görbék, grafikonok) használatára való képesség és készség az adott kontextusnak megfelelően.

- **A személyes és társas kapcsolati kompetenciák**

A személyes kompetenciákhoz tartoznak mindazok a viselkedésformák, amelyeket az egyénnek el kell sajátítania ahhoz, hogy képes legyen hatékony és konstruktív módon részt venni a társadalmi életben, és szükség esetén meg tudja oldani a konfliktusokat. A társas kompetenciák nélkülözhetetlenek a hatékony személyes és csoportos érintkezésben és mind a köz-, mind a magánélet területén.

- **A kreativitás, a kreatív alkotás, önkifejezés és kulturális tudatosság kompetenciái**

A gondolatok, élmények és érzések különféle módon – többek között zene, tánc, irodalom, szobrászat és festészet – történő kreatív kifejezésének fontosságát foglalja magában. Tanítványainknak meg kell ismerkedniük a műalkotások elemzésének eszközrendszerével, véleményt kell tudniuk alkotni művekről, képessé kell válniuk az önkifejezésre, saját nézőpontjuknak mások elképzeléseivel való összevetésére. Nyitott, érdeklődő, mások és saját környezetük és kultúrájuk által fogékony fiatalokat kell nevelnünk, akik képesek a művészi önkifejezés megértésére és a mindennapi emberek által küldött „üzenetek” kódolására és dekódolására.

- **Munkavállalói, innovációs és vállalkozói kompetenciák**

A vállalkozói kompetencia része a változáshoz való pozitív viszonyulás, az egyén saját (pozitív és negatív) cselekedetei iránti felelősség vállalása, a célok kitűzése és megvalósítása, valamint a sikerorientáltság.

A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalóításának módja

Mindennapos testnevelés

A Szkt. 35.§ (5) A szakképző intézmény azokon a tanítási napokon, amelyeken közismerteti oktatás is folyik, legalább napi egy testnevelésórát szervez és gondoskodik a tanulók fizikai állapotának és edzettségének méréséről és mérési adatainak azonosításra alkalmatlan módon a Nemzeti Egységes Tanulói Fittségi Teszt rendszerbe történő továbbításáról.

A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módját a köznevelési törvény 27. § (11) bekezdésében meghatározottak szerint szervezzük meg a következő módon: az iskola minden osztályban, megszervezi a mindennapos testnevelést 9-10. évfolyamon heti 4 órában, 11-12. évfolyamon heti 3 testnevelés óra keretében. A tanuló legfeljebb heti két órát az alábbi módok valamelyikével teljesíthet:

a kerettanterv testnevelés tantárgyra vonatkozó rendelkezéseiben meghatározott tanórán való részvétellel, iskolai sportkörben való sportolással, kérelem alapján – sportszervezet, sportegyesület által kiállított igazolás alapján kiadott igazgatói engedéllyel – sportszervezet, sportegyesület keretei között szervezett edzéseken való sportolással.

Statisztikai adatokkal igazolható, hogy a középiskolás gyermekek felénél diagnosztizálható valamilyen tartási rendellenesség, gerincferdülés, statikai lábbetegség. Ezek az általános iskolában kezdődő és a középiskolában fokozódó elváltozások rendszeres testmozgással, célirányos gimnasztikával megelőzhetőek lennének. Az elváltozások gyakorisága nem igazolja a testnevelési órák hatékonyságát. Nem az a fontos, hogy minél nagyobb erő kifejtésre serkentjük a fiatalokat, hanem azzal tudunk segíteni, ha megadjuk a lehetőséget a mindennapi testmozgásra. Ezt felismerve, a Nemzeti Köznevelési Törvény előírja a mindennapos testnevelési óra beépítését.

Ha az a célunk, hogy a gyerekek életelemévé váljon a mozgás, mert ez egészséges fejlődésük elengedhetetlen feltétele, e téren a belátás és a szándék kevés, ennek feltételeit meg kell teremteni.

Az Nkt. értelmében az iskoláknak az adott osztályokban csak azokon a tanítási napokon kell megszervezniük a mindennapos oktatást (legalább napi egy testnevelés óra keretében), amelyeken közismereti vagy szakmai elméleti oktatás is folyik.

A tanuló választhat az alábbi lehetőségek közül:

- labdajátékok
- asztalitenisz,
- atlétika

A 9. évfolyamon a Nemzeti Köznevelési Törvény előírása alapján a gyerekek órarendjébe építettük a mindennapi testnevelés órát. A felsorolt lehetőségek biztosítása lefedi a teljes tornaszoba- és udvar kapacitásunk

- A gyerekek mozgási lehetőségeinek bővítése (pl.: uszoda) pályázatok útján valósítható meg.
- A testnevelés foglalkozások (órák, sportköri foglalkozások) során különös gondot fordítunk annak (a testedzés melletti) másodlagos hasznára, örömforrást biztosító jellegére. A testoktatók igyekeznek olyan légkört teremteni az órákon, amely alkalmas a napi szellemi feszültség oldására és sikerélmény szerzésére.

Az iskola a következő kínálatokat és lehetőségeket nyújtja a rendszeres sportolás terén tanítványainak:

Heti két tömegsport-foglalkozáson a szerényebb képességű tanulók is játszhatnak és versenyezhetnek az egyéb sportágakban is megrendezett házbajnokságokon.

Aktuálisan részt veszünk más intézmények, városi rendezvények által megszervezett sporteseményeken, versenyeken.

Rendelkezünk kondicionáló teremmel.

Röplabdapályát alakítottunk ki

Lehetőséget adunk iskolán kívüli városi sporttevékenység folytatásához (főleg küzdősport, súlyemelés, foci területén)

A 9. évfolyamtól jelentős terhelést jelentenek a szabadban végzett szakmai gyakorlatok is, ahol az időjárás kedvező és kedvezőtlen hatásaival is edzi tanulóinkat.

Rendelkezünk kerékpárokkal, amelyekkel kerékpártúrákat szervezünk, diákjaink számára.

Felmentés heti két testnevelésóra alól a következő esetekben lehetséges:

Az intézményvezető által engedélyezett kérelem esetében, amelyhez csatolnia kell az egyesületi sportolói igazolását.

- A könnyített testnevelési csoportba sorolt tanulókat a testnevelési órák keretén belül differenciáltan foglalkoztatjuk.
- Egészen kivételes esetben elképzelhető a tanuló teljes felmentése az iskolai testnevelés alól.
- A helyzet nem ideális, mert a tanulóknak csak kis százaléka folytat aktív sporttevékenységet. Célunk érdekes programok szervezésével megszerettetni a mozgást. (helyi túrák, kirándulások, kerékpártúrák szervezésével)

A választható tantárgyak, foglalkozások továbbá ezek esetében az oktatóválasztás szabályai

Tanulóink 11. évfolyamtól kezdve emelt szintű oktatásra jelentkezhetnek a kötelező érettségi tantárgyakból. Az iskola minden év március 15-ig közzéteszi a tájékoztatót azokról az érettségi vizsgákra felkészítő tárgyakról, amelyekből a tanuló választhat. A tájékoztató tartalmazza a foglalkozást tartó oktató nevét is. (A oktató személyének megváltoztatása indokolt esetben módosítható.) A jelentkezés írásban történik, az iskola által szerkesztett nyomtatványon, minden év május 20-ig. A kiskorú tanuló esetében a nyilatkozatot a szülő is aláírja. A jelentkezés módosítására augusztus 25-éig kérelmet lehet írásban beadni.

A jelentkezett tanulók kötelesek az adott tanév végéig a foglalkozásokon részt venni. A távolmaradást igazolni kell, és ugyanolyan jogkövetkezményt von maga után, mint a kötelező tanórai foglalkozásról történő távolmaradás.

A oktatóválasztás lehetőségével a diákok abban az esetben élhetnek, ha az adott tantárgyból a felkészítés az adott osztályban több szinten folyik. Ebben az esetben, a tanuló írásban kérheti az igazgatótól a másik oktató csoportjába történő beosztást. Az igazgató a csoportlétszám és a többi tanuló érdekeinek figyelembe vételével hozza meg döntését, amely a tanév végéig szól.

Idegen nyelv csoportba sorolás alapja a 9. évfolyam első napjaiban

megírt szintfelmérő. A szintfelmérő alapján, a nyelvtanárok javaslatára a csoportba sorolásról az igazgató határozatot hoz. Azon tanulók esetében, akik a gyenge eredményű szintfelmérő ellenére is az általuk választott nyelvet szeretnék tanulni, az iskola megfelelő létszám esetén erre szakköri formában biztosít lehetőséget.

A választható tantárgyak esetében diákjainknak lehetőséget adunk, hogy megjelöljék, melyik

oktatónál szeretnék tanulmányaikat folytatni. Amennyiben a tantárgyfelosztás ezt lehetővé teszi, biztosítjuk a többség által megjelölt oktatót a foglalkozás vezetésére.

A választásukat a tanulók és a szülők aláírásukkal megerősítik és tudomásul veszik, hogy az értékelés, a mulasztás, továbbá a magasabb évfolyamra lépés tekintetében úgy kell tekinteni, mintha kötelező tanórai foglalkozás lenne.

Szkt 35 §. (4) A szakképző intézmény köteles a tehetség kibontakoztatására, a hátrányos helyzetű tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek felzárkóztatására, a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanulók számára differenciált fejlesztést megszervezni.

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

Szkt. 92. § [Az érettségi vizsga]

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

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

(3) Az érettségi vizsgán az érettségi vizsga kötelező vizsgatárgyai helyett a sajátos nevelési igényű tanuló - jogszabályban meghatározottak szerint - másik tantárgyat választhat.

(4) Az érettségi vizsga megszervezésére és lebonyolítására az Nkt.-t kell alkalmazni.

12/2020.(II.7.) Kormány rendelet **258. §** Előrehozott érettségi vizsga - a szakmai vizsga kivételével - legfeljebb három, az Nkt.-ban meghatározott vizsgatárgyból a tanulói jogviszony, illetve a felnőttképzési jogviszony fennállása alatt, a szakképző intézmény szakmai programjában a jelentkező számára az adott vizsgatárgyra vonatkozóan meghatározott követelmények teljesítését követően, a szakképző intézményi tanulmányok teljes befejezését megelőző első vagy második tanév október-novemberi és május-júniusi vizsgaidőszakában is lehetőséget.

259. § Az érettségi vizsga megszervezésére és lebonyolítására az érettségi vizsgáról szóló kormányrendeletet kell alkalmazni.

A 100/1997. (VI. 13.) Korm. rendelet 4. § 2.- 4. pontja alapján intézményünk az alábbi tantárgyakból biztosítja **középszinten** az érettségire felkészítést 11. és 12. évfolyamon:

- Magyar nyelv és irodalom
- Matematika
- Idegen nyelv (Angol nyelv, Német nyelv)
- Történelem
- Mezőgazdaság ismeretek
- Testnevelés
- Biológia

A felkészítés heti két órában, 11. évfolyamon évi 72, 12. évfolyamon évi 62 órában történik.

Emelt szinten az érettségi felkészítést az alábbi tantárgyakból biztosítjuk:

- Magyar nyelv és irodalom
- Matematika
- Idegen nyelv (Angol nyelv, Német nyelv)
- Történelem
- Mezőgazdaság ismeretek

A felkészítés heti 4 órában, 11. évfolyamon évi 144, 12. évfolyamon évi 124 órában történik.

A meghirdetett felkészítő órákra jelentkezni technikum 10. és 11. évfolyamos diákoknak van lehetősége osztályfőnöküktől kapott jelentkezési lapon május 20-ig.

Az előzetes jelentkezés módosítására a 11. és 12. évfolyam megkezdését követően szeptember 15-ig van lehetőség az intézmény igazgatójához leadott írásbeli kérelem alapján.

A 20/2012 (VIII.31) EMMI rendelet 14. §-a alapján a szabadon választott tanórai foglalkozást az értékelés és a minősítés, a mulasztás, továbbá a magasabb évfolyamra lépés tekintetében úgy kell tekinteni, mint a kötelező tanítási órát.

A tanulók magyar nyelv és irodalom, idegen nyelv, matematika, történelem tantárgyak esetében az alapórán és az érettségi felkészítő órán kapott évközi érdemjegyei közösen alkotják a félévi és év végi osztályzatot.

A mezőgazdaság ismeretek tantárgy esetén a minősítés az érettségi felkészítő órák során kapott értékelések alapján történik.

Az egyes érettségi vizsgatárgyakból a középszintű érettségi vizsga témakörei

A kétszintű érettségi vizsgatémakörei

Intézményünkben az alábbi tantárgyakból lehet érettségi vizsgát tenni:

| Tantárgyak | szintje |
|-------------------------------|----------------|
| Magyar nyelv és irodalom | közép/emelt |
| Magyar Irodalom | közép/emelt |
| Élő idegen nyelv: Angol nyelv | közép/emelt |
| Élő idegen nyelv: Német nyelv | közép/emelt |
| Történelem | közép/emelt |

| | |
|-------------------------|-------------|
| Matematika | közép/emelt |
| Testnevelés | közép/emelt |
| Biológia | közép/emelt |
| Mezőgazdasági ismeretek | közép/emelt |

40/2002 OM rendelet 33/2015. (VI. 24.) EMMI rendelet módosításai alapján

Magyar nyelv és irodalom

Érettségi témakörök

1. MAGYAR NYELV

1.1.Kommunikáció

1.2.A magyar nyelv története

1.3.Ember és nyelvhasználat

1.4.A nyelvi szintek

1.5.A szöveg

1.6.A retorika alapjai

1.7.Stílus és jelentés

Magyar irodalom

Érettségi témakörök

Szerzők, művek

Életművek

- 1. Kötelező szerzők:** Ady Endre , Arany János, Babits Mihály, József Attila, Kosztolányi Dezső, Petőfi Sándor
- 2. Választható szerzők:** Balassi Bálint, Berzsenyi Dániel, Csokonai Vitéz Mihály, Illyés Gyula, Jókai Mór, Karinthy Frigyes, Kassák Lajos, Kertész Imre, Kölcsey Ferenc, Krúdy Gyula, Márai Sándor, Mikszáth Kálmán, Móricz Zsigmond, Nagy László, Nemes Nagy Ágnes, Németh László, Ottlik Géza, Örkény István, Pilinszky János, Radnóti Miklós, Szabó Lőrinc, Szilágyi Domokos, Vörösmarty Mihály, Weöres Sándor, Zrínyi Miklós
- 3. Művek a magyar irodalomból III. Kortárs szerzők**
- 4. Művek a világirodalomból**
- 5. Színház és dráma**
- 6. Irodalom határterületei**
- 7. Regionális kultúra, interkulturális jelenségek és a határon túli irodalom**

a. Értelmezési szintek, megközelítések

- i. Témák, motívumok**
- ii. Műfajok, poétika**
- iii. Korszakok, stílustörténet**

iv. Irodalomtörténet

Angol nyelv

B1 szint kötelező

Érettségi témakörök

- A. Készségek és szövegfajták
 - 1. Olvasott szöveg értése
 - 2. Nyelvhelyesség
 - 3. Halott szöveg értése
 - 4. Íráskészség
 - 5. Beszédkészség
- B. Témakörök
 - 1. Személyes vonatkozások, család**
 - 2. Ember és társadalom**
 - 3. Környezetünk**
 - 4. Az iskola**
 - 5. A munka világa**
 - 6. Életmód**
 - 7. Szabadidő, művelődés, szórakozás**
 - 8. Utazás, turizmus**
 - 9. Tudomány és technika**
 - 10. Gazdaság**
- C. Kommunikációs helyzetek és szándékok
- D. Nyelvtani szerkezetek és szókincs

Német nyelv

B1 szint a kötelező

Érettségi témakörök

- A. Készségek és szövegfajták
 - 1. Olvasott szöveg értése
 - 2. Nyelvhelyesség
 - 3. Halott szöveg értése
 - 4. Íráskészség
 - 5. Beszédkészség
- B. Témakörök
 - 1. Személyes vonatkozások, család**
 - 2. Ember és társadalom**
 - 3. Környezetünk**
 - 4. Az iskola**

5. A munka világa
6. Életmód
7. Szabadidő, művelődés, szórakozás
8. Utazás, turizmus
9. Tudomány és technika
10. Gazdaság
 - C. Kommunikációs helyzetek és szándékok
 - D. Nyelvtani szerkezetek és szókincs

Történelem

Érettségi témakörök

1. *Az ókor és kultúrája*
 - 1.1. Poliszok ókori Hellaszban
 - 1.2. Társadalmi és politikai küzdelmek az ókori Rómában
 - 1.3. Az európai kultúra alapjai
2. *A középkor*
 - 2.1. Nyugat Európa a kora középkorban
 - 2.2. A középkori egyház
 - 2.3. Az érett középkor Nyugat és Közép Európában
 - 2.4. Az iszlám vallás és az Oszmán Birodalom
 - 2.5. A középkor kultúrája
3. *A középkori magyar állam megteremtése és virágkora*
 - 3.1. A magyar nép története és államalapításig
 - 3.2. Az államalapítás és az Árpád-házi uralkodók kora
 - 3.3. Az Anjouk és Luxemburgi Zsigmond kora
 - 3.4. A Hunyadiak
4. *Szellemi, társadalmi és politikai változások az újkorban*
 - 4.1. A földrajzi felfedezések és következményei
 - 4.2. Reformáció és katolikus megújulás
 - 4.3. Az alkotmányosság és abszolutizmus a 17-18. században
 - 4.4. A felvilágosodás kora
 - 4.5. Nagyhatalmi konfliktusok a 17-18. században
5. *Magyarország a kora újkorban (1490-1790)*
 - 5.1. Az ország három részre szakadása és az országrészek berendezkedése
 - 5.2. Az Erdélyi Fejedelemség Virágkora
 - 5.3. A török kiűzése és a Rákóczi Szabadságharc
 - 5.4. Magyarország a XVIII. Századi Habsburg Birodalomban
 - 5.5. Művelődés, egyházak, iskolák
6. *A polgári átalakulás, a nemzetállamok és az imperializmus kora (1789-1914)*
 - 6.1. A francia forradalom eszméi és a napóleoni háborúk
 - 6.2. A XIX. Század Eszméi és a nemzetállami törekvések Európában
 - 6.3. Gyarmati függés és harc a világ újrafelosztásáért

- 6.4. Az ipari forradalom hullámai és hatásai**
- 7. A polgárosodás kezdetei és kibontakozása Magyarországon(1790-1914)**
- 7.1. A reformkor**
- 7.2. A forradalom és szabadságharc**
- 7.3. A kiegyezés és dualizmus**
- 7.4. Társadalmi és gazdasági változások a dualizmus korában**
- 8. A világháborúk kora (1914-1945)**
- 8.1. Az első világháború és következményei**
- 8.2. A gazdaság , társadalom és életmód**
- 8.3. A fasizmus és a nemzetiszocializmus**
- 8.4 A kommunizmus diktatúra**
- 8.5 A második világháború**
- 9. Magyarország a világháborúk korában (1914-1945)**
- 9.1. Az első világháború és következményei Mo-on**
- 9.2. A Horthy –korszak**
- 9.3. Művelődési viszonyok és társadalom**
- 9.4. A Magyarország a második világháborúban**
- 10. A jelenkor**
- 10.1. A kétpólusú világ kialakulása**
- 10.2. A „harmadik világ”**
- 10.3. A kétpólusú világrend megszűnése**
- 10.4 Az európai integráció**
- 10 .5. A globális világ sajátosságai**
- 11. Magyarország 1945-től a rendszerváltozásig**
- 11.1 A kommunista diktatúra kiépítése és Rákosi –korszak**
- 11.2 Az 1956-os forradalom és szabadságharc**
- 11.3 A Kádár –korszak**
- 11.4 A rendszerváltozás és a piacgazdaságra való áttérés**
- 11.5 Demográfiai folyamatok és a határon túli magyarság**
- 12. Társadalmi, állampolgári, pénzügyi és munkavállalói ismeretek**
- 12.1. Társadalmi tagozódás és felelősségvállalás**
- 12.2Az aktív és felelős állampolgárság alapjai**
- 12.3. Alapvető pénzügyi és gazdasági fogalmak, folyamatok. A munkaviszonyhoz kapcsolódó ismeretek**

Matematika

Érettségi témakörök

- 1. Gondolkodási módszerek, halmazok, logika, kombinatorika, gráfok*
- 1.1. Halmazok**
- 1.2. Matematikai logika**
- 1.3. Kombinatorika**

- 1.4. Gráfok**
- 2. Számelmélet, algebra*
- 2.1. Alapműveletek**
- 2.2. A természetes számok halmaza, számelméleti ismeretek**
- 2.3. Racionális és irracionális számok**
- 2.4. Valós számok**
- 2.5. Hatvány, gyök, logaritmus**
- 2.6. Betűkifejezések**
- 2.7. Arányosság**
- 2.8. Egyenletek, egyenletrendszerek, egyenlőtlenségek, egyenlőtlenségrendszerek**
- 2.9. Középértékek, Egyenlőtlenségek**
- 3. Függvények, az analízis elemei*
- 3.1. A függvény**
- 3.2. Egyváltozós valós függvények**
- 3.3 Sorozatok**
- 3.4. Az egyváltozós valós függvények analízisének elemei**
- 4. Geometria, koordinátagometria, trigonometria*
- 4.1. Elemi Geometria**
- 4.2. Geometriai Transzformációk**
- 4.3. Síkbeli és térbeli alakzatok**
- 4.4. Vektorok síkban és térben**
- 4.5. Trigonometria**
- 4.6. Koordinátagometria**
- 4.7. Kerület, Terület**
- 4.8. Felszín, Térfogat**
- 5. Valószínűség-számítás, statisztika*
- 5.1. Leíró Statisztika**
- 5.2. A valószínűség-számítás elemei**

Testnevelés

Érettségi témakörök

A) Elméleti ismeretek

- 1.** Az olimpiai mozgalom létrejötte, célja, feladatai; magyar sportsikerek
- 2. A harmonikus testi fejlődés**
- 3.** A testmozgás, a sport szerepe az egészséges életmód kialakításában, és a személyiség fejlesztésében
- 4.** A motoros képességek szerepe a teljesítményben
- 5.** Gimnasztikai ismeretek
- 6. Atlétika**
- 7. Torna**
- 8.** Zenés-táncos mozgásformák

- 9. **Küzdősport, önvédelem**
- 10. **úszás**
- 11. **Testnevelési és Sportjátékok**
- 12. **Alternatív és szabadidős mozgásrendszerek**
- B) Gyakorlati ismeretek**
 - 1. **Gimnasztika**
 - 2. **Atlétika: futások, ugrások, dobások**
 - 3. **Torna: talajtorna, szekrényugrás, felemáskorlát, gerenda, ritmikus gimnasztika, gyűrű, nyújtó, korlát**
 - 4. **Küzdősport, önvédelem**
 - 5. **Úszás**
 - 6. **Testnevelési sportjátékok: kézilabda, kosárlabda, röplabda, labdarúgás**

Biológia

Érettségi témakörök

- 1. **Bevezetés a biológiába**
 - 1.1. **A biológia tudománya**
 - 1.2. **Az élet jellemzői**
 - 1.2.1. **Az élő rendszerek**
 - 1.2.2. **Szerveződési szintek**
 - 1.3. **Fizikai, kémiai alapismeretek**
- 2. **Egyed alatti szerveződési szint**
 - 2.1. **Szervetlen és szerves alkotóelemek**
 - 2.1.1. **Elemek, ionok**
 - 2.1.2. **Szervetlen molekulák**
 - 2.1.3. **Lipidek**
 - 2.1.4. **Szénhidrátok**
 - 2.1.5. **Fehérjék**
 - 2.1.6. **Nukleinsavak, nukleotidok**
 - 2.2. **Az anyagcsere folyamatai**
 - 2.2.1. **Felépítés és lebontás kapcsolata**
 - 2.2.2. **Felépítő folyamatok**
 - 2.2.3. **Lebontó folyamatok**
 - 2.3. **Sejtalkotók (az eukarióta sejtben)**
 - 2.3.1. **Elhatárolás**
 - 2.3.2. **Mozgás**
 - 2.3.3. **Anyagcsere**
 - 2.3.4. **Osztódás**
- 3. **Az egyed szerveződési szintje**
 - 3.1. **Nem sejtes rendszerek**
 - 3.1.1. **Vírusok**
 - 3.2. **Önálló sejtek**

- 3.2.1. Baktériumok
- 3.2.2. Egysejtű eukarióták
- 3.3. Többsejtűség
 - 3.3.1. A gombák, növények, állatok elkülönülése
 - 3.3.2. Sejtfonalak
 - 3.3.3. Teleptest és álszövet
- 3.4. Szövetek, szervek, szervrendszerek, testtájak
 - 3.4.1. A növényvilág főbb csoportjai a szervi differenciálódás szempontjából
 - 3.4.2. Az állatvilág főbb csoportjai a szervi differenciálódás szempontjából
 - 3.4.3. A növények szövetei, szervei
 - 3.4.4. Az állatok szövetei, szaporodása, viselkedése
- 4. Az emberi szervezet
 - 4.1. Homeosztázis
 - 4.2. Kültakaró
 - 4.2.1. Bőr
 - 4.2.2. Szabályozás
 - 4.2.3. A bőr gondozása, védelme
 - 4.3. A mozgás
 - 4.3.1. Vázrendszer
 - 4.3.2. Izomrendszer
 - 4.3.3. Szabályozás
 - 4.3.4. A mozgás és mozgási rendszer egészségtana
 - 4.4. A táplálkozás
 - 4.4.1. Táplálkozás
 - 4.4.2. Emésztés
 - 4.4.3. Felszívódás
 - 4.4.4. Szabályozás
 - 4.4.5. Táplálkozás egészségtana
 - 4.5. A légzés
 - 4.5.1. Légcsere
 - 4.5.2. Gázcsere
 - 4.5.3. Hangképzés
 - 4.5.4. Szabályozás
 - 4.5.5. A légzés és a légzőrendszer egészségtana (elsősegélynyújtás)
 - 4.6. Az anyagszállítás
 - 4.6.1. A testfolyadékok
 - 4.6.2. A szöveti keringés
 - 4.6.3. A szív és az erek
 - 4.6.4. Szabályozás
 - 4.7. Kiválasztás
 - 4.7.1. A vizeletkiválasztó rendszer működése
 - 4.7.2. Szabályozás
 - 4.7.3. A kiválasztó szervrendszer egészségtana
 - 4.8. A szabályozás
 - 4.8.1. Idegrendszer

- 4.8.2. Az emberi magatartás biológiaipszichológiai alapjai
- 4.8.3. Az idegrendszer egészségtana
- 4.8.4. A hormonrendszer
- 4.8.5. Az immunrendszer
- 4.9. Szaporodás és egyedfejlődés
- 5. Egyed feletti szerveződési szintek
- 5.1. Populáció
- 5.2. Életközösségek
- 5.3. Bioszféra
- 5.4. Ökoszisztéma
- 5.5. Környezet- és természetvédelem
- 6. Öröklődés, változékonyság, evolúció
- 6.1. Molekuláris genetika
- 6.2. Mendeli genetika
- 6.3. Populációgenetika és evolúciós folyamatok
- 6.4. A bioszféra evolúciója

Mezőgazdasági ismeretek

Érettségi témakörök

19/2016. (VIII:23.)EMMI rendelet 1. sz. mellékletében meghatározott 33. Mezőgazdasági ismeretek ágazati szakmai érettségi vizsgakövetelményei alapján

Állattenyésztés I.

- 1.1.1. Az állattenyésztés nemzetgazdasági és mezőgazdasági jelentősége, ágazatai. Állattenyésztési alapfogalmak
- 1.1.2. A gazdasági állatok eredete, a háziasítás
- 1.1.3. *Gazdasági állatok rendszerezése*
- 1.1.4. *Külső értékmérő tulajdonságok*
- 1.1.5. *Belső értékmérő tulajdonságok*
- 1.2 *Gazdasági állatok nemesítése*
 - 1.2.1 *Törzskönyvi ellenőrzés*
 - 1.2.2 *a tenyészcél meghatározása és szempontjai*
 - 1.2.3 *tenyészállat kiválasztás és tenyészértékbecslés*
 - 1.2.4 *tenyésztési eljárások*
- 1.3 *Elhelyezés, ápolás*
 - 1.3.1 *elhelyezési módok*
 - 1.3.2 *Bánásmód*
 - 1.3.3 *Állatápolás módjai, eszközei*
- 1.4. *A ló elnevezései, értékmérői, fajtái, nemesítése*
 - 1.4.1. *A ló elnevezései*
 - 1.4.2 *A ló külső testalakulása*
 - 1.4.3 *Lófajták*
 - 1.4.4 *A ló tenyésztése*

1.5 A ló szaporítása, felnevelése, takarmányozása, ápolása, elhelyezése

1.5.1 A ló szaporítása

1.5.2 A ló felnevelése

1.5.3 A lovak takarmányozása

1.5.4 A lovak ápolása, elhelyezése és használata

1.5.5 A lovak betegségei

1.6 Tejgazdaságtan

1.6.1 A tej jelentősége

1.6.2 A tej tulajdonsága, összetétele

1.6.3 A tej mikróbái

1.6.4 Tejhibák

1.6.5 A tej kezelése

1.6.6 A tej feldolgozása

2. Anatómia és élettan I.

2.1 A gazdasági állatok testének anatómiai felépítése, a testtájak csontos alapja, az emlősök és madarak testtájai

2.1.1 Az állati test bonctani felépítése

2.1.2 A csontok jellemzői, részletes csonttan

2.1.3 A baromfi csontos váza

2.1.4 Az állati test fő részei

2.1.5 A baromfi testtájai

2.2 A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom

2.2.1 Az emésztőkészülék jellemzői, részei

2.2.2 Ez elő és utóbél járulékos mirigyei

2.2.3 Az emlős gazdasági állatok emésztőkészülékének jellegzetességei

2.2.4 A baromfi emésztőkészülékének jellegzetességei

2.2.5 Az emésztés

2.3 A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, a szaporodás

2.3.1 A gazdasági állatok ivarszervei

2.3.2 A baromfi ivarszervei, a tojás termelés élettana és tojás részei

2.3.3 Ivarzási és pároztatási módok, szaporodás

2.3.4 A csirkeembrió fejlődése

2.3.5 A tejmirigy és a tejtermelés

3. Takarmányozástan

3.1 A takarmányok alkotórészei, takarmányozási alapismeretek

3.1.1 A takarmányozás célja, szerepe

3.1.2 A takarmányok kémiai összetétele

3.1.3 Takarmányozási alapismeretek

3.2 Takarmányismeret

3.2.1 A takarmányok csoportosítása

3.2.2 Takarmány-kiegészítők

3.2.3 Ipari abrakkeverék

3.3 A gazdasági állatok táplálóanyag szükséglete, a takarmányozás gyakorlati végrehajtása

3.3.1 Táplálóanyag szükséglet

3.3.2 Takarmányadag összeállítás

3.3.3 Takarmányok előkészítése

3.3.4 Etetési és itatási rendszerek

4. Állatok egészségvédelme I.

4.1 Az állat és környezete

4.1.1 A környezet

4.1.2 Az állattartótelep létesítésének szempontjai és feltételei

4.1.3 Az állattartó épületek és jellemzői

4.2 Az egészség, a csökkent termelő képesség és betegség

4.2.1 Az egészséges állat, a csökkent termelő képesség és a beteg állat fogalma és jellemzői

4.2.2 A beteg állat és a betegség felismerése

4.2.3 A betegség kialakulásának okai, befolyása, gazdasági jelentősége

4.3 A betegség gyógykezelése és megelőzése, az állatok jóléte és az állatvédelem

4.3.1 Prevenció és gyógyszerhasználat

4.3.2 Az állatvédelem törvényi szabályozása

5. Gazdálkodási alapismeretek

5.1 A gazdálkodási alapismeretei

5.1.1 A termelés erőforrásai

5.1.2 A termelés reálszférája

5.1.3 A termelés pénzügyei

5.2 Vállalkozási alapismeretek

5.2.1 A vállalkozások csoportosítása

5.2.2 Cégnyilvántartás, cégfelügyelet

5.2.3 Kamarák szerepe

5.2.4 A vállalkozások beindítása

5.2.5 A munkaviszony és jellemzői

5.3 Marketing

5.3.1 A marketing fogalom köre

5.3.2 Piaci ismeretek

5.3.3 Marketing mix

5.3.4 Marketing terv

5.3.5 Termék életciklus

5.3.6 Marketing - kommunikáció

6.4 Európai Uniós ismeretek

7. Gazdálkodási alapgyakorlatok

7.1 Adózási ismeretek

7.2 Vállalkozás gyakorlata

7.3 Adminisztráció

7.4 Kommunikáció

8. Műszaki ismeretek

- 8.1 Műszaki alapismeretek
- 8.2 Gépelemek
- 8.3 Mezőgazdasági erőgép felépítése és működése
- 8.4 Állattenyésztés épületei, gépei
- 9. Munkavédelem
 - 9.1 Munkavédelmi alapismeretek
 - 9.2 Munkahelyek kialakítása
 - 9.3 Munkavégzés személyi feltételei
 - 9.4 Munkaeszközök biztonsága
 - 9.5 Munkakörnyezeti hatások
 - 9.6 Munkavédelmi jogi ismeretek

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

Pedagógiai értékelés

A minőség legjobban bevált mérőeszközei a pedagógiai munkában a pedagógiai értékelések. Oktatói testületünk az értékelések leggyakoribb változatait a következőkben határozza meg.

Diagnosztizáló értékelésre egy-egy teljes tantárgyi program, egy újabb tanulási szakasz megkezdésekor vagy egy új témakör előtt kerítünk sort, felmérve, hogy milyen a tanulók előzetes tudásának a szintje és mélysége; mi az, amire mint meglévő ismeretre támaszkodhatunk, illetőleg várhatóan milyen problémák jelentkezhetnek fejlesztési programja során. Az értékelésnek erre a formájára gyakran sor kerülhet, de az itt szerzett tapasztalatainkat sohasem számíthatjuk be sem a végső, sem a menetközi minősítésbe. A tanulmányi felmérések mellett rendszeres neveltségi felmérést is beiktatunk a programunkba.

A formatív értékelés célja elsősorban az, hogy a tanulás eredményének méréséhez és a tanítási-tanulási folyamat esetleges módosításához járuljon hozzá, nem a tanulók rangsoroláshoz. Segít abban, hogy kölcsönösen felismerjük: mennyire sikerült megközelíteni a tanulási célokat és milyen lépéseket kell tenni a továbbhaladás érdekében.

Lényeges értékelési eljárás a tanári értékelés: megfigyelés, beszélgetés, szóbeli interjú, kérdőíves felmérés, szociometriai vizsgálat, pedagógiai helyzetteremtés, a tanulói produktumok elemzése, a végzett növendékek helytállásának "követéses" vizsgálata.

Az eredményvizsgálat szakaszai: a követelmények megállapítása, a neveltségi állapot feltárása, a fejlettségi állapot viszonyítás alapján történő elemzése, a soron következő követelmények kijelölése.

Az első kötelező mérés "bemenetkor", tehát a 9. évfolyam elején történik, a következő a 10. évfolyam végén ún. "átmeneti", majd a 12. évfolyamon az ún. "kimeneti" mérés.

Vizsgáljuk a társas kapcsolatok jellemzőit, az erkölcsi fejlettséget a viselkedés- és környezetkultúra szintjét, az énképet, az értékorientációt.

A fejlesztés érdekében fel akarjuk használni a tanulói önértékelést is, amely egyben a visszacsatolás lehetőségét is biztosítja.

Rendszeresen nyilvánosságot adunk a kiemelkedő tanulmányi, sport- és egyéb sikereknek - a kettős motiváció (az eredményes tevékenység visszajelzése és mások biztatása) érdekében.

Szummatív, összegző értékelésre egy-egy tanulási egység, program befejezésekor kerítünk sort, lemérve a tanulók teljesítményét és a program hatékonyságát.

A tanulók osztályozásával, értékelésével minősítésüket tesszük lehetővé. A pedagógiai jellegű kiegészítő programok kivételével valamennyi tantárgyat, valamint a magatartást és a szorgalmat is osztályozzuk. Általában az értékelés módjai: szóbeli feleletek (rendszeresen és folyamatosan), írásbeli feleletek (rövid írásos beszámolók), dolgozatok (esszék), témazáró feladatlapok (felmérések), illetve érettségi dolgozat (a 12. évfolyam végén, meghatározott tantárgyakból). A munkaközösségek programjai alapján a 11-12. évfolyamon próbaérettségiket szervezünk.

A tantárgyi értékelés konkrét formáit és lehetőségeit a szaktárgyak tantervi követelményei határozzák meg. Az érettségi vizsga részletes követelményeit a Köznevelési törvény idevonatkozó pontjai, valamint a Kétszintű érettségi vizsgakövetelményei határozzák meg.

. Az iskolai beszámoltatás, számonkérés, értékelés és minősítés alapjai

A diákok teljesítményének mérése, regisztrálása és értékelése az oktató-oktató munka állandó velejárója. Egyrészt a tanórákon és tanórán kívül nyújtott teljesítmények állandó elismerése és értékelése tartozik ide, másrészt az iskolai élet egy-egy szakaszának lezárását jelentő vizsgák.

A tanulmányi munka ellenőrzésének, értékelésének alapelvei:

- A tanulmányi előmenetel folyamatos ellenőrzése, értékelése (az osztályozás) a oktató törvényben rögzített joga. A szaktárgyi és pedagógiai munka értékeléséért az oktató felel, viszont az alapelvek, célok, funkciók tekintetében (egyetértésnek) konszenzusnak kell lennie oktatótestületen belül.
- Az értékelés fő alapelve a fejlesztő támogatás. Intézményünk értékelési normája, hogy a tanári értékelés a tanuló emberi méltóságát tiszteletben tartva elfogulatlan és konkrét legyen, a minősítés (az érdemjegy/osztályzat) hitelesen tükrözze a tanulói teljesítményt.
- A mérés- ellenőrzés célja: informálódni a tanuló tananyagban való előrehaladásáról, az értékelés funkciója pedig hiteles visszajelzést adni a tanuló számára a követelmény- teljesítmény megfeleléséről, de legátfogóbb célja a reális önértékelés, az önálló tanulási képesség és igény kialakítása.
- A tanév folyamán a tanár a tanuló írásbeli és szóbeli teljesítményeit rendszeresen érdemjegyek adásával minősíti.

Osztályzatok, érdemjegyek

A félévi és év végi osztályzat, a jelzett időszakok alatti tanulmányi eredményt minősíti. (osztályozó vizsgán is osztályzatot szereznek a tanulók).

Érdemjegy adható:

- szóbeli feleletre (lehet részletes számadás és összefoglaló, tételszerű),
- írásbeli munkára (röpdolgozat, esszé, házi dolgozat, témazáró nagydolgozat)
- önálló kiselőadásra,
- óraközi, tanórai munkára,
- tantárgyi tanulmányi versenyen való eredményes részvételle.

Nem kerülhet olyan érdemjegy az osztályozó naplóba, amiről a tanuló nem tud.

Az előre bejelentett írásbeli témazáró dolgozatot minden tanulónak meg kell írnia. Ha a tanuló a dolgozatírás napján indokoltan és igazoltan hiányzik, legkorábban a hiányzás megszűnését követően a szaktanár által kitűzött időpontban a dolgozatot köteles megírni (a dolgozat nehézségi foka azonos az osztály által megírt dolgozattal).

Ha a tanuló neki felróható okból hiányzik az előre bejelentett dolgozatírásról, a dolgozatot a következő tanítási órán köteles megírni.

Javító dolgozat íratása a szaktanár belátásától függ, ez csupán lehetőség a tanuló számára. A javító dolgozat megírásának időpontját, a tantárgyi követelményt, a szaktanár jelöli ki, amiről a dolgozat íróját tájékoztatni köteles. A javító dolgozat javítási lehetőség, az itt szerzett érdemjegy csak javító lehet, javító dolgozattal rontani a tantárgyi átlagon nem lehet.

A tanuló joga, hogy a tanév első napjaiban megismerkedjék a tantárgyi követelményekkel, az értékelés alapelveivel, hiszen az ezeknek való megfelelés mértékét fejezik ki a minősítő félévi/év végi osztályzatok. Az oktató maga dönti el, hogy a követelmények ismertetésnek milyen módját választja, de az ismertetést dokumentálni kell.

Az érdemjegyek nem egyenértékűek. A témazárók, összefoglaló jellegű teljesítmények érdemjegyei a félévi/tanév végi osztályzatok alakításában nagyobb súllyal esnek latba, ezeket az osztályozó naplóban meg kell különböztetni más érdemjegyeiktől. Az érdemjegyek súlyozására a KRÉTA rendszer lehetőséget biztosít.

A bizonyítványban szereplő tantárgyi osztályzatok összefoglaló képet adnak a tanuló adott tanévben nyújtott összteljesítményéről, tájékoztatva a szülőket, oktatókat, tehát minősíti a tanulókat. A tantárgyi osztályzatokat a tanuló évközi (elektronikus naplóba beírt) érdemjegyei, vagy az osztályozó vizsga (különbözeti vizsga, javítóvizsga) eredményei alapján kell kialakítani a köznevelési törvényben leírtak szerint.

A tanév végi osztályzat tanúsítja tehát, hogy:

- a tanuló az adott évfolyam követelményeit milyen mértékben teljesítette,
- ismeretei elegendőek-e az elégséges minősítés megszerzéséhez,
- tudása elegendő-e a következő évfolyam elvégzéséhez, vagy a záróvizsgára bocsátáshoz.

A tanulók év végi osztályzatait az oktatói testület áttekinti, dönt a tanuló magasabb évfolyamba lépéséről. Vitás esetekben (ha a tanuló év végi osztályzata jelentősen eltér az év közben tapasztalt előmeneteltől) az oktatói testület felkéri az érdekelt oktatót, hogy adjon tájékoztatást döntésének okairól.

A tanuló előmeneteléről az iskola a szülőket folyamatosan tájékoztatja a KRÉTA rendszeren keresztül. Az érdemjegyek rögzítése az elektronikus naplóba az oktató kötelessége.

A félévi értesítő az elektronikus naplóból kinyomtatott hivatalos dokumentum, -az év végi bizonyítványba az osztályfőnök írja be az osztályzatokat.

Az osztályozás az adott tanév tantárgyi követelményeinek való megfelelés alapján, illetve eredményes tantárgyi osztályozó vizsga eredménye alapján történik.

. A minősítés nagyobb szakaszokat lezáró formái, a vizsgák

- Az állami érettségi vizsga. A tanulók az utolsó évfolyam eredményes befejezése után teszik le. Tartalmát, formáját magasabb jogszabályok írják elő.
- A szakmai vizsga. A szakképző évfolyamok eredményes elvégzése után teszik le a tanulók.

- A megváltozó szakképzési rendszerben a képzés első időszakában a rokon szakmákban közös ágazati alapismereteket lehet majd elsajátítani. Az alapozó képzés után, szakképző iskolában a 9. osztály, technikumban pedig a 10. osztály végén, egy **ágazati alapvizsga** letételét követően kell a tanulóknak választaniuk a tanulható rokonszakmák közül.
- Az osztályozó- és különbözeti vizsgák. Jogszabályban rögzített esetekben, a tanuló osztályozó vizsgán adhat számot tudásáról. Osztályozó vizsga a tanév során bármikor szervezhető, de az igazgató által kitűzött vizsgaidőpont/oknak a tanuló felkészülése szempontjából reálisaknak kell lenniük.
- A javító- pótló vizsgák időpontja jogszabályban rögzített.
A tudatos és fejlesztő oktató-oktató munka megköveteli a tanulók írásbeli beszámoltatásának elvi rögzítését is.

A beszámoltatások formái: témazáró dolgozat; komplex felmérő (témakörökön átívelő képesség és készségfelmérő); írásbeli felelet (ún.: röpdolgozat).

A témazáró dolgozat – a tantárgyak struktúrájához, természetéhez kötődően – alapvetően összefügg az évi témakörök számával, de ezt célszerű az évi 5 – 6 dolgozatban maximálni.

Bizonyos tantárgyak esetében helyénvaló évi 1 – 2 alkalommal ún. komplex (témakörök feletti) dolgozat íratása is. Ez – emelt szintű érettségire való felkészülés esetén – megvalósítható fakultációs dolgozatírás keretében is.

Az írásbeli feleletnek – az eddigi gyakorlatnak megfelelően – fontos és folyamatos kiegészítőül kell szolgálnia a rendszeres tanulói előrehaladás mérésében, ellenőrzésében.

A szóbeli beszámoltatással párhuzamosan kétféleképpen is élhetünk vele: részint néhány tanulóra kiterjedő részleges ellenőrzést végezhetünk így; részint pedig egész osztályra alkalmazott beszámoltatási mód is lehet. Az ilyen „feleltetés” egy-két tananyag terjedelmére szorítkozzon, s így valóban a folyamatos tanulást, felkészülést kontrollálja.

A tanulóknak a félévi és év végi osztályzat megállapításhoz osztályozó vizsgát kell tenniük, ha:

- felmentettük a tanórai foglalkozások alól,
- ha engedélyeztük, hogy a tantárgyi követelményeknek az előírtnál rövidebb idő alatt tegyenek eleget,
- a meghatározott időnél többet mulasztottak, és az oktatói testületünk határozata alapján osztályozó vizsgát tehetnek.

Az iskolai beszámoltatás, számonkérés, értékelés és minősítés alapjai:

A minősítésnél hagyományos értékelési, osztályozási kategóriákkal dolgozunk.

Arra törekszünk, hogy az értékelés legyen:

- folyamatos: rendszeres, nem kampányszerű, tervszerű; az ellenőrzés legyen természetes kísérője a tanulásnak
- sokoldalú: ne csak a szorosabb értelemben vett tantárgyi szaktudást és előrehaladást, hanem pl. az emlékezeti teljesítményt, az ismeretek alkalmazását is osztályozzuk; vizsgálja a neveltségi szinteket, vegye figyelembe az életkori sajátosságokat, személyiségtipusokat
- következetes: segítse elő a rendszeres munkavégzés és felelősségtudat kialakulását
- konkrét: legyen tárgyyszerű, tárja fel a hibák okait, támaszkodjék a pozitívumokra, serkentse a tanulót további erőfeszítésekre
- objektív

- változatos

Osztályzatot adni csak azoknak a tananyagelemeknek a tudására lehet, amelyekre a követelmények vonatkoznak. A magasabb évfolyamba lépés feltétele a minimum követelményszint teljesítése. Az iskola megőrzi a hagyományos értékelési kategóriákat, 5 fokozatú osztályzatskálát alkalmazunk.

Ennek megfelelően az osztályzat akkor

jeles (5):

- ha a tanuló a tantervi követelményeknek megbízhatóan eleget tesz,
- ismeri, érti, tudja a tananyagot, ismereteit alkalmazni is képes,
- pontosan, szabatosan fogalmaz.
- tud szabadon, önállóan beszélni;

jó (4):

- ha a tantervi követelményeknek csak kevés és jelentéktelen hibával tesz eleget,
- apró bizonytalanságai vannak,
- kisebb előadási hibákat vét;

közepes (3):

- ha a tantervi követelményeknek, néhány hibával eleget tesz, tanári segítségre - javításra, kiegészítésre - többször rászorul,
- ismeretei felszínesek,
- kevésbé tud önállóan dolgozni, beszélni,
- segítséggel képes megoldani feladatát;

elégséges (2):

- ha a tantervi követelményeknek hiányosságokkal tesz csak eleget, de a továbbhaladás-hoz szükséges minimális ismeretekkel rendelkezik;

elégtelen (1):

- ha a tantervi követelményeknek a tanári útbaigazítással sem tud eleget tenni, a minimumot sem tudja.

A tanulói osztályozó vizsgák kötelező, ill. lehetséges letételének esetei, a tanulók hiányzásaival kapcsolatos szabályok, eljárások és következmények részletesen szerepelnek a Házi-rendben.

. Az írásbeli beszámoltatás formái, rendje és korlátai

Az írásbeli számonkérés során az alábbi szabályok betartására van szükség:

A **témazáró dolgozatok** időpontját a megíratás előtt legalább egy héttel ismernie kell a diákoknak.

Egy napon az egy osztályban tanuló diákok kettőnél több témazáró dolgozatot ne írjanak. Ebben a kérdésben az érintett szaktanároknak egyeztetniük kell. A korlátozás nem vonatkozik az ún.: röpdolgozatokra.

A **témazáró dolgozatok osztályzatát érdemjegyét kétszeresen vesszük figyelembe** a tanuló félévi és év végi osztályzatának megállapításakor. A „röpdolgozatok” érdemjegye a szóbeli felelet súlyával azonos értékben kerül beszámításra a félévi, ill. az év végi osztályzatba.

Az írásbeli számonkérés speciális formáját jelentik az **írásbeli házi feladatok**, amelyeknek érdemjegye (amennyiben az értékelésre kerül sor) a „röpdolgozattal” megegyező módon számít be a tanuló félévi és év végi osztályzatába.

Abban az esetben, ha a tanulónak osztályozó vizsgát, ill. tanuló átvételkor különböző vizsgát kell tennie, a vizsga írásbeli és szóbeli részből állhat.

. Az írásbeli beszámoltatásnak a tanulók tudásának értékelésében betöltött szerepe, súlya

Mivel a kétszintű érettségi rendszerben megnövekedett az írásbeli felelet szerepe, értéke, valamint olyan tantárgyakban is megjelent az írásbeli vizsga, amelyek korábban „csak” szóbeliek voltak, célszerű az írásbeli beszámoltatás szerepének, súlyának általános, elvi rögzítését is elvégezni.

A tantárgyi érettségi vizsgakövetelmények általában 1:2 arányban határozzák meg a szóbeli és az írásbeli vizsgateljesítmény súlyát, ezért célszerű ezt az arányt a tanév közbeni beszámoltatások során is figyelembe venni, és a tanmenetek készítésekor így tervezni. Ez az új kihívás az írásbeli beszámoltatás még tudatosabb, még pontosabb tervezését és rögzítését követeli meg.

Különbözeti vizsgát kell tenni annak a tanulónak, aki másik iskolából kéri átvételét iskolánkba, és az átvétel feltételeként azt az iskola igazgatója előírja. Ennek részleteit a tanuló vagy szülő kérelmére küldött írásbeli válaszban kell meghatározni.

Az osztályozó vizsgát és a különböző vizsgát minden esetben a vizsgaszabályzatokban foglaltak szerint az igazgató által megbízott bizottság előtt kel tenni. A kötelező érettségi vizsga tantárgyaiból tett osztályozó- és különböző vizsgáknál a középszintű érettségi vizsga előírásait (írásbeli, szóbeli) alkalmazzuk, a többi tantárgy esetén csak szóbeli vizsgát kell tenni.

. Ajánlások az osztályozáshoz

- Figyelembe kell venni a tanuló adott tárgyban végzett többletmunkáját.
- A szaktárgyi osztályzat nem lehet fegyelmező eszköz.
- Az írásbeli munkákat két héten belül kijavítva, leosztályozva kapják vissza a tanulók.
- A leosztályozott írásbeli munkákat, felméréseket, dolgozatokat ajánlatos év végéig megőrizni. (A témazáró dolgozatokat az oktató őrizze meg a tanév végéig!)
- Fontos, hogy a tanuló tudja, értse, milyen teljesítményt, milyen irányú fejlődést várunk el tőle.
- A helyesírási hibákat mindenkinek kötelessége javítani, de a szaktárgyi jegybe nem szabad beszámítani.

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

Iskolánkban a házi feladat adásának célja a tantárgyi követelmények teljesítéséhez szükséges ismeretek elmélyítése, megszilárdítása, a tanultak emlékezetbe vésése, az ismeretek további gyakorlása és bővítése.

A házi feladatok alkalmazott formái:

- kötelező házi feladat:
célja: a tantervi követelmények teljesítéséhez, a tananyag elsajátításához szükséges képesség- és készségfejlesztés, a következő tanítási órára történő felkészülés.
- szorgalmi vagy ajánlott házi feladat:

célja: a képességfejlesztés, a tanulók érdeklődésében és felkészültségében megmutatózó egyéni különbségek figyelembe vételével az ismeretek bővítése, kiegészítése, új ismeretek szerzése

A házi feladatok különböző jellegűek lehetnek, melyek kijelölése során az alábbi irányelveket kell figyelembe venni:

1. *Elméleti házi feladat:* A tanórákon már jól kidolgozott, rögzített fogalmak megtanulását, és azoknak a kapcsolódó anyagrészeknél való helyes használatát várjuk el tanulóinktól. Az otthoni tanulásban segédeszközként használhatóak a tankönyvek, órai jegyzetek.

2. *Írásbeli házi feladat:* A tantárgyak jellegéhez kapcsolódóan sokszínűen és pontosan kell meghatározni az írásbeli feladatokat. Törekedni kell arra, hogy a tanulók az írásbeli házi feladat megoldása során sikerélményhez jussanak.

3. *Házi dolgozat:* Hosszabb időszakra adott, átfogó kidolgozást igénylő feladat, amely a tanulók önálló munkáján alapul.

4. *Kiselőadás:* A tanár által meghatározott témákból fakultatív jelleggel a tanulók kiselőadással készülhetnek, melyet a felkészültség színvonalának, előadásmódjának megfelelően értékelünk.

5. *Iskolai pályázat:* Tanáraink több - tantárgyainkhoz kapcsolódó - változatos, érdekes témaköröket határozhatnak meg az iskola tanulói számára, melyeket terjedelmes, tetszetős, dolgozat formában kell leadniuk a pályázati kiírásnak megfelelően. A határidőn belül leadott pályázatokat jeles érdemjeggyel jutalmazzuk.

6. *Gyűjtőmunkák:* Gyűjtemények készítése szakmai gyakorlatok, biológia tantárgyakból az egyik legkreatívabb pluszmunkát igényli tanulóinktól. Szorgalmukat igényes munkáik leadásakor mindig pozitívan értékeljük.

Alapelvek:

- A házi feladat legyen a tanuló felkészültségének megfelelő.
- A lehetőségekhez igazodva fokozatosan növekedjen a produktív jellegű feladatok aránya a reprodukív típusú feladatokkal szemben.
- Az önálló ismeretszerzést, információ feldolgozást kívánó feladatoknál gondoskodni kell arról, hogy a tanár által megjelölt források, segédeszközök minden tanuló számára rendelkezésre álljanak.
- Legyen megfelelően előkészítve, pontosan meghatározva a tennivaló, a határidő, a felhasználható eszközök.
- Rendszeresen ellenőrizve legyen.
- A házi feladat mértékét az életkori sajátosságokat figyelembe véve arányosan kell megosztani szóbeli és írásbeli munkákra.
- A házi feladat a tanórán megértetett anyaghoz kapcsolódjon.
- A szóbeli feladat az új anyag bevéására szolgál, az írásbeli a készségek begyakoroltatására.
- Az alapvetően sok gyakorláson alapuló tárgyak esetében (nyelvtan, matematika) mindig legyen írásbeli házi feladat is.

Korlátok:

- Lényeges a házi feladat elkészítéséhez szükséges időtartam megállapítása, amelynek meghatározásához a tanulócsoportba tartozó diákok között az átlagos képességű tanuló számára szükséges időt kell figyelembe venni.

- A napi írásbeli és szóbeli házi feladat elkészítésének időtartama tantárgyanként ne haladja meg átlagosan a napi 30-40 percet.
- Az ennél hosszabb időt igénybevevő több témát átfogó feladatok elvégzéséhez egy hetet biztosítani kell.
- Hétfélig, hosszabb, több napos szünetekre az egyik órától a másikra adottnál ne legyen több a házi feladat.
- A szóbeli és írásbeli házi feladatok arányát a tantárgyak követelményei határozzák meg. A köznevelési törvény határozza meg feladatként, hogy a Helyi Pedagógiai Programnak tartalmaznia kell az otthoni felkészüléshez előírt írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásának elveit és korlátait.

A tanulók joga a közoktatási törvényből és az intézmény házirendjéből is fakadóan a tanulás. A tananyag tanórai feldolgozása mellett a tanulók számára fontos az otthoni tanulás, gyakorlás, felkészülés. A oktatók a tanulók tananyag elsajátításának érdekében szóbeli és írásbeli házi feladatot adhatnak.

A tanuló elemi kötelessége, hogy házi feladatát a oktató útmutatásai alapján hiánytalanul készítse el. Ennek elmulasztása szankciókat von maga után. A házi feladatot illetve annak hiányát az oktató saját tantárgyához, kialakult pedagógiai gyakorlatához alkalmazva értékeli, illetve szankcionálja.

A szóbeli és írásbeli feladatok arányát az oktató állapítja meg, a tantárgyat, az adott anyagot, pedagógiai és hatékonysági szempontokat figyelembe véve. A tanulókat motiváló, szorgalmi házi feladat a oktató szándékától, pedagógiai céljától függően, tetszőlegesen adható.

A tanulók írásbeli és szóbeli házi feladatainak megállapítása során a következőket kell figyelembe venni.

Valamennyi tantárgyra, osztályra, tanulóra érvényes szabályok nincsenek, a tanulók képességeinek maximális kibontakoztatására, és a tanulási kudarcok elkerülése érdekében a következő elvek betartása szükséges az otthoni felkészüléshez adott feladatok meghatározásakor:

- Az iskolai oktatás-nevelés fontos területe az otthoni felkészülés.
- Kiemelkedő szerepe van az iskolai órai munka ismétlésében, gyakorlásában.
- Segíti az önálló gondolkodás fejlesztését.
- Kialakítja a tanulóknál a permanens tanulás gyakorlatát.
- Minden tantárgyból kérhető írásbeli és szóbeli feladat.
- Többféle írásbeli feladat adható: pl.: írásbeli házi feladat, mely a következő órára elkészítendő, kiselőadás, esszé írása, beszámoló, stb.
- A feladatok mennyisége a tanulók képességeinek megfelelő legyen (differenciált feladatkiosztás)
- Évfolyamonkénti felmenő rendszerben kell az otthoni feladatok mennyiségének és nehézségi fokának növekednie, igazodva a korosztályi sajátosságokhoz és a tanulmányok során elsajátított képességekhez.
- A helyi tantervben meghatározott feladatok teljesítését az egész tanévre egyenletesen kell elosztani. Ennek ütemezését célszerű a tanév elején ismertetni a tanulókkal, amit a füzetükben rögzítve jobban tudnak ők is tervezni. (Kötelező olvasmányok, írásbeli dolgozatok, gyűjtemények készítése).

- A 9-10. osztályokban minden olyan tantárgyból, ahol füzetet használnak a tanulók, az óra végén a füzetbe legyen rögzítve az otthoni írásbeli és szóbeli feladat.
- Így a szülők és a kollégiumi oktatótanárok is jobban tudják ellenőrizni a tanulók felkészülését.
- A mezőgazdasági szakmai alapozó gyakorlatokon, a mezőgazdasági szakmacsoportos alapozó gyakorlatokon, szakmai gyakorlatokon vezetett naplókat az oktatók havonta ellenőrzik, félévkor és év végén érdemjeggyel minősítik.

A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezésének elvei

Iskolánkban csoportbontásban tanítjuk az idegen nyelvet, az informatikát és a szakmai gyakorlatokat. Az idegen nyelvi csoportok kialakításánál figyelembe vesszük a tanulók előképzettségét, lehetőséget biztosítunk az általános iskolában tanult idegen nyelv tanulásának folytatására. Amennyiben a kompetenciamérések eredménytelensége alapján szükségesnek tartjuk, a 9. évfolyam osztályainál a matematika, a magyar nyelv és irodalom, kommunikáció tantárgyakat is csoportbontásban tanítjuk. Célunk ezzel, hogy az ismereteket elmélyítsük, több idő jusson a kommunikációs készségek, logikai kompetenciák fejlesztésére és a tanulók tudásának megalapozására.

További csoportbontásról a finanszírozási feltételek, az osztálylétszámok és személyi feltételek alapján az éves tantárgyfelosztás előkészítésekor dönt az oktatói testület.

A választható foglalkozások esetében választásukat a tanulók és a szülők aláírásukkal megerősítik és tudomásul veszik, hogy az értékelés, a mulasztás, továbbá a magasabb évfolyamra lépés tekintetében úgy kell tekinteni, mintha kötelező tanórai foglalkozás lenne.

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

Településünkön, régióinkban a következő nemzetiségek élnek: roma, német, ukrán, szlovák. A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiségek kultúrájának megismerését szolgáló tananyagot az iskola szabadidős foglalkozások keretében biztosítja.

Célok és feladatok

Az általános iskolában tanult hon- és népismeret tananyag szükség szerinti bővítése, kiegészítése lehetőséget teremt a nemzetiséghez nem tartozók számára a lakóhely és környéke nemzetiségeinek életkornak megfelelő megismerésére. A tanulók először ismerkedjenek meg a magyarországi nemzetiségek legfontosabb hagyományaival, életmódjával és kultúrájával.

A nemzetiségekről szóló oktatás szinterei:

- A következő tanítási órák: történelem, földrajz, magyar nyelv és irodalom, osztályfőnöki.
- Szabadidős tevékenységek: projektek, diákönkormányzati programok, vetélkedők, kiállítások megtekintése, színház és múzeumlátogatások
- Lehetőség szerint a nemzetiségi önkormányzatok bevonása: ismertető, előadók kérése.

A településen élő német, szlovák, lengyel nemzetiség kultúrájának megismerését szolgáló tananyag

1. A magyarországi nemzetiségek történelme napjainkig
 - mely történelmi korszakokban, miért, kiknek a szervezésében zajlott
 - a nemzetiségek magyarországi településrajza
 - a magyar történelmi eseményekben játszott szerepük
 - napjainkban a nemzetiségi tudat, lét szabad megélése, törvény által biztosított gyakorlása
2. A magyar és a nemzetiségi nyelvek egymásra hatása, az egymástól átvett és használt szókincs
 - családi rokoni kapcsolatra utaló szavak
 - foglalkozások neve
 - eszközök neve
 - helyiségek, ételek, ruhadarabok, stb.
3. A nemzetiségek jellegzetességei
 - lakóházak
 - berendezési tárgyak
 - gazdasági épületei
 - ruházat
 - étkezési szokások
 - családi és egyházi ünnepek, szokások
 - dalok, táncok, hagyományok
4. A nemzetiségek napjainkban működő szervezetei, kulturális egyesületei
 - alkotmányos jogaik
 - országos önkormányzatuk
 - helyi önkormányzatuk
 - helyi kulturális egyesületeik
5. A nemzetiségek és az anyanemzetek mai kapcsolata, a testvérvárosi együttműködés bemutatása

Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek

Az egészségnevelés célja, hogy a tanulók képesek legyenek objektív módon felmérni saját egészségi állapotukat, ismerjék az egészségkárosító tényezőket, azok hatását, elkerülésük módját. El kell érni, hogy alkalmazzák a tanultakat: tegyenek saját egészségük érdekében.

Az egészségvédelem kiemelt témakörei:

- az életkorral járó biológiai-, pszichohigiénés-, életmódi tennivalók;
- a társkapcsolatok egészségi, etikai kérdései;

- az egészségre káros szokások (helytelen táplálkozás, inaktív életmód);
- az antihumánus szenvedélyek, drogprevenció;
- az egészséges életvitelhez szükséges képességek, a személyiség fejlesztése;
- az egészségérték tudatosítása.

A *környezeti nevelés* célja a tanulók ösztönzése saját élő és élettelen környezetük megismerésére, alakítására, védelmére, a környezetet károsító jelenségek felismerésére, az azok elleni tudatos fellépésre.

A WHO egészségdefiníciója hangsúlyozza, hogy az egészség nem pusztán a betegségek hiánya, hanem testi-lelki és társadalmi jóllét, mely a fenntartható fejlődésnek is egyik elengedhetetlen alapfeltétele

Az egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok

Iskolai étkeztetés

Hazánkban kiemelkedően magas a szív és érrendszeri, a daganatos betegségek halálozási száma. Ennek nagyfokú javulása volna elérhető a helyes táplálkozással. Az átlagos magyar étkezési szokások miatt sok a túlsúlyos és – sajnos – egyre több az alultáplált fiatal. Az iskolai étkezés milyensége és mennyisége ezért kiemelt figyelmet kell, hogy kapjon. A kulturált étkezés lehetőségének biztosítása pedig oktatómunkánkat segíti.

Az iskola tágas, világos, megfelelően felszerelt ebédlővel és melegítő konyhával rendelkezik, a tanulóknak 30 %-a veszi igénybe az iskolában ebédelés lehetőségét. Az étkeztetés szervezésével igyekszünk biztosítani a kellő időt az ebéd elfogyasztására.

Az antihumánus szenvedélyek, drogprevenció

Az országban az elmúlt években ugrásszerűen megnőtt a tiltott szerek, a nem orvosi alkalmazás keretében használt nyugtatók, fájdalomcsillapítók, altatók együttes fogyasztása, de a legális szerek használata sem csökkent. A droghoz kétféle okból nyúlnak az emberek: az egyik a kaland, a kockázatkeresés, azért, hogy „jól érezzék” magukat, a másik csoport, aki valamilyen lelki bajára keres gyógyírt, ezek az „öngyógyítók”.

Iskolánkban fel kívánjuk mérni a drogokkal kapcsolatos ismereteket, érintettséget a diákok között (attitűdvizsgálat), szorosan együttműködve a diákönkormányzattal. A bővebb ismeretekkel rendelkező, felvilágosult, az egészségről, a szexualitásról, az antihumánus szenvedélyekről nyíltabban beszélő fiatalokra megerősítő és kompetencianövelő módszerekkel kell hatni, a negatív hangadókra inkább információ átadó és ártalomcsökkentő módon, a visszafogottabb, gátlásosabb gyerekekre fejlesztő, támogató, státuszteremtő hatást kell gyakorolni. Az elsődleges drogprevenció lényege, hogy a nem drogozó fiatalokat megtartsuk ebben az állapotban.

Legfőbb célunk **tanulóinkat** olyan ismeretekkel, pszichésen megalapozott benső értéké vált normakultúrával felruházni, amelynek segítségével egyértelműen elhárítják a személyiségük integritását veszélyeztető szerek használatát, valamint a társadalmi normákhoz igazodó, életkoruknak, érdeklődésüknek megfelelő szabadidős elfoglaltságok nyújtása.

A drogprevenció összetett személyiségfejlesztő munka, ezért abban a tantestület minden tagjának részt kell vennie, és kiemelten fontos az osztályfőnökök szerepe. **Oktatóainknak** tisztában kell lenniük a legális-, illegális drogok fogyasztása mögött meghúzódó okokkal. Közre kell működniük a tanuló fejlődését veszélyeztető körülmények megelőzésében, feltárásában, megszüntetésében. Tudniuk kell, mi a teendőjük, kompetenciájuk, ha szembesülnek a kábítószeres problémájával.

A **szülő, a család** a legfontosabb társ a tanulók érdekében végzett megelőző munkában, megfelelő előkészítés és információ-átadás után részvételükkel tudják támogatni az iskola programjait.

A pubertás kortól kezdve nagyon fontos a **kortárs csoport** befolyása, amit a drogprevenációs munkában is fel tudunk használni. (DÖK, kortárs segítők.)

A drogprevenáció lehetséges szinterei:

Iskolai programok

- Tanórai foglalkozások
- Szaktárgyi órák témafeldolgozása
(Minden tantárgynak van konkrét csatlakozási pontja az egészségfejlesztéshez és így a drogprevenációhoz.)
- Osztályfőnöki órák
(Konkrét témakörök feldolgozása, ismeretátadás és interaktív gyakorlatok, esetelemzések. Az ismeretátadó órákhoz szükség esetén külső előadókat, szakembereket lehet hívni.)
- Tanórán kívüli foglalkozások
- Délutáni szabadidős foglalkozások, Sportprogramok, számítógépterem-használat, vetélkedők, versenyek, játékos programok, témával kapcsolatos filmvetítések)
- Szülői értekezletek
(Osztály-, évfolyam- vagy iskolaszintű, esetleg külső előadó, pld. orvos, pszichológus, rendőr, volt drogos.)
- Értekezletek, esetmegbeszélések, tréningek
(Elsősorban a oktatók számára, de a DÖK, illetve a szülők képviselőit is meghívjuk, amikor a program, illetve a téma engedi.)

Iskolán kívüli rendezvények

- Drogprevenációs rendezvények
- Továbbképzések
- Kirándulások, túrák, sportprogramok, erdei iskola, tábor

A drogprevenáció lehetséges programformái:

- Filmvetítés
A szerfogyasztással kapcsolatos filmek vetítése. Kiválasztásnál fejlődés-lélektani szempontokat is érvényesíteni kell.
- Szakkörök, kortársképzés
Egészségügyi szervek, gyermekjóléti szolgálatok, drogkonzultációs központok munkatársai által vezetett szervezett programok a motivált tanulók "gyűjtőhelyei" és a szemléletformálás műhelyei lehetnek.
- Kiscsoportos beszélgetések
Osztálynak vagy kisebb panelcsoportoknak tartott beszélgetéses témafeldolgozások lehetnek megelőző jellegűek, esetleg konkrét problémát feldolgozóak. A beszélgetésre nagyon fel kell készülnie a oktátónak. Odaforduló, érzékeny és mégis távolságot engedő attitűddel kell a foglalkozást vezetni. Mindenképpen kerülni kell a moralizálást, a felelősségkutatót, az elijesztést és a megszégyenítést.
- Iskolarádió, iskolaujság
A témához kapcsolódó interjúk, cikkek.

- Dramatikus játékok
Osztályfőnöki órán, esetleg magyar irodalom órán jól alkalmazható a felkészült (kiképzett) tanár számára a szituációs vezetés módszere.
- Sportprogramok, túrák, kirándulások
A szabadidő megfelelő eltöltésének képessége már önmagában is prevenciós eszköz.
- "Gyógyult drogos megszólaltatása"
Csak ellenőrzött és a fiatalokkal történő irányított kommunikációban jártas, szermentes állapotú anyagozót szabad felkérni. Az elvárások megfogalmazásánál a csábító szituációk csapdahelyzeteinek felismertetését, valamint a fogyasztóvá válás stációinak ismeretetését kell hangsúlyozni. A megfelelő személy kiválasztásában a drogzonzultációs központok, addiktológiai osztályok vagy kortársképzést szervezők tudnak segítséget nyújtani.
- Könyvtár sarok
A könyvtárban létre lehet hozni olvasósarkot, a témát feldolgozó könyvekből a diákok számára. (A tanári kézikönyveket, szakanyagokat külön kell elhelyezni.)
- Tematikus előadás
A tanulók, tanárok korrekt ismeretanyagának kialakításához nélkülözhetetlenek a tematikus előadások, melyek megtartására célszerű külső specialistákat felkérni. Prevenciós hatékonysága önmagában nagyon csekély, de megfelelő tárgyi ismeret nélkül az interaktív módszereket sem lehet eredményesen alkalmazni.
- Internet
Az informatikai világháló és a hazai sulinet információs lehetőség, valamint a kapcsolattartást és programszervezést segítő színtér.
- Antidrog diszkó
Az iskolai zenés rendezvényeknek garantáltan drogmentesnek kell lenniük, mert csak így van az az üzenete a fiatalok számára, hogy drogok nélkül is lehet jól "bulizni". (Ebbe a kategóriába természetesen a legális drogok, tehát az alkohol és a cigaretta is beleszámítanak.)
- Diákönkormányzati programok

Minden szakmailag támogatható ötlet kivitelezéséhez nyújtsunk segítséget.

Másodlagos drogprevenció:

Célja: a szerfogyasztók ártalomcsökkentő hatású megóvása. Fontos a változtatási törekvés kialakítása, a döntési helyzet egyértelművé tétele. A másodlagos prevenció eszközei, módszerei meghaladják az iskolai lehetőségeket, ezért ezt egészségügyi szakemberekre kell bízni.

Az itt felsorolt prevenciós színterek, programok lehetőségek; minden tanévben készül konkrét, a tantestület és a segítő kapcsolatok szakemberei által elfogadott, az adott lehetőségeket figyelembe vevő, módszertani algoritmusokat felsoroló, feladatokat lebontó, határidőket és felelősöket kijelölő célmegfogalmazás, ami egy korrekt állapotfelméréssel kezdődik, és átgondolt kapcsolatépítésen alapul. Megvalósulásához elengedhetetlen az időszaki ellenőrzés, értékelés, a célkitűzés megvalósításának felülvizsgálata.

Az egészségneveléssel és a környezeti neveléssel összefüggő, tanórán kívüli szakmai programok

- Heti egy napon az általános iskolásoknak, egy napon a gimnazistáknak védőnői ügyelet biztosítása;

- Egészségügyi szűrővizsgálatok (fogászat, szemészet, hallás vizsgálat, stb.);
- Egészségügyi felvilágosító előadások;
- Drogprevencióhoz kapcsolódó rendezvények;
- Osztálykirándulások, táborok, erdei iskola, terepgyakorlat;
- Kreatív, cselekedtető akciók (pl.: szemétszedés, faültetés, stb.);
- A külső programokhoz kötődően baleset-megelőzési felvilágosító előadások;
- A külső programokhoz kötött környezetvédelmi előadások, tájékoztatók, gyakorlatok;
- Évente egy sportnap (futónap).

A médiában megjelenő, mértéktelen fogyasztásra ösztönző reklámok hatásainak ellensúlyozására egyfajta módszer az iskola példamutatása; úgymint:

- Szelektív szemétgyűjtés megszervezése;
- Laboratóriumi veszélyes anyagok, szárazelemek gyűjtése;
- Környezetbarát, újrahasznosítható anyagok használata;
- Takarékoság, takarékos megoldások alkalmazása (pl. energiatakarékos izzók, víztakarékos berendezések és eljárások, hőszigetelt nyílászárók stb.);
- Cserepes, élő növények az osztálytermekben, folyosókon.

Az egészségnevelési és környezeti nevelési program megvalósítása elsősorban a tantestület elkötelezettségén, a személyes példamutatáson és azon múlik, hogy mennyire sikerül a családokat az általunk képviselt értékek és követelmények mellé állítani.

Az iskola egészségnevelési elvei

(5) A szakképző intézmény azokon a tanítási napokon, amelyeken közismereti oktatás is folyik, legalább napi egy testnevelésórát szervez és gondoskodik a tanulók fizikai állapotának és edzettségének méréséről és mérési adatainak azonosításra alkalmatlan módon a Nemzeti Egységes Tanulói Fittségi Teszt rendszerbe történő továbbításáról.

(6) A szakképző intézmény biztosítja a szakképző intézményi sportkör működését.

33. § (1) A szakképző intézménynek gondoskodnia kell a rábízott tanulók felügyeletéről, a szakmai oktatás egészséges és biztonságos feltételeinek megteremtéséről, a tanulók ágazathoz kötött egészségügyi alkalmassági és fogászati vizsgálatának megszervezéséről.

A szocializáció a társadalomba való beilleszkedés folyamata, melynek során az egyén megtanulja megismerni önmagát, környezetét, valamint elsajátítja az együttélés szabályait, és az elvárt viselkedésmódokat. Az egészséges személyiségfejlődéshez, szocializációhoz harmonikus családi háttér, és a kortárs csoportokkal való jó kapcsolatok szükségesek. Ha ezek hiányoznak, szocializációs és személyiségfejlődésbeli zavarok léphetnek fel. A gyermek szocializációját négy tényező befolyásolja jelentősen: a család, az iskola, a korosztályi csoport, és a média. A prevenciót, a megelőzést iskolánkban minden évben drogmegelezési előadásokon veszünk részt, és az egészséges életmód meglétét tanítjuk diákjainknak, hiszen az egészség megóvása a cél. **Fontos az Egészségtudatosság Mentálhigiénés módszerek alkalmazása.**

A sokoldalúan fejlett személyiségnek törekednie kell a lehetséges stabil egészségre. Intézményünkben a rendszeres testnevelésre, egészséges életmódra törekvés is része a követel-

ményrendszerünknek. Változatos foglalkoztatási programunk és munkarendünk is ezt szolgálja. Az egészségre nevelés tevékenységi szinterei iskolánkban: a szaktárgyak órái (biológia, testnevelés), az osztályfőnöki órák, előadások, tanórán kívüli tevékenységek, a délutáni önképző tevékenységek, konzultációk, a sportköri rendezvények, a természetjárás, a kirándulások, a különféle versenyek mellett a káros szenvedélyek elkerülésére való nevelés; egészségnevelési célkitűzéseink megvalósulását iskolaorvosi és védőnői ellátás is szolgálja. Ezen célok megvalósítása érdekében készítettük el egészségnevelési programunkat.

Az egészség fogalma

Az egészség az élő szervezeteknek olyan harmonikus működési állapota, amely egyrészt biztosítja a szervek kiegyensúlyozott, zavartalan munkáját, másrészt lehetővé teszi az élőlény beilleszkedését a környezetbe. A teljes testi, lelki, szociális jóléti állapot. Akkor vagyunk egészségesek, ha zavartalan az életműködésünk. Az egészség nem passzív állapot, hanem folyamat.

Az iskola egészségnevelési célja:

- a tanulók személyes részvételén keresztül az attitűd és szemlélet formálása, a család és a közösség értékeinek megőrzése az egészséges életmód kialakításának érdekében
- az egészséges, önmagával, társaival, az épített és természetes környezetével harmóniában élő, felelősen cselekvő személyiség kialakítása.

EGÉSZSÉGNEVELÉS

Az egészségnevelés fő feladatainak rendszere

SZOMATIKUS

NEVELÉS

1.

PSZICHOHIGIÉNÉS

NEVELÉS

2.

SZOCIOHIGIÉNÉS

NEVELÉS

3.

. Szomatikus nevelés

1.1. Higiénés nevelés

Személyi higiénia

Tisztaság, a test ápolásának fontossága, a divathóbort veszélyessége. Étkezési kultúra.

Környezet higiénia

Természetes, épített. Az iskola és környékének tisztántartása. Felhívni a figyelmüket a környezeti ártalmakra (zaj, légszennyezés, nem megfelelő hulladékkezelés.)

1.2. Profilaxisra nevelés

Fertőző betegségek megelőzése. (kézfertőtlenítés)

Érzékszervi hibák kialakulásának megelőzése. (látás, hallás, beszéd, testtartás)

1.3. Kondicionálás, testnevelés, sport

A rendszeres mozgásigény kialakítása.

Annak tudatosítása, hogy az egészséges lelki fejlődés feltétele az egészséges testi fejlődés.

A testnevelés óráknak fontos része a képességfejlesztés mellett a játékos sporttevékenység szeretetének kialakítása.

A testnevelés órákon kívüli versenyek, sportfoglalkozások gazdagításával tegyük színesebbé, élményszerűbbé az iskolai életet. A mindennapi testnevelés biztosítása érdekében többféle sporttevékenység közül választhatnak a tanulók. E foglalkozások időrendje nem ütközik, mindegyik más napon van.

Diákjaink az alábbi szakosztályok közül választhatnak:

- labdarúgó
- kézilabda
- asztalitenisz

A foglalkozásokon mindkét nem részt vesz. Tanulóinkat az érdeklődés fenntartása miatt rendszeresen versenyeztetjük.

A szakosztályok önkéntes alapon szerveződnek. Ezek az edzések a testnevelés órákkal együtt biztosítja a tanulók mindennapi mozgását, valamint a versenyekre való felkészítését.

1.4. Baleset megelőzés

- Gyermekbalesetek, háztartási balesetek
- Közlekedési és vízi balesetek.
- Testnevelés órai balesetek megelőzése
- Elsősegélynyújtás ismeretek elsajátítása az iskola minden tanulója részére.(sportnapon)

Pszichohigiénés (mentálhigiénés) nevelés

2.1. Egészséges életvezetés

- Napirend, életmód (helyes napirendi szokások kialakítása. Képesé tenni a tanulókat arra, hogy egészségüket felügyeljék és javítsák.)
- Hibás viselkedésmódok megelőzése (agresszió, düh, dac)
- Családi életre nevelés

Tanulóinkat fel kell készíteni a körültekintő párválasztásra, a kiegyensúlyozott családi életre.

Legyenek tisztában a testi szerelem következményeivel, a szexuális úton terjedő betegségek és a terhesség megelőzésének lehetőségeivel, erősíteni kell bennük felelősségtudatot önmaguk és partnerük iránt.

2.2. Stressz elhárítás

„Minden ingernek van stressz hatása. A stressz hatására a szervezetnek mindig a leggyengébb láncszeme szakad el, jól lehet minden rész egyaránt ki volt téve a hatásnak”

(Selye J. 1976)

- A stresszorok kiküszöbölése
- Fizikai (füst, fény, zaj, vibráció, - mint a disco káros hatásai -, igényesebb tartalmazású szórakozás felé terelni az ifjúságot (színház).
- Pszichés (egészségügyi intézménybe jövetelre való felkészítés)
- Stresszhatás kompenzációja (autogén tréning, relaxáció stb.)
- A stresszkezelés módjainak elsajátítása.

2.3. Abúzusok és devianciák prevenciója

Országos és helyi programok

Dohányzás és az alkoholfogyasztás egészségromboló hatásának hangsúlyozása a megelőző órákon

A drog terjesztésének és fogyasztásának felderítése, megakadályozása (a tanulók legyenek tisztában a veszélyekkel, a lehetséges következményekkel, sajátítsák el azokat a technikákat, amelyekkel vissza tudják utasítani a kínálózó lehetőségeket)

Az egészségkárosító szokások következményeivel szembesíteni a tanulókat, ennek érdekében vegyen részt kortársképzésen minél több tanuló (elsősorban a 9. évfolyamosok)

2.4. Érzelmi nevelés

- Szeretet légköre (harmonikus személyiség fejlődés)
- Félelmek, szorongások oldása
- Empátiás készség fejlesztése.
- Előítéletek leküzdése pl. a fogyatékosokkal szemben.

Szociohigiénés nevelés (közösségi mentálhigiéné)

Erkölcsei nevelés

Kedvező társas légkör működtetése

Kommunikációs készségfejlesztés

Interperszonális kapcsolatok helyes alakítása, normák, szabályok

C. Rogers elvei szerinti eszközök:

- verbális, nonverbális kommunikáció fogalma
- metakommunikáció (közlés a közlésről)
- empátiás készség
- feltétel nélküli elfogadás
- kongruencia

Kommunikációs zavarok feloldása

Szerepfeszültségek feloldása

- kikérdezés, együttérzés, megértés, beszélgetés
- közös élményekre épülő közös tevékenység
- szabálytartás fejlesztése
- meg kell találniuk a helyes mértéket és arányt a kritika és önkritika jog és kötelesség között

Tolerancia készség fejlesztése

- társadalmi izoláció megelőzése, kirekesztettség érzésének kerülése (rokkantak, krónikus betegek)

Problémamegoldó készség fejlesztése

- Tanulják meg a fiatalok a konfliktusok elkerülésének, illetve lehetséges megoldásának módjait, hogy ne okozzanak, illetve ne hordozzanak lelki sérelmeket.
- Hatékony megelőzésben akkor reménykedhetünk, ha alkalmassá tudjuk tenni a fiatalok személyiségét arra, hogy ne legyen szükségük drogra ahhoz, hogy elfeledkezzenek problémáikról. Cél, hogy képesek legyenek érzelmi egyensúlyuk megtartása mellett ezek megoldására.

Helyi célok

- az iskola és környékének, a kollégium és környékének tisztán tartása
- tudatosítani kell a tanulóknak, hogy egyéni és társadalmi érdekünk az egészséges táplálkozás
- a rendszeres mozgás igényének kialakítása, az egészséges testtartás kifinomultabb mozgással, kellő odafigyeléssel, a testnevelés órai balesetek elkerülése
- az egészségkárosító szokások következményeivel szembesíteni a tanulókat, ennek érdekében vegyen részt kortársképzésen minél több tanuló (elsősorban a mindenkor 9. évfolyamosok)
- a dohányzás és az alkoholfogyasztás egészségromboló hatásának hangsúlyozása a megelőző órákon

- a drog terjesztésének és fogyasztásának felderítése, megakadályozása (a tanulók legyenek tisztában a veszélyekkel, a lehetséges következményekkel, sajátítsák el azokat a technikákat, amelyekkel vissza tudják utasítani a kínálkozó lehetőségeket)
- igényesebb és tartalmasabb szórakozás felé terelni az ifjúságot (filharmónia, színház, műveltségi vetélkedő), hogy elkerüljék az erőszakot, a környezetszennyezést, a zajártalmakat
- a test ápolásának fontosságát tudatosítani különösen a kamaszkorú fiúkban
- a lányok téli öltözködésében mutatkozó divathóbort (csupasz derék és has) veszélyességére, későbbi következményeire felhívni a figyelmet
- tanulják meg a fiatalok a konfliktusok elkerülésének, illetve lehetséges megoldásának módjait, hogy ne okozzanak, illetve ne hordozzanak lelki sérelmeket, a társas-érzelmi készségek fejlesztése
- legyenek tisztában a testi szerelem következményeivel, a szexuális úton terjedő betegségek és a terhesség megelőzésének lehetőségeivel, erősíteni kell bennük a felelősség-tudatot önmaguk és partnerük iránt
- fel kell készíteni őket a körültekintő párválasztásra, a kiegyensúlyozott családi életre
- meg kell találniuk a helyes mértéket és arányt a kritika és önkritika, a jog és kötelesség között
- a helyes napirendi szokások kialakítása
- a stresszkezelés módjainak elsajátíttatása
- képessé tenni a tanulókat arra, hogy saját egészségüket felügyeljék és javítsák
- elsősegélynyújtási ismeretek
- felhívni a figyelmüket a környezeti ártalmakra (zaj, légszennyezés, nem megfelelő hulladékkezelés)

Az egészséges életmódra nevelés történik:

tanítási órákon: elsősorban osztályfőnöki, biológia, kémia, testnevelés, földrajz, drámapedagógia (tánc és dráma) órán, illetve tanórán kívül: osztálykiránduláson, sportfoglalkozásokon, biológia szakkörön, tisztasági versenyen, a védőnő, iskolaorvos, rendőr által tartott előadáson, kortársképzésen.

Módszerek

- naponkénti takarítás az osztálytermekben (tanulóasztal, pad, szemetes)
- gyakori szellőztetés
- az iskola és kollégium környezetének folyamatos rendben tartása
- növények ültetése és ápolása, az osztálytermekben elhelyezett virág locsolása
- iskolaorvosi vizsgálatok
- védőnői szűrések
- rendőr által tartott előadás a bűn és baleset megelőzéséről
- kortársképzésen részt vett tanulók előadása az AIDS-ről, a drogról, az alkoholoról és a dohányzásról
- a drogambulanciáról meghívott előadó tájékoztatót tart a szülőknek
- serdülőkorban készségfejlesztő vagy önismereti csoport-foglalkozások
- felkészítés szelektív hulladékgyűjtésre az iskolában
- az egészséges táplálkozás népszerűsítése-, egészségesebb ételek az iskolai büfében
- délutáni szabadidős foglalkozások (filmvetítések, vetélkedők, versenyek)

- kirándulások, túrák

Feladatok:

Alapvető célunk az egészségmegőrzés elemi feltételeinek megismertetése és betartatása.

Feladataink:

- A társadalom írott és íratlan szabályainak befogadása és betartása.
- Igény a társadalomba való beilleszkedésre, építő tagjává válásra.
- Önmagunk megismerése és hibáink beismerése, elfogadása.
- Egészséges táplálkozás kialakítása.
- Aktív szabadidő-eltöltés, mindennapos testmozgás igényének kialakítása.
- Drog, alkohol elutasítása, egészségkárosító magatartásformák elkerülése.
- Higiéniai szokások kialakítása és elmélyítése.
- Lelki egyensúly megteremtése.
- Felelőtlen szexualitás elkerülése.
- Harmonikus párkapcsolatra és családi életre való felkészítés.
- Veszélyhelyzetek felismerése és elkerülése.
- Elsősegélynyújtás elsajátítása.
- Egészséges, biztonságos környezet kialakítása.
- Természet tisztelete, növények, fák, állatok védelme és gondozása.
- Szelektív hulladékgyűjtés, újrahasznosítás fontossága, felismerése.
- Megújuló energiahordozók ismerete.
- Iskolaorvosi szűréseken-vizsgálatokon való részvétel
- Évente kétszer (ősszel és tavasszal) fizikai állapotfelmérés testnevelésórán (NETFIT). A kapott vizsgálati eredmények rangsorolása, és ez alapján annak meghatározása, hogy milyen elsődleges, illetve másodlagos prevenciós feladatokat és módszereket kell alkalmazni.
- A rendszeres testmozgásra való igény kialakítása A három kondicionális alapképesség (erő, gyorsaság, állóképesség), a koordinációs képességek (egyensúly, térérzékelés, reakciógyorsaság, ritmusérzék, hajlékonyság) fejlesztése.
- A sportjáték komplex szerepének kihasználása.
- Mindennapos testmozgás gyakorlati alkalmazása.
- Az egészséges „fair– play” uralta versenyszellem kialakítása A céllal szorosan összefüggő felnőtt életben nélkülözhetetlen pozitív tulajdonságok (küzdeni tudás, alázatosság, hazaszeretet, kitartás, büszkeség, önismeret, önuralom) fejlesztése.
- A közösségbeli „én-szerep” felismerése.
- A tanulók aktív részvétele a különböző iskolai, kerületi sport-, illetve tanulmányi versenyeken
- A közös érdeklődésen alapuló, tartalmas baráti kapcsolatok kialakításának elősegítése
- Az egészséghez és az egészséges környezethez való igény kialakítása .

- Megtanítani, bizonyítani, hogy alapvető értékünk az egészség. Kialakítani, hogy az egészség egy soktényezős fogalom. Az egészség megvédésére, megőrzésére, visszaszerzésére vonatkozó közérthető, de tudományos ismeretek átadása.
- Annak tudatosítása a tanulóban, hogy a testedzés egész életünkön át, az önálló sportolás fontos eszköze a személyiség fejlesztésének és a lelki egészség megőrzésének.
- Tudatmódosító szerekkel kapcsolatos prevenció.
- A saját testkép megismerése és a testtudat kialakítása a tanulóban az egészségtudatos, az egészség-megőrzést preferáló magatartás fontos része.
- A helyes napirend kialakítása.
- A környezetszennyezés, mint egészségkárosító tevékenységforma vázolója.
- Az egészséges életmód-tréningek beépítése az iskolai programokba (sport- és egészségnapok).
- A tanulók ismerjék az egészséges táplálkozás aktuális alapelveit; legyenek igényesek a személyes higiénia területén; ismerjék és alkalmazzák az egészség megőrzésének lehetőségeit és alternatíváit; legyen tudatos stratégiájuk egészségük megőrzésére.
- Tolerancia és empátia fejlesztése. A kapcsolatok, problémák konfliktusmentes megoldására való igény kialakítása, fejlesztése.
- A stressz- és feszültségoldás alapvető fontossága az interperszonális kapcsolatok kezelésében.
- Az iskolai életükben nyilvánuljon meg a felnőttek és társak tisztelete;
- Ismerjék fel a jó és rossz tulajdonságokat;
- Legyenek fogékonyak a tanárok által nyújtott modellekre;
- Tudjanak könnyen és vidáman alkalmazkodni a változó élethelyzetekhez.
- A biztonságos életvezetés elsajátítása.
- A fejlett technikai eszközök szakszerű és biztonságos használatának bemutatása, megtanítása.
- Rávilágítás a lehetséges veszélyforrásokra. Annak tudatosítása, hogy az egészségtudatos magatartásra szocializálásnak szerves része a lelki egészség erősítése és fejlesztése, a szükséges prevenciók folyamatok és tevékenységek kialakítása.
- A KRESZ, munkavédelem, elsősegélynyújtás elsajátítása.
- A tanulók ismerjék a KRESZ, az elsősegélynyújtás és munkavédelem reájuk vonatkozó szabályait és alapelveit.
- Az egészségnevelés szinterei:
- Osztályfőnöki órák egészségnevelési témái
- Drogprevenciók tevékenység előadása, kiscsoportos beszélgetések
- Bűnmegelőzési tanácsadó bevonása (előadások, beszélgetések, fogadó órák lehetősége)
- Iskolai védőnő bevonása (előadások, beszélgetések, fogadó órák lehetősége)
- Történelmi egyházak bevonása – erkölcsstan órák szervezése

- Iskolán kívüli rendezvények:
 - Városi szervezésű programok (drogprevenációs műsor, közlekedésbiztonsági vetélkedő)
 - Kortárscsoport képzések
 - Családsegítő programjai
 - Pályázati programok
 - Részvétel különböző városi és megyei rendezvényeken
 - Bekapcsolódás a témát célzó, segítő pályázatokba
 - Városi, megyei és országos sportversenyekre nevezés
- Mérés-értékelés A mérés-értékelés eredménye visszacsatolásként meghatározza az egészségfejlesztési terv hatékonyságát, kijelöli fejlesztetőségek területeit. Szükséges a tanulók állapotfelmérésének évvégi felmérése és az adatok összehasonlítása és a következtetések levonása.
 - Visszacsatolás Az egészségfejlesztési program által megvalósult pozitív eredmények megerősítik az iskola közösségét, gyengítik, és lassan megszüntetik a társadalmi előítéleteket tanulóinkkal szemben.

Az iskola környezetnevelési programja

Az ember jelenléte a Földön törvényszerűen azt jelenti, hogy el is pusztítja létfeltételeit? Hogyan tudjuk megőrizni egészségünket, egészséges környezetünket? Ismernünk és tudnunk kell, hogyan működik a természet, amelynek részei vagyunk, és amelynek épsége létünk alapvető feltétele. Ismernünk és tudnunk kell, hogy mi minden veszélyeztet bennünket és világunkat; jogos önvédelemből.

Mikor ismeri fel az ember, hogy a „békés” termelésbe is belepusztulhat, ha a gazdálkodás következményeit nem veszi figyelembe.

Bármi, amit teszünk, vagy ártalmas a környezetre, vagy kíméli azt. Miért csak a „sok kis rossz” összegződhetne naggyá...?

Közmondássá vált: Gondolkozz globálisan, cselekedj lokálisan”

Azaz: „Figyelj a Földre és cselekedj ahol vagy!

Iskolánk sajátos jellegéből adódóan nem csak az épített környezet használói vagyunk, hanem a természeti környezet alakításáért is felelősséget kell, hogy vállaljunk.

Cél:

A környezettudatos magatartás kialakítása tanulóinkban.

Feladat:

- A természettudományos és szakmai tárgyak tananyagába be kell építeni a kapcsolódó környezetvédelmi ismereteket.
- A szakminisztériumok, vagy főhatóságok által meghirdetett tanulói pályázatok készítése.
- Az iskolai és tanüzemi parkok szakszerű ápolása, gondozottságának, esztétikai értékének fokozása.
- A tantermekben, szaktantermekben, folyosókon, aulában egy-egy a természeti táj szépségét vagy éppen az ember, vagy diák környezetromboló tevékenységét illusztráló kép bemutatása
- A természet- és környezetvédelem alapvető céljainak, feladatainak megismertetése.

- Annak felismertetése, hogy a természet és a környezet védelméért valamennyien felelősek vagyunk.
- Annak tudatosítása, hogy a talaj, víz, levegő, táj vagyis a bennünket körülvevő környezet védelme, megóvása mindenkinek fontos feladata.
- Anyag- és energiatakarékos szemlélet, magatartás kialakítása.
- Az ember által okozott környeztkárosító folyamatokat tanulóink lakóhelyükön és tágabb környezetükben képesek legyenek felismerni és ezek káros következményeit lehetőségeiknek megfelelően igyekezzenek mérsékelni illetve megszüntetni.

Cél:

A fenntartható fejlődés, fenntartható mezőgazdaság értelmezése, mint az egyetlen lehetséges alternatíva a fejlődés, a mezőgazdaság számára.

Feladat:

- Ökológiai gazdálkodás elvei szerinti mezőgazdasági gazdálkodás tanüzemünkben illetve az iskola parkjában kialakított kertben. Bemutató gazdasághoz illő tanulmányok és kísérletek beállítása az ökológiai gazdálkodás alkalmazására.

Cél:

A hulladékok újrahasznosításának jelentősége, elfogadtatása környezetvédelmi szempontból: anyag- és energiatakarékosság.

Feladat:

- A szelektív hulladékgyűjtés fontosságának tudatosítása és amennyiben lehetőség van rá ennek feltételeit megteremteni az iskolában és a tanüzemekben.
- A tanüzemekben és az iskolában keletkező szerves hulladékok környezetkímélő hasznosítása, újrahasznosítása (nyesedékaprítás, komposztálás).
- Az iskolában és a tanüzemekben keletkező veszélyes hulladékok elkülönített kezelése, tárolása és a kijelölt helyekre történő szállítása (elemek, akkumulátorok, növényvédőszeres göngyölegek, fáradtolaj).

A környezeti nevelés színterei az iskolában:

Tanítási óra:

- Természettudományos tantárgyak tanítási óráin gondot kell fordítani a környezetvédelmi feladatok hangsúlyozására. Tanórán: a tanórákon hozzárendeljük az adott témához a megfelelő környezetvédelmi vonatkozásokat. Az óra jellege határozza meg, hogy melyik problémát miként dolgozzuk fel. Kiemelt szerepet kapnak a mindennapi élettel kapcsolatos vonatkozások, melyek a diákokat is közelről érintik. Különböző interaktív módszereket használva adjuk át az ismereteket, de jelentős az önálló ismeretszerzés szerepe is. A szemléltetés hagyományos, audiovizuális és informatikai lehetőségeit is felhasználjuk, alkalmazzuk. Az élményszerű tanításra lehetőség nyílik. Fontos, hogy diákjaink komoly elméleti alapokat szerezzenek, mert csak így lehet átgondoltan harcolni a környezet megóvásáért
- Osztályfőnöki órák
- Szakmai elmélet és gyakorlat

Tanórán kívüli tevékenységek:

- Kultúrált, esztétikus és tiszta környezet kialakítása és megtartása a tantermekben, az iskola valamennyi, a tanulók által használt helyiségében és a tanüzemekben.
- Megemlékezünk, a Víz Világnapja (március 22.), Föld Napja (április 22.), Takarékosági Világnap (október 31.) alkalmából.
 - Különböző akciókban veszünk részt:
 - fásítás
 - szelektív hulladékgyűjtés a lehetőségek megteremtésével
 - Interneten keresett környezetvédelmi cikkek beadása házidolgozatként
- Környezetvédelemmel kapcsolatos versenyeken való részvétel.

Környezettudatossági felhívások ,zöld célok megfogalmazása ,ismertetése,alkalmazása intézményünkben:/ Vizespalackban vidd a folyadékot! Spórolj a papírral!//

Fenntarthatósági témahétben aktívan részt veszünk Aktuális zöld programokban, öko pályázatokban részt veszünk. / Keltsd újra Életre!//

Alapelvek, jövőkép

A) *A környezeti nevelés alapelvei közül az alábbiakat kiemelten kell kezelniük. Ezek fogalmát, tartalmát, megnyilvánulási módjait körül kell járnunk, meg kell világítanunk:*

- a fenntartható fejlődés;
- a kölcsönös függőség, ok-okozati összefüggések;
- a helyi és globális szintek kapcsolatai, összefüggései;
- alapvető emberi szükségletek;
- emberi jogok;
- demokrácia;
- elővigyázatosság;
- biológiai és társadalmi sokféleség;

Tartsuk szem előtt, hogy egy gyereket képezünk minden órán és foglalkozáson, vagyis fontos, hogy a diák fejében egységes rendszer alakuljon ki!

B) *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, takarékos magatartást és életvitelt;
- a környezet (természetes és mesterséges) értékei iránti felelős magatartást, megőrzésének igényét és akaratát;
- a természeti és épített környezet szeretetét és védelmét, a sokféleség őrzését;
- a rendszerszemléletet;
- tudományosan megalapozni a globális összefüggések megértését;
- az egészséges életmód igényét, és elsajátíttatni az ehhez vezető technikákat, módszereket.

C) A célok eléréséhez szükséges készségek kialakítása, fejlesztése a diákokban. Ilyenek például:

- alternatív, problémamegoldó gondolkodás;
- ökológiai szemlélet, gondolkodásmód;
- szintetizálás és analízis;
- problémaérzékenység, integrált megközelítés;
- kreativitás;
- együttműködés, alkalmazkodás, tolerancia és segítő életmód;
- vitakészség, kritikus véleményalkotás;
- kommunikáció, média használat;
- konfliktuskezelés és megoldás;
- állampolgári részvétel és cselekvés;
- értékelés és mérlegelés készsége.

D) Az iskola környezeti nevelési szemlélete

Napjainkban a világ figyelve a fenntartható fejlődés megteremtése felé irányul. Ez az élet minden színterén tapasztalható: szociális, gazdasági, ökológiai, politikai területeken is. A fenntarthatóság ideológiai és tartalmi kialakítását az oktatásban kell elkezdenünk. A diákok számára olyan oktatást kell az iskoláknak biztosítani, amelyben a szakmai képzésen kívül hangsúlyt kapnak az erkölcsi kérdések és a környezettudatos életmód. Interaktív módszerek segítségével kreatív, együttműködésre alkalmas, felelős magatartást kialakító, döntéshozásra, konfliktus-kezelésre és megoldásra képes készségeket kell kialakítanunk. Mindezek megkívánják az új értékek elfogadtatását, kialakítását, megszilárdítását és azok hagyománnyá válását.

A fenti célok csak úgy valósíthatók meg, ha hatékony tanulási, tanítási stratégiákat tudunk kialakítani.

Munkánk az iskolai élet sok területére terjed ki. Szemléletet csak úgy lehet formálni, ha minden tantárgyban és minden iskolán kívüli programon törekszünk arra, hogy diákjaink ne elszigetelt ismereteket szerezzenek, hanem egységes egészként lássák a természetet, s benne az embert. Érthető tehát, hogy a természettudományos tantárgyak összhangjának megteremtése kiemelt feladatunk volt és maradt. A kémia, a biológia, a földrajz és a fizika tantárgyak között már megvalósult az együttműködés. Egyre bővül azonban a kör. Sok kezdeményezés alakult ki a humán területeken is.

Tanórán, (nyári kirándulásokon) megismertetjük tanulóinkkal a természetet, gyakoroltatjuk az egyszerű, komplex természetvizsgálatokat. Megtanítjuk őket arra, hogy a természetben tapasztalt jelenségek okait keressék, kutassák a köztük rejlő összefüggéseket. Így válhatnak majd tudatos környezetvédővé, a természetet féltő, óvó felnőtté.

Konkrét célok

Rövid távú céljaink tervezésében figyelembe vesszük, hogy a hosszabb távú célok megvalósításához milyen lépések vezetnek.

A) Új tervek:

- a tantestület tagjainak megnyerése a környezeti nevelési munkához;
- tantestületen belüli továbbképzés szervezése, a környezeti nevelés módszereinek bemutatása;

- a kétszintű érettségi környezeti nevelési vonatkozásainak összegyűjtése, tananyagba építése.

B) Hagyományok ápolása:

- iskolanap szervezése az egész iskolai közösség számára;
- Abaújszántó és környezetének feltérképezése;
- drog-prevenációs program folytatása;
- osztályfőnöki órák környezetvédelmi témában.

C) Szaktárgyi célok:

- a szakórákon minden lehetőség megragadása a környezeti nevelésre (pl. ember és környezete, kapcsolatok, természetismeret, a természet állapotának mérési módszerei);
- a kétszintű érettségire felkészítés (környezetvédelmi kérdések, problémák és megoldási lehetőségeik);
- a hétköznapi környezeti problémák megjelenítése a szakórákon (a környezetszennyezés hatása a természeti-, és az épített környezetre, az emberre);
- interaktív módszerek kipróbálása, alkalmazása (csoportmunka, önálló kísérlet, problémamegoldó gondolkodást fejlesztő feladatok);
- tanórán kívüli szakórák szervezése;
- természetvédelmi versenyekre való felkészítés;
- multimédiás módszerek alkalmazása szakórákon;
- a számítógép felhasználása a tanórákon.

Tanulásszervezési és tartalmi keretek

A) Tanórán kívüli és tanórai foglalkozások

A környezeti nevelés összetettségét csak komplex módszerek segítségével lehet közvetíteni. Ezért fontos a tantárgyak közötti integráció, legalább néhány területen. Minden lehetőséget meg kell ragadnunk, hogy megfelelő módon diákjainkban egységes képet alakítsunk ki az őket körülvevő világról.

Lehetőségeink:

- terepi munka során: terepgyakorlatok, táborok, tanulmányi kirándulások, akadályversenyek, városismereti játékok stb.;
- „akciók”: pályázatok, újságkészítés, kérdőíves felmérés, modellezés;
- „látogatás”: múzeum, állatkert, botanikus kert, nemzeti park, valamint szeméttelep, szennyvíztisztító stb.;
- versenyek;
- szakkörök;
- iskolazöldítés;
- DÖK-nap;
- „jeles napok”;
- tanórán, laboratóriumban

Módszerek

A környezeti nevelésben a hatékonyság növelése érdekében módszertani megújulásra van szükség.

Olyan módszereket kell választanunk, amelyek segítségével a környezeti nevelési céljainkat képesek leszünk megvalósítani.

Néhány, munkánk során alkalmazott módszercsoport:

- kooperatív (együtműködő) tanulási technikák;
- játékok;
- modellezés;
- riportmódszer;
- projekt módszer;
- terep gyakorlati módszerek;
- kreatív tevékenység;
- művészi kifejezés.

Tan eszközök

Az iskola rendelkezik azokkal az alapvető oktatási eszközökkel, szakkönyvekkel, amelyek a környezeti nevelési munkához szükségesek. Folyamatosan pótolni kell az elhasznált, elavult vegyszereket, eszközöket, valamint lépést tartva a fejlődéssel, új eszközöket kell beszerezni.

Folyamatosan frissíteni kell a környezeti nevelési szak- és CD-könyvtárat. Biztosítani kell, hogy a környezeti nevelési tanórák és programok számára megfelelő audiovizuális ill. multimédiás eszközök álljanak a tanárok és a tanulók rendelkezésére.

A pedagógiai program végrehajtásához szükséges, hogy a oktató-oktató munkát segítő eszközök és felszerelések jegyzékébe beépüljön a környezeti nevelés speciális eszközigénye is.

A fent említett feltételek kialakítására az anyagi fedezetet az „Anyagi erőforrások” című alfejezet tartalmazza.

Kommunikáció

A környezeti nevelésben – jellegénél, összetettségénél fogva – nélkülözhetetlenek a kommunikáció legkülönbözőbb módjai. Ugyanakkor legalább ilyen fontos, hogy diákjaink a nagyszámú írott, hallott és látott média-irodalomban kritikusan, a híreket okosan mérlegelve tudják feldolgozni. Fontos számukra, hogy képesek legyenek a szakirodalomban eligazodni, az értékes információkat meg tudják az értéktelentől különböztetni. Tanulóinkat meg kell tanítani a fellépésre, a szereplésre, az előadások módszertanára. Végzett munkájukról számot kell adniuk írásban és szóban egyaránt – ezen képesség napjainkban nélkülözhetetlen.

Iskolán belüli kommunikáció formái

- kiselőadások tartása megfelelő szemléltetőeszközökkel;
- házi dolgozat készítése;
- poszterek készítése és bemutatása;
- faliújságon közölt információk készítése;
- szórólapok készítése.

Iskolán kívüli kommunikáció formái

- környezetvédelmi cikkek feldolgozása különböző napilapokból;
- környezeti problémákról megjelent tudományos cikkek feldolgozása;
- környezetvédelemről szóló rádió- és televíziós hírek feldolgozása, értékelése;
- a környezet állapotfelmérésének értékelése, kapcsolatfelvétel az illetékesekkel;
- a közvetlen környezet problémáinak felmérése, értékelése, együtműködés az illetékes önkormányzattal.

A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések

Minden tanköteles tanulónak törvényben biztosított joga, hogy számára megfelelő oktatásban részesüljön.

A tanulási esélyegyenlőség eredményes segítésének egyik alapvető feltétele a tanulók személyiségének megismerése, az ahhoz illeszkedő pedagógiai módszerek alkalmazása.

Fontos feladatunknak tekintjük a rászoruló tanulók megkülönböztetett segítését, fejlesztését. Különös figyelemmel kísérjük a hátrányos helyzetű csoportokba tartozó tanulók helyzetét, folyamatosan kapcsolatot tartunk, együttműködünk a szociális és gyermekjóléti ellátások tekintetében illetékességgel és hatáskörrel bíró intézményekkel, szervezetekkel, részt veszünk a gyermekvédelmi jelzőrendszer működtetésében.

Feladatunk az esélyteremtés, a hátrányos helyzetű és a halmozottan hátrányos helyzetű tanulók kompenzálása, az esélyegyenlőség előmozdítása a oktató-oktató munka minden területén:

- a tanításban, ismeretközvetítésben
- a gyerekek egyéni fejlesztésében, különösen a :
 - a sajátos nevelési igényű tanulók,
 - a beilleszkedési, tanulási- és magatartási nehézségekkel küzdő tanulók
 - a tehetséges gyermekek (tehetségfejlesztő szakkörök, műhelyek)
 - a hátrányos szociokulturális családi háttérből érkezők

Esélyteremtés:

- a fegyelmezés gyakorlatában,
- a tananyag kiválasztásában, alkalmazásában és fejlesztésében,
- a pályaorientációban, a pályaválasztásban,
- a partnerekkel való kapcsolattartásban (szülőkkel, segítőkkel, szakmai és társadalmi környezettel).

Folyamatos feladataink

- A kiemelt figyelmet igénylő hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók nyilvántartásának vezetése.
- Szociális hátrányok enyhítése, kulturális hiányosságok pótlása.
- Szociális kompetenciák fejlesztése.
- Társadalmi beilleszkedés, integrálódás iránti motiváció erősítése, fenntartása.
- Oktatóink differenciált tanítási módszerekkel és értékeléssel biztosítják, hogy minden tanuló egyéni képességei szerint haladhasson.
- A lemaradókat, nehézségekkel küszködőket tanulószobával, korrepetálással, egyéni képességek szerinti fejlesztéssel segítjük.
- A lemorzsolódás minimális szintre való csökkentése érdekében rendszeres kapcsolatot kell tartanunk a szülőkkel, a tanulókkal, a családsegítő-és gyermekjóléti szolgálattal és egyéb partnerekkel.
- A gyermekek érdekében meghatározó feladatunknak tekintjük a drogvenciót, a bűnözés elleni küzdelmet, a bűnmegelőzést. Ennek érdekében rendszeres kapcsolatot tartunk fenn a rendőrséggel és kompetens szakemberekkel.

- Tanulóink számára a szabadidő eltöltésének olyan értelmes és hasznos formáit biztosítjuk, amelyekhez családi háttérük, hátrányos helyzetük miatt egyébként nem juthatnának hozzá.
- Rendszeresen figyeljük azokat a pályázatokat (pl. Mentori program, Szabóky Adolf tanulmányi ösztöndíj), amelyek tanulóink esélyegyenlőségének javítását szolgálják, és lehetőség szerint részt veszünk azokon.
- Segítenünk kell a fogyatékkal élőket (pl. az intézmény akadálymentességének folyamatos biztosításával),
- Meg kell akadályozni a tanulók bármilyen jellegű hátrányos megkülönböztetését (pl.: etnikai).
- Személyiségfejlesztés, közösségfejlesztés: a tanulók toleranciaképességének, a kisebbség és többség, a másság elfogadása gyakorlatának kialakítása, közéletiségre nevelés.
- A tanulók elemi műveltségbeli és munkakultúrájának megalapozása.
- A tantestület minden tagja felelős azért, hogy tisztában legyen az egyenlő bánásmódról és esélyegyenlőségre vonatkozó jogi előírásokkal, biztosítsa a diszkriminációmentes oktatást, nevelést, a befogadó és toleráns légkört, és megragadjon minden alkalmat, hogy az esélyegyenlőséggel kapcsolatos ismereteit bővítő képzésen, egyéb programon részt vegyen. Az esélyegyenlőség sérülése esetén jelezze azt a felettesének, illetve az illetékes munkatársának.
- Tanulóink számára biztosítjuk a kollégiumi elhelyezés lehetőségét, ahol szervezett szabadidős programokkal, rendszeres tanulási tevékenységgel, különböző foglalkozásokkal és a tanulásban való egyéni segítségnyújtással segítjük a tanulói hátrányok kompenzálását.

A tanulási kudarcnak kitett tanulók felzárkóztatását segítő foglalkozások

Ezzel a problémával küzdő gyermekek számára a segítő program az osztályfőnök irányításával, az osztályban tanító tanárok részvételével, valamint a szülő támogatása mellett végrehajtott személyre szóló feladat.

A tanulási kudarcok okai igen szerteágazók lehetnek, eredménye pedig mindig a tanuló jelentős lemaradása, így elsődleges feladatunknak az okok felderítését, majd az okot megelőzését tartjuk. Az elmaradás jellegzetes oka a képességekben keresendő.

Az emiatt hátrányba kerülő tanulók részére:

- a szociálisan hátrányos helyzetű beilleszkedési, magatartási, tanulmányi problémákkal küszködő tanulók részére fejlesztő órákat szervezünk,
- a sajátos nevelési igényű gyermekek egyéni fejlesztését biztosítjuk,
- támaszkodunk a pedagógiai tanácsadó intézetek (pl.: szakértői bizottság) diagnosztizáló és javaslattevő tevékenységére.
- a pszichés okok miatt bekövetkező lemaradások kezelését enyhébb esetben testületi összefogással és a szülők bevonásával, súlyosabb esetben szakemberek igénybevételével tervezzük,
- az egyéni képességekhez igazodó tanórai tanulás szervezünk,
- a szabadon tervezhető tanórán kívüli foglalkozások arányainak kialakításánál a tehetséggondozás és felzárkóztatás szempontjai döntő, meghatározó szerepet játszanak.

A tanulási nehézségek, kudarcok jelentkezése esetén alapvetőnek tekintjük a szülővel történő együttműködést.

b) a tanuló jutalmazásával összefüggő szabályokat,

Kiemelkedő teljesítményt nyújtó, valamint az iskola hírnevét öregbítő tanulók a tanév során dicséretben, illetve jutalmazásban részesülnek.

A tanulói teljesítmények fokozása érdekében az elismerést, mint alapvető ösztönzési eszközt rendszeresen alkalmazni kell.

A jutalmazás időbeni megjelenése szerint lehet, rendszeres, alkalmi és hagyományokon alapuló.

A jutalmazás, dicséret történhet szóban és írásban.

Az intézmény dicséretben részesíti, illetve jutalmazza azt a tanulót, aki képességeihez mérten:

- kitűnő tanulmányi eredményt ért el,
- tanulmányi munkáját kiemelkedően,
- kitartó szorgalmat vagy példamutató közösségi magatartást tanúsít,
- a különböző szintű tanulmányi versenyeken kiemelkedő eredményt ért el,
- eredményes kulturális tevékenységet folytat,
- kimagasló sportteljesítményt ért el,
- jól szervezi és irányítja a közösségi életet,
- tartósan vagy kiváló eredménnyel záruló munkát végez,
- egyéb módon hozzájárul az iskola jó hírnevéhez.

Tanulóközösségek is jutalmazhatók akár tanulmányi (osztály), akár diákmozgalmi munkáért.

A jutalmazásra javaslatot tehet:

- a tantestület bármely tagja,
- a oktatótestület,
- a diákönkormányzat,
- a szülői szervezet
- sportegyesület, sportkör,
- önkormányzat,
- gyakorlati munkáltató,
- egyéb szervezet.

A jutalmak odaítéléséről a oktatótestület dönt.

A dicséreték és jutalmazások formái

- Igazgatói dicséret,
- Intézményvezetői dicséret,
- Igazgatóhelyettesi dicséret,
- Szóbeli osztályfőnöki dicséret,
- Írásbeli osztályfőnöki dicséret,
- Szaktanári dicséret,
- Szakoktatói dicséret,
- Szaktárgyi dicséret,
- Oktatótestületi dicséret (általános tanulmányi dicséret-körlevélben hirdetendő),
- Kollégiumvezetői dicséret,
- Oktatótanári dicséret,
- Csoport oktatói dicséret,
- Diákönkormányzat – vezetői dicséret,
- Általános tanulmányi dicséret,

- Az iskola alapítványa által adományozott címek, díjak, könyv vagy pénzdíjazás Igazgatói, intézményvezetői és igazgatóhelyettesi írásbeli dicséretben részesülhet a tanév során az a tanuló:

aki iskolai szinten vagy az iskolát képviselve kiemelkedő teljesítményt nyújt, példaként állítható az egész tanulóközösség elé.

Kritériumai:

- országos tanulmányi versenyeken részt vesz,
- kiemelkedően magas színvonalú iskolai közösségi munkát végez,
- az iskola hírnevét növelő tevékenységet folytat, illetve műsorban vesz részt,
- ünnepi megemlékezésen szerepel,
- 3 osztályfőnöki dicsérete van,
- értékteremtő munkát végez.

Az a tizenkettedik osztályos tanuló, aki négy éven át kitűnő tanulmányi eredményt ért el, oklevelet és könyvdíjazást kap, melyet a ballagási ünnepélyen vehet át.

A dicséretet az egész tanulóközösség tudomására kell hozni, be kell vezetni az elektronikus osztálynaplóba és az ellenőrző könyvbe.

Osztályfőnöki szóbeli dicséretet az a tanuló kaphat:

aki apróbb közösségi megbízatásokat vagy apróbb közösségi feladatokat teljesít. Dicséretre érdemes az a tanuló is, akinél a tanulmányi eredményében tartósabb javulás mutatkozik.

Osztályfőnöki írásbeli dicséretet az a tanuló kaphat:

a tanév során, aki a következő kritériumok alapján példaként állítható az osztályközösség elé:

- valamilyen helyi vagy megyei versenyen helyezést ért el,
- többször, jól végez osztályközösségi munkát,
- példamutató, szolgálatkész, tisztelettudó magatartású,
- az osztályban kiemelkedik szorgalmával, tanulmányi munkájával,
- tanulmányi eredményében lényeges javulás következett be,
- szóbeli osztályfőnöki, 3 szaktanári dicsérete van,
- iskolai rendezvényeken, illetve ünnepélyeken színvonalasan szerepel,
- egyéb esetben.

Az osztályfőnök a dicséretet a tanulóközösség tudomására hozza, bejegyzik az elektronikus osztálynaplóba és az ellenőrző könyvben tájékoztatja a szülőket.

Szaktanári dicséretet, tantárgyi dicséretet az a tanuló kaphat:

- A tanév során, aki a szaktárgyi ismeretek elsajátításában kiemelkedő teljesítményt nyújt. A szaktanár a dicséretet a tanulóközösség tudomására hozza, bejegyzik az elektronikus osztálynaplóba és az ellenőrző könyvben tájékoztatja a szülőket.
- A tanév végén, aki tanulmányi kötelezettségét az adott tárgyból az egész tanév során példamutatóan és kiemelkedő szinten teljesítette.
- Egy-egy tantárgyban tanulmányi versenyen való részvételért, ott nyújtott teljesítményért.
- Sportversenyen való részvételért, ott nyújtott teljesítményért.

A tantárgyi dicséretet a szaktanár adja, amelyet az osztályfőnök az anyakönyv és a bizonyítvány jegyzet rovatába bejegyez.

Oktatótestületi vagy általános tanulmányi dicséretet az a tanuló kaphat:

aki tanulmányi kötelezettségeit a tanév során a tárgyak többségéből kiemelkedően, de a többi tárgyból is egyenletesen teljesíti. A dicséretet az osztályfőnök (több szaktanárral egyetértésben) kezdeményezi, a tantestület dönt az odaítéléséről. A dicséretet az igazgató hirdeti ki. A dicséretet az anyakönyv és a bizonyítvány rovatába be kell jegyezni.

A Gazdász Alapítvány által adományozott díjak az alapítvány alapító okiratában foglaltak szerint kerülnek átadásra az intézményben.

A dicséretes és sikeres tanulók nevét közzé kell tenni az intézmény faliújságján, honlapján. Az iskolai szinten is kimagasló teljesítményű tanuló igazgatói és általános oktatótestületi dicséretét nyilvánosság előtt is elismeri az iskola. Ugyanez az elismerés illeti meg a tanulmányi és kulturális versenyek, pályázatok győzteseit, az iskola jó hírét egyéb módon öregbítő tanulókat.

A jutalmazók köre

- az intézmény,
- Bárczay család,
- Szántói Gazdász Alapítvány.

Jutalmak:

- Bárczay Ilona és Miklós Díj,
- Szántói Gazdász Alapítvány díjai, pénzjutalma,
- Könyvek,
- Pénzjutalom,
- Elismerő oklevél,
- Ajándécsomag,
- Tárgyjutalom,
- Jutalomkirándulás,
- Jutalomtevékenység.

A tanulók jutalmazásával kapcsolatos szabályok

Szk. tv. 64. § [A tanuló jutalmazása]

(1) A tanulót a tőle elvárhatónál jobb teljesítményéért a házirendben meghatározottak szerint jutalmazni kell.

(2) A szakképzésért felelős miniszter díjat, kitüntetést alapíthat az országos vagy nemzetközi jelentőségű eseményeken kiemelkedő teljesítményt nyújtó tanulók jutalmazása, elismerése céljából. A díj, kitüntetés kedvezményezettjeinek körére az igazgató tehet javaslatot.

A tanulók jutalmazásának, magatartásának és szorgalmának értékelési elve

A magatartás és a szorgalom minősítésére az osztályfőnök tesz javaslatot. Figyelembe kell vennie az osztályban tanító tanárok észrevételeit.

A javasolt minősítést egy héttel az osztályozó értekezlet előtt be kell jegyezni a naplóba. Az oktatói testület meghatározza a követelményeket, valamint a vitás magatartás minősítéséről vita esetén az osztálybeli oktatók szavazattal döntenek.

Változtatási javaslat esetén és a „példás”, illetve „rossz” és „hanyag” minősítésekről az osztályozó értekezlet többségi szavazattal dönt.

A magatartás értékelésének elvei

Példás (5) Magaviselete, kötelességteljesítése példamutató, felelősségteljes. Rendszeresen bekapcsolódik az iskola- és osztályközösség programjaiba. Nem kaphat példás minősítést az adott félévben az a tanuló,

a.) akinek elégtelen osztályzata van, b.) akinek igazolatlan órája van.

Jó (4) Magaviselete nem kifogásolható, a házirendet betartja, iskolai kötelezettségeinek eleget tesz, súlyos vagy ismételt fegyelmező intézkedésben nem részesül. Nem kaphat jó minősítést az a tanuló:

a.) aki tanulmányait elhanyagolja és emiatt félévkor vagy év végén kettő vagy több elégtelen osztályzatot kap

b.) aki maximum 9 órát hiányzott igazolatlanul és ezt több, mint két tanítási napon gyűjtötte össze,

c.) aki legalább 3 büntetéssel rendelkezik a fokozottság elve szerint (osztályfőnöki vagy ennél magasabb fokozatú)

Változó (3) Magaviselete kifogásolható, a kötelességteljesítésében hiányosságok tapasztalhatók; súlyos vagy ismételt fegyelmező intézkedésben részesült.

Rossz (2) Az iskola fegyelmét bomlasztja, társaira káros hatással van; ismételt súlyos fegyelmező intézkedésben részesült.

A szorgalomjegyek megállapításának elvei

Példás (5) Tanulmányi munkájában önálló, megbízható, rendszeres, sikeres. Az órákon aktív, választott tárgyaival külön is foglalkozik. Nem kaphat példás minősítést az a tanuló:

a.) akinek félévkor vagy év végén elégtelen osztályzata van,

b.) aki képességeihez mérten gyengébb tanulmányi eredményt ér el.

Jó (4) Képességeinek megfelelően tanul, rendszeresen készül a tantervi anyagból, évközi osztályzatai, félévi illetve év végi jegyei eredményes tanulmányi munkát tükröznek.

Nem kaphat jó minősítést az a tanuló:

a.) akinek félévkor vagy év végén két elégtelen osztályzata van,

b.) akinek 9-nél több igazolatlan órája van

c.) aki képességeihez mérten gyenge tanulmányi eredményt ér el.

Változó (3) Tanulmányi eredménye képességeitől elmarad. Munkavégzése nem elég rendszeres, teljesítménye hullámzó.

Hanyag (2) Tanulmányi munkájában önállótlan, megbízhatatlan, rendszertelen. Készülése és órai szereplése erősen kifogásolható.

A jutalmazás, fegyelmezés iskolai elvei

Kiemelkedő teljesítményt nyújtó tanulók év közben vagy év végén dicséretben, illetve jutalmazásban részesülnek. A tanulói teljesítmények fokozása érdekében az elismerést, mint alapvető ösztönzési eszközt rendszeresen alkalmazni kell.

Az intézmény dicséretben részesíti, illetve jutalmazza azt a tanulót, aki képességeihez mérten:

- kitűnő tanulmányi eredményt ért el,

- tanulmányi munkáját kiemelkedően, képességeihez mérten végzi,
- kitartó szorgalmat vagy példamutató közösségi magatartást tanúsít,
- a különböző szintű tanulmányi versenyeken kiemelkedő eredményt ért el, eredményes kulturális tevékenységet folytat,
- kimagasló sportteljesítményt ért el,
- jól szervezi és irányítja a közösségi életet, tartósan vagy kiváló eredménnyel záruló munkát végez,
- egyéb módon hozzájárul az iskola jó hírnevéhez.

Tanulóközösségek is jutalmazhatók akár tanulmányi (osztály), akár diákmozgalmi munkáért.

A jutalmazásra javaslatot tehet:

- a tantestület bármely tagja,
- a oktatói testület,
- a diákönkormányzat,

A jutalmak odaítéléséről a oktatói testület dönt.

A dicséreték és jutalmazások formái

- Szaktanári dicséret,
- Szóbeli osztályfőnöki dicséret,
- írásbeli osztályfőnöki dicséret,
- Igazgatói dicséret,
- Oktatói testületi dicséret (általános tanulmányi dicséret-körlevélben hirdetendő),
- Az iskola alapítványai által adományozott címek, díjak, könyv vagy pénzjutalom

Szaktanári dicséretet az a tanuló kaphat:

- A tanév során, aki a szaktárgyi ismeretek elsajátításában kiemelkedő teljesítményt nyújt. A szaktanár a dicséretet a tanulóközösség tudomására hozza, bejegyzi az osztálynaplóba és az ellenőrző könyvben tájékoztatja a szülőket.
- A tanév végén, aki tanulmányi kötelezettségét az adott tárgyból az egész tanév során példamutatóan és kiemelkedő szinten teljesítette.

A tantárgyi dicséretet a szaktanár adja, amelyet az osztályfőnök az anyakönyv és a bizonyítvány jegyzet rovatába bejegyez.

Osztályfőnöki szóbeli dicséretet az a tanuló kaphat, aki apróbb közösségi megbízatásokat vagy apróbb közösségi feladatokat teljesít. Dicséretre érdemes az a tanuló is, akinél a tanulmányi eredményében tartósabb javulás mutatkozik.

Osztályfőnöki írásbeli dicséretet az a tanuló kaphat a tanév során, aki a következő kritériumok alapján példaként állítható az osztályközösség elé:

- valamilyen helyi vagy megyei versenyen helyezést ért el,
- többször, jól végez osztályközösségi munkát,
- példamutató, szolgálatkész, tisztelettudó magatartású,
- az osztályban kiemelkedik szorgalmával, tanulmányi munkájával,
- tanulmányi eredményében lényeges javulás következett be,
- szóbeli osztályfőnöki, 3 szaktanári dicsérete van,
- iskolai rendezvényeken, illetve ünnepélyeken színvonalasan szerepel,
- egyéb indok.

Az osztályfőnök a dicséretet a tanulóközösség tudomására hozza, bejegyzi az osztálynaplóba és az ellenőrző könyvben tájékoztatja a szülőket.

Igazgatói írásbeli dicséretben részesülhet a tanév során az a tanuló, aki iskolai szinten vagy az iskolát képviselve kiemelkedő teljesítményt nyújt, példaként állítható az egész tanulóközösség elé.

Kritériumai:

- országos tanulmányi versenyeken részt vesz,
- kiemelkedően magas színvonalú iskolai közösségi munkát végez, az iskola hírnevét növelő műsorban, ünnepi megmozduláson szerepel, 3 osztályfőnöki dicsérete van.

A dicséretet az egész tanulóközösség tudomására kell hozni, be kell vezetni az osztálynaplóba és az ellenőrző könyvbe.

Oktatói testületi vagy általános tanulmányi dicséretet az a tanuló kaphat, aki tanulmányi kötelezettségeit a tanév során a tárgyak többségéből kiemelkedően, de a többi tárgyból is egyenletesen teljesíti. A dicséretet az osztályfőnök (több szaktanárral egyetértésben) kezdeményezi, a tantestület dönt az odaítéléséről. A dicséretet az igazgató hirdeti ki. A dicséretet az anyakönyv és a bizonyítvány rovatába be kell jegyezni.

A Gazdász Alapítvány által adományozott díjak az alapítvány alapító okiratában foglaltak szerint kerülnek átadásra a tagintézményben.

A dicséretes és sikeres tanulók nevét közzé kell tenni az intézmény faliújságján, honlapján.

Az iskolai szinten is kimagasló teljesítményű tanuló igazgatói és általános oktatói testületi dicséretét nyilvánosság előtt is elismeri az iskola.

A dicséretes tanulók könyv- és pénzjutalomban részesülhetnek. Ugyanez az elismerés illeti meg a tanulmányi és kulturális versenyek, pályázatok győzteseit, az iskola jó hírét egyéb módon öregbítő tanulókat.

A jutalmazók köre

- az intézmény,
- Bárczay Ilona és Miklós Díj
- Szántói Gazdász Alapítvány díjai, pénzjutalma

Fegyelmező intézkedések

Az a tanuló, aki a tanulói jogviszonnal kapcsolatos kötelességeit vagy a házirend előírásait szándékosan vagy gondatlanul megszegi, fegyelmező intézkedésben részesíthető.

A fegyelmező intézkedés nem megtorló jellegű, hanem a súlyosabb fegyelemsértések megelőzésére szolgáló nevelési eszköz.

Alkalmazásakor figyelembe kell venni:

- a tanuló életkori sajátosságait,
- a terhére rótt kötelességszegés súlyát,
- annak előfordulási gyakoriságát,
- társadalmi veszélyességét.

Mindig az adott helyzet ismeretének függvényében kell dönteni, hogy melyik eszköz alkalmazandó.

A fegyelmező intézkedések alkalmazásánál a fokozatosság elve érvényesül, amelytől indokolt esetben a vétség súlyára való tekintettel el lehet térni.

A tanulóval szemben a következő fegyelmező intézkedések hozhatók:

- szóbeli vagy írásbeli figyelmeztetés,
- írásbeli intés,
- megrovás

A szóbeli és írásbeli figyelmeztetés és intés fokozatai:

Szaktanári figyelmeztetés: egy szaktárgyból tanulmányi kötelezettségét elmulasztó, egy-egy tanórán kisebb magatartási vétséget elkövető tanulónál alkalmazandó (pl. eszközhiány, füzet, ellenőrző)

Osztályfőnöki figyelmeztetés: megbízatásait elhanyagoló, kötelességmulasztásban vétkes tanulónál

- vállalt megbízatások elmulasztása,
- egyenruha hiánya,
- hetesi teendők elmulasztása,
- 1-3 óra igazolatlan hiányzás,
- visszatérő szemetelés,
- az iskola, illetve területének tanítás idő alatt engedély nélküli elhagyása esetén alkalmazható.

Osztályfőnöki intés, osztályfőnöki megrovás:

- osztályfőnöki, szaktanári figyelmeztetést kiváltó vétkek ismétlődése,
- 4-6 órás igazolatlan mulasztás, osztályfőnöki intés
- dohányzás, alkoholfogyasztás, tiszteletlenség, durva beszéd,
- iskolán kívüli fegyelmezetlen magatartás,
- egyéb esetekben.
- 7-10 igazolatlan mulasztás esetén osztályfőnöki megrovás
- A házirend előírásainak megszegése esetén

Igazgatói figyelmeztetés: Súlyosságától függően, egyszer vagy többször előforduló olyan magatartási hibáért, amely zavarja az iskolaközösség munkáját (pl. házirendben foglalt szabályok súlyosabb megsértése).

- 11-15 óra igazolatlan mulasztás
- ellenőrző könyvi érdemjegyek meghamisítása esetén,

Igazgatói intés: A házirend, ill. a társadalmi együttélés szabályait súlyosan vagy tartósan megszegő tanuló nevelési eszköze.

Alkalmazható például:

- 16-20 óra igazolatlan mulasztás,
- többszöri dohányzás, alkoholfogyasztás esetén igazgatói megrovás
- 21-30 óra igazolatlan hiányzás,
- tiszteletlen, tanári méltóságot sértő magatartás

Oktatói testületi figyelmeztetés, intés: Az iskolai rendszabályokat több területen megsértő olyan tanuló ellen alkalmazható fegyelmező intézkedés, aki magatartásával rossz irányba befolyásolja társait.

Alkalmazható például:

- 30 óra igazolatlan mulasztás esetén, mely a tanuló áthelyezésével járhat együtt.
- ha a tanuló jelenléte káros a közösségre. tiszteletlen,
- tanári méltóságot sértő magatartás

A fegyelmező intézkedést az osztályfőnök bejegyzi az osztálynaplóba, az elektronikus naplóba, és az ellenőrző könyvben tájékoztatja a szülőket.

Fegyelmi eljárás

Az a tanuló, aki az alábbi vétségeket elköveti, fegyelmi eljárás alapján, írásbeli határozattal fegyelmi büntetésben részesíthető.

- kötelességeit szándékosan és súlyosan megszegi,
- többször vét a dohányzást, az alkoholfogyasztást és a drogfogyasztást tiltó szabályok ellen,
- drogterjesztéssel foglalkozik,
- lopást, egyéb bűncselekményt hajt végre,
- agresszív magatartást tanúsít,
- tanköteles, és 30 óra felett igazolatlanul mulaszt

A nem iskolai gyakorlóhelyen (szakmai gyakorlat) elkövetett kötelességszegés miatt is az iskola indíthat fegyelmi eljárást, és a tanulót a törvényben meghatározott fegyelmi büntetésben részesítheti. Az eljárás megindítása előtt a gyakorlati oktatásvezető véleményét ki kell kérni.

Az intézményben a fegyelmi eljárás lefolytatására és a fegyelmi büntetés kiszabására a oktatói testület megbízásából Fegyelmi Bizottság jogosult. A fegyelmi eljárás általános szabályait a Házirend tartalmazza.

Szk. tv. 65. § [A tanuló fegyelmi felelőssége]

(1) Ha a tanuló a tanulói jogviszonyából származó kötelességeit vétkesen és súlyosan megszegi, fegyelmi eljárás alapján, írásbeli határozattal fegyelmi büntetésben részesíthető. A fegyelmi eljárás megindítása és lefolytatása kötelező, ha a tanuló maga ellen kéri. Kiskorú tanuló esetén e jogot a kiskorú tanuló törvényes képviselője gyakorolja.

(2) A fegyelmi büntetés lehet

- a) megrovás,
- b) meghatározott kedvezmények, juttatások csökkentése vagy megvonása,
- c) áthelyezés másik osztályba, csoportba vagy szakképző intézménybe, illetve köznevelési intézménybe,
- d) kizárás a szakképző intézményből.

(3) A tanulóval szemben ugyanazért a kötelességszegésért csak egy fegyelmi büntetés állapítható meg. Ha a kötelességszegés miatt a szakképző intézményben és a kollégiumban is helye lenne fegyelmi büntetés megállapításának, a szakképző intézmény és a kollégium eltérő megállapodásának hiányában a fegyelmi büntetést ott lehet megállapítani, amelyikben az eljárás előbb indult.

(4) A fegyelmi eljárásban hozott elsőfokú határozat, valamint a szakképzési államigazgatási szerv fegyelmi büntetéssel kizárt tanuló számára másik szakképző intézményt, illetve köznevelési intézményt kijelölő határozata ellen fellebbezésnek van helye. A fellebbezés benyújtására a tanuló, kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselője jogosult.

(5) Végrehajtani csak végleges fegyelmi határozatot lehet. Ha a végrehajtás elmaradása a többi tanuló jogait súlyosan sértené vagy más elháríthatatlan kárral, veszéllyel járna, az elsőfokú határozat azonnal végrehajtható.

Az oktatói testület által szükségesnek tartott további elvek

Kompetenciák alkalmazása a nevelésben

Kulcskompetenciák

Kulcskompetenciáknak tekinthetők mindenekelőtt a társadalmi és természeti környezetben való egyéni, hétköznapi tájékozódást, az ismeretek alkalmazását, más ismeretekkel való összekapcsolását segítő képességek. A kulcskompetenciák, mint például a szociális kompetenciák (ideértve például a kooperációt); a tanulási képességek, a személyes képességek, a közéleti vagy a gazdasági életben való részvételhez kapcsolódó képességek mindig komplex tudást jelenítenek meg, amelyet jól szervezett, témaspecifikus szakértelemre és jól működő alapképességekre lehet ráépíteni. A kulcskompetenciák alkotóelemei között rendkívül nagyok az egyéni különbségek, ezért fejlesztésük differenciált tanulás-irányítást igényel. A tanulók ilyen jellegű teljesítményében az öröklött képességeken kívül a szociális környezet hatásai és a tanulási alkalmak mennyiségi és minőségi jellegzetességei jelentős mértékben közrejátszanak. Mindezen jellemzőket a tanulás tervezése során is fontos figyelembe venni.

A kulcskompetencia az ismeretek, készségek és attitűdök transzferábilis, többfunkciós egysége, amellyel mindenkinek rendelkeznie kell ahhoz, hogy személyiségét kiteljesíthesse és fejleszthesse, be tudjon illeszkedni a társadalomba és foglalkoztatható legyen. A kulcskompetenciákat, a kötelező oktatás illetve képzés időszaka alatt kell elsajátítani. A későbbiekben, az egész életen át tartó tanulás során mindenféle tanulás alapját ezek a kompetenciák képezik

Kulcskompetenciák területei

- Anyanyelvi kommunikáció (A kommunikáció a gondolatok, érzések és tények szóbeli és írásbeli formában történő kifejezésének és értelmezésének képessége a társadalmi és kulturális kontextusok teljes skáláján – a munkahelyen, otthon és a szabadidőben.)
- Idegen nyelvi kommunikáció (Az idegen nyelvi kommunikáció a gondolatok, érzések és tények szóban és írásban történő megértésének, kifejezésének és értelmezésének képessége a társadalmi és kulturális kontextusok megfelelő skáláján – a munkahelyen, otthon, a szabadidőben, az oktatásban és képzésben – az anyanyelvtől különböző nyelve(ke)n, illetve az iskola tanítási nyelvén az egyéni igények és szükségletek szerint.)
- Matematikai, természettudományi és technológiai kompetenciák (A legalapvetőbb szinten a matematikai kompetencia az összeadás, kivonás, szorzás, osztás, a százalékok és a törtek használatának képességét foglalja magában fejből és írásban végzett számítások során, különféle mindennapi problémák megoldása céljából. Egy magasabb fejlettségi szinten a matematikai kompetencia a matematikai gondolkodásmód (logikus és térbeli gondolkodás) és a valóság magyarázatára és leírására egyetemesen használt matematikai kifejezésmód (képletek, modellek, geometriai ábrák, görbék, grafikonok) használatára való képesség és készség az adott kontextusnak megfelelően. A természettudományi kompetencia azoknak az ismereteknek és módszereknek a használatára való képesség és készség, amelyekkel a természettudományok a természeti világot magyarázzák. A technológiai kompetencia ennek a tudásnak az alkalmazása a természeti környezet átalakításában az ember felismert igényeire vagy szükségleteire válaszolva.)

- Digitális kompetencia (A digitális kompetencia az információs társadalom technológiáinak magabiztos és kritikus használatára való képesség a munkában, a szabadidőben és a kommunikációban. Az információs és kommunikációs technológiák (IKT) alkalmazásához kapcsolódó készségek a legalapvetőbb szinten a multimédia technológiájú információk keresését, értékelését, tárolását, létrehozását, bemutatását és átadását, valamint az internetes kommunikációt és a hálózatokban való részvétel képességét ölelik fel.)
- A tanulás tanulása (A „tanulás tanulása” a saját tanulás önállóan és csoportban történő szervezésének és szabályozásának a képességét foglalja magában. Részt képezi a hatékony időbeosztás, a problémamegoldás, az új tudás elsajátításának, feldolgozásának, értékelésének és beépítésének, valamint az új ismeretek és készségek különböző kontextusokban – otthon, a munkahelyen, az oktatásban és képzésben – történő alkalmazásának képessége. Általánosabban fogalmazva a tanulás tanulása erőteljesen befolyásolja azt, hogy az egyén mennyire képes saját szakmai pályafutásának irányítására.)
- Személyközi és állampolgári kompetenciák (A személyközi kompetenciákhoz tartoznak mindazok a viselkedésformák, amelyeket az egyénnek el kell sajátítania ahhoz, hogy képes legyen hatékony és konstruktív módon részt venni a társadalmi életben, és szükség esetén meg tudja oldani a konfliktusokat. A személyközi kompetenciák nélkülözhetetlenek a hatékony személyes és csoportos érintkezésben és mind a köz-, mind a magánélet területén.)
- Vállalkozói kompetenciák (A vállalkozói kompetencia része a változáshoz való pozitív viszonyulás, az egyén saját (pozitív és negatív) cselekedetei iránti felelősség vállalása, a célok kitzúzése és megvalósítása, valamint a sikerorientáltság.)
- Kulturális kompetenciák (A gondolatok, élmények és érzések különféle módon – többek között zene, tánc, irodalom, szobrászat és festészet – történő kreatív kifejezésének fontosságát foglalja magában.)
- A kulcskompetenciák kerettantervünk tantárgyi részében a kétszintű érettségi követelményei szerint jelennek meg. Mindezen túl keresszttantervet csatolunk a szakmai programhoz, mely tartalmazza a tantárgyközi elemeket.

Projektoktatás

Valamely összetett, komplex, gyakran a mindennapi életből származó téma; a témafeldolgozáshoz kapcsolódó célok, feladatok meghatározása, a munkamenet és az eredmények megtervezése; az eredmények bemutatása.

A projektmódszer egy sajátos tanulási egység, amelynek középpontjában egy probléma áll.

A feladat nem egyszerűen a probléma megoldása vagy megválasztása, hanem a lehető legtöbb vonatkozásnak és összefüggésnek a feltárása, amely a való világban az adott problémához organikusán kapcsolódik. Minden projekt végtelen és egyedi, hiszen a problémák nem elvontan jelennek meg, hanem a gazdag valóságukban. Nincs két egyforma projekt, hiszen más környezetben, más gyerekek, más tanárok dolgoznak rajta.

A projektmódszer a tanulói tevékenységek tudatos tervezését igényli. A tervezés két fő szinten kell történjen:

- Az első az egész folyamatra vonatkozik, amely során meghatározott ismeretekhez és képességekhez kívánjuk eljuttatni a tanulókat.

- A másik szint az egyes projektek megtervezését jelenti, amelyhez a tanári motiváció és segítség tudatos jelenléte szükséges.

Lényeges vonása, hogy megszűnik a verbális képességek fölényhelyzete, az eltérő képességek egyenértékű szerephez jutnak a közösen választott feladat közös megoldásában.

Kooperativitása a tanári és tanulói szerepek különbözőségének érvényesülése mellett valósul meg, a tanár irányító szerepe az együttműködésben szinte észrevétlenül működik, a közös tervezésben, cselekvésben és ellenőrzésben érvényesül.

A végrehajtandó feladat sokszínűsége biztosítja a közös alkotáshoz való hozzájárulás sokféleségét. Minden külön módszertani erőfeszítés nélkül lehetővé teszi, hogy a résztvevők a korábbi élményeik, tapasztalataik, tehetségük és ambícióik szerint válasszanak részfeladatot.

A projektmódszer átlép a hagyományos oktatáson, az iskola hagyományos időkeretein, falain, élet közeli problémákból indít, és minden résztvevő mindenféle tapasztalataira épít.

A projektoktatás alkalmazásának elsődleges területei a szakmai gyakorlatokon, történelem és magyar órán valamint az osztályfőnöki órákon, ezen kívül pályázati úton megvalósuló programokon.

Minden tanévben megvalósuló projekt programok:

- túrelő túra
- szakmai és közismereti nap
- sport-nap
- 9.osztályok bemutatkozása
- Mezőgazdasági Múzeum látogatás
- Abaújszántói Helytörténeti Gyűjtemény és bormúzeum megtekintése 9. osztály
- Monoki Kossuth ház meglátogatása 10. osztály
- Zempléni túra 12. osztály
- Szalagavató
- Gólyaavató
- Ments meg egy kertet
- Fenntarthatósági témahét
- Digitális témahét
- Pénzügyi tudatosság és gazdálkodás hete

Tanítványaink a munkavégzéshez és a mindennapi élethez nélkülözhetetlen képességeket fejlesztenek ki, úgymint a szolidaritás, együttműködés, felelősségvállalás, önértékelés, az idegen nyelvi kommunikáció és az informatikai készségek, amelyek mind hozzájárulnak a munkaerőpiacon sikerességükhöz és érvényesülésükhöz.

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

Az emelt szintű érettségire való felkészítés célja az eredményesebb tanulás a felső oktatási intézményekben. Az érintett tanulóknak joguk van a meghirdetett, bármely tantárgy emelt szintű képzésére jelentkezni, és azon részt venni. **Emelt szinten** az érettségi felkészítést az alábbi tantárgyakból biztosítjuk:

- Magyar nyelv és irodalom
- Matematika
- Idegen nyelv (Angol nyelv, Német nyelv)
- Történelem
- Mezőgazdaság ismeretek

Igény szerint más tantárgyból is.

A felkészítés heti 4 órában, 11. évfolyamon évi 144, 12. évfolyamon évi 124 órában történik.

A meghirdetett felkészítő órákra jelentkezni technikum 10. és 11. évfolyamos diákoknak van lehetősége osztályfőnöküktől kapott jelentkezési lapon május 20-ig.

Az előzetes jelentkezés módosítására a 11. és 12. évfolyam megkezdését követően szeptember 15-ig van lehetőség az intézmény igazgatójához leadott írásbeli kérelem alapján.

A 10. évfolyamos tanulók és szülei februárban szóbeli tájékoztatást kapnak az emelt szintű érettségiről és a választható tantárgyakról. Április végéig írásban is tájékoztatjuk őket a felkészítő foglalkozásokról, a felkészítést tartó tanár személyéről, a jelentkezés módjáról. 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 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. Új tantárgy felvételére az év során bármikor, írásban benyújtott kérelem alapján az igazgató engedélyével van lehetőség, ha az új tantárgy órájának időpontja nem esik egybe az addig már felvett tantárgy(ak) órarendi időpontjával. Az addig elvégzett anyagból különbözeti vizsgát kell tenni. 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 szaktanárok. Így a feladatok és fejlesztési követelmények nem helyben kidolgozott követelmények, hanem teljes egészében átvesszük a központi követelményeket.

Az Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium képzési programja

A XXI. századi technikum, vagy szakképző iskola számára a legnagyobb kihívást az általa képzett szakemberek munkaerőpiacon való megjelenése jelenti. A szakképzés cél-és feladatrendszere a munka világának a követelményrendszeréhez igazodik.

A képzési formák alapvetően figyelembe veszik az adott szakma társadalomban betöltött reális helyzetét és szerepét, továbbá a szakma vonatkozásában előre prognosztizálható változásokat. A szakmai háttérből kiindulva határozzuk meg a szakma gyakorlása során végzendő tevékenységeket és feladatokat, a tevékenységek elvégzéséhez szükséges képességeket és azok pedagógiai követelményeit és az értékelés rendszerét.

A tanulók szakmai képességei a tevékenységek gyakoroltatása során fejleszthetők, ezért fontos az elmélet és gyakorlat egységének megteremtése a gyakorlatorientált képzés megvalósítása.

A Szakképző intézmények munkájába be kell épülnie a tanulási eredmény alapú képzési programnak. Meg kell tervezni a tanulási eredmény eléréséhez vezető utat és a tanulókat különböző innovatív tanítás-tanulás módszertani megoldásokkal kell segíteni. A hagyományos tantárgyi rendszer helyett projektalapú oktatással igyekezzenek a kitűzött célokat elérni.

Cél:

- Olyan sajátos arculattal rendelkező szakképzőiskola megvalósítása, mely gyorsan alkalmazkodni tud a munkaerőpiaci kihívásokhoz
- A mezőgazdaság számára olyan szakemberek kibocsátása, akik képesek alkotó módon alkalmazni az iskolában gyűjtött bőséges ismeretanyagot, váljanak alkalmassá a szakmai tovább fejlődésre és nagy részük a szakmai, iskolarendszerű továbbtanulásra.
- Felkészültségük tegye alkalmassá őket a fizikai szakmunkára, valamint irányító tevékenységekre.
- Ismerjék a legújabb technikát (gépesítést, számítógép) technológiákat.
- Konkrét ismereteik legyenek más fejlett országok mezőgazdasági termeléséről, képesek legyenek azokat saját üzemükre adaptálni.
- Általános műveltségüket erősítse az egyes tudományok szakmában való alkalmazási képessége (matematika, fizika, irodalom, történelem, kémia, biológia).
- Erkölcsi magatartásukban az „örök érvényű” emberi tisztesség, a humanitás, a nyíltság, a munka becsülete, a haza szeretete legyenek a meghatározók.

Az intézményben folytatható képzések

Intézményünkben oktatható szakmákat az intézményi Alapító Okirat tartalmazza:

Iskolatípusonként

2020. szeptember 01.-től indítható

Technikumi képzés 5 év
Magyar Képesítési Keretrendszer szintje: **5**

Szakképző iskolai képzés 3 év
Magyar Képesítési Keretrendszer szintje: **4**

Képzési terület szerint

810

811

812

821

1013

721

Ágazati besorolás szerint

17. ágazat - Mezőgazdaság és erdészet

23. ágazat – Turizmus és vendéglátás

08. ágazat - Élelmiszeripar

Szakmastruktúra, és a szakmai képzések fontosabb adatai

| Szakma azonosító száma | Megnevezés (választható szakmairányok) | Iskolatípus | Bemeneti feltétel/ szakmai előképzettség | Képzési idő tanév | indulás éve | Képzési és kimeneti követelmények érvényessége | Kimenet |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------|--------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 5 0811 17 09 | MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUS (Állattenyésztő, Növénytermesztő) | Technikum | alapfokú iskolai végzettség | 5 | 2020 | 2020 | Érettségi bizonyítvány szakmai végzettségről szóló bizonyítvány |
| 4 0811 17 04 | GAZDA (Állattenyésztő, Növénytermesztő) | Szakképző iskola | alapfokú iskolai végzettség | 3 | 2020 | 2020 | szakmai végzettségről szóló bizonyítvány |
| 4 1013 23 05 | SZAKÁCS | Szakképző iskola | alapfokú iskolai végzettség | 3 | 2020 | 2020 | szakmai végzettségről szóló bizonyítvány |
| 4 0721 05 08 | Hentes és húskészítmény készítő | Szakképző iskola | alapfokú iskolai végzettség | 3 | | | |
| 5 0721 05 09 | Húsipari technikus | Technikum | alapfokú iskolai végzettség | 5 | | | |

2016. szeptember 1-től kifutó rendszerben Szakgimnáziumi és Szakközépiskolai tagozatok intézményünkre vonatkozó szakmastruktúrát az alábbi táblázat tartalmazza.

| SZINT | | OKJ azonosító szám | MEGNEVEZÉS | BEMENETI FELTÉTEL | KÉPZÉSI IDŐ/TANÉV 2016.09.01-től |
|---------------------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| Szakközépiskolai szint 2018.09.01-től | „alap” szakiskola | 34 621 01 | Gazda | alapfokú iskolai végzettség | 3+2 |
| | | 34 621 03 | Állattartó szakmunkás | | 3+2 |
| | „Ráépülés” szak- | 35 621 02 | Biogazdálkodó | 34 621 01 Gazda | 1 |

| | | | | | |
|-------------------------------------|------------------|-----------|-----------------------------------------------|------------------|----------|
| Szakgimnáziumi szint 2016.09.01-től | „alap” technikus | 54 621 01 | Állattenyésztő és állategészségügyi technikus | érettségi vizsga | 1 vagy 2 |
|-------------------------------------|------------------|-----------|-----------------------------------------------|------------------|----------|

Szakképzési kerettantervi óraszámok iskolatípusonként

2020 évi 'Képzési és Kimeneti Követelmények' és 'Programtanterv' által meghatározott nappali munkarendben folytatott technikai képzések szakmai óraterve

| Technikum, 9-13 évfolyam (érettségi és technikus végzettség megszerzésére felkészítő) | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <i>Mezőgazdaság és erdőszet ágazati képzések</i> | | | | |
| <i>Várható kimenetek: Mezőgazdasági technikus</i> | | | | |
| évfolyam | heti óraszám szabadon tervezhető szakmai órakeret nélkül | éves óraszám szabadon tervezhető szakmai órakeret nélkül | heti óraszám szabadon tervezhető szakmai órakerettel együtt | éves óraszám szabadon tervezhető szakmai órakerettel együtt |
| 9. évfolyam (ágazati alapoktatás) | 7 | 252 | (nincs) | 252 |
| 10. évfolyam (ágazati alapoktatás) | 9 | 324 | (nincs) | 324 |
| Ágazati alapvizsga tétele (a tovább haladáshoz kötelező) | | | | |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------|---------|-------------|
| 11. évfolyam (szakmai oktatás) | 14 | 434 | (nincs) | 434 |
| <i>Egybefüggő szakmai gyakorlat</i> | - | 140 | (nincs) | 140 |
| 12. évfolyam (szakmai oktatás) | 14 | 434 | (nincs) | 434 |
| Előrehozott érettségi vizsga tehető magyar, történelem, matematika tantárgyakból | | | | |
| <i>Egybefüggő szakmai gyakorlat</i> | - | 140 | (nincs) | 140 |
| 5/13. évfolyam | 24 | 744 | (nincs) | 744 |
| Technikus vizsga és érettségi vizsga | | | | |
| Egybefüggő gyakorlat nélkül összesen: | | 2188 | - | 2188 |
| Egybefüggő gyakorlat összesen: | | 280 | - | 280 |
| A KÉPZÉS ÖSSZES ÓRASZÁMA: | | 2468 | - | 2468 |

2020 évi 'Képzési és Kimeneti Követelmények' és 'Programtanterv' által meghatározott nappali munkarendben folytatott szakképző iskolai képzések szakmai óraterve

| Szakképző iskola 9-11 évfolyam (szakmai végzettség megszerzésére felkészítő) | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| | <i>Mezőgazdaság és erdőszet ágazati képzések</i> <i>Várható kimenetek: Gazda</i> <i>Kertész</i> <i>Mezőgazdasági gépész</i> | | | |
| évfolyam | heti óraszám szabadon tervezhető szakmai órakeret nélkül | éves óraszám szabadon tervezhető szakmai órakeret nélkül | heti óraszám szabadon tervezhető szakmai órakerettel együtt | éves óraszám szabadon tervezhető szakmai órakerettel együtt |

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------|----|-------------|---------|-------------|
| 9. évfolyam (ágazati alapoktatás) | 17 | 576 | 1 | 612 |
| Ágazati alapvizsga tétele (a tovább haladáshoz kötelező) | | | | |
| 10. évfolyam (szakmai oktatás) | 25 | 900 | 1 | 936 |
| <i>Egybefüggő szakmai gyakorlat</i> | - | 140 | (nincs) | 140 |
| 12. évfolyam (szakmai oktatás) | 25 | 775 | 2 | 837 |
| Szakmai vizsga | | | | |
| Egybefüggő gyakorlat nélkül összesen: | | 2251 | - | 2385 |
| Egybefüggő gyakorlat összesen: | | 140 | - | 140 |
| A KÉPZÉS ÖSSZES ÓRASZÁMA: | | 2391 | - | 2525 |

A KÉPZÉSEK 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 tartalmát a szakmai programba iskolánk beépítette, tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelte.

Az elméleti és a gyakorlati tantárgyak - a programterv javaslatát is figyelembe véve – iskolánkban elválasztásra kerülnek; külön tantárgyként szerepel az elmélet és gyakorlat. Ezek arányait az egyes tantárgyak esetében a központi programterv meghatározza; ugyanis előírja, hogy 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.

Programunkat a tantárgyi óraszámok, azok évfolyamonkénti megoszlása és sorrendje tekintetében is a programtervvel azonos módon alakítjuk ki. szervezni.

A választható szakmairányokat is tartalmazó képzések esetében iskolánk képzési programja azonos elvek szerint, de szakmairányonként kerül meghatározásra.

Közös szakmai tartalmak: a 9.-10. évfolyamon technikus osztályaiban, valamint a 9. évfolyam szakképző iskolai osztályaiban – a választott szakmától, tervezett szakmairánytól függetlenül - a szakmai képzés azonos: tantárgyak, óraszámok, témakörök tekintetében egyaránt.

Kifutó rendszerben:2016. szeptember 1-től.

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámok évfolyamonként

| ÁLLATTENYÉSZTŐ ÉS ÁLLATEGÉSZSÉGÜGYI TECHNIKUS | | 9. | | 10. | | 11. | | 12. | | 5/13. | | 1/13. | | 2/14. | | |
|----------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|----|--------------|----|--------------|----|--------------|----|--------------|-----|--------------|-----|--------------|-----|----|
| | | heti óraszám | | heti óraszám | | heti óraszám | | heti óraszám | | heti óraszám | | heti óraszám | | heti óraszám | | |
| | | e | gy | e | gy | e | gy | e | gy | e | gy | e | gy | e | gy | |
| A fő szakképesítésre vonatkozóan: | Összesen | 5 | 6 | 6 | 6 | 4 | 6 | 4 | 6 | 13+ | 18+ | 13, | 15, | 16 | 13 | 18 |
| | Összesen | 11 | | 12 | | 10 | | 10 | | 34 | | 29 | | 0 | 31 | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | Foglalkoztatás II. | | | | | | | | | 0,5 | | | | | 0,5 | |
| 11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) | Foglalkoztatás I. | | | | | | | | | 2 | | | | | 2 | |
| 11495-16 Takarmányozástan | Állattenyésztés I. | 1,5 | | | | | | | | | | | | 1,5 | | |
| | Takarmányozás- | 1 | | 2 | | | | | | | | | | 3 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----|---|---|---|-----|---|---|---|---|---|-----|-----|-----|---|---|-----|---|
| és általános állattenyésztés | tan | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Állattenyésztési alapgyakorlatok I. | | 2 | | 2 | | | | | | | | | 4 | | | | |
| 10958-12 Állategészségtan | 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 | | 1 | | | | |
| | Állatok egészségvédelme II. | | | | | | 1 | | | | | 6,5 | | 1 | | | 6,5 | |
| | Állategészségtan gyakorlat | | | | | | | 2 | | | | | 6+1 | | 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+1 | | | | | 6 |
| | Ágazati szakmai kompetencia fejlesztése*** | | | | | 3*** (2 óra szak- mai számítás, 1 óra szakmai kommuniká- ció) | | | 3*** (2 óra szak- mai számítás, 1 óra szakmai kommuniká- ció) | | | | | | | | |
| 10997-16 Állat- tartás | Állattartás | 1 | | 2 | | 1 | | | 1 | | | | | | | | |
| | Állattartás gya- korlat | | 2 | | 2 | | | 2 | | | 2 | | | | | | |

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

*** A szakgimnázium, a főszakképesítés tanítására biztosított órakereten túli órakeretben, a szakmai képzés során **legalább két tanulási lehetőséget ajánl fel** tanulói számára választás céljából. Az intézmény a szakképzési kerettantervben a szakképzési évfolyamon megszerezhető **főszakképesítés órakerete mellett** az alábbi elemekből a **helyi tantervében szabadon állíthatja össze a teljes órakeretet kitöltő képzést**. A tanulónak ajánlott javaslatok között a **mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét biztosítani kell**.

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

KIFUTÓ RENDSZERBEN! 2018. szeptember 01-től
A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszama évfolyamonként

| ÁLLATTENYÉSZTŐ ÉS ÁLLAT- EGÉSZSÉGÜGYI TECHNIKUS | | | 9. | | 10. | | | 11. | | | 12. | | 5/13. | | 1/13. | | | 2/14. | |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------|-----|----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-------|-----|-------|------|-----|-------|-----|
| | | | e | gy | e | gy | ögy | e | gy | ögy | e | gy | e | gy | e | gy | ögy | e | gy |
| fő szakképesítés- vonatköző: | 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 | | | | | | | | |
| 499-12 Foglalkoztatás II. | Foglalkoztatás II. | fő szakképe- sítés | | | | | | | | | | 0,5 | | | | | | 0,5 | |
| 498-12 Foglalkoztatás I. (rettségire épülő képzések esetén) | Foglalkoztatás I. | fő szakképe- sítés | | | | | | | | | | 2 | | | | | | 2 | |
| 495-16 Takar- mányozástan és általános állatte- nyésztés | Állattenyésztés I. | fő szakképe- sítés | 1,5 | | | | | | | | | | | 1,5 | | | | | |
| | Takarmányozástan | fő szakképe- sítés | 1 | | 2 | | | | | | | | | 3 | | | | | |
| | Állattenyésztési alapszaktörvények I. | fő szakképe- sítés | | 2 | 2 | | | | | | | | | | 4 | | | | |
| 0958-12 Állat- egészségtan | Anatómia és élet- tan I. | fő szakképe- sítés | 1,5 | | | | | | | | | | | 1,5 | | | | | |
| | Állatok egészség- védelme I. | fő szakképe- sítés | | | 2 | | | | | | | | | 2 | | | | | |
| | Állattenyésztési alapszaktörvények II. | fő szakképe- sítés | | 2 | 2 | | | | | | | | | | 4 | | | | |
| | Anatómia és élet- tan II. | fő szakképe- sítés | | | 1,5 | | | | | | | | | | 1,5 | | | | |
| | Állatok egészség- védelme II. | fő szakképe- sítés | | | 1 | | | | | | | | 6,5 | | 1 | | | | 6,5 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------|--|--|--|-----|--|---------|--|-----|---|---|---|-----|-----|--|--|---|
| | Állategészségtan gyakorlat | fő szakképesítés | | | | 1,5 | | | | | | | 6 | | 1,5 | | | 6 |
| 0960-16 Vállalkozási, kereskedelmi cégek | Gazdálkodási alapismeretek | fő szakképesítés | | | | | | | | 2,5 | | 1 | | 2,5 | | | | 1 |
| | Gazdálkodási alapszakmák | fő szakképesítés | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 3 | | | 3 |
| 0957-16 Állattenyésztés és állategészségügy műszaki alapjai | Munkavédelem I. | fő szakképesítés | | | | | | 0,5+0,5 | | | | | | 0,5 | | | | |
| | Műszaki ismeretek | fő szakképesítés | | | | | | | | 1,5 | | | | 1,5 | | | | |
| | Műszaki gyakorlat | fő szakképesítés | | | | | | | | | 2 | | 3 | | 2 | | | 3 |
| 0959-16 Állattenyésztés | Munkavédelem II. | fő szakképesítés | | | | | | | | 0,6 | | | | 0,6 | | | | |
| | Állattenyésztés II. | fő szakképesítés | | | | | | | | | | 3 | | | | | | 3 |
| | Állattenyésztés gyakorlata | fő szakképesítés | | | | | | | | | | | 6 | | | | | 6 |
| 0997-16 Állattartás | Állattartás | 34 621 03 Állattartó szakmunkás | | | | | | | | 0,5 | | | | | | | | |
| | Állattartás gyakorlat | 34 621 03 Állattartó szakmunkás | | | | | | | | | 1 | | | | | | | |
| 1003-12 Az állat környezetének, állategészségügyi feladatok | Állathigiéniára és állategészségügy | 34 621 03 Állattartó szakmunkás | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Állathigiéniára és állat-egészségügyi gyakorlat | 34 621 03 Állattartó szakmunkás | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--------------------------------------------------------|-------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 004-16 Takarmányozás | Takarmányozás | 34 621 03 Állattartó szakmunkás | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Takarmányozási gyakorlat | 34 621 03 Állattartó szakmunkás | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 005-12 Szaporítás és utódgondozás adatai | Gazdasági állatok szaporítása | 34 621 03 Állattartó szakmunkás | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gazdasági állatok szaporítási gyakorlat | 34 621 03 Állattartó szakmunkás | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0597-16 Állattartás gépei | Állattartás gépei | 34 621 03 Állattartó szakmunkás | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Állattartás műszaki gyakorlat | 34 621 03 Állattartó szakmunkás | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 001-16 Agrárkereskedelem, vállalkozás és ügyvitel | Gazdálkodási ismeretek | 34 621 03 Állattartó szakmunkás | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gazdálkodási ismeretek gyakorlat | 34 621 03 Állattartó szakmunkás | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| gazdálkodási szakmai kompetenciák fejlesztése | | helyitanterv szerint, szakmai program 125 oldalától részletesen kidolgozva | | | | | | | 6*(3 óra szakmai kommunikáció, 3 óra szakmai számítás) | 3,5 (elsősegélynyújtás) | | | | | | | | | |

A kerettanterv szakmai tartalma – a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően – a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

*** A szakgimnázium, a főszakképesítés tanítására biztosított órakereten túli órakeretben, a szakmai képzés során **legalább két tanulási lehetőséget ajánl fel** tanulói számára választás céljából. Az intézmény a szakképzési kerettantervben a szakképzési évfolyamon megszerezhető **főszakképesítés órakerete mellett** az alábbi elemekből a **helyi tantervében szabadon állíthatja össze a teljes órakeretet kitöltő képzést**. A tanulónak ajánlott javaslatok között **a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét biztosítani kell**.

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

KIFUTÓ RENDSZERBEN! 2018. szeptember 01-től
A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszama évfolyamonként

| GAZDA | | Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással | | | | | | | | | Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül | | | |
|-----------------------------------|--|------------------------------------------------|---------|-----|----------------|-----------------|-----|----------------|-----------------|--------------|----------------------------------------------------|--------------|-------------|------|
| | | 1/9. évfolyam | | | 2/10. évfolyam | | | 3/11. évfolyam | | | 1. évfolyam | | 2. évfolyam | |
| | | heti óraszám | | ögy | heti óraszám | | ögy | heti óraszám | | heti óraszám | ögy | heti óraszám | | ögy |
| | | e | gy | | e | gy | | e | gy | | | e | gy | |
| Összesen | | 7 | 7,5+2,5 | 140 | 10+2 | 13 | 140 | 10+1,5 | 13+1 | 14 | 17,5 | 160 | 13 | 18,5 |
| A fő szakképesítésre vonatkozóan: | | Összesen | | | 14,5 | SZABAD-SÁV: 2,5 | | 23,0 | SZABAD-SÁV: 2,5 | | 31,5 | | 31,5 | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | | Foglalkoztatás II. | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------|---------|--|-----|---|--|---------|-----|-----|-----|--|-----|
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | Foglalkoztatás I. | | | | | | | 2 | | 2 | | | |
| 10997-16 Állattartás | Állattartás 1. | 2 | | | 1,5 | | | | | 2,5 | | | 1 |
| | Állattartás 2. | | | | 2 | | | 1,5+0,5 | | | | | 3 |
| | Állattartási gyakorlat | | 2+1 | | | 3 | | | 4 | | 4 | | 5 |
| 10998-16 Növényter- mesztés | Általános növénytermesztés | 2 | | | | | | | | 2 | | | |
| | Részletes növénytermesztés | | | | 1,5 | | | 1,5+0,5 | | | | | 3 |
| | Általános növénytermesztési gyakorlat | | 2+1 | | | 1 | | | | | 4 | | |
| | Részletes növénytermesztési gyakorlat | | | | | 2 | | | 4 | | | | 6 |
| 10999-16 Kertészeti alapok | Zöldség kertészet | 1,5 | | | 1 | | | | | 2,5 | | | |
| | Gyümölcs kertészet | | | | 1 | | | 1 | | | | | 3 |
| | Zöldség kertészeti gyakorlat | | 1,5+0,5 | | | 1 | | | 1 | | 2,5 | | 2 |
| | Gyümölcs kertészeti gyakorlat | | | | | 2 | | | 2 | | 2 | | 2,5 |
| 11000-16 Mezőgazda- sági géptan | Műszaki ismeretek | 1 | | | 1 | | | 1 | | 2 | | | 1 |
| | JÁRMŰVEZETŐI ISME- RETEK/KRESZ OKTATÁS | +0,5 | | | +2 | | | | | | | | |
| | Műszaki ismeretek gyakorlat | | 2 | | | 2 | | | 1 | | 3 | | 2 |
| 11001-16 Agrárkereske- delem, vállalkozás és ügyvitel | Gazdálkodási ismeretek | -0,5 | | | 1 | | | 1,5+0,5 | | 2 | | | 1 |
| | Gazdálkodási ismeretek gyakorlat | | | | | 2 | | | 1+1 | | 2 | | 1 |
| 11002-12 Gazda kiegészítő tevékenységei | Kiegészítő tevékenységek | | | | 1 | | | 1 | | 0,5 | | | 1 |

KIFUTÓ RENDSZERBEN! 2018. szeptember 01-től

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

| ÁLLATTARTÓ SZAKMUNKÁS | | Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással | | | | | | | | | | Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül | | | |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----|-----|-----------------------|----------------|-----|-------------------------|------|----------------|----|----------------------------------------------------|--------------|-------------|--|
| | | 1/9. évfolyam | | | | 2/10. évfolyam | | | | 3/11. évfolyam | | 1. évfolyam | | 2. évfolyam | |
| | | heti óraszám | | ögy | heti óraszám | | ögy | heti óraszám | | heti óraszám | | ögy | heti óraszám | | |
| | | e | gy | | e | gy | | e | gy | e | gy | | e | gy | |
| A fő szakképesítésre vonatkozóan: | Összesen | 7,5+1,5 | 7+1 | 140 | 10+1 | 13+1 | 140 | 9+0,5 | 14+2 | 13 | 18 | 160 | 14,5 | 17 | |
| | Összesen | 14,5 SZABAD-SÁV: 2,5 | | | 23,0 SZABAD-SÁV: 2 | | | 23,0 SZABAD-SÁV: 2,5 | | 31 | | | 31,5 | | |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | Foglalkoztatás II. | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | | | | |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | Foglalkoztatás I. | | | | | | | 2 | | 2 | | | | | |
| 10997-16 Állattartás | Állattartás 1. | 4,5+0,5 | | | | | | | | 5 | | | | | |
| | Állattartás 2. | | | | 6 | | | 3 | | | | | 10 | | |
| | Állattartási gyakorlat | | 3+1 | | | 5+1 | | | 8 | | 6 | | | 11 | |
| 11003-12 Az állat és környezete, állathigiéniai feladatok | Állathigiénia és állat-egészségügy | | | | 1+1 | | | | | 1 | | | | | |
| | Állathigiéniai és állat-egészségügyi gyakorlat | | | | | 2 | | | | | 2 | | | | |
| 11004-16 Takarmányo- | Takarmányozás | 2+1 | | | | | | | | 2 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------|---|---|---|-----|---|---|---------|-----|---|---|---|-----|
| zás | Takarmányozási gyakorlat | | 2 | | | | | | | 2 | | | |
| 11005-12 Szaporítás és utódgondozás feladatai | Gazdasági állatok szaporítása | | | 1 | | | 1 | | 1 | | | 1 | |
| | Gazdasági állatok szaporítási gyakorlat | | | | 2 | | | 2 | | 2 | | | 2 |
| 11597-16 Állattartás gépei | Állattartás gépei | 1 | | | 1 | | | 1 | | 1 | | | 2 |
| | Állattartás műszaki gyakorlat | | 2 | | | 2 | | | 2+1 | | 4 | | 2 |
| 11001-16 Agrárkereskedelem, vállalkozás és ügyvitel | Gazdálkodási ismeretek | | | | 1+1 | | | 1,5+0,5 | | 1 | | | 1,5 |
| | Gazdálkodási ismeretek gyakorlat | | | | | 2 | | | 2+1 | | 2 | | 2 |

KIFUTÓ RENDSZERBEN! 2018. szeptember 01-től
A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

| SZAKÁCS | | Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással | | | | | | | | | | Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül | | | |
|-----------------------------------|----------|------------------------------------------------|-----|-----|--------------|----------------|-----|--------------|----------|----------------|------|----------------------------------------------------|----|--------------|------|
| | | 1/9. évfolyam | | | | 2/10. évfolyam | | | | 3/11. évfolyam | | 1. évfolyam | | 2. évfolyam | |
| | | heti óraszám | | ögy | heti óraszám | | ögy | heti óraszám | | heti óraszám | ögy | heti óraszám | | heti óraszám | |
| | | e | gy | | e | gy | | e | gy | | | e | gy | e | gy |
| A fő szakképesítésre vonatkozóan: | Összesen | 9,5+1,5 | 5+1 | 140 | 5,5+1,5 | 17,5+0,5 | 140 | 5,5+1,5 | 17,5+0,5 | 160 | 9,5 | 22 | 11 | 20,5 | |
| | Összesen | 14,5+2,5 | | | 25,0 | | | 23,0 | | | 31,5 | | | | 31,5 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------|------------|--|---------------------|----------------------|--|--------------|----------------------|-------------|--|------------|------------------|--|
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | Foglalkoztatás II. | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | | | |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | Foglalkoztatás I. | | | | | | | 2 | | 2 | | | | |
| Gazdálkodási ismeretek | Vendéglátó gazdálkodás | 2 | | | 1 | | | 1+0,5 | | 2 | | | 2 | |
| 11518-16 Élelmiszer- ismeret | Általános élelmiszerismeret | 1,5+0, 5 | | | 1+1 | | | 1 | | 1,5 | | | 2 | |
| 11519- 16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | Élelmiszerbiztonságról álta- lában | 0,5+0, 5 | | | | | | | | | | | 0,5 | |
| | Vendéglátás higiénája | | | | 0,5+0, 5 | | | | | | | | 0,5 | |
| 12096-16 Szakács szakmai idegennyelv | Szakmai idegen nyelv | 1 | | | 1 | | | | | | | | 2 | |
| 12094-16 Ételtészeti ismeretek alapjai | Ételtészeti ismeretek alap- jai elmélet | 4,5+0, 5 | | | | | | | | 3,5 | | | | |
| | Ételtészeti ismeretek alap- jai gyakorlat I. | | 5+1 | | | | | | | | | 4,5 | | |
| | Ételtészeti ismeretek alap- jai gyakorlat II. | | | | | 15,5+0, 5 | | | | 17,5 | | | | |
| 12095-16 Ételtészeti ismeretek | Ételtészeti ismeretek el- mélet | | | | 2 | | | 1+1 | | | | | 4 | |
| | Ételtészeti ismeretek gyá- korlat | | | | | 2 | | | 17,5+0, 5 | | | | 20, 5 | |

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

2020. szeptember 1—től MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUS

Az állattenyésztő szakmairány:

Az állattenyésztő a gazdasági állatfajok tartási és takarmányozási feladatait végzi, végrehajtja az állatjóléti és higiéniai feladatokat, közreműködik a tenyésztési (szaporítási) feladatokban. Gondoskodik az állatjóléti és higiéniai előírások betartásáról, közreműködik a prevenció feladatokban, a járványvédelmi, az élelmiszerhigiéniai és az egyes hatósági feladatok végrehajtásában, alkalmazza a precíziós állattenyésztés főbb irányelveit, drónt használ. Beállítja, ellenőrzi, karbantartja és üzemelteti az állattenyésztésben használt gépeket, eszközöket, berendezéseket.

Gondoskodik a fontosabb gazdasági állatfajok szakszerű, higiénikus elhelyezéséről. Segédkezik az állatorvosnak a szaporodásbiológiai, a járványvédelmi, az élelmiszerhigiéniai feladatok végrehajtásában.

Elvégzi a fontosabb állattenyésztési munkák tervezését, szervezését. Állattartó telepek napi adminisztratív feladatait látja el. Irányítja az állattenyésztési termelési feladatokat ellátó személyeket, csoportokat.

A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

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 tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként
az Állattenyésztő szakmairány számára**

| Évfolyam | 9. | 10. | 11. | 12. | 13. | A képzés összes óraszama | 1/13. | 2/14. | A képzés összes óraszama | |
|----------------------------|------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------------|-------------|------------|--------------------------------|------------|
| Évfolyam összes óraszama | 252 | 324 | 432 | 432 | 712 | 2152 | 1188 | 934 | 2122 | |
| 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 | 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 |
| Általános alapozás | Általános alapozás | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 144 | 144 | 0 | 144 |
| | Bevezetés | | 2 | | | | 2 | 2 | | 2 |

| | | | | | | | | | | |
|--|----------------------------------|--|----|--|--|--|----|----|--|----|
| | Éghajlattan | | 19 | | | | 19 | 19 | | 19 |
| | Talajtan | | 21 | | | | 21 | 21 | | 21 |
| | Növénytan | | 21 | | | | 21 | 21 | | 21 |
| | Állattan | | 21 | | | | 21 | 21 | | 21 |
| | Géptan | | 21 | | | | 21 | 21 | | 21 |
| | Földmérés | | 21 | | | | 21 | 21 | | 21 |
| | Munka-, tűz- és környezetvédelem | | 18 | | | | 18 | 18 | | 18 |

| | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|-----------|------------|
| | Szakmai alapozás | 234 (2 óra elmélet + 5 óra gyakorlat) | 180 | 0 | 0 | 0 | 414 | 414 | 0 | 414 |
| | Szakmai ágazati tevékenységek végzése | 77 | 55 | | | | 132 | 132 | | 132 |
| | Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása | 40 | 35 | | | | 75 | 75 | | 75 |
| | Szakosító tartalmú előadások hallgatása | 41 | 35 | | | | 76 | 76 | | 76 |
| | Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, képzőközpontokban | 76 | 55 | | | | 131 | 131 | | 131 |
| | Tanulási terület összórászama | 234 | 324 | 0 | 0 | 0 | 558 | 558 | 0 | 558 |
| Agrár vállalkozási ismerete | Agrár vállalkozási ismeretek | 0 | 0 | 36 | 36 | 31 | 103 | 36 | 62 | 98 |
| | Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak | | | 6 | | | 6 | 6 | | 6 |
| | Mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos | | | 20 | | | 20 | 20 | | 20 |

| | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | fogalmak | | | | | | | | | |
| | Gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak | | | 10 | | | 10 | 10 | 10 | |
| | Vállalkozási ismeretek | | | | 30 | | 30 | 30 | 30 | |
| | Mezőgazdasági vállalkozások, termékek marketingje, értékesítése, beszerzése, készletgazdálkodása | | | | 6 | 7 | 13 | 8 | 8 | |
| | Termékértékesítési szerződés | | | | | 5 | 5 | 5 | 5 | |
| | Üzleti terv, fedezeti diagram, fedezeti pont | | | | | 5 | 5 | 5 | 5 | |
| | Fogyasztóvédelmi ismeretek | | | | | 7 | 7 | 7 | 7 | |
| | Európai uniós ismeretek, közös agrárpolitika | | | | | 7 | 7 | 7 | 7 | |
| | Tanulási terület összóraszám | 0 | 0 | 36 | 36 | 31 | 103 | 36 | 62 | 98 |
| N ö v é n y t e r m e s z t é | Növénytermesztés | 0 | 0 | 72 | 72 | 108 | 252 | 144 | 108 | 252 |
| | A növény és környezete | | | 16 | | | 16 | 16 | | 16 |
| | A növénytermesztés alapjai | | | 22 | | | 22 | 22 | | 22 |
| | A talajművelés műveletei | | | 22 | | | 22 | 22 | | 22 |
| | Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat | | | 12 | 8 | | 20 | 20 | | 20 |

| | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------------------|--|--|--|----|----|----|----|----|----|
| | Talajművelési rendszerek, talajhasználat | | | | 24 | | 24 | 24 | | 24 |
| | Tápanyagpótlás, trágyázás | | | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| | Növények szaporítása és vetése | | | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| | Növényápolás és öntözés | | | | | 34 | 34 | | 34 | 34 |

| | | | | | | | | | | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|
| | Betakarítás és tartósítás, termények szállítása, tárolása | | | | | 36 | 36 | | 36 | 36 |
| | Növénytermesztési munkák szervezése, precíziós gazdálkodás | | | | | 38 | 38 | | 38 | 38 |
| | Részletes növénytermesztés | 0 | 0 | 0 | 36 | 93 | 129 | 36 | 93 | 129 |
| | Gabonafélék termesztéstechnológiája | | | | 20 | 24 | 44 | 20 | 24 | 44 |
| | Hüvelyes növények termesztéstechnológiája | | | | 16 | 4 | 20 | 16 | 4 | 20 |
| | Gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája | | | | | 18 | 18 | | 18 | 18 |
| | Ipari növények termesztéstechnológiája | | | | | 19 | 19 | | 19 | 19 |
| | Szálás- és tömegtakarmányok termesztéstechnológiája | | | | | 18 | 18 | | 18 | 18 |
| | Gyepgazdálkodási ismeretek | | | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| | Tanulási terület összóraszáma | 0 | 0 | 72 | 108 | 201 | 381 | 180 | 201 | 381 |
| Ke rté sz et | Zöldségtermesztés | 0 | 0 | 72 | 36 | 54 | 162 | 72 | 90 | 162 |
| | Általános zöldségtermesztési ismeretek | | | 20 | | | 20 | 20 | | 20 |
| | Termesztés termesztőberendezésben | | | 30 | | | 30 | 30 | | 30 |
| | Burgonyafélék termesztése | | | 22 | | | 22 | 22 | | 22 |
| | Káposztafélék termesztése | | | | 16 | | 16 | | 16 | 16 |
| | Kabakosok termesztése | | | | 10 | 8 | 18 | | 18 | 18 |
| | Gyökérzöldségfélék termesztése | | | | 10 | 8 | 18 | | 18 | 18 |
| | Hüvelyesek termesztése | | | | | 8 | 8 | | 8 | 8 |

| | | | | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|----|----|--|----|----|
| Hagymafélék termesztése | | | | | 8 | 8 | | 8 | 8 |
| Levélzöldségek és egyéb zöldségfélék termesztése | | | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| Zöldségfélék áru-előkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás | | | | | 12 | 12 | | 12 | 12 |

| | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Szőlő- és gyümölcsstermesztés | 0 | 0 | 0 | 36 | 54 | 90 | 36 | 54 | 90 |
| Általános gyümölcsstermesztési ismeretek | | | | 12 | | 12 | 12 | | 12 |
| Gyümölcsstermő növények ápolási munkái | | | | 14 | | 14 | 14 | | 14 |
| Gyümölcs betakarítása, tárolása, áruelőkészítés | | | | 10 | | 10 | 10 | | 10 |
| Almatermésű gyümölcsök termesztése | | | | | 8 | 8 | | 8 | 8 |
| Csonthéjas gyümölcsök termesztése | | | | | 4 | 4 | | 4 | 4 |
| Bogyóstermésű gyümölcsök termesztése | | | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése | | | | | 4 | 4 | | 4 | 4 |
| Különleges gyümölcsök termesztése | | | | | 4 | 4 | | 4 | 4 |
| Szőlőstermesztési ismeretek és technológiák | | | | | 14 | 14 | | 14 | 14 |
| Szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek | | | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| Tanulási terület összórászáma | 0 | 0 | 72 | 72 | 108 | 252 | 108 | 144 | 252 |

| | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------|----------|---------------|---------------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|
| Állattenyésztés, állattartás | Állattartási alapismeretek | 0 | 0 | 36 +36 | 36 +36 | 62 | 134 | 72 | 62 | 134 |
| | Az állat és környezete | | | 24 | | | 24 | 24 | | 24 |
| | Egészség, csökkent termelőképesség, betegség | | | 12 | 12 | | 24 | 24 | | 24 |
| | Betegség gyógykezelése és megelőzése | | | | 24 | | 24 | 24 | | 24 |
| | Állatok jóléte és állatvédelem | | | | | 31 | 31 | | 31 | 31 |
| | Gazdasági állatok értékelése | | | | | 9 | 9 | | 9 | 9 |
| | Örökléstan | | | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| | Gazdálkodási állatok szaporítása, nemesítés folyamata | | | | | 12 | 12 | | 12 | 12 |
| | Állattenyésztés | 0 | 0 | 72 | 72 | 31 | 175 | 72 | 93 | 165 |
| | A testtájak csontos alapjai | | | 6 | | | 6 | 6 | | 6 |
| Az emlősök és a madarak testtájai | | | 6 | | | 6 | 6 | | 6 | |
| A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom | | | 12 | | | 12 | 12 | | 12 | |
| A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, a szaporodás | | | 12 | | | 12 | 12 | | 12 | |
| Szarvasmarha tartása és tenyésztése | | | 36 | | | 36 | 36 | | 36 | |
| Sertés tartása és tenyésztése | | | | 28 | | 28 | | 25 | 25 | |
| Juh és kecske tartása és tenyésztése | | | | 20 | | 20 | | 17 | 17 | |
| Ló tartása és tenyésztése | | | | 24 | | 24 | | 20 | 20 | |

| | | | | | | | | | |
|----------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|------------|------------|-----------|------------|------------|
| Baromfifélék tartása és tenyésztése | | | | | 31 | 31 | | 31 | 31 |
| Takarmányozástan | 0 | 0 | 72 | 36 | 0 | 108 | 72 | 31 | 103 |
| A takarmányozás alapjai | | | 12 | | | 12 | 12 | | 12 |
| Takarmányismeret | | | 12 | | | 12 | 12 | | 12 |
| Takarmányok tartósítása, tárolása | | | 16 | | | 16 | 16 | | 16 |
| Takarmányozás végrehajtása | | | 32 | | | 32 | 32 | | 32 |
| Takarmányadag összeállítása | | | | 36 | | 36 | | 31 | 31 |
| Részletes állattenyésztés | 0 | 0 | 0 | 36 | 186 | 186 | 0 | 186 | 186 |
| Szarvasmarha tartása és tenyésztése 2 | | | | 36 | 10 | 42 | | 42 | 42 |
| Sertés tartása és tenyésztése 2 | | | | | 36 | 36 | | 36 | 36 |
| Juh és kecske tartása és tenyésztése 2 | | | | | 36 | 36 | | 36 | 36 |
| Ló tartása és tenyésztése 2 | | | | | 36 | 36 | | 36 | 36 |
| Baromfifélék tartása és tenyésztése 2 | | | | | 36 | 36 | | 36 | 36 |
| Tanulási terület összórászáma | 0 | 0 | 180 | 144 | 279 | 603 | 216 | 372 | 588 |

| | | | | | | | | | | |
|----------------|--------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Gé pt an | Erőgépek | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | 72 | 36 | 31 | 67 |
| | Műhelyek felszerelései, mérőeszközök | | | 2 | | | 2 | 2 | | 2 |
| | A műszaki rajz alapfogalmai | | | 5 | | | 5 | 5 | | 5 |
| | Anyagismeret | | | 6 | | | 6 | 6 | | 6 |
| | Gépelemek, szerkezeti egységek | | | 8 | | | 8 | 8 | | 8 |
| | Villamosság a mezőgazdaságban | | | 6 | | | 6 | 6 | | 6 |

| | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|
| Erőgépek felépítése és működése, belső égésű motorok | | | 9 | | | 9 | 9 | | 9 |
| Teljesítményátviteli rendszer | | | | 10 | | 10 | | 8 | 8 |
| Járószerkezet, kormányzás, fékezés | | | | 12 | | 12 | | 10 | 10 |
| Mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései | | | | 8 | | 8 | | 7 | 7 |
| A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken | | | | 6 | | 6 | | 6 | 6 |
| Mezőgazdasági munkagépek | 0 | 0 | 36 | 36 | 31 | 103 | 36 | 62 | 98 |
| Munkagépek általános jellemzői | | | 6 | | | 6 | 6 | | 6 |
| Talajművelés gépei | | | 18 | | | 18 | 18 | | 18 |
| Tápanyag-visszapótlás gépei | | | 12 | | | 12 | 12 | | 12 |
| Vető-, ültető- és palántázógépek | | | | 6 | | 6 | | 5 | 5 |
| Növényvédelem és az öntözés gépei | | | | 6 | | 6 | | 5 | 5 |
| Szálaskormány-betakarítás gépei | | | | 10 | | 10 | | 10 | 10 |
| Szemestermény-betakarító gépek | | | | 9 | | 9 | | 7 | 7 |
| Gumós növények betakarításának gépei | | | | 5 | | 5 | | 5 | 5 |
| Szállítás, anyagmozgatás gépei | | | | | 8 | 8 | | 7 | 7 |
| Állattartás gépei és épületei | | | | | 23 | 23 | | 23 | 23 |
| Járművezetői ismeretek | | | 36 | | | | | | |
| Tanulási terület összórászáma | 0 | 0 | 72 | 72 | 31 | 175 | 72 | 93 | 165 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat: | 0 | 0 | 140 | 140 | | | 140 | | |

2020. szeptember 1—től
MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUS

A növénytermesztő szakmairány:

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 szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

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 tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként a Növénytermesztő szakmairány számára

| Évfolyam | 9. | 10. | 11. | 12. | 13. | A képzés összes óraszama | 1/13. | 2/14. | A képzés összes óraszama | |
|----------------------------|------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------|-------------|------------|--------------------------|------------|
| Évfolyam összes óraszama | 252 | 324 | 432 | 432 | 712 | 2152 | 1188 | 934 | 2122 | |
| 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 | 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 |
| Általános alapozás | Általános alapozás | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 144 | 144 | 0 | 144 |
| | Bevezetés | | 2 | | | | 2 | 2 | | 2 |
| | Éghajlat | | 19 | | | | 19 | 19 | | 19 |

| | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|-----------|------------|
| | Talajtan | | 21 | | | | 21 | 21 | | 21 |
| | Növénytan | | 21 | | | | 21 | 21 | | 21 |
| | Állattan | | 21 | | | | 21 | 21 | | 21 |
| | Géptan | | 21 | | | | 21 | 21 | | 21 |
| | Földmérés | | 21 | | | | 21 | 21 | | 21 |
| | Munka-, tűz- és környezetvédelem | | 18 | | | | 18 | 18 | | 18 |
| | Szakmai alapozás | 234 (2 óra elmélet + 5 óra gyakorlat) | 180 | 0 | 0 | 0 | 414 | 414 | 0 | 414 |
| | Szakmai ágazati tevékenységek végzése | 77 | 55 | | | | 132 | 132 | | 132 |
| | Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása | 40 | 35 | | | | 75 | 75 | | 75 |
| | Szakosító tartalmú előadások hallgatása | 41 | 35 | | | | 76 | 76 | | 76 |
| | Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, képzőközpontokban | 76 | 55 | | | | 131 | 131 | | 131 |
| | Tanulási terület összórászama | 234 | 324 | 0 | 0 | 0 | 558 | 558 | 0 | 558 |
| Agrár vállalkozási ismerete | Agrárvállalkozási ismeretek | 0 | 0 | 36 | 36 | 31 | 103 | 36 | 62 | 98 |
| | Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak | | | 6 | | | 6 | 6 | | 6 |
| | Mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak | | | 20 | | | 20 | 20 | | 20 |
| | Gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak | | | 10 | | | 10 | 10 | | 10 |

| | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|----|----|-----|----|----|----|
| Vállalkozási ismeretek | | | | 30 | | 30 | | 30 | 30 |
| Mezőgazdasági vállalkozások, termékek marketingje, értékesítése, beszerzése, készletgazdálkodása | | | | 6 | 7 | 13 | | 8 | 8 |
| Termékértékesítési szerződés | | | | | 5 | 5 | | 5 | 5 |
| Üzleti terv, fedezeti diagram, fedezeti pont | | | | | 5 | 5 | | 5 | 5 |
| Fogyasztóvédelmi ismeretek | | | | | 7 | 7 | | 7 | 7 |
| Európai uniós ismeretek, közös agrárpolitika | | | | | 7 | 7 | | 7 | 7 |
| Tanulási terület összórászama | 0 | 0 | 36 | 36 | 31 | 103 | 36 | 62 | 98 |

| | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|
| N ö v é n y t e r m e s z t é | Növénytermesztés | 0 | 0 | 72 | 72 | 108 | 252 | 144 | 108 | 252 |
| | A növény és környezete | | | 16 | | | 16 | 16 | | 16 |
| | A növénytermesztés alapjai | | | 22 | | | 22 | 22 | | 22 |
| | Talajművelés műveletei | | | 22 | | | 22 | 22 | | 22 |
| | Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat | | | 12 | 8 | | 20 | 20 | | 20 |
| | Talajművelési rendszerek, talajhasználat | | | | 24 | | 24 | 24 | | 24 |
| | Tápanyagpótlás, trágyázás | | | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| | Növények szaporítása és vetése | | | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| | Növényápolás és öntözés | | | | | 34 | 34 | | 34 | 34 |
| | Betakarítás és tartósítás, termények szállítása, tárolása | | | | | 36 | 36 | | 36 | 36 |
| Növénytermesztési munkák szervezése, precíziós gazdálkodás | | | | | 38 | 38 | | 38 | 38 | |

| | | | | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|-----------|------------|------------|-----------|------------|------------|
| Részletes növénytermesztés | 0 | 0 | 0 | 36 | 124 | 160 | 36 | 124 | 160 |
| Gabonafélék termesztéstechnológiája | | | | 20 | 24 | 44 | 20 | 24 | 44 |
| Hüvelyes növények termesztéstechnológiája | | | | 16 | 8 | 24 | 16 | 8 | 24 |
| Gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája | | | | | 20 | 20 | | 20 | 20 |
| Ipari növények termesztéstechnológiája | | | | | 18 | 18 | | 18 | 18 |
| Szálás- és tömegtakarmányok termesztéstechnológiája | | | | | 22 | 22 | | 22 | 22 |
| Gyepgazdálkodási ismeretek | | | | | 18 | 18 | | 18 | 18 |
| Növénytermesztési szakmai számítások | | | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| Egyéb, a tájkörzetben termelt növények jellemzése, bemutatása | | | | | 4 | 4 | | 4 | 4 |
| Növényvédelmi ismeretek | 0 | 0 | 0 | 0 | 93 | 93 | 0 | 93 | 93 |
| Növényvédelemmel kapcsolatos alapfogalmak | | | | | 8 | 8 | | 8 | 8 |
| Kórokozók, állati kártevők | | | | | 6 | 6 | | 6 | 6 |

| | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|--|--|---|---|--|---|---|
| Gyomnövények | | | | | 2 | 2 | | 2 | 2 |
| Csávázó- és talajfertőtlenítő szerek | | | | | 2 | 2 | | 2 | 2 |
| Gombaölő szerek | | | | | 4 | 4 | | 4 | 4 |
| Állati kártevők elleni szerek | | | | | 4 | 4 | | 4 | 4 |
| Növényvédelmi előrejelzések | | | | | 2 | 2 | | 2 | 2 |

| | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|
| | További növényvédelemhez kapcsolódó speciális témák a növényvédelmi alaptanfolyam tematikája szerint | | | | | 65 | 65 | | 65 | 65 |
| | Tanulási terület összórászáma | 0 | 0 | 72 | 108 | 325 | 505 | 180 | 325 | 505 |
| Ke rté sz et | Zöldségtermesztés | 0 | 0 | 72 | 36 | 54 | 162 | 72 | 90 | 162 |
| | Általános zöldségtermesztési ismeretek | | | 20 | | | 20 | 20 | | 20 |
| | Termesztés termesztőberendezésben | | | 30 | | | 30 | 30 | | 30 |
| | Burgonyafélék termesztése | | | 22 | | | 22 | 22 | | 22 |
| | Káposztafélék termesztése | | | | 16 | | 16 | | 16 | 16 |
| | Kabakosok termesztése | | | | 10 | 8 | 18 | | 18 | 18 |
| | Gyökérzöldségfélék termesztése | | | | 10 | 8 | 18 | | 18 | 18 |
| | Hüvelyesek termesztése | | | | | 8 | 8 | | 8 | 8 |
| | Hagymafélék termesztése | | | | | 8 | 8 | | 8 | 8 |
| | Levélzöldségek és egyéb zöldségfélék termesztése | | | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| | Zöldségfélék áru-előkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás | | | | | 12 | 12 | | 12 | 12 |
| | Szőlő- és gyümölcstermesztés | 0 | 0 | 0 | 36 | 54 | 90 | 36 | 54 | 90 |
| | Általános gyümölcstermesztési ismeretek | | | | 12 | | 12 | 12 | | 12 |
| | Gyümölcstermő növények ápolási munkái | | | | 14 | | 14 | 14 | | 14 |
| Gyümölcs betakarítása, tárolása, árue Elkészítés | | | | 10 | | 10 | 10 | | 10 | |
| Almatermésű gyümölcsök | | | | | 8 | 8 | | 8 | 8 | |

| | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | termesztése | | | | | | | | | |
| | Csonthéjas gyümölcsök termesztése | | | | 4 | 4 | | 4 | 4 | |
| | Bogyóstermésű gyümölcsök termesztése | | | | 10 | 10 | | 10 | 10 | |
| | Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése | | | | 4 | 4 | | 4 | 4 | |
| | Különleges gyümölcsök termesztése | | | | 4 | 4 | | 4 | 4 | |
| | Szőlőtermesztési ismeretek és technológiák | | | | 14 | 14 | | 14 | 14 | |
| | Szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek | | | | 10 | 10 | | 10 | 10 | |
| | Tanulási terület összóraszáma | 0 | 0 | 72 | 72 | 108 | 252 | 108 | 144 | 252 |
| Ál lat te ny és zté s, ál lat tar tás | Állattartási alapismeretek | 0 | 0 | 36 | 36 | 62 | 134 | 72 | 62 | 134 |
| | Az állat és környezete | | | 24 | | | 24 | 24 | | 24 |
| | Egészség, csökkent termelőképeség, betegség | | | 12 | 12 | | 24 | 24 | | 24 |
| | Betegség gyógykezelése és megelőzése | | | | 24 | | 24 | 24 | | 24 |
| | Állatok jóléte és állatvédelem | | | | | 31 | 31 | | 31 | 31 |
| | Gazdasági állatok értékelése | | | | | 9 | 9 | | 9 | 9 |
| | Örökléstan | | | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| | Gazdálkodási állatok szaporítása, nemesítés folyamata | | | | | 12 | 12 | | 12 | 12 |
| | Állattenyésztés | 0 | 0 | 72 | 72 | 31 | 175 | 72 | 93 | 165 |
| A testtájak csontos alapjai | | | 6 | | | 6 | 6 | | 6 | |

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----|----|----|----|----|----|----|
| Az emlősök és a madarak testtájai | | | 6 | | | 6 | 6 | | 6 |
| A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom | | | 12 | | | 12 | 12 | | 12 |
| A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, szaporodás | | | 12 | | | 12 | 12 | | 12 |
| Szarvasmarha tartása és tenyésztése | | | 36 | | | 36 | 36 | | 36 |
| Sertés tartása és tenyésztése | | | | 28 | | 28 | | 25 | 25 |
| Juh és kecske tartása és tenyésztése | | | | 20 | | 20 | | 17 | 17 |
| Ló tartása és tenyésztése | | | | 24 | | 24 | | 20 | 20 |
| Baromfifélék tartása és tenyésztése | | | | | 31 | 31 | | 31 | 31 |

| | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|
| Takarmányozástan | 0 | 0 | 72 | 36 | 0 | 108 | 72 | 31 | 103 |
| A takarmányozás alapjai | | | 12 | | | 12 | 12 | | 12 |
| Takarmányismeret | | | 12 | | | 12 | 12 | | 12 |
| Takarmányok tartósítása, tárolása | | | 16 | | | 16 | 16 | | 16 |
| Takarmányozás végrehajtása | | | 32 | | | 32 | 32 | | 32 |
| Takarmányadag összeállítása | | | | 36 | | 36 | | 31 | 31 |
| Részletes állattenyésztés | 0 | 0 | 0 | 0 | 62 | 62 | 0 | 62 | 62 |
| Szarvasmarha tenyésztése és tartása 2 | | | | | 14 | 14 | | 14 | 14 |

| | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Sertés tartása és tenyésztése 2 | | | | | 12 | 12 | | 12 | 12 |
| | Juh és kecske tartása és tenyésztése 2 | | | | | 12 | 12 | | 12 | 12 |
| | Ló tartása és tenyésztése 2 | | | | | 12 | 12 | | 12 | 12 |
| | Baromfifélék tartása és tenyésztése 2 | | | | | 12 | 12 | | 12 | 12 |
| | Tanulási terület összóraszáma | 0 | 0 | 180 | 144 | 155 | 479 | 216 | 248 | 464 |
| Gé pt an | Erőgépek | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | 72 | 36 | 31 | 67 |
| | Műhelyek felszerelései, mérőeszközök | | | 2 | | | 2 | 2 | | 2 |
| | A műszaki rajz alapfogalmai | | | 5 | | | 5 | 5 | | 5 |
| | Anyagismeret | | | 6 | | | 6 | 6 | | 6 |
| | Gépelemek, szerkezeti egységek | | | 8 | | | 8 | 8 | | 8 |
| | Villamosság a mezőgazdaságban | | | 6 | | | 6 | 6 | | 6 |
| | Erőgépek felépítése és működése, belső égésű motorok | | | 9 | | | 9 | 9 | | 9 |
| | Teljesítményátviteli rendszer | | | | 10 | | 10 | | 8 | 8 |
| | Járószervezet, kormányzás, fékezés | | | | 12 | | 12 | | 10 | 10 |
| | Mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései | | | | 8 | | 8 | | 7 | 7 |
| A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken | | | | 6 | | 6 | | 6 | 6 | |

| | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|
| | Mezőgazdasági munkagépek | 0 | 0 | 36 | 36 | 31 | 103 | 36 | 62 | 98 |
| | Munkagépek általános jellemzői | | | 6 | | | 6 | 6 | | 6 |
| | Talajművelés gépei | | | 18 | | | 18 | 18 | | 18 |
| | Tápanyag-visszapótlás gépei | | | 12 | | | 12 | 12 | | 12 |
| | Vető-, ültető- és palántázógépek | | | | 6 | | 6 | | 5 | 5 |
| | Növényvédelem és öntözés gépei | | | | 6 | | 6 | | 5 | 5 |
| | Szálatakarmány-betakarítás gépei | | | | 10 | | 10 | | 10 | 10 |
| | Szemestermény-betakarító gépek | | | | 9 | | 9 | | 7 | 7 |
| | Gumós növények betakarításának gépei | | | | 5 | | 5 | | 5 | 5 |
| | Szállítás, anyagmozgatás gépei | | | | | 8 | 8 | | 7 | 7 |
| | Kertészet gépei | | | | | 23 | 23 | | 23 | 23 |
| | Tanulási terület összórászáma | 0 | 0 | 72 | 72 | 31 | 175 | 72 | 93 | 165 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat: | | 0 | 0 | 140 | 140 | | | 140 | | |

A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

18/18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18/18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.1.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Megfogalmazza saját karriercéljait. | Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait. | Teljesen önállóan | Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, | |
| Szakképzési munkaviszonyt létesít. | Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit. | Instrukció alapján részben önállóan | viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a | |

| | | | | |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit. | Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat. | Teljesen önállóan | szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére. | Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez. |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés

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

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

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Probaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

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

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 62/62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója
Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során hatékony idegen nyelvű kommunikáció.

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy 62/62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

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

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

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

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

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

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

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális |
|-----------------------|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|
|-----------------------|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|

| | | | | kompetenciák |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét. | Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket. | Teljesen önállóan | | Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani. |
| A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz. | Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit. | Teljesen önállóan | Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). | Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CVsablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot. |
| A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít. | Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményét, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven. | Teljesen önállóan | Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyezethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni. | Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat. |
| Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével. | Ismeri az álláskeresés folyamatát. | Teljesen önállóan | | Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása. |

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, a céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során. | Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik. | Teljesen önállóan | | A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni. |
| Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad. | Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek. | Teljesen önállóan | | |
| Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélgetést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz. | Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és általános nyelvi fordulataival. | Teljesen önállóan | | |
| A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti. | Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincsét értelmezni tudja. | Teljesen önállóan | | |

3.2.1.6 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

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

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

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszéd-készség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

3.2.1.6.4 Állásinterjú

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

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

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze. A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszéd-készség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.

3.3 Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

558/558 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület betekintést nyújt a tanulók számára a mezőgazdaság szakterületeinek alapjaiba. Ismerteti a szakmák elméleti alapvetéseit, és bemutat néhány, a szakterületek tevékenységeit folytató üzemet, illetve céget. Mindemellett lehetőséget ad a mezőgazdasági terület egyegy neves intézményének, intézetének, valamint szaktekintélyének megismerésére.

3.3.1 Általános alapozás tantárgy

144/144 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az általános alapozás megnevezésű tantárgy ismerteti a mezőgazdasági szakmák elméleti alapjait. Felkészíti a tanulót az ágazati alapozó vizsgára és a szakirányválasztásra.

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

—

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak biológia

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

3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|
| Felismeri, megnevezi és leírja a meteorológiai mérőeszközöket. | Magyarország éghajlata, agrometeorológiája, az éghajlatot befolyásoló tényezők | Instrukció alapján részben önállóan | Kooperatív és szabálykövető | |
| Felismeri, megnevezi és leírja a talaj típusát, tulajdonságait. | Talaj képződése, összetétele, tulajdonságai, típusai, javítása, védelme | Instrukció alapján részben önállóan | | |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| Felismeri, megnevezi és leírja a növényi sejteket, szöveteket, szerveket, a növényi szaporodás- és szaporításmódokat. | Sejttan, szövettan, morfológia, rendszertan | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Tisztában van a gazdasági állatok eredetével, háziasításával, rendszerezésével, felismeri és megnevezi magatartásformáikat. | Gazdasági állatok eredete, háziasítása, rendszerezése, magatartásformái | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Felismeri, megnevezi és leírja az erőgépek főbb szerkezeti egységeit, tisztában van azok karbantartásának módjával. | Mezőgazdasági erő- és munkagépek csoportosítása, alkalmazási területei, szerkezeti egységei, karbantartása | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Használja a földmérésben alkalmazott hossz-, területmértékegységeket, méretarányt, területet számít. | A Föld és a térképek jellemzői, tartalmuk, földügyi alapismeretek | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Alkalmazza a munka-, tűz- és környezetvédelem szabályait. | Munka-, tűz- és környezetvédelmi alapismeretek | Instrukció alapján részben önállóan | | |

3.3.1.6 A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 Bevezetés

A mezőgazdasági termelés jelentősége, ágazatai

3.3.1.6.2 Éghajlattan

Az élőlényeket befolyásoló éghajlati tényezők, általános meteorológiai fogalmak: idő, időjárás, éghajlat, légkör, légköri elemek, légkör összetétele, légnyomás, szél, csapadék, lég-hőmérséklet, talajhőmérséklet, páratartalom, napsütés

Magyarország éghajlata, agrometeorológiája, az éghajlatot befolyásoló tényezők

Meteorológiai mérőeszközök (nedvességmérő, hőmérő, a csapadékmérés eszközei, a talajhőmérséklet meghatározásának eszközei, a szél irányának, erősségének, sebességének mérésére alkalmazható eszközök)

3.3.1.6.3 Talajtan

A talaj fogalma, a talajképződés

A talajok összetétele, fizikai, kémiai, biológiai tulajdonságai (kötöttség, kémhatás, szerkezet, víz-, levegő-, hőgazdálkodás, tápanyag-gazdálkodás) A talajok fő típusai, talajjavítás, talajvédelem

3.3.1.6.4 Növénytan

A sejt fogalma, élő és élettelen részei; a növényi szövet fogalma, típusai

A növényi szerv fogalma, a gyökér, a szár, a levél, a virág és virágzat, a termés fogalma, feladata, fejlődési fázisai

Növények rendszerezése (a rendszertan fogalma, rendszertani egységek, a faj és a fajta fogalma)

A növények szaporodása, szaporítása: ivaros és ivartalan szaporításmódok

3.3.1.6.5 Állattan

Alapfogalmak (gazdasági állatok, háziállatok, állattartás, állatszaporítás, állattenyésztés) A gazdasági állatok eredete, a házasítás

A gazdasági állatok rendszerezése: faj, fajta (a fajták felosztása, a fajtatisztaság, a telivér, a félvér, a fajta változatai, a fajtán belüli rendszertani egységek), a típus Az állatok magatartásformái

3.3.1.6.6 Géptan

Mezőgazdasági erő- és munkagépek csoportosítása, alkalmazási területe

Az erőgépek fő szerkezeti egységei, azok feladata

Karbantartás jelentősége, kezelési-karbantartási utasítás, a karbantartás anyagai, eszközei, szerszámai

A precíziós gépesítés alapjai

3.3.1.6.7 Földmérés

A Föld alakja, jellemzői, méretei

A földmérésben használatos hossz- és terület-mértékegységek

A térképek fogalma, méretarányuk, fajtáik, tartalmuk

A digitális térkép, földmérési alaptérkép tartalma

Földügyi alapismeretek

Területszámítások

3.3.1.6.8 Munka-, tűz- és környezetvédelem

Munkavédelem fogalma, feladata, területei

A munkavállalók jogai és kötelességei

Baleset, munkabaleset, üzemi baleset fogalma, teendők baleset esetén

Védőeszközök feladata, csoportosítása

A munkavédelem tárgyi- és személyi feltételei

Munkavédelmi oktatás célja, módja, ideje

A villamosság biztonságtechnikája

A villamos készülékek használatának szabályai

A tűzvédelem feladatai

Éghető anyagok tűzosztályba sorolása, jelképei

Égéselméleti alapfogalmak, a tűzoltás lehetőségei és módjai, anyagai

Tűzoltó eszközök és készülékek

Környezet, környezetvédelem fogalma, célja, feladatai

Az elsősegélynyújtás általános szabályai

3.3.2 Szakmai alapozás tantárgy

414/414 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy bemutat néhány, a szakterületek tevékenységeit folytató üzemet, illetve céget, valamint lehetőséget nyújt a mezőgazdasági terület néhány egy-egy intézményének, intézetének és szaktekintélyének megismerésére.

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

—

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Szakmai ágazati tevékenységeket végez. | Mezőgazdasági alapismeretek | Instrukció alapján részben önállóan | Céltudatos, normaalkalmazó, kooperatív, szabálykövető | Internetes információgyűjtés |
| Szakmai üzemet, intézményt, céget látogat. | Szakmai üzemek, intézmények, cégek ismerete | Irányítással | | Internetes információgyűjtés, fényképezés |
| Szakosító tartalmú előadást hallgat. | Mezőgazdasági alapismeretek | Irányítással | | Digitális jegyzet készítése, fényképezés |

3.3.2.6 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 Szakmai ágazati tevékenységek végzése

Mezőgazdasági gépész tevékenységek végzése

Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovaszati tevékenységek végzése

Kertészeti-, illetve virágkötő vagy parképítő tevékenységek végzése

Erdészeti tevékenységek végzése
Földméről tevékenységek végzése

3.3.2.6.2 Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása

Szakmai üzemek látogatása

Szakmai intézmények látogatása
Szakmai cégek látogatása

3.3.2.6.3 Szakosító tartalmú előadások hallgatása

Mezőgazdasági gépész előadások hallgatása
Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovászati előadások hallgatása
Kertészeti, illetve virágkötő vagy parképítő előadások hallgatása
Erdészeti előadások hallgatása
Földmérő előadások hallgatása

3.3.2.6.4 Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, képzőközpontokban.

Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben
Szakosító tartalmú gyakorlatok tangazdaságokban
Szakosító tartalmú gyakorlatok képzőközpontokban

3.4 Agrárvállalkozási ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 103/98 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az Agrárvállalkozási ismeretek tanulási terület keretében a tanulók ismerjék meg a legfontosabb alapfogalmakat, a mezőgazdasági vállalkozás megkezdésének feltételeit, a sikeres vállalkozások működésének alapjait. A tanulók ismerjék meg a vállalkozási formákat, a legfontosabb agrárvállalkozásokhoz tartozó marketingtevékenységeket, a mezőgazdasági termékek értékesítésének módját. Ismerjék az üzleti terv jelentőségét, a legfontosabb fogyasztóvédelmi alapfogalmakat, jogokat. Ismerjék az Európai Unió kialakulásának folyamatát, valamint a közös agrárpolitikát.

3.4.1 Agrárvállalkozási ismeretek tantárgy 103/98 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék meg a legfontosabb gazdasági alapfogalmakat, az alapvető gazdálkodási formákat, a jogi alapfogalmakat. Ismerjék és tudják a társas vállalkozási formák közötti különbségeket, valamint az egyéni vállalkozók adminisztratív feladatait, a különböző marketingtevékenységeket, a legfontosabb fogyasztóvédelmi alapfogalmakat, jogokat, az Európai Unió működését, a közös agrárpolitikát.

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

—

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Matematika tantárgy: százalékszámítás

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

3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Értékcsökkenést számol. | Amortizáció, bekerülési érték, hasznos élettartam, terv szerinti értékcsökkenés | Teljesen önállóan | Elkötelezett a szabályszerű, helyes munkavégzés iránt, pontosan számol, fogékony az információk befogadására és alkalmazására, precíz az adminisztrációs feladatok elvégzésében. | |
| Költséget (önköltséget) számol növénytermesztési és állattenyésztési vállalkozásnál. | Önköltség, hozam, termelési költség, ráfordítás | Teljesen önállóan | | |
| Bizonylatot állít ki (számla, nyugta). | A számla kötelező elemei, opcionális, nem kötelező elemei | Teljesen önállóan | | Bizonylatok kiállítása internetes rendszeren keresztül |
| Terméket értékesít, számlát, nyugtát állít ki, értékesítési betétlapot tölt ki. | A számla, nyugta kötelező elemei, opcionális, nem kötelező elemei | Teljesen önállóan | | Számlák, nyugták kiállítása internetes rendszeren keresztül |
| Növénytermesztő üzemek, állattartó telepek napi adminisztratív feladatait ellátja (gazdálkodási naplót, permetezési naplót vezet, állatállomány kivételi, bevételi dokumentációját vezeti). | Gazdálkodási napló, permetezési napló, állatállomány nyilvántartása, mezőgazdasági termékek sajátosságai, a mezőgazdasági termékek értékesítése | Teljesen önállóan | | Adminisztratív feladatok elvégzése internetes rendszeren keresztül |
| Terményt szállít, amelyhez szállítólevelet tölt ki. | Mezőgazdasági termékek sajátosságai, szállítási, vásárlási adminisztrációs feladatai | Teljesen önállóan | | Szállítólevél kiállítása internetes rendszeren keresztül |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Átutalási megbízást állít ki. | Pénzügyi ismeretek, pénzügyintézetek tevékenységei | Teljesen önállóan | Átutalási megbízás kiállítása internetes rendszeren keresztül |
| Támogatási kérelmet ad be (tenyészkoca állatjóléti támogatása). | Hazai és EU-s támogatási rendszerek | Instrukció alapján részben önállóan | Támogatási kérelem kitöltése internetes rendszeren keresztül |

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak

Termelési tényezők fogalma, részletezése, a termelési tényezők szűkössége

A szükséglet, az igény, a kereslet és a kínálat meghatározása

A piac fogalma, fajtái, elemei, piaci verseny

Pénzügyi alapfogalmak (infláció, defláció)

Pénz fogalma, a klasszikus pénz funkciói

Hitel fogalma, hitelformák

3.4.1.6.2 Mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak

A vállalkozás, a vállalkozás eszközei

Befektetett eszközök fogalma, csoportosítása

Forgóeszközök fogalma, csoportosítása

Amortizáció fogalma, fajtái, számítási módjai

Vállalkozó

Mezőgazdasági őstermelő

Mezőgazdasági kistermelő

Családi gazdaság

Társas vállalkozási formák

Gazdasági társaságok

Társasági szerződés, alapító okirat, alapszabályzat

Új típusú szövetkezetek, raktárszövetkezet, beszerzési szövetkezet, értékesítési alkuusz, géphasznosító társulás

Egyéni vállalkozás

A vállalkozás megkezdésének jogi és adminisztratív teendői

A vállalkozás megszűnésének okai

3.4.1.6.3 Gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak

Természeti erőforrások, éghajlati viszonyok, domborzati viszonyok, talajtulajdonságok

Termelési eszközök, befektetett eszközök (immateriális javak), befektetett pénzügyi eszközök

Forgóeszközök: készletek, követelések, értékpapírok, pénzeszközök

Munkaerő, munkabér, munkaidő

A gazdálkodás eredménye

Ráfordítás, termelési költség, önköltség

Hozam, termelési érték, árbevétel

Jövedelem, jövedelmezőség

Bruttó jövedelem
Nettó jövedelem
Adók fogalma, jelentősége, funkciója, csoportosítása
Bizonylatok fogalma, csoportosítása

3.4.1.6.4 Vállalkozási ismeretek

Vállalkozás fogalma, jellemzői

Vállalkozások csoportosítása

A vállalkozási formák közötti választás szempontjai

A mezőgazdasági vállalkozások sajátosságai Egyéni vállalkozás:

- Egyéni vállalkozás fogalma
- Működésének szabályai
- Az alapítás folyamata, közreműködő szervezetek, szükséges dokumentumok
- Az egyéni vállalkozás szünetelése, megszüntetése
- A vállalkozó személye
- Az Ügyfélkapu
- A vállalkozás működtetése során szükséges kalkulációk
- Ráfordítások, költségek, hozamok, bevételek meghatározása
- Jövedelem, jövedelmezőség, fedezet, hatékonyság meghatározása, elemzése Társas

vállalkozások (kkt., bt., kft. stb.):

- Társas vállalkozások fogalma
- Működésük szabályai
- Az alapítás folyamata, közreműködő szervezetek, szükséges dokumentumok
- Társas vállalkozások megszüntetése
- Végelszámolás, csődeljárás, végelszámolás Szövetkezetek

jellemzői, működésük szabályai:

- Szövetkezetek fogalma, típusai
- Működésük szabályai
- Az alapítás folyamata, közreműködő szervezetek, szükséges dokumentumok –

Szövetkezetek megszüntetése Östermelő, kistermelő:

- Az östermelői tevékenység jellemzői, szabályai
- A kistermelői élelmiszer-előállítás szabályai
- Mezőgazdasági vállalkozások kiegészítő jövedelemszerzési lehetőségei

3.4.1.6.5 Mezőgazdasági vállalkozások, termékek marketingje, értékesítése, beszerzése, készletgazdálkodása

Marketing fogalma

Marketingmix elemei, összefüggései Marketinginformációk, a piackutatás formái

Gyakorlati feladat: kérdőív készítése

A mezőgazdasági termékek sajátosságai

A mezőgazdasági termékek piacának, vásárlási folyamatának jellemzői

A mezőgazdasági termékek fejlesztésének lehetőségei

A mezőgazdasági termékek árképzése, árváltozása

A mezőgazdasági termékek értékesítési módjai

A mezőgazdasági vállalkozás promóciós tevékenységének tartalma

Beszerzést/vásárlást befolyásoló tényezők

Beszerzés/vásárlás folyamata

Logisztika

3.4.1.6.6 Termékértékesítési szerződés Termékértékesítési szerződés fogalma, jelentősége
Termékértékesítési szerződés alaki és tartalmi kellékei

3.4.1.6.7 Üzleti terv, fedezeti diagram, fedezeti pont
Az üzleti terv fogalma, jelentősége, részei
Költségek csoportosítása
Költségfüggvények
Fedezeti diagram

3.4.1.6.8 Fogyasztóvédelmi ismeretek
Alapfogalmak (fogyasztó, tudatos fogyasztó, vállalkozás, termék/szolgáltatás, eladási ár és egységár)
Ár feltüntetésének szabályai
A gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások
Panaszkezelés, ügyfélszolgálat
Békéltetőtestület
Fogyasztói érdekek képviselőit ellátó egyesületek
Piacfelügyeleti alapfogalmak (biztonságos termék, CE megfelelőségi jelölés)
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései (méret, súly, használhatóság ellenőrzése; vásárlók könyve vezetése, üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás, ekereskedelemhez kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások)
Kellékszavatosság
Jótállás
Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok

3.4.1.6.9 Európai uniós ismeretek, közös agrárpolitika
Az Európai Unió kialakulása, intézményi és finanszírozási rendszere
A közös agrárpolitika (KAP) kialakulása, működése
Az Európai Unió agrárszabályozása
Az Európai Unió vidékfejlesztési politikája
EU pénzügyi alapok, pályázati rendszerek
EU- és nemzeti támogatások rendszere

3.5 Növénytermesztés megnevezésű tanulási terület az Állattenyésztés szakmairány

számára

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

381/381 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Növénytermesztés tanulási terület széles körű ismeretek elsajátítását teszi lehetővé a tanulók számára, hogy a szántóföldi növénytermesztés munkafeladatait megismerjék, felkészüljenek a konkrét tevékenység mellett a napjainkban egyre fontosabb új kutatási vagy kísérleti eredmények gyűjtésére, megismerésére, alkalmazására. Az általános növénytermesztés elsősorban az általános vagy több szántóföldi kultúra termesztésénél felhasználható ismereteket ad, erre épülve a Részletes növénytermesztés tantárgy az egyes növények eltérő vagy speciális feladataival ismerteti meg a tanulókat.

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A mezőgazdaságban dolgozók részére talajművelési, növénytermesztési elméleti ismerteket és gyakorlati felkészültséget nyújt. Az elméleti ismeretek elsajátítása és a gyakorlati tapasztalatok megszerzése után önállóan tudják a talajművelési módok, a tápanyag-utánpótlás, a vetés, a növényápolás, növényszaporítás, illetve a terménybetakarítás, terménytárolás feladatait elvégezni. Nagyon fontos, hogy megértsék a termelés összefüggéseit, szakszerű munkát végezzenek, figyelembe véve a környezetvédelmi, gazdasági szempontokat is. Mindennapi munkájuk során tudatosan, szakszerűen, önállóan legyenek képesek ellátni a növénytermesztés valamennyi feladatát. A munkacsoportok irányításában a technikusként meghatározó szerepe van, ahogyan az emberi munka és a munkafolyamatok megszervezésében, ellenőrzésében is. A tantárgy a szántóföldi munkák végzéséhez korszerű, naprakész szakmai, szervezési és közgazdasági ismereteket nyújt a növénytermesztési munkafolyamatok eredményes lebonyolítása érdekében. A növénytermesztés bizonylatainak kézi és gépi kitöltése, a támogatások igénylésének megismerése, a szántóföldi növénytermesztési munkálatokhoz kapcsolódó mérések, számítások elvégzéséhez az adatgyűjtés, a mintavételek szabályos elvégzése elengedhetetlen. Foglalkozni kell – elsősorban szervezői feladatként – a precíziós gazdálkodás lehetőségeivel is.

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

—

3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT Biológia 6., 7-8. évfolyam: Az élővilág sokfélesége

Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás keretében megismert szántóföldi növénytermesztési alapok, talajtan, éghajlat

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

3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Meteorológiai adatokat mér (léghőmérséklet, talajhőmérséklet, talajnedvesség stb.), a mérés eredményeit rögzíti. | Meteorológiai adatok mérése, mérőeszközök, meteorológiai fogalmak, az adatok rögzítése, tárolása számítógépen | Teljesen önállóan | Kész a közös munkára, tudásának másokkal való megosztására. Fogékony az | Időjárás-előrejelzés figyelése, értékelése interneten |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Talajmintát vesz, laboratóriumba küldi, egyszerű talajvizsgálatokat végez: pH-érték, talajhőmérséklet, Arany-féle kötöttségi szám, mechanikai összetétel. | Talajtípusok, talajmintavétel, a talaj fontosabb tulajdonságai, talajvizsgálatok, eredmények értékelése, talajhőmérséklet jelentősége, mérőeszközök | Teljesen önállóan | információk befogadására és alkalmazására. Elkötelezett a növénytermesztés iránt. Van konfliktuskezelő képessége. | Táblázatok készítése a talajvizsgálatok eredményeiről, eredményesen termesztendő növények keresése |
| Értékeli a talajművelő eszközök munkáját, méri a munkamélységet, a felszín egyenletességét. | Talajművelés fogalma, célja, munkaműveletei, eszközei, a gépek munkájának értékelése | Teljesen önállóan | | Táblázat készítése a mért adatokról |
| Elvégzi a talajművelési munkákat, beállítja a technológiai előírás szerinti munkamélységet. | A talajművelés alpműveletei, a különböző talajművelő gépek feladatai, beállítása, gépek kezelése | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés a növényápoláshoz használt talajművelő gépekről |
| Felismeri a kártételeket, és alkalmazza a védekezési eljárásokat. | Kultúr- és gyomnövények, kártevők és kórképek felismerése | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés a kombinált talajművelő gépekről |
| Gondoskodik a vetőmagvak tárolásáról, elvégzi a mintavételt, felismeri a szántóföldi kultúrnövények magjait, előkészíti vetésre. | Vetőmagvak értékmérő tulajdonságai, mintavétel, szántóföldi kultúrnövények ismerete, a magvak tárolása, előkészítése vetéshez | Instrukció alapján részben önállóan | | Információs táblát készít a vetőmagvak jellemzőiről, a tárolási helyekről |
| Előkészíti a magágyat, elvégzi a vetést, a szükség szerinti tápanyag utánpótlást. | Magágykészítés, a vetés módja, ideje, sor- és tőtávolsága, magmennyiség meghatározása | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Működteti a különböző öntözőberendezéseket, beállítja az öntözés időpontját, a víz mennyiségét. | Öntözés feladatai, öntözési lehetőségek, a növények vízigénye, öntözési módok | Instrukció alapján részben önállóan | | Információt gyűjt az öntözőberendezésekről |

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------|
| Meghatározza a vizsgálatok alapján a termesztendő növényeket, elvégzi a tápanyagok szükséges mértékű pótlását a technológiai előírás szerint meghatározott időpontokban. | Talajmintavétel, talajvizsgálat, a laboratóriumi mérések értékelése, tápanyagutánpótlás lehetőségei szerves és műtrágyákkal, a kijuttatás módjai, lehetőségei, gépei | Instrukció alapján részben önállóan | | Elektronikus kommunikáció a szükséges műtrágyák beszerzésére |
| Betakarítja a terményt, tárolóhelyre szállítja, tárolásra vagy értékesítésre előkészíti. | A növények érettségének megállapítása, betakarítása, előkészítés tárolásra | Instrukció alapján részben önállóan | | Táblázatkezelés a termények betakarításának folyamatossága érdekében |

3.5.1.6 A tantárgy témakörei

3.5.1.6.1 A növény és környezete

A növények külső és belső felépítése

A növény részei: gyökér, hajtás, szár, levél, virág, virágzat; a termés fogalma, feladata, típusai, módosulásai; vegetatív és generatív szervek

A növények táplálkozása: víz- és tápanyagfelvétel, anyagcsere

Növekedés és fejlődés, élettelen, élő környezeti tényezők

A virágos növények fejlődési fázisai: mag nyugalmi állapota, csírázás, vegetatív fejlődés (gyökér, szár, levél), generatív fejlődés (virág, termés)

A növények ivartalan szaporodása

Fenológiai megfigyelések önálló leírása, értékelése

A növények rendszerezésének alapjai, jelentős törzsek, osztályok, családok

Ökológia rendszerek, a bioszféra anyagforgalma: az elemek körforgása

3.5.1.6.2 A növénytermesztés alapjai

A növénytermesztés célja: élelmiszer és ipari anyagok termesztése, fenntarthatóság biztosítása

Természeti erőforrások: termőtalaj, víz, napenergia (hőmérséklet, fény), levegő

Fő ágazatok: szántóföldi és kertészeti növénytermesztés

Fontosabb alapfogalmak: terület, művelési ágak, táblák, elővetemény, vetésforgó, vetésváltás, tarló, termőréteg

Növényismeret: fontosabb szántóföldi gabonanövények, takarmánynövények, gyakori gyomnövények felismerése (mag, szár, levél alapján)

Állati kártevők, mikroszervezetek kártételei, a kártevők előrejelzése Területnagyság és termésátlag számításai, területmérés, területkijelölés

Magyarország éghajlata a mezőgazdasági termelés szempontjából

Védekezés az időjárás káros hatásai ellen

Időjárás-előrejelzések jelentősége, felhasználása

A talaj szerkezete, mechanikai összetétele, a talajtulajdonságok vizsgálata: hézagterefogat, vízgazdálkodás, vízáteresztő képesség, vízkapacitás, hasznos víz, leve-

gő- és hógazdálkodás értelmezése, kémhatás, a pH-érték gyakorlati jelentősége Talajhő-
mérséklet mérése

3.5.1.6.3 A talajművelés műveletei

A talajművelés fogalma és célja

A talajművelés alpműveletei, a talajra gyakorolt hatás

Az eke és munkája, a szántás jellemzői: ideje, mélysége, iránya, módja

Az ekék beállítása és használata, különböző szántásmódok

A szántás minőségi követelményei, a szántás ellenőrzése

Tárcsás talajművelő eszközök: a tárcsázás célja, a tárcsák típusai, alkalmazásuk

Fogasok, boronák, kultivátorok feladatai, az alkalmazás céljai, munkájuk, beállításuk

A mélylazítók feladata, típusai, beállítása

A boronák feladata, típusai, munkája

A hengerek, simítók feladata, munkája, típusai, használatuk célja A

talajmarók felhasználási területei, munkája, használata

A kombinált talajművelő gépek feladata, munkája, használata

3.5.1.6.4 Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat

A talajvédelem jelentősége, erózió és defláció elleni védekezés

Savanyú, szikes és homoktalajok javítása

Vízháztartás szabályozása, káros víztöbblet, káros vízhiány megszüntetése

Talaj helyszíni vizsgálata: előzetes tájékozódás, bejárás

Fizikai és kémiai talajvizsgálat lebonyolítása

Talajmintavétel szabályai: szelvényminta, átlagmintavétel, talajminták előkészítése labora-
tóriumi vizsgálatra, mintaküldés

Egyszerű talajvizsgálatok: pH-érték, szerkezetvizsgálat, mechanikai összetétel vizsgálata,

talajkötöttség, mésztartalom, Arany-féle kötöttség vizsgálata

Az eredmények értékelése, felhasználása a termesztés során

A mintavételek számítógépes rögzítése, összehasonlító táblázatok készítése

A talajmintavétel alapján termesztési terv készítése (növény- és tápanyagigény meghatáro-
zása)

Információs adatok gyűjtése

3.5.1.6.5 Talajművelési rendszerek, talajhasználat

Talajművelési rendszerek: nyár végi, őszi, tavaszi, másodvetésű növények utáni talajműve-
lés

Talajművelés évelő növények után

Talajművelési rendszer kialakítását meghatározó tényezők

Klasszikus sorrend: tarlóhántás – alpművelés – elmunkálás – magágykészítés – vetés –
elmunkálás

Vetésváltás, vetésforgó, elővetemények, monokultúrás termesztés, területpihentetés

Magágy követelményei és magágykészítés technológiái

A különleges talajművelési eljárások célja: egészséges talaj – egészséges növény – egész-
séges ember, a környezettel együttműködő termesztéstechnológiák alkalmazása Új irányza-
tok: precíziós agronómia, takarónövény-technológia, talajmegújító mezőgazdaság, táp-
anyag-gazdálkodás, ökológiai gazdálkodás, talajbolygatás minimalizálása, növényi válto-
zatosság, takart talajfelszín, takarónövények, élő gyökerek, állatok integrálása Talajmegújí-
tó mezőgazdaság (TMMG): a technológiai keretrendszer feladata, a termőtalaj regeneráció-
ja, biodiverzitás, víz- és tápanyagciklusok javítása, ökoszisztémaszolgáltatások, a szén-
megkötés és a klímaváltozással szembeni ellenálló képesség növelése Határszemle: a ter-

mesztett gazdasági növények és a talaj állapotának vizsgálata különböző vegetációs időszakokban

Kultúr- és gyomnövények, kártevők és kórképek felismerése

3.5.1.6.6 Tápanyagpótlás, trágyázás

A talaj mint megújulni képes szilárd természeti erőforrás

A talaj termőképességének és biológiai aktivitásának fenntartása, a termelt növények tápanyagigényének biztosítása

A tápanyagok megőrzése, növelése

Tápanyagok szerepe a növények fejlődésében

Feladat: fenntartani a talaj biológiai aktivitását, élővilágát, megőrizni szerkezetét, pótolni a növénytermesztéssel kivont humuszt, a makro- és mikroelemeket

A trágyaanyagok csoportosítása, felhasználása

A szerves trágya típusai: tarló- és gyökérmaradványok, istállótrágya, hígtrágya, komposztok, fekáli, zöldtrágya, lombtrágyák, egyéb szerves anyagok

Szerves trágyák jellemző tulajdonságai, kijuttatás, bedolgozás módja, ideje

Műtrágyák csoportosítása, típusai, jellemzésük, felhasználásuk: foszfor-, káliumtartalmú, több hatóanyagú műtrágyák, mikroelem-tartalmú műtrágyák szerepe Műtrágyák tulajdonságai, típusai és használatuk, kijuttatásuk, bedolgozásuk

Folyékony műtrágyák kijuttatása

Baktériumtrágyák és felhasználásuk

A makroelemek szerepe a növény fejlődésében, hiányuk és többletük következményei

A szerves- és a műtrágyakezelés szabályai, előírásai Tápanyagutánpótlás szükségletének számításai

3.5.1.6.7 Növények szaporítása és vetése

Vetőmagminta-vétel, vetőmagvizsgálat

Vetőmagvak értékmérő tulajdonságai

Vetőmagok tárolása (nedvességtartalom, hőmérséklet stb.)

Mintavétel és szabályai különböző tárolási módok esetén

Magvizsgálati eljárások és ezek elvégzése (tisztaságvizsgálat, ezermagtömeg-mérés, hektolitertömeg-mérés, nedvességtartalom-vizsgálat, csírázási százalék stb.)

Kultúrnövények magjainak felismerése

Vetőmagtermesztés sajátosságai, vetőmag előállítás, értékmérő tulajdonságai Vetőmagkezelés (szárítás, tárolás, csomagolás, értékesítés)

A vetőmagmennyiséget befolyásoló tényezők, magmennyiség, tápanyag számítása

A vetés ideje, módjai, a vetést meghatározó tényezők

A vetőmag előkészítése vetésre, vetés munkafolyamatai, vetőmag-számítási feladatok A vetőgépek munkája, beállítások, a vetés végrehajtása

3.5.1.6.8 Növényápolás és öntözés

Talajápolás jelentősége, módjai, talajápolási munkák elvégzése

Gabona, ipari növények, hüvelyesek, szálastakarmányok, gyepek jellemző károsítói

Növényvédelem, károsítók elleni védekezés módjai

Gabonafélék, ipari növények, hüvelyesek, szálastakarmányok, gyepek jellemző károsítóinak ismerete, az ellenük való védekezés integrált rendszere

Vegyszeres és mechanikai növényvédelem

Növényvédő szerek csoportosítása, vegyszeres gyomszabályozás

Öntözés szerepe, feltételei, öntözési módok

Öntözőberendezések működése, telepítése

Vízkiemelés lehetőségei, csoportosítása, jellemzői
Szántóföldi öntözőberendezések felépítése, működése, telepítése
Öntözés üzemeltetése, munkavédelmi előírásai
Növényvédő szerek használata, keverése, kijuttatása, biztonsági előírások
Növényápolás gépeinek, eszközeinek használata

3.5.1.6.9 Betakarítás és tartósítás, termények szállítása, tárolása

A betakarítás feladata, különböző betakarítási módok
Szántóföldi növények érettségének megállapítása
A betakarítás eszközei, berendezései, átvétel-átadás, minőség-ellenőrzés
Szállítás, anyagmozgatás, kézi és gépi anyagmozgatás
Külső téri szállítás, mezőgazdasági szállítójárművek (pótkocsik, tartálykocsik stb.)
Belső téri szállítás, rakodás
Folyamatos és szakaszos üzemű szállítás, szállítószalagok, targoncák, daruk stb.
Magtisztítás, magszárítás
Termények tartósítása, előkészítése tárolásra
Termények tárolásának végrehajtása
Szállítás, rakodás, tisztítás és szárítás biztonságtechnikai és munkavédelmi előírásai

3.5.1.6.10 Növénytermesztési munkák szervezése, precíziós gazdálkodás

A növénytermesztés folytatásához szükséges eszközök, anyagok felmérése, az alapadatok (területmérés, térfogatmérés, köbözés, tápanyag, szaporítóanyag, növényvédő szer, üzemanyag) összeállítása, alapvető számítások elvégzése a szükségletek meghatározásához Növénytermesztéssel kapcsolatos bizonylatok kiállítása (készletek változása, áruértékesítés, dolgozók munkabérének kézi és gépi elszámolása) Támogatásigénylés a növénytermesztési tevékenységekhez

Munkaszervezési feladatok: növénytermesztési ágazat speciális sajátosságai, minőségbiztosítás alapkérdései, munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásai

A környezetkímélő gazdálkodás szerepe, jelentősége

A precíziós gazdálkodás célja, jellemzői

A precíziós mezőgazdaság (helyspecifikus technológia) fogalma

A precíziós mezőgazdaság hazai elterjedése, fejlesztése: Digitális Agrár Stratégia

Adatgyűjtés és adattovábbítás – Adatelemzés – Döntéshozatal – Beavatkozás

Szükséges eszközrendszer: adatnyerés, adattárolás és adatelemzés

Fontos jellemzők, előkészületek: távérzékelés, mintavételezés, helymeghatározás, agrokémiai vizsgálatok, termőhelyhez alkalmazkodó érzékelés, eredmény kiértékelése, digitális talajtérkép, táblán belüli változó technológia alkalmazása, növényvédelem, geostatisztika, információs technológia, talajtérkép, terméstérkép, termésmodellezés, kártevők, gyomok, betegségek táblán belüli eloszlása, optikai szenzor, részletes talajvizsgálat, kopter, drón, telemetria, helyspecifikus talajtani indikátorok

Előnyei: csökkenthetők a költségek, az erőforrás-felhasználás (inputanyagok, környezeti terhelés csökkentése, termésbiztonság, hozam növelése, saját adatháttér)

Hátrányai: a kezdéskor magas összegeket, jelentős felkészülést igényel: eszközök, tudásháttér (döntéshozói és kezelői oldalról); nem hozza a gazdálkodás azonnal az eredményeket, türelem szükséges hozzá; pontos méréseket kell végezni, adatokat kell gyűjteni.

3.5.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy feladata a szántóföldi növénytermesztésben leggyakrabban alkalmazott növényekkel kapcsolatos termesztési ismeretek és a tevékenység végzéséhez szükséges gyakorlati felkészültség megszerzése. A cél, hogy a végzettek a hazánkban jelentős számú és jelentős területen termelt kultúrákban a termesztési munkálatokat szakszerűen, az adott növények igényeinek megfelelően végezzék. A legfontosabb hazai szántóföldi növények termesztésének technológiai előírásait ismerjék meg, ennek alapján képesek legyenek alkalmazni a legújabb kutatási és tapasztalati eredményeket is. A gyakorlati feladatok során felkészülnek a legfontosabb technológiák alkalmazására, a gépek kezelésére, karbantartására és a kisebb, elsősorban az üzem közbeni hibák elhárítására. Elsajátítják a hazánkban legnagyobb területen termelt szántóföldi növények termesztési technológiáit, képessé válnak a munkaműveletek önálló végzésére, felkészülnek a középvezetői feladatok ellátására.

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

—

3.5.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT Természetismeret, 5-6. évfolyam: A felépítés és a működés kapcsolata

NAT Biológia, 7-8. évfolyam: Környezet és fenntarthatóság

Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatáskeretében megismert szántóföldi növénytermesztési alapok, talajtan, éghajlat

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

3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Kezeli, beállítja a gépeket, ellenőrzi a gépek munkáját, részt vesz a termelési folyamat minden fázisában. | Gabonafélék termesztéstechnológiáj a, az egyes munkafeladatok ütemezése | Instrukció alapján részben önállóan | Együttműködési készséget mutat a közös munkára. Törekszik a munkavégzéshez kapcsolódó szabályok betartására. | Információszerzés online forrásokból |
| Részt vesz a betakarításban, ellenőrzi a szemvesztéséget, a termények nedvességtartalmát, tisztaságát. | Gabonanövények betakarítása, a termények kezelése, szállítása, értékesítése | Instrukció alapján részben önállóan | Igényli a minőségi munkavégzést saját magától és | Információgyűjtés, feldolgozás |

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Felismeri a gabonanövényeket (mag, szár, levél), kártevőiket, betegségeiket. | Gabonanövények növénytani jellemzői, kártevői, betegségei, termesztése | Teljesen önállóan | munkatársaitól. Kezdeményező-készség birtokában van. | Digitális dokumentációk keresése |
| Kezeli, beállítja az erő- és munkagépeket, ellenőrzi, értékeli a betakarítás folyamatát. | Hüvelyes, gyökér- és gumós, ipari növények, szálastakarmányok termesztése | Instrukció alapján részben önállóan | | Táblázatkezelés |
| Elvégzi a lucerna telepítési, gondozási, betakarítási munkálatait. | A lucerna termesztéstechnológiája | Instrukció alapján részben önállóan | | Lucernatermesztéssel kapcsolatos információk gyűjtése |
| Felismeri a gypet alkotó növényeket, meghatározza környezeti igényüket. | A gypet alkotó növények jellemzői, alkalmazásuk | Instrukció alapján részben önállóan | | Információkeresés interneten |
| Kezeli a talajművelő gépeket, vetőgépeket, a gypgondozás gépeit, eszközeit. | Gyeppek telepítése, gypalkotók kiválasztása, ápolás, gondozás, széna- és szenázskészítés | Instrukció alapján részben önállóan | | Képek keresése interneten |

3.5.2.6 A tantárgy témakörei

3.5.2.6.1 Gabonafélék termesztéstechnológiája

Szántóföldi növények termesztésével kapcsolatos általános feladatok

Szántóföldi növények termesztéstechnológiájának alapjai: növénytani jellemzés, termesztési igények (talaj, éghajlat, elővetemény, tápanyagigény), a termesztés célja, jelentősége, fejlődési szakaszok, jellemző fajták, betakarítás

Munkafeladatok ütemezése: tavaszi és őszi vetésű növények talaj-előkészítése

A gabonanövények termesztéséhez kapcsolódó speciális követelmények, a termesztéstechnológiák eltérései: őszi búza, tavaszi búza, őszi árpa, tavaszi árpa, zab, rozs, kukorica, tritikálé

Szántóföldi növények termesztéstechnológiai folyamataiban történő tevékenység Szántóföldi növények technológiájának bemutatása: növénytani jellemzés, termesztési igények (talaj, éghajlat, elővetemény, tápanyagigény), a termesztés célja, jelentősége, fejlődési szakaszok, jellemző fajták, betakarítás, termelési adatok

Az eltérő technológiák bemutatása

Szervezési, tárolási, értékesítési feladatok

3.5.2.6.2 Hüvelyes növények termesztéstechnológiája

Hüvelyes növények termesztésével kapcsolatos általános feladatok: talaj-előkészítés, tápanyagellátás, vetés, ápolás, betakarítás

Növények (borsó, szója, bab, lencse, csillagfürt) termesztéséhez kapcsolódó speciális követelmények

A betakarítás szervezési, tárolási, értékesítési feladatai

Hüvelyes növények speciális termesztési technológiája, a növények igényei, jellemzői, különösen az intézmény körzetében alkalmazott technológiák

3.5.2.6.3 Gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája

A burgonya talaj-előkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

A cukorrépa talaj-előkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

A betakarítás szervezési, tárolási, értékesítési feladatai

Az eltérő technológiák bemutatása

3.5.2.6.4 Ipari növények termesztéstechnológiája

Napraforgó jellemzése, talaj-előkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

Őszi káposztarepce jellemzése, talaj-előkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

Takarmányborsó, szója jellemzése, termesztési technológiája, fejlődési szakaszai, fajtái, talaj-előkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

A betakarítás szervezési, tárolási, értékesítési feladatai

Az eltérő technológiák bemutatása

3.5.2.6.5 Szálas- és tömegtakarmányok termesztéstechnológiája

Szálas és tömegtakarmányok termesztésével kapcsolatos általános feladatok

A hazánkban termesztett szálas- és tömegtakarmányok termesztése: lucerna, vörös here, szudánifű, silókukorica termesztéstechnológiája A betakarítás szervezési, tárolási, értékesítési feladatai

Az eltérő technológiák bemutatása

3.5.2.6.6 Gyepgazdálkodási ismeretek

Új gyepok telepítése, gyepalkotók kiválasztása a természeti környezet és a használhatóság figyelembevételével

Talaj-előkészítés, tápanyagellátás, telepítés

Gyepok ápolása, termőképességük fokozása

Széna- és szenázskészítés technológiája

A betakarítás és a gyephasznosítás szervezési, értékesítési feladatai

Gyepművelő eszközökkel és gépekkel végzett munkafeladatok

3.6 Kertészet megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

252/252 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulók megismerik a kertészeti termesztés fogalmát, ágazatait. A tanulási terület oktatásának célja olyan átfogó ismertek nyújtása a mezőgazdaságban dolgozók részére, amelyek elsajátítása után a végzett szakember képes lesz a hazánkban leismertebb zöldségfélék, gyümölcs-termő növények és a szőlő gazdaságos, szakszerű termesztésére. Felkészül a kertészeti növé-

nyek szaporítására és gondozására, szakszerűen tud zöldséget termelni, szőlőt, gyümölcsöt telepíteni, tápanyag-utánpótlást végezni. Gondozza, ápolja a zöldségeket, a szőlőt, a gyümölcsöt, termésbecslést, öntözést végez. Szabadföldi zöldségtermesztést folytat, ismeri a zöldségnövények hajtásával kapcsolatos teendőket, képes a gyümölcsöt, szőlőt, zöldségnövényt betakarítani. Képes gyümölcsöt, szőlőt, zöldséget válogatni, osztályozni, csomagolni. Elvégzi gazdaságában, munkahelyén a szükséges munka-, tűz- és környezetvédelmi feladatokat, környezetkímélő gazdálkodást folytat, a kertészeti munkák éves folyamatát megtervezi, megszervezi. A kertészeti oktatás célja az is, hogy a képzésben részt vevő a kertészeti tevékenységekkel kapcsolatos információkat gyűjtse, keresse a saját gazdaságához, gazdálkodásához felhasználható új termesztéstechnológiai kutatási eredményeket.

3.6.1 Zöldségtermesztés tantárgy

162/162 óra

3.6.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók részére zöldségtermesztési ismertek és gyakorlat nyújtása, amelyek elősegítik a végzettek számára a hazai termőhelyi adottságoknak megfelelő zöldségfélék szakszerű termesztését. Megismerik a termesztőberendezéseket, a zöldségféléket, a legfontosabb technológiai eljárásokat, a gépeket, felkészülnek azok kezelésére, javítására, a zöldségfélék betakarítására és az áru tárolásra vagy értékesítésre történő előkészítésére.

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

—

3.6.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT Biológia 4., 7-8. évfolyam: Az élő szervezet:

NAT Kémia 3., Rendszerek 4., 7-8. évfolyam: Természeti rendszerek

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

3.6.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Előkészíti a talajt, a szaporítótálcát, ládát, tőzegtálcát, vet, tűzdel, végzi a palántanevelést, a palántázást, öntöz, gondozza a növényeket. | A magvetés, a palántázás célja, folyamata, a különböző zöldségnövények szaporítása magvetéssel, palántázással | Teljesen önállóan | Betartja és betartatja az élelmiszerégségügy i és higiéniai előírásokat. Elkötelezettséget mutat az eredményes zöldségtermesztésért. | Táblázatok kezelése, a környezeti tényezők rögzítése, jelzőtáblák készítése |

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gondozza a termesztőberendezésekben a növényeket, érettséget vizsgál, megállapítja a szedési időt, betakarít, begyűjt, tisztít, csomagol, értékesít. | Termesztés helyének meghatározása, a zöldségnövények jelentősége, szaporítása, gondozása, begyűjtése, előkészítése értékesítésre vagy feldolgozásra | Teljesen önállóan | Nyitott az új ismeretekre, új megoldásokra. Igényli a pontos, precíz és felelős munkavégzést. Önállóságot mutat. | Internetes kommunikáció a magok vásárlásához és a megtermelt áru értékesítéshez |
| Szabadföldön előkészíti a talajt, magágyat, magot, vet, tápanyagot pótol, palántáz, gondoz, ültet, ápolja a talajt, a növényt, szükség szerint öntöz, betakarít, tárol. | Vetési területek kijelölése, a talaj előkészítése, magágykészítés, a tápanyag pótlása, vetés/palántázás szabadföldbe, termesztés, ápolás, gondozás, betakarítás | Teljesen önállóan | | Információgyűjtés az éghajlati tényezőkről, időjáráselőrejelzés értékelése |
| Mechanikai talajmunkát végez, talajfelszint ápol, öntöz, ritkít. | Zöldségnövények ápolási munkái | Teljesen önállóan | | |
| Felismeri és megnevezi a szabadföldi, a termesztőberendezésekben előállított termékeket, ismerteti étkezési és egészségügyi jelentőségüket, felhasználásukat. | Zöldségnövények ismerete, tápanyagtartalma és hatása az egészségre, a növények igényei, termesztési, tárolási, értékesítési lehetőségek | Teljesen önállóan | | Zöldségfélék nevezéktana, étkezési célú felhasználása, képszerkesztés, elkészítési lehetőségek (receptek) gyűjtése |
| Megállapítja a különböző zöldségnövények érettségi fokát, betakarít, begyűjt, tisztít, elsődleges feldolgozásra előkészít. | Zöldségnövények áru-előkészítése, betakarítás, elsődleges feldolgozás, élelmiszer-egészségügyi és higiéniai előírások ismerete | Teljesen önállóan | | Prezentáció készítése a zöldségfélék ismertetésére |

3.6.1.6 A tantárgy témakörei

3.6.1.6.1 Általános zöldségtermesztési ismeretek

Zöldségnövények fogalma, zöldségfajok növénytani jellemzői, igényei
Zöldségnövények jellemzése, étkezési jelentősége, csoportosítása
Termőhelyi adottságok fontossága, termesztés helyének kiválasztása, előkészítése
Szabadföldi termesztés és a termesztőberendezésekben végzett termelés jellemzői A
vetésforgó értelmezése, célja
Kerti szerszámok, termesztőedények (cserepek, szaporítóládák, szaporítótálcák)
Hajtatás módjai, jellemzői
Zöldségnövények szaporítási módjai
A sor- és tőtáv, sor és sorköz fogalma A
magvetés célja, módjai, a vetés mélysége
Palánták típusai
Ápolási munkák: mechanikai talajmunkák, öntözés, tápanyag-utánpótlás
Betakarítás: érettség fogalma, betakarítási módok

3.6.1.6.2 Termesztés termesztőberendezésben

Termesztőberendezések (üvegházak, növényágyak, fóliák) feladata, fűtése, szellőztetése, vízellátása
Kiegészítő építmények: tárolók, kamrák
Szaporító- és termesztőedények, közegek előkészítése magvetéshez (fertőtlenítés, töltés)
Magvetés termesztőberendezésben (helyrevetés, palántanevelés)
Magvetés ládába (sorba, szórva), szemenként vetés (cserép, tápkocka, tőzegcserép stb.)
Palánták tűzdelése, palántanevelés ápolási munkái, palánták ültetése
Hajtatott zöldségnövények általános és speciális ápolási munkái
Hajtatott zöldségek szedése, piaci előkészítése
Termesztőberendezések automatizálása, világítás, árnyékolás, CO₂ pótlása

3.6.1.6.3 Burgonyafélék termesztése

Burgonyafélék általános jellemzése
Paradicsom jelentősége, termesztése és betakarítása
Étkezési paprika jelentősége, termesztése és betakarítása
Fűszerpaprika jelentősége, termesztése és betakarítása Tojásgyümölcs jelentősége, termesztése és betakarítása
Korai burgonya jelentősége, termesztése és betakarítása

3.6.1.6.4 Káposztafélék termesztése

Káposztafélék általános jellemzése
Fejes káposzta jelentősége, termesztése és betakarítása
Vöröskáposzta jelentősége, termesztése és betakarítása
Kelkáposzta, karalábé, karfiol, kínai kel jelentősége és termesztése
Bimbóskel jelentősége, termesztése és betakarítása
Brokkoli jelentősége, termesztése és betakarítása

3.6.1.6.5 Kabakosok termesztése

A kabakosok általános jellemzése
Uborka jelentősége, termesztése és betakarítása
Görögdinnye és sárgadinnye jelentősége, termesztése és betakarítása
Sütőtök termesztése és betakarítása

Cukkini, patisszon, spárgatök jelentősége, termesztése és betakarítása

3.6.1.6.6 Gyökérzöldségfélék termesztése

Gyökérzöldségek általános jellemzése

Sárgarépa jelentősége, termesztése és betakarítása

Petrezselyem jelentősége, termesztése és betakarítása

Retekfélék jelentősége, termesztése, betakarítása

Zeller, pasztinák, cékla, torma jelentősége, termesztése és betakarítása

3.6.1.6.7 Hüvelyesek termesztése

A hüvelyesek általános jellemzése

Zöldborsó jelentősége, termesztése és betakarítása

Zöldbab, kifejtőbab, szárazbab, lencse jelentősége, termesztése és betakarítása

3.6.1.6.8 Hagymafélék termesztése

A hagymafélék általános jellemzése

Vöröshagyma jelentősége, termesztése és betakarítása

Fokhagyma jelentősége, termesztése és betakarítása

Póréhagyma, metélőhagyma, téli sarjadékhagyma jelentősége és termesztése

3.6.1.6.9 Levélzöldségek és egyéb zöldségfélék termesztése

A levélzöldségek általános jellemzés

Fejes saláta jelentősége, termesztése és betakarítása

Spenót jelentősége, termesztése és betakarítása

Sóska jelentősége, termesztése és betakarítása

Kapor, mángold, cikória, madársaláta, rukola, tépősaláta, rebarbara jelentősége, termesztése

Csemegekukorica jelentősége, termesztése és betakarítása

Spárga jelentősége, termesztése és betakarítása

Gombatermesztés jelentősége, általános jellemzése

Speciális zöldségnövények igénye, termesztése: feketegyökér

3.6.1.6.10 Zöldségfélék áru-előkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás

Élelmiszer-egészségügyi és higiéniai előírások

Tisztítás, mosás

Csomagolás, mérlegelés

Megjelölés előírásai

Tárolás, tartósítás szabad téren, zárt rendszerben

Tartósítás: hőkezelés, biológiai eljárás, vegyszeres tartósítás

Zöldségfélék feldolgozása: szárítás, besűrités, savanyítás, savanyúságkészítés

3.6.2 Szőlő- és gyümölcsstermesztés tantárgy

90/90 óra

3.6.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók részére átfogó gyümölcs- és szőlőtermesztési ismerteket nyújt, amelyek birtokában a gyümölcs- és szőlőültetvényeken vagy a házikertekben, kisebb kertészetekben is eredményes munkát tudnak végezni. A tantárgy tanulása során megismerik a gyümölcsstermesztés

jelentőségét, helyzetét és a fejlesztés irányait, a legfontosabb gyümölcsfajtákat, a technológiai elvárásokat, részt vesznek a telepítés, a növényápolás és a betakarítás munkálataiban. Megerősíti a tanulóknál a munkaszervezés és a környezetvédelem fontosságát az eredményes gazdálkodásban, felkészülnek a gyümölcsök tárolásával és áruvá készítésével kapcsolatos feladatokra, továbbá foglalkoznak a szőlőtermesztés és a borászat alapjaival.

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

3.6.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
NAT Természetismeret 4., 5-6. évfolyam: A felépítés és a működés kapcsolata Mezőgazdaság és erdőszet ágazati alapkutatás

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

3.6.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Kitűzi a telepítési területen a sorok és a fák helyét, elülteti a csemetéket a kijelölt helyre. | Gyümölcsös telepítése, kimérés, talajelőkészítés, trágyázás, öntözés | Instrukció alapján részben önállóan | Keresi a konszenzust. Érdeklődik a gyümölcsstermesztés iránt. Készen áll az új információk befogadására és alkalmazására. Elfogadja, alkalmazza a munkaterületre vonatkozó szabályokat, előírásokat. | Információgyűjtés az adott területre javasolt, telepíthető fajtákról |
| Megmetszi a gyümölcsfákat, a kórképek alapján meghatározza a szükséges növényvédelmi eljárásokat. | A metszés célja, metszémódok, az ültetvény gondozása, kár- és kórképek, tápanyagutánpótlás | Instrukció alapján részben önállóan | | Kár- és kórképek megkeresése, internetes előrejelzés a várható veszélyekről |
| Meghatározza a betakarítás idejét az érettségi fok ismeretében, betakarít, szed, válogat, osztályoz, csomagol, tárol. | Az érettség fokának ismerete, betakarítás, válogatás, osztályozás, csomagolás, tárolás | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Megmetszi a fákat, gondozza, ápolja a növényeket, | Almatermesű gyümölcsök termesztése, ápolás, gondozás, | Instrukció alapján részben önállóan | | Időjárás-előrejelzés a betakarítás időpontjának |

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| felkészül a betakarításra. | növényvédelem, betakarítás | | | meghatározásához |
| Elvégzi az aktuális feladatokat, betakarítja a terményt, gondoskodik az értékesítésről. | Csonthéjasok termesztése, koronaformák, növényvédelem, gyümölcsök betakarítása | Instrukció alapján részben önállóan | | Szövegszerkesztő használata dokumentumok elkészítéséhez (megállapodás, szerződés, vásárlás) |
| Bogyóstermésű növényeket telepít, trágyáz, ültet, öntöz, védekezik a kártevők ellen, szedi, válogatja, csomagolja a gyümölcsöt. | Bogyógyümölcsű növények telepítése, a termőfelület kialakítása, védekezés, szedés, válogatás, értékesítés feladatai | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Elvégzi a gyümölcsök betakarítását, válogatását, előkészíti őket tárolásra, értékesítésre. | Gyümölcstermő növények érettsége, betakarítási módok | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Előkészíti a talajt gyökeres vessző telepítéséhez, ültet, gondozza a fiatal növényeket (metsz, permetez, talajt művel). | Talaj előkészítése gyökeres vessző telepítéséhez, ültetés, fiatal növények gondozása (metszés, permetezés, talajművelés) | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Betakarítja a szőlőt, előkészíti értékesítésre. | Szőlő érettségi állapota, betakarítás | Instrukció alapján részben önállóan | | |

3.6.2.6 A tantárgy témakörei

3.6.2.6.1 Általános gyümölcsstermesztési ismeretek

Gyümölcstermő növények fogalma, csoportosítása

Gyümölcstermő növények részei

Gyümölcstermő növények környezeti igénye

Gyümölcstermő növények szaporítási módjai

Sor- és tőtáv, sor és sorköz fogalma

A gyümölcsstermesztés gazdasági és táplálkozási jelentősége
Termőhelyi adottságok jelentősége, alanyok kiválasztása
Gyümölcsös telepítése: tervezés, talaj-előkészítés, sorok, tőhelyek kitűzése, ültetés, különböző gyümölcsfélék (fák, cserjék, félcserjék és dudvásszárúak) telepítése

3.6.2.6.2 Gyümölcsstermő növények ápolási munkái

Gyümölcsfák ültetése: az ültetés időpontja, az ültetési anyag típusai, a növények előkészítése az ültetéshez, ültetés, ültetés utáni munkák

Ápolási munkák: a metszés alapfogalmai, a metszés ideje, metszésmódok, a metszés eszközei

A metszés célja és biológiai alapjai, a korona részei, koronaformák, sebek kezelése

A termőfelület kialakítása, fenntartása, koronanevelés

Metszésmódok (ritkító, ifjító, zöldmetszés), termőegyensúly fenntartása

Nyesedék eltávolítása

Gyümölcsritkítás, kézi és vegyszeres ritkítás

Talajművelés ültetvényeken és kertekben, trágyázás ideje, célja, módjai

Az öntözés célja és módjai, gyümölcsfák öntözése

Mechanikai talajápolás, a zöldmunkák fogalma, táمبرendezések

Növényvédelem jelentősége, kár- és kórképek felismerése, védekezés lehetőségei Permetezési naptár, permetezési napló készítése

3.6.2.6.3 Gyümölcs betakarítása, tárolása, áru-előkészítés Termésbecslés, az érettség fogalma, a szedés időpontjának megválasztása

Gyümölcsök szedési érettségének megállapítása, betakarítási terv készítése

A szedés technikája, módjai, szedőeszközök, felszerelések, gépek

Gyümölcsök válogatása, osztályozása, csomagolása

Gyümölcsök tárolása, átmeneti és hűtött tárolókban, értékesítése, feldolgozása

A tárolóhelyiségek előkészítése, kezelése

3.6.2.6.4 Almatermésű gyümölcsök termesztése

Almatermésűek termesztése, feltételei, igényei, termőtájak, javasolt fajták, alanyok

Telepítési formák, alkalmazott faalakok és koronaformák kialakítása

Termőfelület fenntartása, ritkító metszés, ifjítás, termésritkítás

Legfontosabb betegségek, kártevők, védekezés ellenük

Szedés, válogatás, osztályozás, csomagolás, szállítás, tárolás, feldolgozás

Alma, körte, birs és naspolya termesztése

3.6.2.6.5 Csonthéjas gyümölcsök termesztése

Csonthéjasok termesztése, igényei, termőtájak, javasolt fajták, alanyok

Telepítési formák, alkalmazott faalakok és koronaformák kialakítása

Termőfelület fenntartása, ritkító metszés, ifjítás, termésritkítás

Legfontosabb betegségek, kártevők, védekezés ellenük

Szedés, válogatás, osztályozás, csomagolás, szállítás, tárolás, feldolgozás

Őszibarack, nektarin, kajszli, cseresznye, meggy, szilva termesztése

3.6.2.6.6 Bogyóstermésű gyümölcsök termesztése

A bogyósok termesztésének feltételei, igényei, termőtájak, javasolt fajták, alanyok Termőfelület kialakítása, fenntartása

Legfontosabb betegségek, kártevők, védekezés ellenük

Szedés, válogatás, osztályozás, csomagolás, szállítás, tárolás, feldolgozás

Málna, szamóca, ribiszke, köszméte, fajhibridek, szeder, szeder málna termesztése

3.6.2.6.7 Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése

A héjasok termesztésének feltételei, igényei, termőtájak, javasolt fajták, alanyok

Telepítési formák, alkalmazott faalakok és koronaformák kialakítása

Termőfelület fenntartása, ritkító metszés, ifjítás, termésritkítás

Legfontosabb betegségek, kártevők, védekezés ellenük

Szedés, válogatás, osztályozás, csomagolás, szállítás, tárolás, feldolgozás

Dió, mandula, mogyoró, gesztenye termesztése

3.6.2.6.8 Különleges gyümölcsök termesztése

Különleges gyümölcsök a tájörzetben: jellemzés, felhasználás, igényei, termőtájak

Telepítés, termőfelület kialakítása, fenntartása, javasolt fajták, alanyok

Legfontosabb betegségek, kártevők

A különleges gyümölcsfajok termesztése, szedése: fekete bodza, húsos som, áfonya, fekete berkenye, kivi, homoktövis, japán körte

3.6.2.6.9 Szőlőtermesztési ismeretek és technológiák

A szőlőnövény részei, éghajlati és talajigénye

Szőlőfajták csoportosítása

Szőlő szaporítása, a szaporítás módjai

Szőlő telepítése: az ültetés ideje, módja, a szaporítóanyag

Szőlő művelése és metszésmódjai, támbereendezések

Ápolási munkák: metszés: a metszés alapfogalmai, a metszésmódok, a metszés ideje, a, metszés eszközei, a venyige eltávolítása

A szőlő mechanikai talajápolása, fenntartó trágyázása, zöldmunkák

Szőlő betakarítása: csemege- és borszőlő betakarítása

3.6.2.6.10 Szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek

A fehér- és vörösborszőlő feldolgozása

A must és a bor kezelése

Pincék, hordók, tárolóedények előkészítése

Borkezelési és érlelési eljárások

A bor áruvá készítésének feladatai

3.7 Állattenyésztés, állattartás megnevezésű tanulási terület az Állattenyésztő szakma- irány számára

A tanulási terület tantárgyainak összórászáma:

603/588 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az állattartás, állattenyésztés terület széles körű szakmai ismereteket biztosít a tanulók részére, hogy megismerkedjenek az állattartás, állattenyésztés fontosabb munkafolyamataival és újszerű szakmai tudásra tegyenek szert. Az állattenyésztés egyik kiemelt célja az állati termékek előállítása.

3.7.1 Állattartási alapismeretek tantárgy

134/134 óra

3.7.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy feladata, hogy a tanulók megértsék az állatok egészségvédelmének fontosságát, ismerjék a betegségek keletkezésének okait, a beteg állat életjelenségeit. Ehhez ismerni kell a betegségek külső és belső okainak keletkezését, a gyógyszerek alkalmazásának módjait, a fertőtlenítés fontosságát. Fontos, hogy a tanulók megismerjék a legfontosabb hazai és európai uniós állatvédelmi szabályozást.

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

—

3.7.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret tantárgy: az egészség tudatos megőrzése, a természeti, technikai és épített környezet felelős és fenntartható alakítása, a természettudományos kutatások és azok eredményei

Mezőgazdaság és erdészeti ágazati alapoktatáskörében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.7.1.5 *A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák*

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Gazdasági állat számára megfelelő férőhelyet alakít ki. | Ismeri az állat igényét hőmérséklet, páratartalom, fény, szellőztetés szempontjából. | Teljesen önállóan | Elkötelezett a szabályszerű, helyes állattartás iránt, betartja az állatvédelmi előírásokat. | |
| Kiválasztja, megjelöli a beteg állatot. | A gazdasági állatok viselkedése, a beteg állat életjelenségei, gyakori állatbetegségek jellemzői | Teljesen önállóan | | |
| Adatokat gyűjt a tartástechnológiai leírásokból a különböző korú állatoknak javasolt | Helyesen, pontosan olvassa le a hőmérsékleti adatokat. | Teljesen önállóan | | Információgyűjtés a tartástechnológiáról |

| | | | | |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| istállóhőmérsékletéről. | | | | |
| Előkészíti az állatot a szállításra. | Ismeri a gazdasági állatok szállítására vonatkozó előírásokat, szabályokat. | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Fertőtlenítő oldatot készít. | Ismeri a fertőtlenítés szabályait, biológiai, kémiai fertőtlenítési eljárásokat | Teljesen önállóan | | |
| Adott állatot megjelöl, nyilvántartásba vesz. | ENAR-krotália | Instrukció alapján részben önállóan | | |

3.7.1.6 A tantárgy témakörei

3.7.1.6.1 Az állat és környezete

A környezet fogalma, változása

A környezeti tényezők felosztása

Alkat és környezet, alkalmazkodás (hideghez, meleghez, technológiához)

Az állattartó telepek létesítésének szempontjai:

- Telep helyének kijelölése
- A telep létesítés egyéb feltételei (vízellátás, villany, út, trágyakezelés, védőtávolságok)

Az istálló mikroklímája:

- Az istálló hőmérséklete
- Az istálló levegőjének páratartalma
- Az istállón belüli légáramlás
- Az istálló levegőjének szennyezettsége (szén-dioxid, ammónia, kén-hidrogén, szén-monoxid, porszennyezettség, élőcsíra-szennyezettség)
- Az istálló megvilágítása
- Az istálló szellőztetése
- Padozat, almozás
- Megvilágítás
- Zaj

3.7.1.6.2 Egészség, csökkent termelőképeség, betegség Az egészséges, a nem egészséges és a beteg állat fogalma Az állatbetegségek okozta károk nemzetgazdasági jelentősége A betegség keletkezésének okai:

Külső okok:

- Élettelen (kórokozók): mechanikai hatások, hőmérséklet, sugárzások, elektromosság, időjárási tényezők, a szervezet anyagellátásának zavarai (táplálóanyag, víz, oxigén);
- Élő (kórokozók): baktériumok, vírusok, prionok, gombák, paraziták

Belső okok: alkat, hajlam

A betegség lefolyása, kimenetele: túlheveny, félheveny, idült, gyógyulás, szövődmény, halál

Az egészséges állat életjelenségei

A beteg állat felismerése:

Beteg állat megjelenése (habitus) alapján: testtartás, mozgás, viselkedés, alkat, tápláltság, ápoltság

Klinikai alapértékek alapján: belső hőmérséklet (láz), pulzusszám, légzésszám, bendőmozgás

3.7.1.6.3 Betegség gyógykezelése és megelőzése

Gyógyszerek alkalmazásának módjai, gyógyszerhasználat szabályai, előírásai

Egyszerűbb kezelések, beavatkozások, elsősegélynyújtás

A nem fertőző betegségek megelőzése

A fertőző betegségek megelőzése:

- A fertőző betegség fogalma
- Immunitás fogalma, formái, vakcina, szérum
- Az állattartó telepek üzemeltetésének szabályai, higiénája, személy-, állat- és járműforgalom
- Fertőtlenítés fogalma, formái, módja (mechanikai, fizikai, kémiai, biológiai), fertőtlenítőszeres és azok használata
- Rágcsálók és rovarok irtása

A bejelentési kötelezettség fogalma, módja

3.7.1.6.4 Állatok jóléte és állatvédelem

A szabályozás célja, szellemisége

Az állatvédelem törvényi szabályozása hazánkban és az Európai Unióban

Általános állatvédelmi szabályok

A mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályai

Az állatszállítás állatvédelme

Az állatokkal való szakszerű bánásmód

Vágóállatok levágásának és leölésének állatvédelmi szabályai

3.7.1.6.5 Gazdasági állatok értékelése

Külső értékmérő tulajdonságok: fejlettség, arányosság, kondíció, kültakaró, színeződés, ivarjelleg. Belső értékmérő tulajdonságok: tej-, hús-, tojás-, gyapjú- és erőtermelő képesség, takarmányértékesítő képesség, növekedés és fejlődés, alkat (konstitúció), termékenység és szaporaság, egészség, ellenálló képesség, igényesség, alkalmazkodóképesség, honosulás, vérmérséklet, természet, rossz szokások, szellemi képességek, technológiai tűrőképesség

3.7.1.6.6 Örökléstan

Öröklés és változékonyság

Az öröklés anyagi egységei

Genotípus, fenotípus
 Minőségi és mennyiségi tulajdonságok jellemzői és öröklődésük
 Ivar öröklődése, ivarhoz kötött öröklődés, heterózishatás
 Az örökölhetőség (h²-érték fogalma)

3.7.1.6.7 Gazdasági állatok szaporítása, nemesítés folyamata
 Ivarzás és párosítás
 A párosztatás módjai
 Törzskönyvezés
 Tenyészcél meghatározása
 Tenyész kiválasztás és tenyészértékbecslés
 Tenyésztési eljárások: fajtatizta tenyésztés, keresztezés, tenyészállat-előállító keresztezések, haszonállat-előállító keresztezések Párosítás

3.7.2 Állattenyésztés tantárgy

175/165 óra

3.7.2.1 A tantárgy tanításának fő célja
 Az állati test működését fizikai, kémiai törvények szabályozzák. A cél, hogy a tanulók megismerjék az állati szervezet felépítését, működését. Ezen ismeretek birtokában jutnak a korszerű állattenyésztési, állat-egészségügyi tartási és tenyésztési módszerek birtokába, amelyeknek köszönhetően megismerik az állati szervezetben lezajló, végbemenő folyamatokat. A tanulók megismerik a különböző gazdasági állatfajok, a szarvasmarha-, a sertés-, a juh-, a ló-, a baromfi- (tyúk, pulyka, lúd, kacska) termék előállításának élettani, biológiai és állattenyésztési hátterét. Megismerik ezen gazdasági fajok jelentősebb fajtáit, általános tartási és tenyésztési feladatait.

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

3.7.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
 Természetismeret tantárgy: energianyerés az élővilágban, táplálkozás
 Természetismeret tantárgy: fény, hőmérséklet
 Természetismeret tantárgy: a szervezet egysége – idegrendszer és viselkedés
 Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.7.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-----------------------|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|
|-----------------------|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ellenőrzi a takarmánykiosztó és etetőberendezések, itatóberendezések működését. | Egyedi, csoportos takarmányozás, kérődzők takarmányozása, sertés takarmányozása, ló takarmányozása, baromfi takarmányozása, etetők, itatók, vízszükséglet, önitatók | Instrukció alapján részben önállóan | Elkötelezett az állatok helyes, tartása, takarmányozása iránt. Érdeklődik a gazdasági állatok élettana iránt, hatékonyan, pontosan segítkezik az állatok ellátásában, bírálatában. | Információkat gyűjt az interneten a takarmánykiosztó, etető- és itatóberendezésekről, digitális eszközöket használ. |
| Ellenőrzi a világítóberendezéseket, és a világítási programot. | Természetes, mesterséges világítás, ivari szabályozása, D-vitamin, világítás hatása a tojótyúk tojástermelésére. | Instrukció alapján részben önállóan | | Táblázatokat, grafikonokat készít, digitális eszközöket, programokat használ. |
| Ellenőrzi a fűtőberendezés működését és az istálló hőmérsékletét. | Állatok testhőmérséklete, az istálló optimális hőmérséklete nyitott, zárt istállóban | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés, hőmérsékleti adatok feldolgozása |
| Küllemi bírálatot végez. | Küllemi bírálat célja, a küllem és a termelőképesség közötti összefüggések, testméretek, testarányok változása az életkor előrehaladtával, típus, kültakaró, színeződés | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Neveli és hizlalja az állatokat. | Gazdasági állatok takarmányozása, kor, nem alapján, takarmányozás megadott receptúra alapján | Teljesen önállóan | | |
| Felkészíti az állatokat a pároztatási időszakra. | Ivar- és tenyészettség, ivarzás, termékenyítés, takarmányozás | Instrukció alapján részben önállóan | | Információk gyűjtése, táblázatok kezelése, pároztatásra vonatkozó digitális programok használata |

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Helyesen takarmányozza és ápolja a vemhes anyát. | E-vitamin-ellátottság, fehérje-, ásványianyagtartalom, takarmány minősége, apasztás | Instrukció alapján részben önállóan | | Takarmányadagok kiszámítása, számolási feladatok, takarmányozási programok használata |
| Felismeri a közeledő ellés jeleit, és előkészül az ellésre. | Szülőfájások, méh összehúzódása, hasizmok összehúzódásai, tolófájások, eszközök, műszerek előkészítése, fertőtlenítése | Teljesen önállóan | | |
| Ápolja az újszülöttet. | Köldökzsinór elszakadása, orr és a szájüreg nyílásainak tisztítása, anyával letisztítani az újszülöttet, köldökcsont fertőtlenítése | Teljesen önállóan | | |

3.7.2.6 A tantárgy témakörei

3.7.2.6.1 A testtájak csontos alapjai

A csontok feladata, felépítése, szerkezete, csoportosítása, összeköttetései
Részletes csonttan: a fej, a törzs és a végtagok csontjai emlős gazdasági állatokon
A baromfi csontos váza, különös tekintettel az eltérésekre

3.7.2.6.2 Az emlősök és a madarak testtájai

Az állati test fő részei, a fej, a nyak, a törzs és a végtagok tájékai emlős gazdasági állatokon
A baromfi testtájai, a fej, törzs és a végtagok, különös tekintettel az eltérésekre

3.7.2.6.3 A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom

Emésztőkészülék feladata, főbb részei, felosztása
Előbél felépítése és működése (szájüreg, szájszervek, garat, nyelőcső, együregű gyomor, többüregű gyomor, az egyszerű és az összetett gyomor fogalma)
Középbél vagy vékonybél felépítése és működése (epésbél, éhbél, csípőbél)
Utóbél vagy vastagbél felépítése és működése (vakbél, remese és végbél)
Előbélhez és középbélhez kapcsolódó járulékos mirigyek (nyálmirigyek, máj és hasnyálmirigy)
Emlős gazdasági állatok (ló, szarvasmarha, juh, kecske, sertés, nyúl) emésztőkészülékének állatfajonkénti jellegzetességei
A baromfi emésztőkészülékének felépítése – különös tekintettel a különbségekre
Az emésztés célja, formái, az állatok osztályozása táplálkozásuk alapján
Takarmány- és az ivóvíz-felvétel módja, rágás, nyelés, hányás, kérődzés

Kémiai és a biológiai emésztés

Bélsárürítés

Az emlős gazdasági állatok és a baromfi emésztési sajátosságai, és azok takarmányozási jelentősége Felszívódás

Anyagforgalom (fehérjék, NPN-anyagok, szénhidrátok, zsírok)

Energiaforgalom és hőszabályozás

3.7.2.6.4 A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, a szaporodás

Ivarszervek feladata Belső

és külső ivarszervek

A hím ivarszervek feladata, felépítése és élettani működése (here, mellékhere, ondóvezető és ondósinór, járulékos nemi mirigyek, húgycső, hímvessző, makk, herezacskó és tasak)

Az ondó és összetevői, jellegzetességei

A női ivarszervek feladata, felépítése és élettani működése (petefészek, petevezető, méh, hüvelytornác, hüvely, péra, csikló)

A nemi működés hormonális szabályozása

Az emlős gazdasági állatok nemi készülékének sajátosságai, és annak szaporodásbiológiai jelentősége

A baromfi hím és női nemi készüléke, a tojástermelés élettana, a tojás összetétele, részei A szaporodás: az ivarzás, a pároztatási módok, a termékenyülés, a vemhesség, az ellés élettana

Az újszülött és az anya ápolása

A csirkeembrió fejlődése

A tejmirigy elhelyezkedése, részei, elnevezése, szerkezete, felfüggesztése

A tejtermelés élettana (a tej elválasztása, a tej leadása, a tej visszatartása, a tej összetétele, a kolosztrum)

3.7.2.6.5 Szarvasmarha tartása és tenyésztése

A szarvasmarhatartás jelentősége

A szarvasmarha elnevezései

A szarvasmarha külső testalakulása

A szarvasmarha belső értékmérő tulajdonságai

Szarvasmarhafajták

A szarvasmarha nemesítése

A szarvasmarha szaporítása

A szarvasmarha felnevelése

A tejelőtehén-tartás technológiája

A húsmarhatartás technológiája

A szarvasmarha-hizlalás technológiája

A szarvasmarhánál előforduló gyakoribb betegségek

3.7.2.6.6 Sertés tartása és tenyésztése

A sertéstartás jelentősége

A sertés elnevezései

A sertés belső értékmérő tulajdonságai

Sertésfajták, hibridek

A sertés nemesítése (tenyésztése)

A sertés szaporítása

A sertés felnevelése, a malacok elválasztásának módszerei, utónevelés, tenyészszüldők nevelése

A sertés takarmányozása

A sertés hizlalása

A sertés elhelyezése, a sertések környezettel szembeni igényei, épületek és berendezéseik, a sertéstartás környezetvédelmi előírásai

A sertéseknél előforduló gyakoribb betegségek, azok megelőzési, gyógyítási lehetőségei

3.7.2.6.7 Juh és kecske tartása és tenyésztése

A juhtartás jelentősége

A juh külső testalakulása

A juhok belső értékmérő tulajdonságai

A juh nemesítése

A juh szaporítása

A juh felnevelése

3.7.2.6.8 Ló tartása és tenyésztése

A ló tartás jelentősége

A ló elnevezései kor, ivar és hasznosítás szerint

A ló külső testalakulása:

Lófajták: melegvérű hátság, melegvérű hátság, hidegvérű hátság fajták; sodrott ló

A ló nemesítése (tenyésztése)

A ló szaporítása

A ló felnevelése

A lovak takarmányozása

A ló ápolása, elhelyezése és használata:

A lovaknál előforduló gyakoribb betegségek, azok megelőzési, gyógyítási lehetőségei

3.7.2.6.9 Baromfifélék tartása és tenyésztése

A baromfitartás jelentősége

A baromfifélék elnevezései

A tyúk külső testalakulása

A baromfi belső értékmérő tulajdonságai

Tyúkfajták és hibridek

A tyúk szaporítása

A tojástermelés technológiája, elhelyezés, takarmányozás, istállóklíma, állománysűrűség, rotáció, ivararány

A lúd belső értékmérő tulajdonságai

A kacsza belső értékmérő tulajdonságai

Kacsafajták, hibridek

3.7.3 Takarmányozástan tantárgy

108/103 óra

3.7.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék meg az okszerű helyes takarmányozást, a takarmányok összetételét, a takarmányok csoportosítását. Legyenek képesek takarmányadagok összeállítására különböző fajú, korú és hasznosítású állatoknál.

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

3.7.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika tantárgy: százalékszámítás, grafikus ábrázolás, koordináta-rendszer

Természetismeret, Fizika tantárgy: energia, munka, teljesítmény, határfok

Természetismeret tantárgy: táplálkozás, emésztés, kiválasztás

Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.7.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Takarmányt készít elő megadott receptúra alapján. | Takarmányok előkészítése, darálás, őrlés, pörkölés, főzés stb. | Teljesen önállóan | A takarmányok előkészítését, kiosztását szabályszerűen, pontosan végzi, a számításokat pontosan, alaposan végzi. | |
| Elvégzi az adott egyed napi takarmányozását, működteti a takarmánykiosztó berendezéseket. | Zöldtakarmányok, gyökér- és gumós takarmányok, erjesztett (silózott) takarmányok, gabonamagvak, hüvelyes magvak, olajos magvak, ipari abrakkeverékek | Teljesen önállóan | | Prezentációt készít valamely egyed egy meghatározott takarmányozási időszakáról. |
| Elvégzi a takarmányok érzékszervi vizsgálatát. | Érzékszervi minősítés szín, szag, fizikai állapot | Teljesen önállóan | | |
| Kiszámítja a takarmányok energiaértékét. | Összes emészthető táplálóanyag (TDN) mennyisége, emészthető energia (DE), metabolizálható energia (ME), | Teljesen önállóan | | |

| | | | |
|--|--------------------|--|--|
| | nettó energia (NE) | | |
|--|--------------------|--|--|

3.7.3.6 A tantárgy témakörei

3.7.3.6.1 A takarmányozás alapjai

A takarmányozás célja, feladatai, az okszerű takarmányozás szerepe az állattenyésztés jövedelmezőségének javításában A takarmány, mint környezeti tényező

A takarmányok kémiai összetétele, takarmányvizsgálatok, mintavétel, víz- és szárazanyagtartalom meghatározása, egyszerűbb laboratóriumi vizsgálatok

N-mentes anyagok: zsírok, zsírszerű anyagok, N-mentes kivonható anyagok, nyersrost

N-tartalmú anyagok: fehérjék, amidok, a szintetikus fehérjepótlók etetésének szabályai

Szerves hatóanyagok: zsírban, vízben oldódó vitaminok, egyéb biológiai hatóanyagok A

takarmányok szerves anyagai: makro- és mikroelemek

A takarmányok emészthetősége, a takarmányok emészthetőségét befolyásoló tényezők

3.7.3.6.2 Takarmányismeret

A takarmányok csoportosítása Zöldtakarmányok:

ok:

- Gyep: növényzete, hasznosítása, legeltetési módok, eljárások

- Szántóföldi zöldtakarmányok: fűfélék, pillangósvirágúak, őszi és tavaszi zöldtakarmány-keverék, leveles és egyéb zöldtakarmányok

Gyökér- és gumós takarmányok (répafélék, burgonya)

Erjesztett takarmányok (szilázsok, szenázsok)

Szénák és szénalisztek (réti széna, pillangós és fűféle szántóföldi szénák)

Magvak és termések (gabona-, hüvelyes és olajos magvak)

Szántóföldi melléktermékek (gabona- és hüvelyes szalmák, kukoricaszár)

Élelmiszeripari melléktermékek (tej- és tejfeldolgozási, húsipari, hal- és baromfifeldolgozási, malomipari, növényolajipari, cukoripari stb.)

Takarmánykiegészítők (fehérje- és zsírkiegészítők, vitaminok, gyógyszerek, takarmányízesítők, antioxidánsok, hozamfokozók, színező anyagok, egyéb anyagok)

Ipari abrakkeverékek (premix, supplement, koncentrátum, tép)

Különböző takarmányok felismerése: takarmánynövények felismerése különböző fejlettségi stádiumban, minősítés, magismeret

Tartósított takarmányok (szénák, szilázsok, szenázsok) felismerése és minősítése

Mezőgazdasági és ipari melléktermékek felismerése és minősítése

Tápok és koncentrátumok fajtáinak megismerése

3.7.3.6.3 Takarmányok tartósítása, tárolása

A takarmányok tartósítása erjesztéssel: az erjedés lefolyása, a takarmányok erjeszthetőségét befolyásoló tényezők, a silózás gyakorlati végrehajtása, silótípusok, a silózás veszteségei

A takarmánynövények tartósítása szárítással természetes és mesterséges szénakészítési eljárások

Szemes takarmányok szárítása, tárolása

Gyökér- és gumós takarmányok tárolása

3.7.3.6.4 Takarmányozás végrehajtása

A takarmányok előkészítésének módjai és eszközei:

- Tömegetakarmányok előkészítésének módjai és eszközei (mosás, szeletelés, pépesítés, főzés, párolás, páckésztés, szálastakarmányok őrlése)
- Abraktakarmányok előkészítése (darálás, keverés)

A takarmányozás végrehajtása különböző fajú, korú és hasznosítású állatoknál (etetés, itatás)

Szemes takarmányok feldolgozása, keveréktakarmányok gyártása:

- Különböző működési elvű mérlegek használata
- Keverőberendezések felépítése és működése
- Keveréktakarmányok készítése
- Keveréktakarmányt ellátó üzemmunkájának megismerése

3.7.3.6.5 Takarmányadag összeállítása

Életfenntartó táplálóanyag-szükséglet, az állati termelés (növekedés, tej-, gyapjú- és tojástermelés, munkavégzés), táplálóanyag szükséglete

Takarmányozási táblázatok felépítése, használata

A takarmányadagok összeállításának szempontjai és menete

A takarmányadagok összeállításának alapelvei:

- A takarmányadag-összeállítás menetének elsajátítása (közelítés módszerével)
- Takarmányadag-optimalizálás számítógépes szoftver segítségével

3.7.4 Részletes állattenyésztés tantárgy

186/186 óra

3.7.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék meg a különböző gazdasági állatfajok tartásával, takarmányozásával, elhelyezésével, szaporításával, ápolásával, gondozásával, egészségvédelmével az állati termékek nyerésével (pl. fejés) kapcsolatos mindennapi feladatokat. Legyenek képesek az állattenyésztési munkák önálló végrehajtására, családi vagy magángazdálkodói keretek között a piaci igényeknek megfelelő állati termék előállítására. Ismerjék fel, tudjanak különbséget tenni az egyes fajták között, a fajták jellemző tulajdonságai között. Mélyreható ismereteik legyenek a főbb gazdasági állatok tartásáról, tenyésztéséről.

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

—

3.7.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret tantárgy: a szervezet egysége, idegrendszer és viselkedés

Mezőgazdaság és erdőgazdálkodás ágazati alapoktatás keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.7.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elvégzi az adott állat napi ápolási feladatait. | Szarvasmarha, sertés, juh, ló, baromfi ápolási feladatai | Teljesen önállóan | Elkötelezett az állattenyésztés iránt, betartja az állategészségügyi előírásokat, pontos, precíz munkát végez. | |
| Gépi fejest végez, fejkelyhek karbantartását végzi. | A fejs lépései, masztiteszt, fejkelyhek felhelyezése, fejs, a tejleadás ellenőrzése, fejs utáni bimbófürösztés | Instrukció alapján részben önállóan | | Információkat gyűjt internetes rendszeren keresztül, számítógépes telepírányítási, fejsi programot használ. |
| Kiválasztja az ivarzó egyedeket. | Ivarzás fajonkénti jelei, tünetei, ivarzási ciklusok | Instrukció alapján részben önállóan | | Információkat gyűjt internetes rendszeren keresztül, telepírányítási programot használ. |
| Ápolja a juhok körmét, fürösztli őket. | Állategészségügyi feladatok, bűdössántaság, körmözés, fürösztőmedence | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Előkészíti a fiaztatókutricát és a fiaztatáshoz szükséges eszközöket. | A sertéstartó telepek általános jellemzői, zárt, kifutós tartás, hígtrágya kezelése, almos épületek, fiaztatókutrica berendezései, rácspadozat | Teljesen önállóan | | |
| Üzemelteti a keltetőgépeket. | Asztali keltetőgép, szekrényes keltetőgép, termes keltetőgép, keltetési technológia | Instrukció alapján részben önállóan | | Információkat gyűjt internetes rendszeren keresztül. |
| Takarmányadagokat állít össze. | Szarvasmarha, sertés juh, ló, baromfi takarmányozása | Teljesen önállóan | | |

3.7.4.6 A tantárgy témakörei

3.7.4.6.1 Szarvasmarha tartása és tenyésztése 2

A szarvasmarhatartó gazdaság megismerése
A gazdaság elrendezése, épületei
Az istálló típusai és berendezésük (etető-, itató-, trágyaeltávolító berendezések)
A fejőház felépítése és berendezései, fejőgéptípusok
Fejés és tejbizsgálat végzése, tejmintavétel
Tenyésztési és termelési paraméterek, azok dokumentálása
Szarvasmarhatartási és -tenyésztési munkákban való részvétel
A tenyésztési, tartási, takarmányozási és hizlalási módok megismerése
Napirend szerinti munkák végzése
Időszakos ápolási munkák végzése
Takarmányadag összeállítása tejelő- és hízómarha számára „kézzel” és számítógépes program segítségével
Részvétel a betegségek elleni védekezésben, megelőzésben
A szarvasmarhával való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása
A szarvasmarhatartás balesetvédelmi és tűzrendészeti berendezéseinek, eszközeinek megismerése
A trágyatárolás és -kezelés eszközei és berendezései

3.7.4.6.2 Sertés tartása és tenyésztése 2

A sertéstartási, -tenyésztési, -takarmányozási és -hizlalási módszerek megismerése
A sertés tartási, tenyésztési, takarmányozási munkáiban való részvétel
Takarmányadag összeállítása különböző korcsoportok részére
Takarmányadag összeállítása számítógépes program segítségével
Takarmányok előkészítése, kiosztása
A napirend szerinti és időszakos ápolási munkák végzése
Az istálló berendezéseinek működtetése, tisztítása
Mikroklíma ellenőrzése, szabályozása
Almozás, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés
Részvétel a betegségek elleni védekezésben, megelőzésben
Állatok egyedi jelölése, ideiglenes jelölések alkalmazása
Sertés szaporítása
Ivarzás jeleinek felismerése
A termékenyítés optimális időpontjának meghatározása
Fedeztetés, búgatás és a mesterséges termékenyítés munkái
A fialás előkészítése és levezetése
A sertés mozgatása, mérlegelése, részvétel a szállítás előkészítésében
A sertéssel való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása
Termelési adatok megismerése és dokumentálása
Telepi nyilvántartások vezetésének megismerése

3.7.4.6.3 Juh és kecske tartása és tenyésztése 2

A juhtartó gazdaság megismerése
A gazdaság elrendezése, épületei
A juhtenyésztési, -tartási, -takarmányozási, és hizlalási módszerek megismerése
A juhtartás napi és időszakos ápolási munkáiban való részvétel

A juh termelési adatainak megismerése, dokumentálása
 Gyapjúismeret, a bunda alkotóelemei, a gyapjú minősítése élő állaton
 Juhok takarmányozása
 Legeltetési munkákban való részvétel
 A juh szaporítása
 Ellési előkészületek, segédkezés az ellésben
 Ellés jeleinek felismerése
 Az elletőhely, a tehén felkészítése az ellésre
 Az ellető személy felkészülése az ellésre, anyagok és eszközök előkészítése
 Az ellés szakszerű levezetése
 Az újszülött bárány és az anya ellátása
 Kecsefajták megismerése
 A kecske tartási és tenyésztési munkáiban való részvétel
 A kecske napi és időszakos ápolási munkáiban való részvétel
 A kecske termelési adatainak megismerése, dokumentálása
 Juh és kecske fejése, tejkezelése
 Részvétel a betegségek elleni védekezésben, megelőzésben
 A juhokkal és a kecskékkal való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása

3.7.4.6.4 Ló tartása és tenyésztése 2

A ló tartási módok megismerése (korcsoport és hasznosítás szerint)
 A ló tartási, tenyésztési, takarmányozási munkáiban való részvétel
 A ló takarmányainak megismerése
 Takarmányadag összeállítása különböző korú és hasznosítású lovak számára
 Takarmányozási rend elsajátítása és alkalmazása
 Takarmányok előkészítése etetésre, takarmányok kiosztása
 A ló napi ápolási feladatainak elvégzése
 A ló időszakos ápolási feladatainak elvégzése, a feladatok végrehajtásában való részvétel (pl. patkolás)
 A lóápolás eszközeinek megismerése és használata
 Szopós csikó nevelése és ápolása
 Választott és évjárató csikó gondozása, ápolása
 Az istálló berendezéseinek működtetése, tisztítása
 Mikroklíma ellenőrzése, szabályozása
 Almozás, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés
 Részvétel a betegségek elleni védekezésben, megelőzésben
 A ló tenyésztése, szaporítása
 Ivarzás jeleinek felismerése
 A fedeztetés és a mesterséges termékenyítés munkáiban való részvétel
 A vemhesség megállapításának módszerei, az ellés várható idejének a meghatározása
 Ellés előkészítése, segítségnyújtás
 Csikó és kanca ellátása
 A ló mozgatása, mérlegelése, részvétel a szállításban
 Testméretek felvétele
 A lóval való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása
 A lóhasználat során alkalmazott főbb eszközök megismerése (lószerszámok és kocsirészek)
 Lovaglás és idomítás eszközeinek és munkáinak megtekintése

3.7.4.6.5 Baromfifélék tartása és tenyésztése 2 Árutojás-termelő gazdaság megismerése

A tartási, takarmányozási módszerek megismerése

A baromfitelep berendezései, üzemeltetésük

A napirend szerinti munkaműveletek elvégzése

Étkezési tojás gyűjtése, válogatása, áruvá készítése Termelési adatok gyűjtése, dokumentálása

Pecsenyecsirke-oktató gazdaság megismerése

A tartási, takarmányozási módszerek megismerése

A baromfitelep berendezései, üzemeltetésük

A napirend szerinti munkaműveletek elvégzése

Termelési adatok gyűjtése, dokumentálása

Víziszárnyastelep megismerése

Pulyka-, gyöngytyúk- és -hizlaló telep megismerése

Keltetőüzem megismerése

3.8 Géptan megnevezésű tanulási terület az Állattenyésztő szakmairány számára

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

175/165 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Géptan tanulási terület az Erőgépek és a Mezőgazdasági munkagépek tantárgyakat foglalja magában. Az alapozó évfolyamon, az alapozó ismeretek keretében már találkoztak a tanulók a mezőgazdasági üzemekben alkalmazott mezőgazdasági gépekkel, a termelés során alkalmazott műszaki és technikai berendezésekkel. Látták, hogy a mai gazdálkodásban a fizikai munka megkönnyítése, a költségek csökkentése, a nagyobb terméseredmények elérése érdekében nem nélkülözhető a műszaki fejlesztés, a gépesítés növelése, a precíziós gazdálkodás egyre több területen történő bevezetése, az egyre magasabb műszaki fejlettségi szinten álló gépek, műszaki eszközök használata. A mezőgazdaságban dolgozó minden szakembernek ismernie kell már az automatizált eszközök, a precíziós gazdálkodást biztosító elektronikai berendezések alkalmazását, az építészeti megoldásokat és a korszerű technológiai berendezéseket is. Olyan szemléletű szakemberek felkészítése a cél, akik az erő- és munkagépeket, az üzemekben használt gépészeti berendezéseket biztonságosan és gazdaságosan tudják használni, kezelni, irányítani. A képzés időszakában a tanulók felkészülnek a korszerű technikai eljárások alkalmazására, elsajátítják a mezőgazdasági erő- és munkagépek üzemeltetésre történő előkészítését, a beüzemelés alapelveit és az üzemeltetés szabályait. A technika gyors fejlődése megköveteli a széles körű szakmai felkészültséggel, jelentős műszaki ismeretekkel rendelkező személyi állományt.

3.8.1 Erőgépek tantárgy

72/67 óra

3.8.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az Erőgépek tantárgy tanításának célja, hogy olyan műszaki szemléletet alakítson ki, amely biztosítja a gyakorlatias és biztonságos munkavégzést, fejleszti a tanulók igényes, pontos és fegyelmezett szakmai tevékenység iránti igényét. Megismerteti a képzésben részt vevőket az erőgépek szerkezeti felépítésével, és felkészíti őket a gépek beállításához szükséges működés és a műszaki előírások megértésére, a közlekedésben való részvétel szabályainak alkalmazá-

sára. A tanulók részletesebben megismerik a szerkezeti egységek feladatát, működését, a kezelőszervek használatát, felkészülnek az erőgépek üzemeltetésére, a napi karbantartási feladatok rendszeres végrehajtására, valamint a szükséges ellenőrzések, beállítások elvégzésére. Rendszerezi a korábban megismert és a kapcsolódó tantárgyak ismeretanyagát, a tanult törvényszerűségek, összefüggések felhasználását. A tantárgy első óráin foglalkozni kell a gépészeti tanulmányokhoz a mai világban nélkülözhetetlen műszaki alapismeretekkel, a műszaki rajz, az anyagismeret legfontosabb kérdéseivel.

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

3.8.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT Fizika 7-8. évfolyam: Mechanika, Hőtan, Elektromosság tan fejezetek

Általános alapozás: Géptan, Munka-, tűz- és környezetvédelem

Szakmai alapozás: műszaki ellátással kapcsolatos üzemi, intézményi tapasztalatok

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

3.8.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Műszaki, szerelési és építészeti rajzokat olvas, működési vázlatokat, jelképes ábrázolásokat értelmez. | Műszaki, területelhelyezési, építészeti, összeállítási rajzok, jelképes ábrázolások olvasása | Teljesen önállóan | Fogékony az információk befogadására és alkalmazására. Nyitott az új ismeretekre, új megoldásokra. Törekszik a biztonságos munkavégzésre. | Internetes forrásból jelképes ábrázolásokat állít össze. |
| Megkülönbözteti a fémeket, nemfémes anyagokat alkalmazhatóság és egyéb jellemzők szerint. | Szerkezeti anyagok, fémek jellemzői, tulajdonságai, felosztása, nemfémes anyagok ismerete | Teljesen önállóan | Az adott műveletek végrehajtáshoz igyekszik a legalkalmasabb szerszámok kiválasztására. Gondoskodik a környezet tisztántartásáról, rendjéről. Szabálykövető. | A fémek és a nemfémes anyagok tulajdonságait táblázatba foglalja. |
| Felismeri, szereli a gépelemeket, forgó mozgással és nyomaték-átvitellel kapcsolatos számításokat végez. | Gépelemek fogalma, feladata, szerkezeti egységek, felépítés, hajtásátvitel, szivattyúk, munkahengerek | Teljesen önállóan | | Táblázatot készít a hajtásátviteli számítások képleteiről: fordulatszám, nyomaték, áttétel; példákat old meg. |

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Felhívja a figyelmet a veszélyekre, ismerteti a villamos áram élettani hatásait, üzemelteti a villanymotorokat. | A villamos áram élettani hatása, villanymotorok, elektromos berendezések használata, kezelése | Instrukció alapján részben önállóan | Figyel másokra. | |
| Mezőgazdasági munkát végez elektromos munkagéppel, kezeli az elektromos kéziszerszámokat, szivattyúkat, egyéb elektromos berendezéseket. | Elektromos berendezések a mezőgazdasági üzemekben, elektromos meghajtású kéziszerszámok, mezőgazdasági/kertészeti eszközök, gépek | Teljesen önállóan | | Elektromos kertészeti gépekkel és kéziszerszámokkal kapcsolatos információk gyűjtése internetről |
| Elvégzi az erőgép napi karbantartását, az indulás előtti ellenőrzést. | Mezőgazdasági erőgépek felépítése, kezelőszervei, napi karbantartása | Teljesen önállóan | | Kezelési utasítások keresése, alkalmazása |
| Ellenőrzi a traktor, és a munkagép elektromos rendszerét, indítja a motort. | Az erőgépek elektromos rendszere, motor indítása, világító-, jelző- és segéd-berendezések | Teljesen önállóan | | |
| Ellenőrzi az üzemanyag-, hűtő-, hidraulika- és kenőrendszert, valamint a biztonsági berendezéseket. | A belső égésű motorok (dízel-, Ottomotor) működése, kenés, üzemanyag-ellátó és hűtési rendszer ismerete | Teljesen önállóan | | Táblázatkezelő használata |
| Indulás előtt ellenőrzi a járászerkezetet, a gumibroncs állapotát, fékpróbát végez. | Traktorok járászerkezete, kormányzás, fékrendszerek, gumibroncs, fékpróba | Teljesen önállóan | | Traktor gumibroncsméreteit, adatait internetről gyűjti. |
| Összekapcsolja az erőgépet az teljesítményleadó tengelyéről hajtott munkagéppel. | Teljesítményátviteli rendszer működése, teljesítményleadó tengely kapcsolása | Instrukció alapján részben önállóan | | |

3.8.1.6 A tantárgy témakörei

3.8.1.6.1 Műhelyek felszerelései, mérőeszközök Bevezetés: műszaki, gépészeti tananyagok szerepe, feladata

A műhelyek berendezései, műhelyrend

Mérőeszközök (hossz, terület, súly, hőmérséklet stb.) és átszámítási feladatok

Kéziszerszámok használata és karbantartása

Védőfelszerelések

A műhelyekben előírt munka- és környezetvédelmi szabályok

3.8.1.6.2 A műszaki rajz alapfogalmai

Rajzeszközök, vonalvastagságok, szövegmező, méretarány

Különböző ábrázolási módok, a képsíkrendszer alkalmazása

Az ábrázolások alapvető szabályai, vetületek, méretmegadás, vonalvastagság, méretháló

Alkatrészrajz, összeállítási rajz, metszet, jelképes ábrázolások

Műszaki, építészeti és területi elhelyezési rajzok olvasása

Szerelési rajzok értelmezése, működési vázlatok

3.8.1.6.3 Anyagismeret

Az anyagok szerkezete, csoportosítása, az anyagcsoportok főbb tulajdonságai

Fémek: vas és ötvözetei, öntöttvas, acél jellemzői

Színesfémek: alumínium, réz, horgany, ólom, ón, nikkel, forrasanyagok

Nemfémes anyagok: fa, műanyagok, gumi, üveg, textilanyagok

Tömítő- és szigetelőanyagok (hő, hang, folyadék)

Tüzelő- és kenőanyagok tulajdonságai, gyakorlati alkalmazásuk

Villamos vezetők, félvezetők és szigetelők

A mezőgazdasági épületek építéséhez használható építőanyagok

A fák felhasználási elve

3.8.1.6.4 Gépelemek, szerkezeti egységek

A gépelemek fogalma, felosztása

Kötőgépelemek fogalma, kötésmódok, oldható és roncsolással oldható kötések

Tengelyek, csapágyak feladata, csoportosítás, szerkezeti kialakítás, karbantartás

Forgó mozgást közvetítő gépelemek, áttételszámítás, nyomtétkátvitel

Tengelykapcsolók feladata, típusai, karbantartás

Mozgást átalakító hajtóművek feladata, jellemzői

Szivattyúk fajtái, kezelése (dugattyús, membrán, centrifugál, fogaskerék, csavarlapátos)

Hidraulikus munkahengerek, hidromotorok működési elvei

3.8.1.6.5 Villamosság a mezőgazdaságban

Villamosság alapfogalmak

Az elektromos áram jellemzői, elektromos hálózatok

A villamos áram élettani hatása, érintésvédelem

Generátorok, dinamók, villanymotorok

Villanymotorok jellemző tulajdonságai

Villanymotorok kezelése, karbantartása

Kapcsolók, biztosítékok

Elektromos meghajtású gépek és eszközök kezelése (fünyírók, szivattyúk, szerszámok stb.)

Automatizált berendezések kezelésének alapelvei

3.8.1.6.6 Az erőgépek felépítése és működése, a belső égésű motorok Mezőgazdasági erőgépek fő szerkezeti egységeinek feladata, szerkezeti kialakítása
A traktorok kapcsoló- és kezelőszervei
Mezőgazdasági erőgépek napi és időszakos karbantartása
A traktorok karbantartása, beállítása, üzemeltetése során betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok
Belső égésű motorok, a motorok csoportosítása, tüzelőanyagok
Négyütemű Otto-motor, négyütemű dízelmotor működési elve
Kétütemű Otto- és dízelmotorok működési elve, alkalmazási területei
Motorok vezérlése, fő szerkezeti egységei, feladata, szerkezeti kialakítása
A dízelmotor tüzelőanyag-ellátó rendszere, feladata, felépítése, szerkezete
Az Otto-motor tüzelőanyag-ellátó rendszere, feladata, felépítése, szerkezete
Motorok üzemanyagai, környezetvédelmi előírások
Motorok kenőrendszere, karbantartása, olajcsere, a kenőolaj feladata, kenőanyagok A motorok hűtése, hűtési rendszerek, a hűtőrendszer karbantartása

3.8.1.6.7 Teljesítményátviteli rendszer
Tengelykapcsolók feladata, felépítése
Sebességváltók feladata, csoportosítása
Nyomatékváltó, kiegyenlítőmű, véglehajtás
Teljesítményleadó tengely feladata, kapcsolása

3.8.1.6.8 Járószervezet, kormányzás, fékezés
Traktorok járószervezetének szerkezeti felépítése, ellenőrzése, karbantartása
Kerekes járművek kormányzása, szerkezeti felépítése (mechanikus, hidraulikus)
Láncalpas járószervezetű traktorok
A járó- és kormány szerkezet ellenőrzése, karbantartása
Gumiabroncsos kerék felépítése, a gumiabroncs anyaga, jellemzői, méretei, szerelése
A fékezőelemek (dobfék, tárcsafék, szalagfék) jellemzői, szerkezeti felépítése
A fékrendszer működtetése (mechanikus, hidraulikus, légfék)
A fékrendszer ellenőrzése

3.8.1.6.9 Mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései
A traktorok alváza, felépítménye
A traktorok vonó- és függesztőberendezései
A hidraulikus rendszer feladata
A hidraulikus erőátviteli berendezések kezelése, karbantartása, üzemeltetése
A járművek elektromos rendszerének részei, feladatai, felépítése
Az akkumulátor feladata, szerkezete, kezelése
A motorok indítása, indítóberendezések
Világító-, jelző- és segédberendezések, közlekedésbiztonsági előírások
Mezőgazdasági erőgépek üzemeltetése

3.8.1.6.10 A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken Műholdas helymeghatározó rendszerek alkalmazása, pontossága
Járműnavigáció: sorvezető, kormányautomatika, robotpilóta, távfelügyelet, lézeres sorkövető

Fedélzeti számítógépes rendszerek

Gépüzemelési adatok gyűjtése

Szenzorok: helyspecifikus adatgyűjtés munkagépen, légi, műholdas helymeghatározó rendszer

Fedélzeti számítógép

3.8.2 Mezőgazdasági munkagépek tantárgy

103/98 óra

3.8.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A Mezőgazdasági munkagépek tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a mezőgazdasági termelésben alkalmazott gépek üzemeltetéséhez, kezeléséhez, beállításához és karbantartásához szükséges alapvető műszaki és technológiai ismereteket. A gépeket, berendezéseket a növények, állatok igényeinek megfelelően, az agrotechnikai követelmények megtartásával tudatosan alkalmazzák, szem előtt tartva a higiéniai, környezetvédelmi, munkavédelmi és gazdaságossági elvárásokat. Megismerik a termesztőházak feladatát, felépítését, a speciális kertészeti eszközök kezelését, a termesztőházakban szükséges környezeti tényezők szabályozásának lehetőségeit. A gépcsoportok üzemeltetése során elsajátítják a munkagépek erőgéppel történő összekapcsolását, üzemeltetés előtti beállítását, napi karbantartását. További cél, hogy alakuljon ki a precíz, pontos munkavégzésre való igény.

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

3.8.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT Természetismeret, 5-6. évfolyam: 2. Anyag, energia, információ

7-8. évfolyam, Fizika: 1. Mechanika, 2. Hőtan, 3. Elektromosság

Általános alapozás tananyag: Géptan, Munka-, tűz- és környezetvédelem

Szakmai alapozás: műszaki ellátással kapcsolatos üzemi, intézményi tapasztalatok

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

3.8.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Összekapcsolja a munkagépeket az erőgéppel, elvégzi a munkagép karbantartását, előkészíti téli tárolásra. | A munkagépek felépítése, kapcsolószerkezetek karbantartása, előkészítése téli tárolásra | Instrukció alapján részben önállóan | Elfogadja és alkalmazza a munkaterületre vonatkozó szabályokat, előírásokat. Törekszik az alap- | Az erő- és munkagépek karbantartásával, tárolásával kapcsolatos információk gyűjtése |

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Üzembe helyezi az új munkagépet a gyári utasítások szerint, a művelőeszközöket beállítja megadott értékre. | A munkagépek csoportosítása, felépítése, munkára történő előkészítése, beállításai, karbantartása | Teljesen önállóan | és segédanyagok gazdaságos felhasználására. Betartja és betartatja a tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat. Céltudatosságot mutat. | Az új munkagép üzembehelyezésével kapcsolatos gyári előírások internetes keresése |
| Elvégzi a talajművelési eljárásokat a technológiai sorrendben, figyelembe véve az időjárási körülményeket, növények fejlettségi állapotát. | A talajművelés gépeinek felépítése, beállítása, üzemeltetése, a gépek kezelése (ekék, tárcsák, boronák, simítók, hengerek, kultivátorok, talajlazítók, talajmarók, kombinált talajművelő gépek) | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés az időjárási körülmények várható változásairól |
| Összekapcsolja a munkagépeket az erőgéppel, beállítja, elvégzi az anyagok kijuttatását. | Szerves és műtrágya, folyékony tápanyagok kiszórásának gépei | Teljesen önállóan | | A szerves trágya tárolására vonatkozó környezetvédelmi előírások gyűjtése |
| Összekapcsolja a munkagépeket az erőgéppel, beállítja a munkavégző részeket, elvégzi az aktuális munkát, a karbantartást, előkészíti a gépet tárolásra. | Talaj-előkészítő, vető-, ültető-, palántázó-, növényápoló gépek, öntözőberendezések, szálaskarmánybetakarító gépek kezelése, tárolása, karbantartása | Instrukció alapján részben önállóan | | A munkagépek kezelési és karbantartási előírásainak gyűjtése internetes kereséssel |
| Előkészíti a szemes termés betakarítását, ellenőrzi a szemveszteséget, irányítja a beszállítást, szárítást, tisztítást | Szemes termés betakarításának géprendszerei, a gabonabetakarítás szervezése, beszállítás, tisztító kezelése | Instrukció alapján részben önállóan | | Képszerkesztés: figyelmeztető táblák készítése |
| Megszervezi a mezőgazdasági termékek, az állatok szállítását a munkavédelmi, egészségügyi és az állatszállításra vonatkozó | Szállítás, anyagmozgatás gépeinek biztonságtechnikai és munkavédelmi előírásai, folyamatos és szakaszos üzemű gépek | Instrukció alapján részben önállóan | | Az állatok szállítására vonatkozó engedélyek beszerzése, intézése internetes rendszeren keresztül |

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------|
| előírások szerint. | | | | |
| Kezeli az állattartó épületek berendezéseit, biztosítja az állatok igényeinek megfelelő környezeti körülményeket, a higiénia, a takarmány, az itatást, elvégzi a fejést, tejkezelést. | Állattartó telepek épületei, fűtés, szellőztetés, etetés, itatás, takarmányellátás, trágyaeltávolítás berendezései, gépei, kezelés, szabályozás, fejés és tejkezelés gépei | Instrukció alapján részben önállóan | | Gyűjti a kertészeti kisgépek használatának, kezelésének munkavédelmi szabályait. |

3.8.2.6 A tantárgy témakörei

3.8.2.6.1 Munkagépek általános jellemzői

Mezőgazdasági munkagépek értelmezése, csoportosítása (funkcionális, ágazati)

Munkagépek általános felépítése, gépcsoport fogalma

Mezőgazdasági erőgépek és munkagépek összekapcsolása, kapcsolószerkezetek

Munkagépek típusai: függesztett, vontatott, félig függesztett, önjáró gépek

Munkagépek karbantartása, tárolása

Kezelési-karbantartási utasítások felépítése, használata

A precíziós gazdálkodás jelentősége, eszközök, műszerek használata

3.8.2.6.2 A talajművelés gépei

A talajművelő gépek csoportosítása

Ekék feladata, csoportosítása, ekék munkája, fő részei

Ekék beállítása, előkészítés üzemelésre, karbantartás feladatai

Tárcsás talajművelő gépek: csoportosítás, alkalmazás, tárcsatag felépítése, karbantartás

Kultivátorok feladatai, felépítése, szántóföldi, sorközművelő gépek alkalmazása

Boronák csoportosítása, felépítése, munkája, alkalmazása

Hengerek, simítók, talajlazítók munkája, csoportosítása, karbantartása

Talajmarók feladata, munkája, szerkezeti felépítése, karbantartása

Kombinált talajművelő gépek munkája, szerkezeti felépítése, alkalmazási területei Mag-
 ágy-előkészítő gépek jellemzői

3.8.2.6.3 Tápanyag-visszapótlás gépei

Istállótrágya-szóró gépek csoportosítása, felépítése, szórószerkezetek beállítása, karbantartása

Műtrágyaszóró gépek felépítése, adagoló- és szórószerkezetek beállítása, karbantartása A
 permetezőgépek üzemeltetése során alkalmazott precíziós rendszerek (GPS-es sorvezetés,

automatikus kormányzás, automatikus mennyiség szabályzás, keretszakasz-vezérlés, változó dózisu permetezés)

Folyékony műtrágya kijuttatásának gépei

3.8.2.6.4 Vető-, ültető- és palántázógépek

Vetőgépek csoportosítása, alkalmazási területek, követelmények

Sorbavető gépek felépítése, vetőszerkezet-megoldások, működés, beállítás

Szemenként vető gépek felépítése, vetőszerkezetek működési elve, beállítás

Burgonyaültető gépek csoportosítása, felépítése, beállítás-ellenőrzés

Palántázógépek csoportosítása, felépítése és működése, beállítás

Precíziós eszközök alkalmazása a vetőgépeken

A beállítások, a sor- és tőtávolság ellenőrzése

Gépek karbantartása, tárolása

3.8.2.6.5 Növényvédelem és öntözés gépei

A növényvédelmi gépek csoportosítása, követelmények a munkavégzés során

Permetezőgép általános felépítése, működési elve, a folyadék útja

Szerkezeti elemek feladatai, cseppképzési módok

Háti és motoros permetezőgépek előkészítése, karbantartása

Kiszórt mennyiség ellenőrzése, beállítása, karbantartása, tárolás

Csávázási módok, csávázógép általános felépítése, működése, karbantartása

Permetlé-számítási feladatok (százalék, víz-vegyszer mennyiség, szükségletszámítás)

Munkavédelmi szabályok, környezetvédelmi előírások

Az öntözőberendezésekkel szemben támasztott követelmények

Öntözőberendezések szerkezeti egységei: szivattyúk, csövek, csökötések, szerelvények

Esőztető öntözőberendezések jellemzői, alkalmazási területi, szórófejek típusai, működésük

Csepegtető öntözőberendezések kialakítása, beszabályozás

Öntözőberendezések karbantartása

3.8.2.6.6 Szálastakarmány-betakarítás gépei

A gépek csoportosítása, alkalmazási területei

Alternáló mozgású kaszaszerkezet, rotációs vágószerkezet felépítése, működése

Szársértő szerkezetek feladata, kialakítás, alkalmazás

Függesztett, vontatott és önjáró kaszálógépek felépítése, üzemeltetése, karbantartása

Rendkezelő gépek csoportosítása, felépítése, előkészítése üzemeltetésre

Rendfelszedő pótkocsi felépítése, működése, előkészítése, üzemeltetése, beállítása

Kis hasábbálát készítő gépek felépítése, működési elve, kötözési folyamat, beállítás

Nagy hasábbálát készítő gépek: változó présterű körbálázók, állandó présterű körbálázók

Szecsázógépek felépítése, előkészítése üzemeltetésre, beszabályozás, karbantartás Szálastakarmány-betakarító gépek összekapcsolása, karbantartás

3.8.2.6.7 Szemestermény-betakarító gépek

Arató-cséplő gép általános felépítése, a szerkezeti egységek feladatai (aratószerkezet, cséplőszerkezet, tisztító- és kiegészítő szerkezetek, szemvesztésgmérő berendezés)

Arató-cséplő gépek előkészítése üzemeltetésre, beállítások, napi karbantartás

Kukoricabetakarítási módok és gépei (csőtörő-fosztó gépek, arató-cséplő gép átszerelése)

Napraforgó-betakarító adapterek működési elve, arató-cséplő gép átszerelése

Hüvelyes növények betakarítása, alkalmazott technológiák, adapterek

Az arató-cséplő gépek üzemeltetése során alkalmazott precíziós eszközök: GPS-es sorvezetés, automatikus terhelésszabályozás, hozammérés és térképezés, menet közbeni ürités, összehangolás

A betakarítás szervezése (terményátvétel, nedvességtartalom, munkabiztonság)

A szemes termények utókezelésének munkaműveletei és eszközei

3.8.2.6.8 Gumós növények betakarításának gépei

A burgonyaszár eltávolításának gépei (szárazúzó)

Burgonyakiszedő gépek előkészítése üzemeltetésre, felszedő és kocsira rakó gép, burgonyakombájn

Cukorrépa-betakarítási technológiák és gépek

Fejző-, kisedő-, tisztító- és szállítószerkezetek, működési elvük, beállításuk

3.8.2.6.9 Szállítás, anyagmozgatás gépei

Szállító- és rakodógépek biztonságtechnikai és munkavédelmi előírásai Az anyagmozgató gépek csoportosítása

Mezőgazdasági pótkocsik: általános rendeltetésű és speciális szállítójárművek

Folyamatos üzemű berendezések: szállítószalagok, szállítócsigák, kaparóelemes berendezések, serleges felhordók, pneumatikus szállítóberendezések Szakaszos üzemű rakodógépek: homlokrakodók, forgógémes rakodók

Szállító- és rakodógépekkel kapcsolatos munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

3.8.2.6.10 Állattartás gépei és épületei

Az állattartó telepek épületei, épületszerkezetek, épületek csoportosítása

Állattartó telepek és épületek telepítésének, belső kialakításának szempontjai

Szellőztetési rendszerek (elszívásos, túlnyomásos, kiegyenlített)

Fűtési rendszerek, hőlégbefúvók, helyi fűtőberendezések

Abraktakarmányok előkészítésének gépei: kalapácsos daráló, takarmánykeverő gép

Takarmánykeverő és -kiosztó pótkocsi előkészítése üzemeltetésre, karbantartás

Mobil és beépített takarmánykiosztó berendezések

Etető- és itatóberendezések, önitatók kialakítása, itatási lehetőségek a legelőn

Nagybálabontó és -kiosztó munkagépek

Trágyaeltávolítás és trágyakezelés gépei és eszközei (mélyalmos, almozott tartástechnológia, almozatlan vagy takarékos almozásnál használható trágyaeltávolító szerkezetek)

Hígtrágya-eltávolítás és hígtrágyakezelés gépei, a hígtrágya hasznosítása

Fejőgépek csoportosítása (sajtáros fejőgépek, tejvezetékes fejőgépek, fejőtermi fejőberendezések szerkezete és működése)

Fejőgép szerkezeti felépítése, szerkezeti egységek feladata, működési elv, karbantartás, kezelés

Tejkezelés gépei és berendezései

Mosás és fertőtlenítés gépeinek használata

Egyéb, az állattartásban alkalmazott gépek, berendezések használata

A precíziós állattartás technológiái és eszközei

Számítógépes takarmányozási rendszerek

3.9 Növénytermesztés megnevezésű tanulási terület a Növénytermesztő szakmairány

számára

A tanulási terület tantárgyainak összóraszama:

505/505 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Növénytermesztés tanulási terület széles körű ismeretek elsajátítását teszi lehetővé a tanulók számára, hogy a szántóföldi növénytermesztés munkafeladatait megismerjék, felkészüljenek a konkrét tevékenység mellett a napjainkban egyre fontosabb új kutatási vagy kísérleti eredmények gyűjtésére, megismerésére, alkalmazására. Az általános növénytermesztés első sorban az általános vagy több szántóföldi kultúra termesztésénél felhasználható ismereteket ad, erre épülve a Részletes növénytermesztés tantárgy az egyes növények eltérő vagy speciális feladataival ismerteti meg a tanulókat.

3.9.1 Növénytermesztés tantárgy

252/252 óra

3.9.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A mezőgazdaságban dolgozók részére talajművelési, növénytermesztési elméleti ismerteket és gyakorlati felkészültséget nyújt. Az elméleti ismeretek elsajátítása és a gyakorlati tapasztalatok megszerzése után önállóan tudják a talajművelési módok, a tápanyag-utánpótlás, a vetés, a növényápolás, növény szaporítás, illetve a terménybetakarítás, terménytárolás feladatait elvégezni. Nagyon fontos, hogy megértsék a termelés összefüggéseit, szakszerű munkát végezzenek, figyelembe véve a környezetvédelmi, gazdasági szempontokat is. Mindennapi munkájuk során tudatosan, szakszerűen, önállóan legyenek képesek ellátni a növénytermesztés valamennyi feladatát. A munkacsoportok irányításában a technikusként meghatározó szerepe van, ahogyan az emberi munka és a munkafolyamatok megszervezésében, ellenőrzésében is. A tantárgy a szántóföldi munkák végzéséhez korszerű, naprakész szakmai, szervezési és közgazdasági ismereteket nyújt a növénytermesztési munkafolyamatok eredményes lebonyolítása érdekében. A növénytermesztés bizonylatainak kézi és gépi kitöltése, a támogatások igénylésének megismerése, a szántóföldi növénytermesztési munkálatokhoz kapcsolódó mérések, számítások elvégzéséhez az adatgyűjtés, a mintavételek szabályos elvégzése elengedhetetlen. Foglalkozni kell – elsősorban szervezői feladatként – a precíziós gazdálkodás lehetőségeivel is.

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

3.9.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT Biológia 6., 7-8. évfolyam: Az élővilág sokfélesége

Mezőgazdaság és erdőszet ágazati alapoktatás keretében megismert szántóföldi növénytermesztési alapok, talajtan, éghajlat

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

3.9.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Meteorológiai adatokat mér (léghőmérséklet, talajhőmérséklet, talajnedvesség stb.), a mérés eredményeit rögzíti. | Meteorológiai adatok mérése, mérőeszközök, meteorológiai fogalmak, az adatok rögzítése, tárolása számítógépen | Teljesen önállóan | Kész a közös munkára, tudásának másokkal való megosztására. Fogékony az információk befogadására és alkalmazására. Elkötelezett a növénytermesztés iránt. Van konfliktuskezelő képessége. | Időjárás-előrejelzés figyelése, értékelése interneten |
| Talajmintát vesz, laboratóriumba küldi, egyszerű talajvizsgálatokat végez: pH-érték, talajhőmérséklet, Arany-féle kötöttségi szám, mechanikai összetétel. | Talajtípusok, talajmintavétel, a talaj fontosabb tulajdonságai, talajvizsgálatok, eredmények értékelése, talajhőmérséklet jelentősége, mérőeszközök | Teljesen önállóan | | Táblázatok készítése a talajvizsgálatok eredményeiről, eredményesen természetű növények keresése |
| Értékeli a talajművelés eszközök munkáját, méri a munkamélységet, a felszín egyenletességét. | Talajművelés fogalma, célja, munkaműveletei, eszközei, a gépek munkájának értékelése | Teljesen önállóan | | Táblázat készítése a mért adatokról |
| Elvégzi a talajművelési munkákat, beállítja a technológiai előírás szerinti munkamélységet. | A talajművelés alapműveletei, a különböző talajművelő gépek feladatai, beállítása, gépek kezelése | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés a növényápoláshoz használt talajművelő gépekről |
| Felismeri a kártételeket, és alkalmazza a védekezési eljárásokat. | Kultúr- és gyomnövények, kártevők és kórképek felismerése | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés a kombinált talajművelő gépekről |
| Gondoskodik a vetőmagvak tárolásáról, elvégzi a mintavételt, felismeri a szántóföldi kultúrnövények magjait, előkészíti vetésre. | Vetőmagvak értékmérő tulajdonságai, mintavétel, szántóföldi kultúrnövények ismerete, a magvak tárolása, előkészítése vetéshez | Instrukció alapján részben önállóan | | Információs táblát készít a vetőmagvak jellemzőiről, a tárolási helyekről |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Előkészíti a magágyat, elvégzi a vetést, a szükség szerinti tápanyag utánpótlást. | Magágykészítés, a vetés módja, ideje, sor- és tőtávolsága, magmennyiség meghatározása | Instrukció alapján részben önállóan | |
| Működteti a különböző öntözőberendezéseket, beállítja az öntözés időpontját, a víz mennyiségét. | Öntözés feladatai, öntözési lehetőségek, a növények vízigénye, öntözési módok | Instrukció alapján részben önállóan | Információt gyűjt az öntözőberendezésekről |
| Meghatározza a vizsgálatok alapján a termesztendő növényeket, elvégzi a tápanyagok szükséges mértékű pótlását a technológiai előírás szerint meghatározott időpontokban. | Talajmintavétel, talajvizsgálat, a laboratóriumi mérések értékelése, tápanyagutánpótlás lehetőségei szerves és műtrágyákkal, a kijuttatás módjai, lehetőségei, gépei | Instrukció alapján részben önállóan | Elektronikus kommunikáció a szükséges műtrágyák beszerzésére |
| Betakarítja a terményt, tárolóhelyre szállítja, tárolásra vagy értékesítésre előkészíti. | A növények érettségének megállapítása, betakarítása, előkészítés tárolásra | Instrukció alapján részben önállóan | Táblázatkezelés a termények betakarításának folyamatossága érdekében |

3.9.1.6 A tantárgy témakörei

3.9.1.6.1 A növény és környezete

A növények külső és belső felépítése

A növény részei: gyökér, hajtás, szár, levél, virág, virágzat; a termés fogalma, feladata, típusai, módosulásai; vegetatív és generatív szervek

A növények táplálkozása: víz- és tápanyagfelvétel, anyagcsere

Növekedés és fejlődés, élettelen, élő környezeti tényezők

A virágos növények fejlődési fázisai: mag nyugalmi állapota, csírázás, vegetatív fejlődés (gyökér, szár, levél), generatív fejlődés (virág, termés) A

növények ivartalan szaporodása

Fenológiai megfigyelések önálló leírása, értékelése

A növények rendszerezésének alapjai, jelentős törzsek, osztályok, családok

Ökológia rendszerek, a bioszféra anyagforgalma: az elemek körforgása

3.9.1.6.2 A növénytermesztés alapjai

A növénytermesztés célja: élelmiszer és ipari anyagok termesztése, fenntarthatóság biztosítása

Természeti erőforrások: termőtalaj, víz, napenergia (hőmérséklet, fény), levegő

Fő ágazatok: szántóföldi és kertészeti növénytermesztés

Fontosabb alapfogalmak: terület, művelési ágak, táblák, elővetemény, vetésforgó, vetésváltás, tarló, termőréteg

Növényismeret: fontosabb szántóföldi gabonanövények, takarmánynövények, gyakori gyomnövények felismerése (mag, szár, levél alapján)

Allati kártevők, mikroszervezetek kártételei, a kártevők előrejelzése

Területnagyság és termésátlag számításai, területmérés, területkijelölés

Magyarország éghajlata a mezőgazdasági termelés szempontjából

Védekezés az időjárás káros hatásai ellen

Időjárás-előrejelzések jelentősége, felhasználása

A talaj szerkezete, mechanikai összetétele, a talajtulajdonságok vizsgálata: hézagterfogás, vízgazdálkodás, vízáteresztő képesség, vízkapacitás, hasznos víz, levegő- és hőgazdálkodás értelmezése, kémhatás, a pH-érték gyakorlati jelentősége Talajhőmérséklet mérése

3.9.1.6.3 A talajművelés műveletei

A talajművelés fogalma és célja

A talajművelés alapműveletei, a talajra gyakorolt hatás

Az eke és munkája, a szántás jellemzői: ideje, mélysége, iránya, módja

Az ekék beállítása és használata, különböző szántásmódok

A szántás minőségi követelményei, a szántás ellenőrzése

Tárcsás talajművelő eszközök: a tárcsázás célja, a tárcsák típusai, alkalmazásuk

Fogasok, boronák, kultivátorok feladatai, az alkalmazás céljai, munkájuk, beállításuk

A mélylazítók feladata, típusai, beállítása

A boronák feladata, típusai, munkája

A hengerek, simítók feladata, munkája, típusai, használatuk célja

A talajmarók felhasználási területei, munkája, használata

A kombinált talajművelő gépek feladata, munkája, használata

3.9.1.6.4 Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat

A talajvédelem jelentősége, erózió és defláció elleni védekezés

Savanyú, szikes és homoktalajok javítása

Vízháztartás szabályozása, káros víztöbblet, káros vízhiány megszüntetése

Talaj helyszíni vizsgálata: előzetes tájékozódás, bejárás

Fizikai és kémiai talajvizsgálat lebonyolítása

Talajmintavétel szabályai: szelvényminta, átlagmintavétel, talajminták előkészítése laboratóriumi vizsgálatra, mintaküldés

Egyszerű talajvizsgálatok: pH-érték, szerkezetvizsgálat, mechanikai összetétel vizsgálata, talajkötöttség, mésztartalom, Arany-féle kötöttség vizsgálata

Az eredmények értékelése, felhasználása a termesztés során

A mintavételek számítógépes rögzítése, összehasonlító táblázatok készítése

A talajmintavétel alapján termesztési terv készítése (növény- és tápanyagigény meghatározása)

Információs adatok gyűjtése

3.9.1.6.5 Talajművelési rendszerek, talajhasználat

Talajművelési rendszerek: nyár végi, őszi, tavaszi, másodvetésű növények utáni talajművelés

Talajművelés évelő növények után

Talajművelési rendszer kialakítását meghatározó tényezők

Klasszikus sorrend: tarlóhántás – alapművelés – elmunkálás – magágykészítés – vetés – elmunkálás

Vetésváltás, vetésforgó, elővetemények, monokultúras termesztés, területpihentetés

Magágy követelményei és magágykészítés technológiái

A különleges talajművelési eljárások célja: egészséges talaj – egészséges növény – egészséges ember, a környezettel együttműködő termesztéstechnológiák alkalmazása Új irányzatok: precíziós agronómia, takarónövény-technológia, talajmegújító mezőgazdaság, tápanyag-gazdálkodás, ökológiai gazdálkodás, talajbolygatás minimalizálása, növényi változatosság, takart talajfelszín, takarónövények, élő gyökerek, állatok integrálása Talajmegújító mezőgazdaság (TMMG): a technológiai keretrendszer feladata, a termőtalaj regenerációja, biodiverzitás, víz- és tápanyagciklusok javítása, ökoszisztémaszolgáltatások, a szénmegkötés és a klímaváltozással szembeni ellenálló képesség növelése Határszemle: a termesztett gazdasági növények és a talaj állapotának vizsgálata különböző vegetációs időszakokban

Kultúr- és gyomnövények, kártevők és kórképek felismerése

3.9.1.6.6 Tápanyagpótlás, trágyázás

A talaj mint megújulni képes szilárd természeti erőforrás

A talaj termőképességének és biológiai aktivitásának fenntartása, a termelt növények tápanyagigényének biztosítása A tápanyagok megőrzése, növelése

Tápanyagok szerepe a növények fejlődésében

Feladat: fenntartani a talaj biológiai aktivitását, élővilágát, megőrizni szerkezetét, pótolni a növénytermesztéssel kivont humuszt, a makro- és mikroelemeket

A trágyaanyagok csoportosítása, felhasználása

A szerves trágya típusai: tarló- és gyökérmaradványok, istállótrágya, hígtrágya, komposztok, fekáli, zöldtrágya, lombtrágyák, egyéb szerves anyagok

Szerves trágyák jellemző tulajdonságai, kijuttatás, bedolgozás módja, ideje

Műtrágyák csoportosítása, típusai, jellemzésük, felhasználásuk: foszfor-, káliumtartalmú, több hatóanyagú műtrágyák, mikroelem-tartalmú műtrágyák szerepe

A műtrágyák tulajdonságai, típusai és használatuk, kijuttatásuk, bedolgozásuk

Folyékony műtrágyák kijuttatása

Baktériumtrágyák és felhasználásuk

A makroelemek szerepe a növény fejlődésében, hiányuk és többletük következményei

A szerves- és a műtrágyakezelés szabályai, előírásai Tápanyag-utánpótlás szükségletének számításai

3.9.1.6.7 Növények szaporítása és vetése

Vetőmagminta-vétel, vetőmagvizsgálat

Vetőmagvak értékmérő tulajdonságai

Vetőmagok tárolása (nedvességtartalom, hőmérséklet stb.)

Mintavétel és szabályai különböző tárolási módok esetén

Magvizsgálati eljárások és ezek elvégzése (tisztaságvizsgálat, ezermagtömeg-mérés, hektolitertömeg-mérés, nedvességtartalom-vizsgálat, csírázási százalék stb.)

Kultúrnövények magjainak felismerése

Vetőmagtermesztés sajátosságai, vetőmag előállítás, értékmérő tulajdonságai

Vetőmagkezelés (szárítás, tárolás, csomagolás, értékesítés)

A vetőmagmennyiséget befolyásoló tényezők, magmennyiség, tápanyag számítása A vetés ideje, módjai, a vetést meghatározó tényezők

A vetőmag előkészítése vetésre, vetés munkafolyamatai, vetőmag-számítási feladatok A vetőgépek munkája, beállítások, a vetés végrehajtása

3.9.1.6.8 Növényápolás és öntözés

Galajápolás jelentősége, módjai, talajápolási munkák elvégzése
Gabona, ipari növények, hüvelyesek, szálastakarmányok, gyepek jellemző károsítói
Növényvédelem, károsítók elleni védekezés módjai
Gabonafélék, ipari növények, hüvelyesek, szálastakarmányok, gyepek jellemző károsítóinak ismerete, az ellenük való védekezés integrált rendszere
Vegyszeres és mechanikai növényvédelem
Növényvédő szerek csoportosítása, vegyszeres gyomszabályozás
Öntözés szerepe, feltételei, öntözési módok
Öntözőberendezések működése, telepítése
Vízkiemelés lehetőségei, csoportosítása, jellemzői
Szántóföldi öntözőberendezések felépítése, működése, telepítése
Öntözés üzemeltetése, munkavédelmi előírásai
Növényvédő szerek használata, keverése, kijuttatása, biztonsági előírások
Növényápolás gépeinek, eszközeinek használata

3.9.1.6.9 Betakarítás és tartósítás, termények szállítása, tárolása

A betakarítás feladata, különböző betakarítási módok
Szántóföldi növények érettségének megállapítása
A betakarítás eszközei, berendezései, átvétel-átadás, minőség-ellenőrzés
Szállítás, anyagmozgatás, kézi és gépi anyagmozgatás
Külső téri szállítás, mezőgazdasági szállítójárművek (pótkocsik, tartálykocsik stb.)
Belső téri szállítás, rakodás
Folyamatos és szakaszos üzemű szállítás, szállítószalagok, targoncák, daruk stb.
Magtisztítás, magszárítás
Termények tartósítása, előkészítése tárolásra
Termények tárolásának végrehajtása
Szállítás, rakodás, tisztítás és szárítás biztonságtechnikai és munkavédelmi előírásai

3.9.1.6.10 Növénytermesztési munkák szervezése, precíziós gazdálkodás

A növénytermesztés folytatásához szükséges eszközök, anyagok felmérése, az alapadatok (területmérés, térfogatmérés, köbözés, tápanyag, szaporítóanyag, növényvédő szer, üzemanyag) összeállítása, alapvető számítások elvégzése a szükségletek meghatározásához Növénytermesztéssel kapcsolatos bizonylatok kiállítása (készletek változása, áruértékesítés, dolgozók munkabérének kézi és gépi elszámolása) Támogatásigénylés a növénytermesztési tevékenységekhez
Munkaszervezési feladatok: növénytermesztési ágazat speciális sajátosságai, minőségbiztosítás alapkérdései, munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásai
A környezetkímélő gazdálkodás szerepe, jelentősége
A precíziós gazdálkodás célja, jellemzői
A precíziós mezőgazdaság (helyspecifikus technológia) fogalma
A precíziós mezőgazdaság hazai elterjedése, fejlesztése: Digitális Agrár Stratégia
Adatgyűjtés és adattovábbítás – Adatelemzés – Döntéshozatal – Beavatkozás
Szükséges eszközrendszer: adatnyerés, adattárolás és adatalemzés
Fontos jellemzők, előkészületek: távérzékelés, mintavételezés, helymeghatározás, agrokémiai vizsgálatok, termőhelyhez alkalmazkodó érzékelés, eredmény kiértékelése, digitális talajtérkép, táblán belüli változó technológia alkalmazása, növényvédelem, geostatistika, információs technológia, talajtérkép, terméstérkép, termésmodellezés, kártevők, gyomok,

betegségek táblán belüli eloszlása, optikai szenzor, részletes talajvizsgálat, kopter, drón, telemetria, helyspecifikus talajtani indikátorok

Előnyei: csökkenthetők a költségek, az erőforrás-felhasználás (inputanyagok, környezeti terhelés csökkentése, termésbiztonság, hozam növelése, saját adatháttér

Hátrányai: a kezdéskor magas összegeket, jelentős felkészülést igényel: eszközök, tudásháttér (döntéshozói és kezelői oldalról); nem hozza a gazdálkodás azonnal az eredményeket, türelem szükséges hozzá; pontos méréseket kell végezni, adatokat kell gyűjteni.

3.9.2 Részletes növénytermesztés tantárgy

160/160 óra

3.9.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy feladata a szántóföldi növénytermesztésben leggyakrabban alkalmazott növényekkel kapcsolatos termesztési ismertek és a tevékenység végzéséhez szükséges gyakorlati felkészültség megszerzése. A cél, hogy a végzettek a hazánkban jelentős számú és jelentős területen termelt kultúrákban a termesztési munkálatokat szakszerűen, az adott növények igényeinek megfelelően végezzék. A legfontosabb hazai szántóföldi növények termesztésének technológiai előírásait ismerjék meg, ennek alapján képesek legyenek alkalmazni a legújabb kutatási és tapasztalati eredményeket is. A gyakorlati feladatok során felkészülnek a legfontosabb technológiák alkalmazására, a gépek kezelésére, karbantartására és a kisebb, elsősorban az üzem közbeni hibák elhárítására. Elsajátítják a hazánkban legnagyobb területen termelt szántóföldi növények termesztési technológiáit, képessé válnak a munkaműveletek önálló végzésére, felkészülnek a középvezetői feladatok ellátására.

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

—

3.9.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT Természetismeret, 5-6. évfolyam: A felépítés és a működés kapcsolata

NAT Biológia, 7-8. évfolyam: Környezet és fenntarthatóság

Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás keretében megismert szántóföldi növénytermesztési alapok, talajtan, éghajlat

Az egybefüggő szakmai gyakorlat tapasztalatai

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

3.9.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-----------------------|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|
|-----------------------|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Kezeli, beállítja a gépeket, ellenőrzi a gépek munkáját, részt vesz a termelési folyamat minden fázisában. | Gabonafélék termesztéstechnológiáj a, az egyes munkafeladatok ütemezése | Instrukció alapján részben önállóan | Együttműködési készséget mutat a közös munkára. Törekszik a munkavégzéshez kapcsolódó szabályok betartására. Igényli a minőségi munkavégzést saját magától és munkatársaitól. Kezdeményező-készség birtokában van. | Információszerzés online forrásokból |
| Részt vesz a betakarításban, ellenőrzi a szemvesztéséget, a termények nedvességtartalmát, tisztaságát. | Gabonanövények betakarítása, a termények kezelése, szállítása, értékesítése | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés, feldolgozás |
| Felismeri a gabonanövényeket (mag, szár, levél), kártevőiket, betegségeiket. | Gabonanövények növénytani jellemzői, kártevői, betegségei, termesztése | Teljesen önállóan | | Digitális dokumentációk keresése |
| Kezeli, beállítja az erő- és munkagépeket, ellenőrzi, értékeli a betakarítás folyamatát. | Hüvelyes, gyökér- és gumós, ipari növények, szálastakarmányok termesztése | Instrukció alapján részben önállóan | | Táblázatkezelés |
| Elvégzi a lucerna telepítési, gondozási, betakarítási munkálatait. | A lucerna termesztéstechnológiája | Instrukció alapján részben önállóan | | Lucernatermesztéssel kapcsolatos információk gyűjtése |
| Felismeri a gyepek alkotó növényeket, meghatározza környezeti igényüket. | A gyepek alkotó növények jellemzői, alkalmazásuk | Instrukció alapján részben önállóan | | Információkeresés interneten |
| Kezeli a talajművelő-gépeket, vetőgépeket, a gyepeggondozás gépeit, eszközeit. | Gyeppek telepítése, gyeppalkotók kiválasztása, ápolás, gondozás, széna- és szenázskészítés | Instrukció alapján részben önállóan | | Képek keresése interneten |

3.9.2.6 A tantárgy témakörei

3.9.2.6.1 Gabonafélék termesztéstechnológiája

Szántóföldi növények termesztésével kapcsolatos általános feladatok

Szántóföldi növények termesztéstechnológiájának alapjai: növénytani jellemzés, termesztési igények (talaj, éghajlat, elővetemény, tápanyagigény), a termesztés célja, jelentősége, fejlődési szakaszok, jellemző fajták, betakarítás

Munkafeladatok ütemezése: tavaszi és őszi vetésű növények talaj-előkészítése

A gabonanövények termesztéséhez kapcsolódó speciális követelmények, a termesztéstechnológiák eltérései: őszi búza, tavaszi búza, őszi árpa, tavaszi árpa, zab, rozs, kukorica, triticálé

Szántóföldi növények termesztéstechnológiai folyamataiban történő tevékenység Szántóföldi növények technológiájának bemutatása: növénytani jellemzés, termesztési igények (talaj, éghajlat, elővetemény, tápanyagigény), a termesztés célja, jelentősége, fejlődési szakaszok, jellemző fajták, betakarítás, termelési adatok

Az eltérő technológiák bemutatása

Szervezési, tárolási, értékesítési feladatok

3.9.2.6.2 Hüvelyes növények termesztéstechnológiája

Hüvelyes növények termesztésével kapcsolatos általános feladatok: talaj-előkészítés, tápanyagellátás, vetés, ápolás, betakarítás

Növények (borsó, szója, bab, lencse, csillagfürt) termesztéséhez kapcsolódó speciális követelmények

A betakarítás szervezési, tárolási, értékesítési feladatai

Hüvelyes növények speciális termesztési technológiája, a növények igényei, jellemzői, különösen az intézmény körzetében alkalmazott technológiák

3.9.2.6.3 Gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája

A burgonya talaj-előkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

A cukorrépa talaj-előkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

A betakarítás szervezési, tárolási, értékesítési feladatai

Az eltérő technológiák bemutatása

3.9.2.6.4 Ipari növények termesztéstechnológiája

Napraforgó jellemzése, talaj-előkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

Őszi káposztarepce jellemzése, talaj-előkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

Takarmányborsó, szója jellemzése, termesztési technológiája, fejlődési szakaszai, fajtái, talaj-előkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

A betakarítás szervezési, tárolási, értékesítési feladatai

Az eltérő technológiák bemutatása

3.9.2.6.5 Szálas- és tömegtakarmányok termesztéstechnológiája

Szálas és tömegtakarmányok termesztésével kapcsolatos általános feladatok

A hazánkban termesztett szálas- és tömegtakarmányok termesztése: lucerna, vörös here, szudánifű, silókukorica termesztéstechnológiája A betakarítás szervezési, tárolási, értékesítési feladatai

Az eltérő technológiák bemutatása

3.9.2.6.6 Gyepgazdálkodási ismeretek

Új gyepek telepítése, gypalkotók kiválasztása a természeti környezet és a használhatóság figyelembevételével

Talaj-előkészítés, tápanyagellátás, telepítés

Gyepek ápolása, termőképességük fokozása

Széna- és szenázskészítés technológiája

A betakarítás és a gyephasznosítás szervezési, értékesítési feladatai

Gyepművelő eszközökkel és gépekkel végzett munkafeladatok

3.9.2.6.7 Növénytermesztési szakmai számítások

A növénytermesztéshez szükséges input anyagok szükséglet-számításai (tápanyag, szaporítóanyag, növényvédő szer, üzemanyag stb.) A munkaerő, munkaidő szükséglet számítások

Gép- és eszköz szükséglet számításai

Terület- és érfogatmérések, köbözés

Átlagszámítások

Szántóföldi növények vetőmagszükséglete

Jövedelmezőségi számítások

3.9.2.6.8 Egyéb, a tájkeretben termelt növények jellemzése, bemutatása Az intézmény tájkeretében, a tangazdaság, a szerződött gazdaságokban termelt egyéb szántóföldi növény bemutatása, termesztéstechnológiája. .

3.9.3 Növényvédelmi ismeretek tantárgy

93/93 óra

3.9.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

Felkészíti a tanulókat a növényvédelmi munkákra, a növényvédő szerek használatával kapcsolatos feladatokra, a külön szakmai vizsgára. A tanulók ismerjék meg a növényvédő szerek felhasználásának előírásait, a növényvédőszer-mérgezések formáit, tüneteit, valamint a teendőket mérgezés esetén. Ismerjék meg a gombaölő, a rovarölő, a gyomirtó és egyéb szerek szercsoportjait, használatuknak élelmezés-egészségügyi vonatkozásait, ismerjék fel a kártevőket, gyomokat, használják azok hivatalos megnevezését. Készüljenek fel a biológiai növényvédő szerek, a környezetkímélő növényvédő szerek és készítmények használatára. A jogszabályokban előírt növényvédő szerekkel végzendő munkához külön vizsga letétele szükséges! A 43/2010. (IV. 23.) FVM-rendelet szerinti növényvédelmi alaptanfolyam tematikáját, az oktatókat, a vizsga letételét egyeztetni kell a területileg illetékes hatósággal

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

A növényvédelmi tevékenységről szóló 43/2010. (IV. 23.) FVM-rendelet szerint

3.9.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

3.9.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-----------------------|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|
|-----------------------|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Érti, értelmezi az alapfogalmakat, betartja és betartatja a munka- és egészségügyi várakozási időt. | Növényvédelem jelentősége, alapfogalmak, a munka- és élelmezés-egészségügyi várakozási idő | Teljesen önállóan | Törekszik a biztonságosabb növényvédelmi módok kiválasztására. Elkötelezettséget mutat a környezetet károsító technológiák, munkatevékenységek csökkentésére. Szigorúan betartja a munka- és élelmezés-egészségügyi előírásokat. | Táblázatba szerkeszti a leggyakrabban használt szerek munka- és egészségügyi várakozási idő táblázatát. |
| Felismeri a növények betegségeit, felméri a kártételeket. | Károsítók, kórokozók, állati kártevők, a gyomnövények fogalma | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| A jogszabályok szerint előkészíti a növényvédőszeraktárt. | Állati kártevők elleni, gombaölő szerek ismerete, a tárolás szabályai | Teljesen önállóan | | Internetes kereséssel összeállítja a tárolás szabályait. |
| Védekezik a gyomnövények kártétele ellen. | Gyomnövények biológiai és alaktani tulajdonságai | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Előkészíti a csávázás és a talajfertőtlenítés végrehajtását. | A csávázás és a talajfertőtlenítés célja, az eszközök és anyagok ismerete | Teljesen önállóan | | |

3.9.3.6 A tantárgy témakörei

3.9.3.6.1 A növényvédelemmel kapcsolatos alapfogalmak

A növényvédelem fogalma, jelentősége, feladata
Károsítók, kórokozók, állati kártevők, a gyomnövények fogalma
Munka- és élelmezés-egészségügyi várakozási idő fogalma
A növényvédő szerek felhasználási előírásai
A felhasználás és tárolás, a növényvédő szerekkel kapcsolatos szabályok
Növényvédő szerek csoportosítása

3.9.3.6.2 Kórokozók, állati kártevők

A növényi vírusok jellemzése, vírusos betegségek, védekezés
A növényi baktériumok jellemzése, betegségek, védekezés
A kórokozó gombák jellemzése, védekezés
Hengeresférgek, fonálférgek, csigák, kártevő rákok és a védekezés
Kártevő rovarok, növénytetvek, bogarak, lepkék, kétszárnyúak, hártáyszárnyúak, védekezés
A pókszabásúak (atkák) kártétele, védekezés
A gerinces állati kártevők kártétele

3.9.3.6.3 Gyomnövények

A gyomnövények biológiai és alaktani tulajdonságai

Védekezés a gyomnövények ellen

3.9.3.6.4 Csávázó- és talajfertőtlenítő szerek

A csávázás célja, megvalósítása, csávázószer
Talajfertőtlenítés, talajfertőtlenítő szerek
Gázosítószer, egyéb anyagok

3.9.3.6.5 Gombaölő szerek

Kéntartalmú, réztartalmú, szerves hatóanyagú egyéb készítmények
Tartósító, konzerváló szerek

3.9.3.6.6 Állati kártevők elleni szerek

Rovarölő szerek, rágcsálóirtó szerek, csigaölő szerek, vadriasztó szerek
Terményhalmok, raktárak fertőtlenítése, engedélyezett szerek

3.9.3.6.7 Növényvédelmi előrejelzések

Az előrejelzés fogalma, célja, jelentősége, szerepe a megelőzésben
Kórokozók, kártevők előrejelzése

3.9.3.6.8 További növényvédelemhez kapcsolódó speciális témák a növényvédelmi alaptanfolyam tematikája szerint

A növényvédelmi tevékenységről szóló 43/2010. (IV. 23.) FVM-rendeletben a növényvédelmi alaptanfolyamra előírt, a képzés időpontjában érvényes, a miniszter által elfogadott, a Magyar Növényvédő Mérnöki és Növényorvosi Kamara 80 órás képzés szerinti tematika alapján történő felkészítés

A növényvédelem jogi vonatkozása

A növényvédelem közegészségügyi vonatkozásai, munkavédelem követelményei, eszközei

A növényvédő szerek alkalmazásának kockázatai és veszélyei, ezek felismerése és szabályozása

Növényvédő szer kijuttatásának technikája, kockázat elemzése

A növényvédelem környezetvédelmi vonatkozásai

Kockázatértékelésen alapuló növényvédelmi technológiák

3.10 Állattenyésztés, állattartás, megnevezésű tanulási terület a Növénytermesztő szakmairány számára

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

479/464 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az állattartás, állattenyésztés terület széles körű szakmai ismereteket biztosít a tanulók részére, hogy megismerkedjenek az állattartás, állattenyésztés fontosabb munkafolyamataival és újszerű szakmai tudásra tegyenek szert. Az állattenyésztés egyik kiemelt célja az állati termékek előállítása.

3.10.1 Állattartási alapismeretek tantárgy

134/134 óra

3.10.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy feladata, hogy a tanulók megértsék az állatok egészségvédelmének fontosságát, ismerjék a betegségek keletkezésének okait, a beteg állat életjelenségeit. Ehhez ismerni kell a betegségek külső és belső okainak keletkezését, a gyógyszerek alkalmazásának módjait, a fertőtlenítés fontosságát. Fontos, hogy a tanulók megismerjék a legfontosabb hazai és európai uniós állatvédelmi szabályozást.

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

—

3.10.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret tantárgy: az egészség tudatos megőrzése, a természeti, technikai és épített környezet felelős és fenntartható alakítása, a természettudományos kutatások és azok eredményei

Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.10.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Gazdasági állat számára megfelelő férőhelyet alakít ki. | Ismeri az állat igényét hőmérséklet, páratartalom, fény, szellőztetés szempontjából. | Teljesen önállóan | Elkötelezett a szabályszerű, helyes állattartás iránt, betartja az állatvédelmi előírásokat. | |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Kiválasztja, megjelöli a beteg állatot. | A gazdasági állatok viselkedése, a beteg állat életjelenségei, gyakori állatbetegségek jellemzői | Teljesen önállóan | |
| Adatokat gyűjt a tartástechnológiai leírásokból a különböző korú állatoknak javasolt istállóhőmérsékletéről. | Helyesen, pontosan olvassa le a hőmérsékleti adatokat. | Teljesen önállóan | Információgyűjtés a tartástechnológiáról |
| Előkészíti az állatot a szállításra. | Ismeri a gazdasági állatok szállítására vonatkozó előírásokat, szabályokat. | Teljesen önállóan | |
| Fertőtlenítő oldatot készít | Ismeri a fertőtlenítés szabályait, biológiai, kémiai fertőtlenítési eljárásokat | Teljesen önállóan | |
| Adott állatot megjelöl, nyilvántartásba vesz. | ENAR-krotália | Teljesen önállóan | |

3.10.1.6 A tantárgy témakörei

3.10.1.6.1 Az állat és környezete

A környezet fogalma, változása

A környezeti tényezők felosztása

Alkat és környezet, alkalmazkodás (hideghez, meleghez, technológiához)

Az állattartó telepek létesítésének szempontjai:

- Telep helyének kijelölése
- A teleplétesítés egyéb feltételei (vízellátás, villany, út, trágyakezelés, védőtávolságok)

Az istálló mikroklímája:

- Az istálló hőmérséklete
- Az istálló levegőjének páratartalma
- Az istállón belüli légáramlás
- Az istálló levegőjének szennyezettsége (szén-dioxid, ammónia, kén-hidrogén, szén-monoxid, porszennyezettség, élőcsíra-szennyezettség)
- Az istálló megvilágítása

- Az istálló szellőztetése
- Padozat, almozás
- Megvilágítás
- Zaj

3.10.1.6.2 Egészség, csökkent termelőképesség, betegség
 Az egészséges, a nem egészséges és a beteg állat fogalma
 Az állatbetegségek okozta károk nemzetgazdasági jelentősége
 A betegség keletkezésének okai:

Külső okok:

- Élettelen (kórokozók): mechanikai hatások, hőmérséklet, sugárzások, elektromosság, időjárási tényezők, a szervezet anyagellátásának zavarai (táplálóanyag, víz, oxigén);
- Élő (kórokozók): baktériumok, vírusok, prionok, gombák, paraziták

Belső okok: alkat, hajlam

A betegség lefolyása, kimenetele: túlheveny, félheveny, idült, gyógyulás, szövődmény, halál

Az egészséges állat életjelenségei

A beteg állat felismerése:

Beteg állat megjelenése (habitus) alapján: testtartás, mozgás, viselkedés, alkat, tápláltság, ápoltság

Klinikai alapértékek alapján: belső hőmérséklet (láz), pulzusszám, légzésszám, bendőmozgás

3.10.1.6.3 Betegség gyógykezelése és megelőzése
 Gyógyszerek alkalmazásának módjai, gyógyszerhasználat szabályai, előírásai
 Egyszerűbb kezelések, beavatkozások, elsősegélynyújtás
 A nem fertőző betegségek megelőzése
 A fertőző betegségek megelőzése:

- A fertőző betegség fogalma
- Immunitás fogalma, formái, vakcina, szérum
- Az állattartó telepek üzemeltetésének szabályai, higiénijája, személy-, állat- és járműforgalom
- Fertőtlenítés fogalma, formái, módja (mechanikai, fizikai, kémiai, biológiai), fertőtlenítőszeres és azok használata
- Rágcsálók és rovarok irtása

A bejelentési kötelezettség fogalma, módja

3.10.1.6.4 Állatok jóléte és állatvédelem
 A szabályozás célja, szellemisége
 Az állatvédelem törvényi szabályozása hazánkban és az Európai Unióban
 Általános állatvédelmi szabályok
 A mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályai
 Az állatszállítás állatvédelme
 Az állatokkal való szakszerű bánásmód
 Vágóállatok levágásának és leölésének állatvédelmi szabályai

3.10.1.6.5 Gazdasági állatok értékelése

Külső értékmérő tulajdonságok: fejlettség, arányosság, kondíció, kültakaró, színeződés, ivarjelleg. Belső értékmérő tulajdonságok: tej-, hús-, tojás-, gyapjú- és erőtermelő képesség, takarmányértékesítő képesség, növekedés és fejlődés, alkat (konstitúció), termékenység és szaporaság, egészség, ellenálló képesség, igényesség, alkalmazkodóképesség, honosulás, vérmérséklet, természet, rossz szokások, szellemi képességek, technológiai tűrőképesség

3.10.1.6.6 Örökléstan Öröklés és változékonyság

Az öröklés anyagi egységei

Genotípus, fenotípus

Minőségi és mennyiségi tulajdonságok jellemzői és öröklődésük

Az ivar öröklődése, az ivarhoz kötött öröklődés, heterózishatás

Az örökölhetőség (h^2 -érték fogalma)

3.10.1.6.7 Gazdasági állatok szaporítása, nemesítés folyamata

Ivarzás és párosítás

A pároztatás módjai

Törzskönyvezés

A tenyészcél meghatározása

Tenyészkiválasztás és tenyészértékbecslés

Tenyésztési eljárások: fajtatiszta tenyésztés, keresztezés, tenyészállat-előállító keresztezések, haszonállat-előállító keresztezések

Párosítás

3.10.2 Állattenyésztés tantárgy

175/165 óra

3.10.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az állati test működését fizikai, kémiai törvények szabályozzák. A cél, hogy a tanulók megismerjék az állati szervezet felépítését, működését. Ezen ismeretek birtokában jutnak a korszerű állattenyésztési, állat-egészségügyi tartási és tenyésztési módszerek birtokába, amelyeknek köszönhetően megismerik az állati szervezetben lezajló, végbemenő folyamatokat. A tanulók megismerik a különböző gazdasági állatfajok, a szarvasmarha-, a sertés-, a juh-, a ló-, a baromfi- (tyúk, pulyka, lúd, kacska) termék előállításának élettani, biológiai és állattenyésztési hátterét. Megismerik ezen gazdasági fajok jelentősebb fajtáit, általános tartási és tenyésztési feladatait.

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

—

3.10.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret tantárgy: energianyerés az élővilágban, táplálkozás

Természetismeret tantárgy: fény, hőmérséklet

Természetismeret tantárgy: a szervezet egysége – idegrendszer és viselkedés

Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.10.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ellenőrzi a takarmánykiosztó és etetőberendezések, itatóberendezések működését. | Egyedi, csoportos takarmányozás, kérődzők takarmányozása, sertés takarmányozása, ló takarmányozása, baromfi takarmányozása, etetők, itatók, vízszükséglet, önitatók | Instrukció alapján részben önállóan | Elkötelezett állatok helyes, tartása, takarmányozása iránt. Érdeklődik a gazdasági állatok élettana iránt, hatékonyan, pontosan | Információkat gyűjt az interneten a takarmánykiosztó, etető- és itatóberendezésekről, digitális eszközöket használ. |
| Ellenőrzi a világítóberendezéseket, és a világítási programot. | Természetes, mesterséges világítás, ivari szabályozása, D-vitamin, világítás hatása a tojótyúk tojástermelésére. | Instrukció alapján részben önállóan | segédkezik az állatok ellátásában, bírálatában. | Táblázatokat, grafikonokat készít, digitális eszközöket, programokat használ. |
| Ellenőrzi a fűtőberendezés működését és az istálló hőmérsékletét. | Állatok testhőmérséklete, az istálló optimális hőmérséklete nyitott, zárt istállóban | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés, hőmérsékleti adatok feldolgozása |
| Küllemi bírálatot végez. | Küllemi bírálat célja, a küllem és a termelőképesség közötti összefüggések, testméretek, testarányok változása az életkor előrehaladtával, típus, kültakaró, színeződés | Instrukció alapján részben önállóan | | |

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Neveli és hizlalja az állatokat. | Gazdasági állatok takarmányozása, kor, nem alapján, takarmányozás megadott receptúra alapján | Teljesen önállóan | | |
| Felkészíti az állatokat a pároztatási időszakra. | Ivar- és tenyészettség, ivarzás, termékenyítés, takarmányozás | Instrukció alapján részben önállóan | | Információk gyűjtése, táblázatok kezelése, pároztatásra vonatkozó digitális programok használata |
| Helyesen takarmányozza és ápolja a vemhes anyát. | E-vitamin-ellátottság, fehérje-, ásványianyagtartalom, takarmány minősége, apasztás | Instrukció alapján részben önállóan | | Takarmányadagok kiszámítása, számolási feladatok, takarmányozási programok használata |
| Felismeri a közeledő ellés jeleit, és előkészül az ellésre. | Szülőfájások, méh összehúzódása, hasizmok összehúzódásai, tolófájások, eszközök, műszerek előkészítése, fertőtlenítése | Teljesen önállóan | | |
| Ápolja az újszülöttet | Köldökszínor elszakadása, orr és a szájüreg nyílásainak tisztítása, anyával letisztítani az újszülöttet, köldökcsont fertőtlenítése | Teljesen önállóan | | |

3.10.2.6 A tantárgy témakörei

3.10.2.6.1 A testtájak csontos alapjai

A csontok feladata, felépítése, szerkezete, csoportosítása, összeköttetései
Részletes csonttan: a fej, a törzs és a végtagok csontjai emlős gazdasági állatokon A baromfi csontos váza, különös tekintettel az eltérésekre

3.10.2.6.2 Az emlősök és a madarak testtájai

Az állati test fő részei, a fej, a nyak, a törzs és a végtagok tájékai emlős gazdasági állatokon

A baromfi testtájai, a fej, törzs és a végtagok, különös tekintettel az eltérésekre

3.10.2.6.3 A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom

Emésztőkészülék feladata, főbb részei, felosztása

Előbél felépítése és működése (szájüreg, szájszervek, garat, nyelőcső, együregű gyomor, többüregű gyomor, az egyszerű és az összetett gyomor fogalma)

Középbél vagy vékonybél felépítése és működése (epésbél, éhbél, csípőbél)

Utóbél vagy vastagbél felépítése és működése (vakbél, remese és végbél)

Előbélhez és középbélhez kapcsolódó járulékos mirigyek (nyálmirigyek, máj és hasnyálmirigy)

Emlős gazdasági állatok (ló, szarvasmarha, juh, kecske, sertés, nyúl) emésztőkészülékének állatfajonkénti jellegzetességei

A baromfi emésztőkészülékének felépítése – különös tekintettel a különbözőségekre

Az emésztés célja, formái, az állatok osztályozása táplálkozásuk alapján

A takarmány- és az ivóvíz-felvétel módja, rágás, nyelés, hányás, kérődzés

Kémiai és a biológiai emésztés

Bélsűrítés Az emlős gazdasági állatok és a baromfi emésztési sajátosságai, és azok takarmányozási jelentősége Felszívódás

Anyagforgalom (fehérjék, NPN-anyagok, szénhidrátok, zsírok)

Energiaforgalom és hőszabályozás

3.10.2.6.4 A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, szaporodás

Ivarszervek feladata Belső

és külső ivarszervek

A hím ivarszervek feladata, felépítése és élettani működése (here, mellékhere, ondóvezető és ondósinór, járulékos nemi mirigyek, húgycső, hímvessző, makk, herezacskó és tasak)

Az ondó és összetevői, jellegzetességei

A női ivarszervek feladata, felépítése és élettani működése (petefészek, petevezető, méh, hüvelytornác, hüvely, péra, csikló)

A nemi működés hormonális szabályozása

Az emlős gazdasági állatok nemi készülékének sajátosságai, és annak szaporodásbiológiai jelentősége

A baromfi hím és női nemi készüléke, a tojástermelés élettana, a tojás összetétele, részei A szaporodás: az ivarzás, a pároztatási módok, a termékenyülés, a vemhesség, az ellés élettana

Az újszülött és az anya ápolása

A csirkeembrió fejlődése

A tejmirigy elhelyezkedése, részei, elnevezése, szerkezete, felfüggesztése

A tejtermelés élettana (a tej elválasztása, a tej leadása, a tej visszatartása, a tej összetétele, a kolosztrum)

3.10.2.6.5 Szarvasmarha tartása és tenyésztése

A szarvasmarhatartás jelentősége

A szarvasmarha elnevezései

A szarvasmarha külső testalakulása

A szarvasmarha belső értékmérő tulajdonságai

Szarvasmarhafajták

A szarvasmarha nemesítése

A szarvasmarha szaporítása

A szarvasmarha felnevelése A te-
jelőtehen-tartás technológiája
A húsmarhatartás technológiája
A szarvasmarha-hizlalás technológiája
A szarvasmarhánál előforduló gyakoribb betegségek

3.10.2.6.6 Sertés tartása és tenyésztése

A sertéstartás jelentősége
A sertés elnevezései
A sertés belső értékmérő tulajdonságai
Sertésfajták, hibridek
A sertés nemesítése (tenyésztése)
A sertés szaporítása
A sertés felnevelése, a malacok elválasztásának módszerei, utónevelés, tenyészszüldők ne-
velése
A sertés takarmányozása
A sertés hizlalása
A sertés elhelyezése, a sertések környezettel szembeni igényei, épületek és berendezéseik,
a sertéstartás környezetvédelmi előírásai
A sertéseknél előforduló gyakoribb betegségek, azok megelőzési, gyógyítási lehetőségei

3.10.2.6.7 Juh és kecske tartása és tenyésztése

A juhtartás jelentősége
A juh külső testalakulása
A juhok belső értékmérő tulajdonságai
A juh nemesítése
A juh szaporítása
A juh felnevelése

3.10.2.6.8 Ló tartása és tenyésztése

A lótartás jelentősége
A ló elnevezései kor, ivar és hasznosítás szerint
A ló külső testalakulása:
Lófajták: melegvérű háttas, melegvérű hámos, hidegvérű hámos fajták; sodrott ló.
A ló nemesítése (tenyésztése)
A ló szaporítása
A ló felnevelése
A lovak takarmányozása
A ló ápolása, elhelyezése és használata:
A lovaknál előforduló gyakoribb betegségek, azok megelőzési, gyógyítási lehetőségei

3.10.2.6.9 Baromfifélék tartása és tenyésztése

A baromfitartás jelentősége
A baromfifélék elnevezései
A tyúk külső testalakulása
A baromfi belső értékmérő tulajdonságai
Tyúkfajták és hibridek
A tyúk szaporítása
A tojástermelés technológiája, elhelyezés, takarmányozás, istállóklíma, állománysűrűség,
rotáció, ivararány
A lúd belső értékmérő tulajdonságai

A kacsza belső értékmérő tulajdonságai
Kacsafajták, hibridek

3.10.3 Takarmányozástan tantárgy

108/103 óra

3.10.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék meg az okszerű helyes takarmányozást, a takarmányok összetételét, a takarmányok csoportosítását. Legyenek képesek takarmányadagok összeállítására különböző fajú, korú és hasznosítású állatoknál.

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

—

3.10.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika tantárgy: százalékszámítás, grafikus ábrázolás, koordináta-rendszer

Természetismeret, Fizika tantárgy: energia, munka, teljesítmény, határfok

Természetismeret tantárgy: táplálkozás, emésztés, kiválasztás

Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.10.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Takarmányt készít elő megadott receptúra alapján. | Takarmányok előkészítése, darálás, őrlés, pörkölés, főzés stb. | Teljesen önállóan | A takarmányok előkészítését, kiosztását szabályszerűen, pontosan végzi, a számításokat pontosan, alaposan végzi. | |
| Elvégzi az adott egyed napi takarmányozását, működteti a takarmánykiosztó berendezéseket. | Zöldtakarmányok, gyökér- és gumós takarmányok, erjesztett (silózott) takarmányok, gabonamagvak, hüvelyes magvak, olajos magvak, ipari abrakkeverékek | Teljesen önállóan | | Prezentációt készít valamely egyed egy meghatározott takarmányozási időszakáról. |

| | | | |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|
| Elvégzi a takarmányok érzékszervi vizsgálatát. | Érzékszervi minősítés szín, szag, fizikai állapot | Teljesen önállóan | |
| Kiszámítja a takarmányok energiaértékét. | Összes emészthető táplálóanyag (TDN) mennyisége, emészthető energia (DE), metabolizálható energia (ME), nettó energia (NE) | Teljesen önállóan | |

3.10.3.6 A tantárgy témakörei

3.10.3.6.1 Takarmányozás alapjai

A takarmányozás célja, feladatai, az okszerű takarmányozás szerepe az állattenyésztés jó-
vedelmezőségének javításában A takarmány mint környezeti tényező

A takarmányok kémiai összetétele, takarmányvizsgálatok, mintavétel, víz- és
szárazanyagtartalom meghatározása, egyszerűbb laboratóriumi vizsgálatok

N-mentes anyagok: zsírok, zsírszerű anyagok, N-mentes kivonható anyagok, nyersrost

N-tartalmú anyagok: fehérjék, amidok, a szintetikus fehérjepótlók etetésének szabályai

Szerves hatóanyagok: zsírban, vízben oldódó vitaminok, egyéb biológiai hatóanyagok A
takarmányok szerves anyagai: makro- és mikroelemek

A takarmányok emészthetősége, a takarmányok emészthetőségét befolyásoló tényezők

3.10.3.6.2 Takarmányismeret

A takarmányok csoportosítása Zöldtakarmány-
ok:

- Gyep: növényzete, hasznosítása, legeltetési módok, eljárások
- Szántóföldi zöldtakarmányok: fűfélék, pillangósvirágúak, őszi és tavaszi zöldtakarmány-keverék, leveles és egyéb zöldtakarmányok

Gyökér és gumós takarmányok (répafélék, burgonya)

Erjesztett takarmányok (szilázsok, szenázsok)

Szénák és szénalisztek (réti széna, pillangós és fűféle szántóföldi szénák)

Magvak és termések (gabona-, hüvelyes és olajos magvak)

Szántóföldi melléktermékek (gabona- és hüvelyes szalmák, kukoricaszár)

Élelmiszeripari melléktermékek (tej- és tejfeldolgozási, húsipari, hal- és baromfifeldolgozási, malomipari, növényolajipari, cukoripari stb.)

Takarmánykiegészítők (fehérje- és zsírkiegészítők, vitaminok, gyógyszerek, takarmányízesítők, antioxidánsok, hozamfokozók, színező anyagok, egyéb anyagok)

Ipari abrakkeverékek (premix, supplement, koncentrátum, tép)

Különböző takarmányok felismerése: takarmánynövények felismerése különböző fejlettségi stádiumban, minősítés, magismeret

Tartósított takarmányok (szénák, szilázsok, szenázsok) felismerése és minősítése

Mezőgazdasági és ipari melléktermékek felismerése és minősítése

Tápok és koncentrátumok fajtáinak megismerése

3.10.3.6.3 Takarmányok tartósítása, tárolása

A takarmányok tartósítása erjesztéssel: az erjedés lefolyása, a takarmányok erjeszthetőségét befolyásoló tényezők, a silózás gyakorlati végrehajtása, silótípusok, a silózás veszteségei

A takarmánynövények tartósítása szárítással természetes és mesterséges szénakészítési eljárások

Szemes takarmányok szárítása, tárolása

Gyökér és gumós takarmányok tárolása

3.10.3.6.4 Takarmányozás végrehajtása

A takarmányok előkészítésének módjai és eszközei:

– Tömegetakarmányok előkészítésének módjai és eszközei (mosás, szeletelés, pépesítés, főzés, párolás, páckésztés, szálastakarmányok őrlése)

– Abraktakarmányok előkészítése (darálás, keverés)

A takarmányozás végrehajtása különböző fajú, korú és hasznosítású állatoknál (etetés, itatás)

Szemes takarmányok feldolgozása, keveréktakarmányok gyártása:

– Különböző működési elvű mérlegek használata

– Keverőberendezések felépítése és működése

– Keveréktakarmányok készítése

– Keveréktakarmányt ellátó üzemmunkájának megismerése

3.10.3.6.5 Takarmányadag összeállítása

Életfenntartó táplálóanyag-szükséglet, az állati termelés (növekedés, tej-, gyapjú- és tojás-termelés, munkavégzés), táplálóanyag szükséglete

Takarmányozási táblázatok felépítése, használata

A takarmányadagok összeállításának szempontjai és menete

A takarmányadagok összeállításának alapelvei:

– A takarmányadag-összeállítás menetének elsajátítása (közelítés módszerével)

– Takarmányadag-optimalizálás számítógépes szoftver segítségével

3.10.4 Részletes állattenyésztés tantárgy

62/62 óra

3.10.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék meg a különböző gazdasági állatfajok tartásával, takarmányozásával, elhelyezésével, szaporításával, ápolásával, gondozásával, egészségvédelmével az állati termékek nyerésével (pl. fejés) kapcsolatos mindennapi feladatokat. Legyenek képesek az állattenyésztési munkák önálló végrehajtására, családi vagy magángazdálkodói keretek között a piaci igényeknek megfelelő állati termék előállítására.

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

—

3.10.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret tantárgy: a szervezet egysége, idegrendszer és viselkedés

Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.10.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Elvégzi az adott állat napi ápolási feladatait. | Szarvasmarha, sertés, juh, ló, baromfi ápolási feladatai | Teljesen önállóan | Elkötelezett az állattenyésztés iránt, betartja az állategészségügyi előírásokat, pontos, precíz munkát végez. | |
| Használja az istálló berendezéseit, azokat helyesen működteti. | Szarvasmarha, sertés, juh, ló, baromfi tartása, elhelyezése, berendezések | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Felismeri az ivarzó állatot. | Szarvasmarha, sertés ivarzásának jelei | Instrukció alapján részben önállóan | | Információkat gyűjt internetes rendszeren keresztül, telepírányítási programot használ. |
| Takarmányadagokat állít össze. | Szarvasmarha, sertés juh, ló, baromfi takarmányozása | Instrukció alapján részben önállóan | | |

3.10.4.6 A tantárgy témakörei

3.10.4.6.1 Szarvasmarha tartása és tenyésztése 2

A szarvasmarhatartó gazdaság megismerése
A gazdaság elrendezése, épületei
Az istálló típusai és berendezésük (etető-, itató-, trágyaeltávolító berendezések)
A fejőház felépítése és berendezései, fejőgéptípusok
Tenyésztési és termelési paraméterek, azok dokumentálása
Szarvasmarhatartási és -tenyésztési munkákban való részvétel
A tenyésztési, tartási, takarmányozási, és hizlalási módok megismerése
Napirend szerinti munkák végzése
Időszakos ápolási munkák végzése

3.10.4.6.2 Sertés tartása és tenyésztése 2

A sertéstartási, -tenyésztési, -takarmányozási és hizlalási módszerek megismerése
A sertés tartási, tenyésztési, takarmányozási munkáikban való részvétel
Takarmányadag összeállítása különböző korcsoportok részére
Takarmányok előkészítése, kiosztása

A napirend szerinti és időszakos ápolási munkák végzése
Az istálló berendezéseinek működtetése, tisztítása
Mikroklíma ellenőrzése, szabályozása
Almozás, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés
Ivarzás jeleinek felismerése
A sertéssel való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása

3.10.4.6.3 Juh és kecske tartása és tenyésztése 2

A juhtartó gazdaság megismerése
A gazdaság elrendezése, épületei
A juh tenyésztési, tartási, takarmányozási, és hizlalási módszereinek megismerése
A juhtartás napi és időszakos ápolási munkáiban való részvétel
A juh termelési adatainak megismerése, dokumentálása
Juhok takarmányozása
Ellési előkészületek, segédkezés az ellésben
Ellés jeleinek felismerése
Kecskefajták megismerése
A kecske napi és időszakos ápolási munkáiban való részvétel
A juhokkal és a kecskékkal való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása

3.10.4.6.4 Ló tartása és tenyésztése 2

A ló tartási módok megismerése (korcsoport és hasznosítás szerint)
A ló tartási, tenyésztési, takarmányozási munkáiban való részvétel
A ló takarmányainak megismerése
A takarmányok előkészítése etetésre, takarmányok kiosztása
A ló napi ápolási feladatainak elvégzése
A ló időszakos ápolási feladatainak elvégzése, a feladatok végrehajtásában való részvétel (pl. patkolás)
Ivarzás jeleinek felismerése
A lóval való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása
Lovaglás és idomítás eszközeinek és munkáinak megtekintése

3.10.4.6.5 Baromfifélék tartása és tenyésztése 2 Árutojás-termelő gazdaság megismerése

A tartási, takarmányozási módszerek megismerése
A baromfitelep berendezései, üzemeltetésük
A napirend szerinti munkaműveletek elvégzése
A baromfitelep berendezései, üzemeltetésük
A napirend szerinti munkaműveletek elvégzése
Pulyka-, gyöngytyúkoltató és -hizlaló telep megismerése
Keltetőüzem megismerése

3.11 Géptan megnevezésű tanulási terület a Növénytermesztő szakmairány számára

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

175/165 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Géptan tanulási terület az Erőgépek és a Mezőgazdasági munkagépek tantárgyakat foglalja magában. Az alapozó évfolyamon, az alapozó ismeretek keretében már találkoztak a tanulók a mezőgazdasági üzemekben alkalmazott mezőgazdasági gépekkel, a termelés során alkalmazott műszaki és technikai berendezésekkel. Látták, hogy a mai gazdálkodásban a fizikai munka megkönnyítése, a költségek csökkentése, a nagyobb terméseredmények elérése érdekében nem nélkülözhető a műszaki fejlesztés, a gépesítés növelése, a precíziós gazdálkodás egyre több területen történő bevezetése, az egyre magasabb műszaki fejlettségi szinten álló gépek, műszaki eszközök használata. A mezőgazdaságban dolgozó minden szakembernek ismernie kell már az automatizált eszközök, a precíziós gazdálkodást biztosító elektronikai berendezések alkalmazását, az építészeti megoldásokat és a korszerű technológiai berendezéseket is. Olyan szemléletű szakemberek felkészítése a cél, akik az erő- és munkagépeket, az üzemekben használt gépészeti berendezéseket biztonságosan és gazdaságosan tudják használni, kezelni, irányítani. A képzés időszakában a tanulók felkészülnek a korszerű technikai eljárások alkalmazására, elsajátítják a mezőgazdasági erő- és munkagépek üzemeltetésre történő előkészítését, a beszabályozás alapelveit és az üzemeltetés szabályait. A technika gyors fejlődése megköveteli a széles körű szakmai felkészültséggel, jelentős műszaki ismeretekkel rendelkező személyi állományt.

3.11.1 Erőgépek tantárgy

72/67 óra

3.11.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az Erőgépek tantárgy tanításának célja, hogy olyan műszaki szemléletet alakítson ki, amely biztosítja a gyakorlatias és biztonságos munkavégzést, fejleszti a tanulók igényes, pontos és fegyelmezett szakmai tevékenység iránti igényét. Megismerteti a képzésben részt vevőket az erőgépek szerkezeti felépítésével, és felkészíti őket a gépek beállításához szükséges működés és a műszaki előírások megértésére, a közlekedésben való részvétel szabályainak alkalmazására. A tanulók részletesebben megismerik a szerkezeti egységek feladatát, működését, a kezelőszervek használatát, felkészülnek az erőgépek üzemeltetésére, a napi karbantartási feladatok rendszeres végrehajtására, valamint a szükséges ellenőrzések, beállítások elvégzésére. Rendszerezi a korábban megismert és a kapcsolódó tantárgyak ismeretanyagát, a tanult törvényszerűségek, összefüggések felhasználását. A tantárgy első óráin foglalkozni kell a gépészeti tanulmányokhoz a mai világban nélkülözhetetlen műszaki alapismeretekkel, a műszaki rajz, az anyagismeret legfontosabb kérdéseivel.

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

—

3.11.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT 7-8. évfolyam, Fizika: Mechanika, Hőtan, Elektromosság tan fejezetek

Általános alapozás: Géptan, Munka-, tűz- és környezetvédelem

Szakmai alapozás: műszaki ellátással kapcsolatos üzemi, intézményi tapasztalatok

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

3.11.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Műszaki, szerelési és építészeti rajzokat olvas, működési vázlatokat, jelképes ábrázolásokat értelmez. | Műszaki, területelhelyezési, építészeti, összeállítási rajzok, jelképes ábrázolások olvasása | Teljesen önállóan | | Internetes forrásból jelképes ábrázolásokat állít össze. |
| Megkülönbözteti a fémeket, nemfémes anyagokat alkalmazhatóság és egyéb jellemzők szerint. | Szerkezeti anyagok, fémek jellemzői, tulajdonságai, felosztása, nemfémes anyagok ismerete | Teljesen önállóan | Fogékony az információk befogadására és alkalmazására. Nyitott az új ismeretekre, új megoldásokra. | A fémek és a nemfémes anyagok tulajdonságait táblázatba foglalja. |
| Felismeri, szereli a gépelemeket, forgó mozgással és nyomaték-átvitellel kapcsolatos számításokat végez. | Gépelemek fogalma, feladata, szerkezeti egységek, felépítés, hajtásátvitel, szivattyúk, munkahengerek | Teljesen önállóan | Törekszik a biztonságos munkavégzésre. Az adott műveletek végrehajtáshoz igyekszik a legalkalmasabb szerszámok kiválasztására. | Táblázatot készít a hajtásátviteli számítások képleteiről: fordulatszám, nyomaték, áttétel; példákat old meg. |
| Felhívja a figyelmet a veszélyekre, ismerteti a villamos áram élettani hatásait, üzemelteti a villanymotorokat. | A villamos áram élettani hatása, villanymotorok, elektromos berendezések használata, kezelése | Instrukció alapján részben önállóan | Gondoskodik a környezet tisztántartásáról, rendjéről. Szabálykövető. Figyel másokra. | |
| Mezőgazdasági munkát végez elektromos munkagéppel, kezeli az elektromos kéziszerszámokat, szivattyúkat, egyéb elektromos berendezéseket. | Elektromos berendezések a mezőgazdasági üzemekben, elektromos meghajtású kéziszerszámok, mezőgazdasági/kertészeti eszközök, gépek | Teljesen önállóan | | Elektromos kertészeti gépekkel és kéziszerszámokkal kapcsolatos információk gyűjtése internetről |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------------------------------|
| Elvégzi az erőgép napi karbantartását, az indulás előtti ellenőrzést. | Mezőgazdasági erőgépek felépítése, kezelőszervei, napi karbantartása | Teljesen önállóan | | Kezelési utasítások keresése, alkalmazása |
| Ellenőrzi a traktor, és a munkagép elektromos rendszerét, indítja a motort. | Az erőgépek elektromos rendszere, motor indítása, világító-, jelző- és segéd-berendezések | Teljesen önállóan | | |
| Ellenőrzi az üzemanyag-, hűtő-, hidraulika- és kenőrendszert, valamint a biztonsági berendezéseket. | A belső égésű motorok (dízel-, Ottomotor) működése, kenés, üzemanyag-ellátó és hűtési rendszer ismerete | Teljesen önállóan | | Táblázatkezelő használata |
| Indulás előtt ellenőrzi a járászerkezetet, a gumibroncs állapotát, fékpróbát végez. | Traktorok járászerkezete, kormányzás, fékrendszerek, gumibroncs, fékpróba | Teljesen önállóan | | Traktor gumibroncsméreteit, adatait internetről gyűjti |
| Összekapcsolja az erőgépet az teljesítményleadó tengelyről hajtott munkagéppel. | Teljesítményátviteli rendszer működése, teljesítményleadó tengely kapcsolása | Instrukció alapján részben önállóan | | |

3.11.1.6 A tantárgy témakörei

3.11.1.6.1 Műhelyek felszerelése, mérőeszközök Bevezetés: műszaki, gépészeti tananyagok szerepe, feladata

A műhelyek berendezései, műhelyrend

Mérőeszközök (hossz, terület, súly, hőmérséklet stb.) és átszámítási feladatok

Kéziszerszámok használata és karbantartása

Védőfelszerelések

A műhelyekben előírt munka- és környezetvédelmi szabályok

3.11.1.6.2 A műszaki rajz alapfogalmai

Rajzeszközök, vonalvastagságok, szövegmező, méretarány

Különböző ábrázolási módok, a képsíkrendszer alkalmazása

Az ábrázolások alapvető szabályai, vetületek, méretmegadás, vonalvastagság, méretháló

Alkatrészrajz, összeállítási rajz, metszet, jelképes ábrázolások

Műszaki, építészeti és területi elhelyezési rajzok olvasása

Szerelési rajzok értelmezése, működési vázlatok

3.11.1.6.3 Anyagismeret

Az anyagok szerkezete, csoportosítása, az anyagcsoportok főbb tulajdonságai

Fémek: vas és ötvözetei, öntöttvas, acél jellemzői

Színesfémek: alumínium, réz, horgany, ólom, ón, nikkel, forrasanyagok

Nemfémek: fa, műanyagok, gumi, üveg, textilanyagok

Tömítő- és szigetelőanyagok (hő, hang, folyadék)

Tüzelő- és kenőanyagok tulajdonságai, gyakorlati alkalmazásuk

Villamos vezetők, félvezetők és szigetelők

A mezőgazdasági épületek építéséhez használható építőanyagok

A fák felhasználási elve

3.11.1.6.4 Gépelemek, szerkezeti egységek

A gépelemek fogalma, felosztása

Kötőgépelemek fogalma, kötésmódok, oldható és roncsolással oldható kötések

Tengelyek, csapágyak feladata, csoportosítás, szerkezeti kialakítás, karbantartás

Forgó mozgást közvetítő gépelemek, áttételszámítás, nyomatékátvitel

Tengelykapcsolók feladata, típusai, karbantartás

Mozgást átalakító hajtóművek feladata, jellemzői

Szivattyúk fajtái, kezelése (dugattyús, membrán, centrifugál, fogaskerék, csavarlapátos)

Hidraulikus munkahengerek, hidromotorok működési elvei

3.11.1.6.5 Villamosság a mezőgazdaságban

Villamossági alapfogalmak

Az elektromos áram jellemzői, elektromos hálózatok

A villamos áram élettani hatása, érintésvédelem

Generátorok, dinamók, villanymotorok

Villanymotorok jellemző tulajdonságai

Villanymotorok kezelése, karbantartása

Kapcsolók, biztosítékok

Elektromos meghajtású gépek és eszközök kezelése (fünyírók, szivattyúk, szerszámok stb.)

Automatizált berendezések kezelésének alapelvei

3.11.1.6.6 Az erőgépek felépítése és működése, a belső égésű motorok

Mezőgazdasági erőgépek fő szerkezeti egységeinek feladata, szerkezeti kialakítása

A traktorok kapcsoló- és kezelőszervei

Mezőgazdasági erőgépek napi és időszakos karbantartása

A traktorok karbantartása, beállítása, üzemeltetése során betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

Belső égésű motorok, a motorok csoportosítása, tüzelőanyagok

Négyütemű Otto-motor, négyütemű dízelmotor működési elve

Kétütemű Otto- és dízelmotorok működési elve, alkalmazási területei

Motorok vezérlése, fő szerkezeti egységei, feladata, szerkezeti kialakítása

A dízelmotor tüzelőanyag-ellátó rendszere, feladata, felépítése, szerkezete

Az Otto-motor tüzelőanyag-ellátó rendszere, feladata, felépítése, szerkezete

Motorok üzemanyagai, környezetvédelmi előírások

Motorok kenőrendszere, karbantartása, olajcsere, a kenőolaj feladata, kenőanyagok A

motorok hűtése, hűtési rendszerek, a hűtőrendszer karbantartása

3.11.1.6.7 Teljesítményátviteli rendszer

Tengelykapcsolók feladata, felépítése

Sebességváltók feladata, csoportosítása
Nyomatékváltó, kiegyenlítőmű, véglehajtás
Teljesítményleadó tengely feladata, kapcsolása

3.11.1.6.8 Járószervezet, kormányzás, fékezés
Traktorok járószervezetének szerkezeti felépítése, ellenőrzése, karbantartása
Kerekes járművek kormányzása, szerkezeti felépítése (mechanikus, hidraulikus)
Lánctalpas járószervezetű traktorok
A járó- és kormány szerkezet ellenőrzése, karbantartása
Gumiabroncsos kerék felépítése, a gumiabroncs anyaga, jellemzői, méretei, szerelése
A fékezőelemek (dobfék, tárcsafék, szalagfék) jellemzői, szerkezeti felépítése
A fékrendszer működtetése (mechanikus, hidraulikus, légfék)
A fékrendszer ellenőrzése

3.11.1.6.9 Mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései
A traktorok alváza, felépítménye
A traktorok vonó- és függesztőberendezései
A hidraulikus rendszer feladata
A hidraulikus erőátviteli berendezések kezelése, karbantartása, üzemeltetése
A járművek elektromos rendszerének részei, feladatai, felépítése
Az akkumulátor feladata, szerkezete, kezelése
A motorok indítása, indítóberendezések
Világító-, jelző- és segédberendezések, közlekedésbiztonsági előírások
Mezőgazdasági erőgépek üzemeltetése

3.11.1.6.10 A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken
Műholdas helymeghatározó rendszerek alkalmazása, pontossága
Járműnavigáció: sorvezető, kormányautomatika, robotpilóta, távfelügyelet, lézeres sorkövető
Fedélzeti számítógépes rendszerek
Gépüzemelési adatok gyűjtése
Szenzorok: helyspecifikus adatgyűjtés munkagépen, légi, műholdas helymeghatározó rendszer
Fedélzeti számítógép

3.11.2 Mezőgazdasági munkagépek tantárgy

103/98 óra

3.11.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A Mezőgazdasági munkagépek tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a mezőgazdasági termelésben alkalmazott gépek üzemeltetéséhez, kezeléséhez, beállításához és karbantartásához szükséges alapvető műszaki és technológiai ismereteket. A gépeket, berendezéseket a növények, állatok igényeinek megfelelően, az agrotechnikai követelmények megtartásával tudatosan alkalmazzák, szem előtt tartva a higiéniai, környezetvédelmi, munkavédelmi és gazdaságossági elvárásokat. Megismerik a természetközeli feladatát, felépítését, a speciális kertészeti eszközök kezelését, a természetközeli feladatokban szükséges környezeti tényezők szabályozásának lehetőségeit. A gépcsoportok üzemeltetése során elsajátítják a munkagépek erőgéppel

történő összekapcsolását, üzemeltetés előtti beállítását, napi karbantartását. További cél, hogy alakuljon ki a precíz, pontos munkavégzésre való igény.

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

—

3.11.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT Természetismeret, 5-6. évfolyam: 2. Anyag, energia, információ

Fizika, 7-8. évfolyam: 1. Mechanika, 2. Hőtan, 3. Elektromosság

Általános alapozás tananyag: Géptan, Munka-, tűz- és környezetvédelem

Szakmai alapozás: műszaki ellátással kapcsolatos üzemi, intézményi tapasztalatok

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

3.11.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Összekapcsolja a munkagépeket az erőgéppel, elvégzi a munkagép karbantartását, előkészíti téli tárolásra. | A munkagépek felépítése, kapcsolószerkezetek karbantartása, előkészítése téli tárolásra | Instrukció alapján részben önállóan | Elfogadja és alkalmazza a munkaterületre vonatkozó szabályokat, előírásokat. | Az erő- és munkagépek karbantartásával, tárolásával kapcsolatos információk gyűjtése |
| Üzembe helyezi az új munkagépet a gyári utasítások szerint, a művelőeszközöket beállítja megadott értékre. | A munkagépek csoportosítása, felépítése, munkára történő előkészítése, beállításai, karbantartása | Teljesen önállóan | Törekszik az alap- és segédanyagok gazdaságos felhasználására. | Az új munkagép üzembehelyezésével kapcsolatos gyári előírások internetes keresése |
| Elvégzi a talajművelési eljárásokat a technológiai sorrendben, figyelembe véve az időjárási körülményeket, növények fejlettségi állapotát. | A talajművelés gépeinek felépítése, beállítása, üzemeltetése, a gépek kezelése (ekék, tárcsák, boronák, simítók, hengerek, kultivátorok, talajlazítók, talajmarók, kombinált talajművelő gépek) | Instrukció alapján részben önállóan | Betartja és betartatja a tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat. Céltudatosságot mutat. | Információgyűjtés az időjárási körülmények várható változásairól |

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Összekapcsolja a munkagépeket az erőgéppel, beállítja, elvégzi az anyagok kijuttatását. | Szerves és műtrágya, folyékony tápanyagok kiszórásának gépei | Teljesen önállóan | | A szerves trágya tárolására vonatkozó környezetvédelmi előírások gyűjtése |
| Összekapcsolja a munkagépeket az erőgéppel, beállítja a munkavégző részeket, elvégzi az aktuális munkát, a karbantartást, előkészíti a gépet tárolásra. | Talaj-előkészítő, vető-, ültető-, palántázó-, növényápoló gépek, öntözőberendezések, szálastakarmánybetakarító gépek kezelése, tárolása, karbantartása | Instrukció alapján részben önállóan | | A munkagépek kezelési és karbantartási előírásainak gyűjtése internetes kereséssel |
| Előkészíti a szemes termés betakarítását, ellenőrzi a szemvesztéséget, irányítja a beszállítást, szárítást, tisztítást | Szemes termés betakarításának géprendszerei, a gabonabetakarítás szervezése, beszállítás, tisztító kezelése | Instrukció alapján részben önállóan | | Képszerkesztés: figyelmeztető táblák készítése |
| Megszervezi a mezőgazdasági termékek, az állatok szállítását a munkavédelmi, egészségügyi és az állatszállításra vonatkozó előírások szerint. | Szállítás, anyagmozgatás gépeinek biztonságtechnikai és munkavédelmi előírásai, folyamatos és szakaszos üzemű gépek | Instrukció alapján részben önállóan | | Az állatok szállítására vonatkozó engedélyek beszerzése, intézése internetes rendszeren keresztül |
| Kezeli a kertészeti kisgépeket és traktorokat, munkagépeket, gondoskodik a termesztőházak működtetéséről. | Kertészeti kisgépek, traktorok, munkagépek kezelése, beállítása, termesztőházak berendezései | Instrukció alapján részben önállóan | | Gyűjti a kertészeti kisgépek használatának, kezelésének munkavédelmi szabályait. |

3.11.2.6 A tantárgy témakörei

3.11.2.6.1 Munkagépek általános jellemzői

Mezőgazdasági munkagépek értelmezése, csoportosítása (funkcionális, ágazati)

Munkagépek általános felépítése, gépcsoport fogalma

Mezőgazdasági erőgépek és munkagépek összekapcsolása, kapcsolószerkezetek

Munkagépek típusai: függesztett, vontatott, félig függesztett, önjáró gépek

Munkagépek karbantartása, tárolása
Kezelési-karbantartási utasítások felépítése, használata
A precíziós gazdálkodás jelentősége, eszközök, műszerek használata

3.11.2.6.2 A talajművelés gépei

A talajművelő gépek csoportosítása
Ekék feladata, csoportosítása, ekék munkája, fő részei
Ekék beállítása, előkészítés üzemelésre, karbantartás feladatai
Tárcsás talajművelő gépek: csoportosítás, alkalmazás, tárcsatag felépítése, karbantartás
Kultivátorok feladatai, felépítése, szántóföldi, sorközművelő gépek alkalmazása
Boronák csoportosítása, felépítése, munkája, alkalmazása
Hengerek, simítók, talajlazítók munkája, csoportosítása, karbantartása
Talajmarók feladata, munkája, szerkezeti felépítése, karbantartása
Kombinált talajművelő gépek munkája, szerkezeti felépítése, alkalmazási területei Mag-
ágy-előkészítő gépek jellemzői

3.11.2.6.3 Tápanyag-visszapótlás gépei

Istállótrágyaszóró gépek csoportosítása, felépítése, szórószerkezetek, beállítása, karbantartása
Műtrágyaszóró gépek felépítése, adagoló- és szórószerkezetek beállítása, karbantartása
A permetezőgépek üzemeltetése során alkalmazott precíziós rendszerek (GPS-sorvezetés, automatikus kormányzás, automatikus mennyiség szabályzás, keretszakasz-vezérlés, változó dózisu permetezés)
Folyékony műtrágya kijuttatásának gépei

3.11.2.6.4 Vető-, ültető- és palántázógépek

Vetőgépek csoportosítása, alkalmazási területek, követelmények
Sorbavető gépek felépítése, vetőszerkezet-megoldások, működés, beállítás
Szemenként vető gépek felépítése, vetőszerkezetek működési elve, beállítás
Burgonyaültető gépek csoportosítása, felépítése, beállítás-ellenőrzés
Palántázógépek csoportosítása, felépítése és működése, beállítás
Precíziós eszközök alkalmazása a vetőgépeken
A beállítások, a sor- és tőtávolság ellenőrzése
Gépek karbantartása, tárolása

3.11.2.6.5 Növényvédelem és öntözés gépei

A növényvédelmi gépek csoportosítása, követelmények a munkavégzés során
Permetezőgép általános felépítése, működési elve, a folyadék útja
Szerkezeti elemek feladatai, cseppképzési módok
Háti és motoros permetezőgépek előkészítése, karbantartása
Kiszórt mennyiség ellenőrzése, beállítása, karbantartása, tárolás
Csávázási módok, csávázógép általános felépítése, működése, karbantartása
Permetlé-számítási feladatok (százalék, víz-vegyszer mennyiség, szükségletszámítás)
Munkavédelmi szabályok, környezetvédelmi előírások
Az öntözőberendezésekkel szemben támasztott követelmények
Öntözőberendezések szerkezeti egységei: szivattyúk, csövek, csőkötések, szerelvények
Esőztető öntözőberendezések jellemzői, alkalmazási területi, szórófejek típusai, működésük
Csepegtető öntözőberendezések kialakítása, beszabályozás
Öntözőberendezések karbantartása

3.11.2.6.6 Szalastakarmány-betakarítás gépei

A gépek csoportosítása, alkalmazási területei

Alternáló mozgású kaszaszerkezet, rotációs vágószerkezet felépítése, működése Szársértő szerkezetek feladata, kialakítás, alkalmazás

Függesztett, vontatott és önjáró kaszálógépek felépítése, üzemeltetése, karbantartása

Rendkezelő gépek csoportosítása, felépítése, előkészítése üzemeltetésre Rendfelszedő pótkocsi felépítése, működése, előkészítés, üzemeltetés, beállítás

Kis hasábbálát készítő gépek felépítése, működési elve, kötözési folyamat, beállítás

Nagy hasábbálát készítő gépek: változó présterű körbálázók, állandó présterű körbálázók

Szecs-kázógépek felépítése, előkészítése üzemeltetésre, beszabályozás, karbantartás Szalastakarmány-betakarító gépek összekapcsolása, karbantartás

3.11.2.6.7 Szemestermény-betakarító gépek

Arató-cséplő gép általános felépítése, a szerkezeti egységek feladatai (aratószerkezet, cséplőszerkezet, tisztító- és kiegészítő szerkezetek, szemvesztésgmérő berendezés)

Arató-cséplő gépek előkészítése üzemeltetésre, beállítások, napi karbantartás

Kukoricabetakarítási módok és gépei (csőtörő-fosztó gépek, arató-cséplő gép átszerelése)

Napraforgó-betakarító adapterek működési elve, arató-cséplő gép átszerelése

Hüvelyes növények betakarítása, alkalmazott technológiák, adapterek

Az arató-cséplő gépek üzemeltetése során alkalmazott precíziós eszközök: GPS-es sorvezetés, automatikus terhelésszabályozás, hozammérés és térképezés, menet közbeni ürítés, összehangolás

A betakarítás szervezése (terményátvétel, nedvességtartalom, munkabiztonság)

A szemes termények utókezelésének munkaműveletei és eszközei

3.11.2.6.8 Gumós növények betakarításának gépei

A burgonyaszár eltávolításának gépei (szárzúzó)

Burgonyakiszedő gépek előkészítése üzemeltetésre, felszedő és kocsira rakó gép, burgonyakombájn

Cukorrépa-betakarítási technológiák és gépek

Fejező-, kisedő-, tisztító- és szállítószerkezetek, működési elvük, beállításuk

3.11.2.6.9 Szállítás, anyagmozgatás gépei

Szállító és rakodógépek biztonságtechnikai és munkavédelmi előírásai

Az anyagmozgató gépek csoportosítása

Mezőgazdasági pótkocsik: általános rendeltetésű és speciális szállítójárművek

Folyamatos üzemű berendezések, szakaszos üzemű rakodógépek

Szállító- és rakodógépekkel kapcsolatos munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

3.11.2.6.10 Kertészet gépei

A kertészetekben alkalmazott erőgépek, kerti traktorok és munkagépek

A kertészetben leggyakrabban használatos kisgépek üzemeltetése, karbantartása, kisebb javítása (fünyírók, komposztálók, sövénynyírók, szivattyúk) Speciális talajművelő gépek: talajmarók, rotációs kapák, ásógép

Talajfertőtlenítő gépek, gőzölőberendezések

Tápkockás palántázógép

A gyümölcsstelepités, területrendezés gépei, tereptisztítás, támrendszerépítés gépei, síkfalmetszők, nyesedékhasznosítás gépei

Kézi metszőollók karbantartása, élezése, pneumatikus metszőollók felszerelése, üzemeltetése

Gyümölcsbetakarítás gépei, segédeszközei

Farázó gépek előkészítése, szállítási és munkahelyzet

Farázó gépek üzemeltetése, üzemzavar jellegű hibák elhárítása

A manipulálás műveletei és gépei: felrakógépek, tisztítógépek, selejtezőgépek, berendezések, a válogatás gépei és berendezései, osztályozógépek A csomagolás, gyümölcsszállítás gépei, eszközei

A gyümölcsök tárolása: tárolási módok, tárolótípusok

Termesztőberendezéseknél alkalmazott anyagok, szerkezetek korrózióvédelme, karbantartása

A termesztőberendezések fűtőberendezései és a szellőztetés

A termesztőberendezések öntözőberendezéseinek üzemeltetése, karbantartása, mikroöntözés

Árnyékoló-, világítóberendezések

A termesztőberendezések automatizálása

2020. szeptember 1-től
GAZDA

Az állattenyésztő szakmairány:

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 áruterelés és szolgáltatás. Táj- és környezetkímélő módon, szakszerű termelési, tenyésztési, tartástechnológiai, elsődleges feldolgozási, tárolási és értékesítési tevékenységet folytat. A családi gazdaságok szervezője és fő munkaejeje, működteti és irányítja a saját gazdaságát, vagy ellátja más üzemekben a mezőgazdasági tevékenységhez kapcsolódó gépek, eszközök, berendezések üzemeltetési feladatait, elméleti és gyakorlati felkészültségével segíti az új technológiák bevezetését.

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.

A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

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.

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

| Évfolyam | 1/9. | 2/10. | 3/11. | A képzés összes óraszámja | 1. évfolyam | 2. évfolyam | A képzés összes óraszámja |
|---------------------------------------|------------------------------------------|--------------------|------------|---------------------------|-------------|-------------|---------------------------|
| Évfolyam összes óraszámja | 576 | 792 | 730 | 2098 | 1188 | 910 | 2098 |
| Munkavállalói ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 18 + 18 ÓRA | 0 | 0 | 18 | 18 | 18 |
| | Álláskeresés | 10 | | | 5 | 5 | 5 |
| | Munkajogi alapismeretek | 10 | | | 5 | 5 | 5 |
| | Munkaviszony létesítése | 10 | | | 5 | 5 | 5 |
| | Munkanélküliség | 6 | | | 3 | 3 | 3 |
| Munkavállalói idegen nyelven | Munkavállalói idegen nyelv | 0 | 0 | 62 | 62 | 0 | 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 |
| Mezőgazdasági és környezeti ismeretek | Általános alapozás | 144 | 0 | 0 | 144 | 144 | 144 |
| | Bevezetés | 2 | | | 2 | 2 | 2 |
| | Éghajlat | 19 | | | 19 | 19 | 19 |
| | Talajtan | 21 | | | 21 | 21 | 21 |

| | | | | | | | | |
|--|----------------------------------|----|--|--|----|----|--|----|
| | Növénytan | 21 | | | 21 | 21 | | 21 |
| | Állattan | 21 | | | 21 | 21 | | 21 |
| | Géptan | 21 | | | 21 | 21 | | 21 |
| | Földmérés | 21 | | | 21 | 21 | | 21 |
| | Munka-, tűz- és környezetvédelem | 18 | | | 18 | 18 | | 18 |

| | | | | | | | | |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|-----------|------------|------------|-----------|------------|
| | Szakmai alapozás | 414 + 18 ÓRA | 0 | 0 | 414 | 414 | 0 | 414 |
| | Szakmai ágazati tevékenységek végzése | 150 | | | 132 | 132 | | 132 |
| | Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása | 75 | | | 75 | 75 | | 75 |
| | Szakosító tartalmú előadások hallgatása | 76 | | | 76 | 76 | | 76 |
| | Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, | 131 | | | 131 | 131 | | 131 |
| | Tanulási terület összórászama | 558 | 0 | 0 | 558 | 558 | 0 | 558 |
| A gr ár vá lla lk oz | Agrárvállalkozási ismeretek | 0 | 36 | 62 | 98 | 36 | 62 | 98 |
| | Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak | | 6 | | 6 | 6 | | 6 |
| | A mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| | A gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak | | 10 | | 10 | 10 | | 10 |
| | Vállalkozási ismeretek | | | 16 | 16 | | 16 | 16 |

| | | | | | | | | |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|
| | Mezőgazdasági vállalkozások, termékek marketingje, értékesítése, beszerzése, készletgazdálkodása | | | 16 | 16 | | 14 | 14 |
| | Termékértékesítési szerződés | | | 6 | 6 | | 6 | 6 |
| | Üzleti terv, fedezeti diagram, fedezeti pont | | | 6 | 6 | | 6 | 6 |
| | Fogyasztóvédelmi ismeretek | | | 8 | 8 | | 10 | 10 |
| | Európai uniós ismeretek, Közös Agrárpolitika | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| | Tanulási terület összórászáma | 0 | 36 | 62 | 98 | 36 | 62 | 98 |
| Nő öv én yt er m | Növénytermesztés | 0 | 108 | 62 | 170 | 72 | 98 | 170 |
| | A növény és környezete | | 16 | | 16 | 16 | | 16 |
| | A növénytermesztés alapjai | | 18 | | 18 | 18 | | 18 |
| | A talajművelés műveletei | | 22 | | 22 | 22 | | 22 |
| | Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat | | 16 | | 16 | 16 | | 16 |
| | Talajművelési rendszerek, talajhasználat | | 18 | | 18 | | 18 | 18 |
| | Tápanyagpótlás, trágyázás | | 14 | | 14 | | 14 | 14 |
| | A növények szaporítása és vetése | | 4 | 16 | 20 | | 20 | 20 |
| | Növényápolás és öntözés | | | 24 | 24 | | 24 | 24 |
| | Betakarítás és tartósítás, termények tárolása | | | 22 | 22 | | 22 | 22 |
| | Részletes növénytermesztés | 0 | 72 | 62 | 134 | 36 | 98 | 134 |
| | A gabonafélék termesztéstechnológiája | | 44 | | 44 | 36 | 8 | 44 |

| | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------|---------------|------------|-----------|-----------|------------|
| | A hüvelyes növények termesztéstechnológiája | | 20 | | 20 | | 20 | 20 |
| | A gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája | | 8 | 10 | 18 | | 18 | 18 |
| | Az ipari növények termesztéstechnológiája | | | 18 | 18 | | 18 | 18 |
| | A szálas- és tömegtakarmányok termesztéstechnológiája | | | 16 | 16 | | 16 | 16 |
| | Gyepgazdálkodási ismeretek | | | 18 | 18 | | 18 | 18 |
| | Tanulási terület összóraszám | 0 | 180 | 124 | 304 | 108 | 196 | 304 |
| Ke- rté- sz- et | Zöldségtermesztés | 0 | 108 | 52 | 160 | 72 | 88 | 160 |
| | Általános zöldségtermesztési ismeretek | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| | Termesztés termesztőberendezésben | | 30 | | 30 | 30 | | 30 |
| | Burgonyafélék termesztése | | 22 | | 22 | 22 | | 22 |
| | Káposztafélék termesztése | | 16 | | 16 | | 16 | 16 |
| | Kabakosok termesztése | | 10 | 8 | 18 | | 18 | 18 |
| | Gyökérzöldségfélék termesztése | | 10 | 8 | 18 | | 18 | 18 |
| | Hüvelyesek termesztése | | | 8 | 8 | | 8 | 8 |
| | Hagymafélék termesztése | | | 8 | 8 | | 8 | 8 |
| | Levélzöldségek és egyéb zöldségfélék termesztése | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| | Zöldségfélék áruelőkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| | | Szőlő- és gyümölcsstermesztés | 0 | 36 +36 | 52 | 88 | 36 | 52 |

| | | | | | | | | |
|------------------------------|--------------------------------------------------|----------|------------|--------------|------------|------------|------------|------------|
| | Általános gyümölcsstermesztési ismeretek | | 24 | | 12 | 12 | | 12 |
| | A gyümölcsstermő növények ápolási munkái | | 28 | | 14 | 14 | | 14 |
| | A gyümölcs betakarítása, tárolása, árulőkészítés | | 20 | | 10 | 10 | | 10 |
| | Az almatermésű gyümölcsök termesztése | | | 8 | 8 | | 8 | 8 |
| | A csonthéjas gyümölcsök termesztése | | | 4 | 4 | | 4 | 4 |
| | A bogyótermésű gyümölcsök termesztése | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| | Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése | | | 4 | 4 | | 4 | 4 |
| | Különleges gyümölcsök termesztése | | | 4 | 4 | | 4 | 4 |
| | Szőlőtermesztési ismeretek és technológiák | | | 12 | 12 | | 12 | 12 |
| | A szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| | Tanulási terület összórászáma | 0 | 144 | 104 | 248 | 108 | 140 | 248 |
| Állattartás, állattenyésztés | Állattartási ismeretek | 0 | 72 | 36+32 | 108 | 72 | 36 | 108 |
| | Állat és környezete | | 12 | | 12 | 12 | | 12 |
| | Egészség, csökkent termelőképesség, betegség | | 24 | | 24 | 24 | | 24 |
| | A betegség gyógykezelése és megelőzése | | 24 | | 24 | 24 | | 24 |
| | Az állatok jóléte és az | | 12 | | 12 | 12 | | 12 |

| | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------|--|--|----|----|--|----|----|
| állatvédelem | | | | | | | |
| A gazdasági állatok értékelése | | | 32 | 18 | | 18 | 18 |
| A gazdasági állatok szaporítása, a nemesítés folyamata | | | 32 | 18 | | 18 | 18 |

| | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|-----------|------------|-----------|------------|------------|
| Állattenyésztés | 0 | 72 +36 | 72 | 144 | 36 | 108 | 144 |
| A testtájak csontos alapjai | | 16 | | 16 | 16 | | 16 |
| Az emlősök és a madarak testtájai | | 14 | | 14 | 14 | | 14 |
| A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom | | 22 | | 22 | 6 | 16 | 22 |
| A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, a szaporítás | | 20 | | 20 | | 20 | 20 |
| A szarvasmarha tenyésztése és tartása | | | 16 | 16 | | 16 | 16 |
| Sertés tenyésztése és tartása | | | 14 | 14 | | 14 | 14 |
| A juh és a kecske tartása és tenyésztése | | | 14 | 14 | | 14 | 14 |
| A ló tartása és tenyésztése | | | 14 | 14 | | 14 | 14 |
| Baromfifélék tartása és tenyésztése | | | 14 | 14 | | 14 | 14 |
| Takarmányozástan | 0 | 72 | 62 | 134 | 72 | 62 | 134 |
| A takarmányozás alapjai | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| Takarmányismeret | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |

| | | | | | | | |
|-----------------------------------------|----------|-----------|---------------|------------|-----------|------------|------------|
| Takarmányok tartósítása, tárolása | | 16 | | 16 | 16 | | 16 |
| A takarmányozás végrehajtása | | 16 | 24 | 40 | 16 | 24 | 40 |
| Takarmányadag összeállítása | | | 38 | 38 | | 38 | 38 |
| Részletes állattenyésztés | 0 | 72 | 72 +36 | 144 | 36 | 108 | 144 |
| Szarvasmarha tartása és tenyésztése 2. | | 32 | | 32 | 32 | | 32 |
| Sertés tartása és tenyésztése 2. | | 32 | | 32 | 4 | 28 | 32 |
| Juh és kecske tartása és tenyésztése 2. | | 8 | 12 | 20 | | 20 | 20 |
| Ló tartása és tenyésztése 2. | | | 32 | 32 | | 32 | 32 |
| Baromfifélék tartása és tenyésztése 2. | | | 28 | 28 | | 28 | 28 |
| Tanulási terület összóraszám | 0 | 288 | 242 | 530 | 216 | 314 | 530 |

| | | | | | | | | |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-------------------|------------|-----------|-----------|------------|
| Gé pt an | Erőgépek | 0 | 72 | 32 +32 | 104 | 72 | 32 | 104 |
| | Műhelyek felszerelései, mérőeszközök | | 4 | | 4 | 4 | | 4 |
| | A műszaki rajz alapfogalmai | | 10 | | 10 | 10 | | 10 |
| | Anyagismeret | | 12 | | 12 | 12 | | 12 |
| | Gépelemek, szerkezeti egységek | | 16 | | 16 | 16 | | 16 |
| | Villamosság a mezőgazdaságban | | 12 | | 12 | 12 | | 12 |
| | A mezőgazdasági erőgépek felépítése és működése, a belső égésű motorok | | 18 | | 18 | 18 | | 18 |
| | Teljesítményátviteli rendszer | | | 8 | 8 | | 8 | 8 |
| | Járószervezet, kormányzás, fékezés | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |

| | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|
| Mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései | | | 8 | 8 | | 8 | 8 |
| A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken | | | 6 | 6 | | 6 | 6 |
| Mezőgazdasági munkagépek | 0 | 72 | 68 | 140 | 72 | 68 | 140 |
| Munkagépek általános jellemzői | | 6 | | 6 | 6 | | 6 |
| A talajművelés gépei | | 18 | | 18 | 18 | | 18 |
| A tápanyag-visszapótlás gépei | | 12 | | 12 | 12 | | 12 |
| Vető-, ültető- és palántázógépek | | 12 | | 12 | 12 | | 12 |
| A növényvédelem és az öntözés gépei | | 12 | | 12 | 12 | | 12 |
| Szálastakarmány-betakarító gépek | | 12 | 8 | 20 | 12 | 8 | 20 |
| Szemestermény-betakarító gépek | | | 16 | 16 | | 16 | 16 |
| Gumós növények betakarításának gépei | | | 8 | 8 | | 8 | 8 |
| A szállítás, anyagmozgatás gépei | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| Állattartás gépei és épületei | | | 26 | 26 | | 26 | 26 |
| Tanulási terület összórászama | 0 | 144 | 100 | 244 | 144 | 100 | 244 |

| | | | | | | | | |
|-------------------------|-------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|
| Kiegészítő tevékenysége | Kiegészítő tevékenység | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | 36 | 36 |
| | Higiéniai alapfogalmak | | | 4 | 4 | | 4 | 4 |
| | A falusi vendéglátás és a turizmus alapfogalmai | | | 6 | 6 | | 6 | 6 |
| | Élelmiszertartósítási módok | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| | Hagyományos termékfeldolgozás | | | 16 | 16 | | 16 | 16 |

| | | | | | | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|---|-----|----|----|-----|----|----|
| | Járművezetői ismeretek | | 72 | | | | | |
| | Tanulási terület összórászáma | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | 36 | 36 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat: | | 0 | 140 | | | 140 | | |

GAZDA A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 18/18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18/18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.1.1.5 *A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák*

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Megfogalmazza saját karriercéljait. | Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait. | Teljesen önállóan | Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében | |

| | | | | |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Szakképzési munkaviszonyt létesít. | Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit. | Instrukció alapján részben önállóan | igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére. | |
| Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit. | Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat. | Teljesen önállóan | | Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez. |

3.1.1.6 A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés

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

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

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

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

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

62/62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62/62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

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

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

3.2.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

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

3.2.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét. | Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket. | Teljesen önállóan | Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni. | Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani. |
| A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz. | Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit. | Teljesen önállóan | | Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CVsablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot. |
| A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít. | Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven. | Teljesen önállóan | | Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat. |
| Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével. | Ismeri az álláskeresés folyamatát. | Teljesen önállóan | | Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása. |

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során. | Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik. | Teljesen önállóan | | A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni. |
| Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad. | Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek. | Teljesen önállóan | | |

3.2.1.6 A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

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

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában hasz-

nált gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

3.2.1.6.4 Állásinterjú

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

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

3.3 Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

558/558 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület betekintést nyújt a tanulók számára a mezőgazdaság szakterületeinek alapjaiba. Ismerteti a szakmák elméleti alapvetéseit, és bemutat néhány, a szakterületek tevékenységeit folytató üzemet, illetve céget. Mindemellett lehetőséget ad a mezőgazdasági terület egyegy neves intézményének, intézetének, valamint szaktekintélyének megismerésére.

3.3.1 Általános alapozás tantárgy

144/144 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az általános alapozás megnevezésű tantárgy ismerteti a mezőgazdasági szakmák elméleti alapjait. Felkészíti a tanulót az ágazati alapozó vizsgára és a szakirányválasztásra.

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

—

3.3.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak biológia

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

3.3.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|
| Felismeri, megnevezi és leírja a meteorológiai mérőeszközöket. | Magyarország éghajlata, agrometeorológiája, az éghajlatot befolyásoló tényezők | Instrukció alapján részben önállóan | Kooperatív és szabálykövető | |
| Felismeri, megnevezi és leírja a talaj típusát, tulajdonságait. | Talaj képződése, összetétele, tulajdonságai, típusai, javítása, védelme | Instrukció alapján részben önállóan | | |

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| Felismeri, megnevezi és leírja a növényi sejteket, szöveteket, szerveket, a növényi szaporodás- és szaporításmódokat. | Sejttan, szövettan, morfológia, rendszertan | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Tisztában van a gazdasági állatok eredetével, házasításával, rendszerezésével, felismeri és megnevezi magatartásformáikat. | Gazdasági állatok eredete, házasítása, rendszerezése, magatartásformái | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Felismeri, megnevezi és leírja az erőgépek főbb szerkezeti egységeit, tisztában van azok karbantartásának módjával. | Mezőgazdasági erő- és munkagépek csoportosítása, alkalmazási területei, szerkezeti egységei, karbantartása | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Használja a földmérésben alkalmazott hossz-, területmértékegységeket, méretarányt, területet számít. | A Föld és a térképek jellemzői, tartalmuk, földügyi alapismeretek | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Alkalmazza a munka-, tűz- és környezetvédelem szabályait. | Munka-, tűz- és környezetvédelmi alapismeretek | Instrukció alapján részben önállóan | | |

3.3.1.6 A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 Bevezetés

A mezőgazdasági termelés jelentősége, ágazatai

3.3.1.6.2 Éghajlat

Az élőlényeket befolyásoló éghajlati tényezők, általános meteorológiai fogalmak: idő, időjárás, éghajlat, légkör, légköri elemek, légkör összetétele, légnyomás, szél, csapadék, lég-hőmérséklet, talajhőmérséklet, páratartalom, napsütés

Magyarország éghajlata, agrometeorológiája, az éghajlatot befolyásoló tényezők

Meteorológiai mérőeszközök (nedvességmérő, hőmérő, a csapadékmérés eszközei, a talajhőmérséklet meghatározásának eszközei, a szél irányának, erősségének, sebességének mérésére alkalmazható eszközök)

3.3.1.6.3 *Talajtan*

A talaj fogalma, a talajképződés

A talajok összetétele, fizikai, kémiai, biológiai tulajdonságai (kötöttség, kémhatás, szerkezet, víz-, levegő-, hőgazdálkodás, tápanyag-gazdálkodás) A talajok fő típusai, talajjavítás, talajvédelem

3.3.1.6.4 *Növénytan*

A sejt fogalma, élő és élettelen részei; a növényi szövet fogalma, típusai

A növényi szerv fogalma, a gyökér, a szár, a levél, a virág és virágzat, a termés fogalma, feladata, fejlődési fázisai

Növények rendszerezése (a rendszertan fogalma, rendszertani egységek, a faj és a fajta fogalma)

A növények szaporodása, szaporítása: ivaros és ivartalan szaporításmódok

3.3.1.6.5 *Állattan*

Alapfogalmak (gazdasági állatok, háziállatok, állattartás, állatszaporítás, állattenyésztés) A gazdasági állatok eredete, a háziasítás

A gazdasági állatok rendszerezése: faj, fajta (a fajták felosztása, a fajtatisztaság, a telivér, a félvér, a fajta változatai, a fajtán belüli rendszertani egységek), a típus Az állatok magatartásformái

3.3.1.6.6 *Géptan*

Mezőgazdasági erő- és munkagépek csoportosítása, alkalmazási területe

Az erőgépek fő szerkezeti egységei, azok feladata

Karbantartás jelentősége, kezelési-karbantartási utasítás, a karbantartás anyagai, eszközei, szerszámjai

A precíziós gépesítés alapjai

3.3.1.6.7 *Földmérés*

A Föld alakja, jellemzői, méretei

A földmérésben használatos hossz- és terület-mértékegységek

A térképek fogalma, méretarányuk, fajtáik, tartalmuk

A digitális térkép, földmérési alaptérkép tartalma

Földügyi alapismeretek

Területszámítások

3.3.1.6.8 *Munka-, tűz- és környezetvédelem*

Munkavédelem fogalma, feladata, területei

A munkavállalók jogai és kötelességei

Baleset, munkabaleset, üzemi baleset fogalma, teendők baleset esetén

Védőeszközök feladata, csoportosítása

A munkavégzés tárgyi- és személyi feltételei

Munkavédelmi oktatás célja, módja, ideje

A villamosság biztonságtechnikája

A villamos készülékek használatának szabályai

A tűzvédelem feladatai

Éghető anyagok tűzosztályba sorolása, jelképei

Égéselméleti alapfogalmak, a tűzoltás lehetőségei és módjai, anyagai

Tűzoltó eszközök és készülékek

Környezet, környezetvédelem fogalma, célja, feladatai

3.3.2 Szakmai alapozás tantárgy

414/414 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy bemutat néhány, a szakterületek tevékenységeit folytató üzemet, illetve céget, valamint lehetőséget nyújt a mezőgazdasági terület néhány egy-egy intézményének, intézetének és szaktekintélyének megismerésére.

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

—

3.3.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.3.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Szakmai ágazati tevékenységeket végez. | Mezőgazdasági alapismeretek | Instrukció alapján részben önállóan | Céltudatos, normaalkalmazó, kooperatív, szabálykövető | Internetes információgyűjtés |
| Szakmai üzemet, intézményt, céget látogat. | Szakmai üzemek, intézmények, cégek ismerete | Irányítással | | Internetes információgyűjtés, fényképezés |
| Szakosító tartalmú előadást hallgat. | Mezőgazdasági alapismeretek | Irányítással | | Digitális jegyzet készítése, fényképezés |

3.3.2.6 A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 Szakmai ágazati tevékenységek végzése

Mezőgazdasági gépész tevékenységek végzése

Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovaszati tevékenységek végzése

Kertészeti-, illetve virágkötő vagy parképítő tevékenységek végzése

Erdészeti tevékenységek végzése

Földmérő tevékenységek végzése

3.3.2.6.2 Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása
Szakmai üzemek látogatása
Szakmai intézmények látogatása
Szakmai cégek látogatása

3.3.2.6.3 Szakosító tartalmú előadások hallgatása
Mezőgazdasági gépész előadások hallgatása
Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovászati előadások hallgatása
Kertészeti, illetve virágkötő vagy parképítő előadások hallgatása
Erdészeti előadások hallgatása
Földmérő előadások hallgatása

3.3.2.6.4 Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, képzőközpontokban.
Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben
Szakosító tartalmú gyakorlatok tangazdaságokban
Szakosító tartalmú gyakorlatok képzőközpontokban

3.4 Agrárvállalkozás megnevezésű tanulási terület az Állattenyésztő és a Növénytermesztő szakmairány számára

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 98/98 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az agrárvállalkozási ismeretek tantárgy keretében a tanulók megismerik a legfontosabb alapfogalmakat, a mezőgazdasági vállalkozás megkezdésének feltételeit, a sikeres vállalkozások működésének alapjait; valamint a vállalkozási formákat, a legfontosabb agrárvállalkozásokhoz tartozó marketingtevékenységeket, a mezőgazdasági termékek értékesítését; az üzleti terv jelentőségét, a legfontosabb fogyasztóvédelmi alapfogalmakat, jogokat; továbbá az Európai Unió kialakulásának folyamatát és a Közös Agrárpolitikát.

3.4.1 Agrárvállalkozási ismeretek tantárgy 98/98 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék a legfontosabb gazdasági alapfogalmakat, az alapvető gazdálkodási formákat, a jogi alapfogalmakat; a társas vállalkozási formák közötti különbségeket, valamint az egyéni vállalkozók adminisztratív feladatait, a különböző marketingtevékenységeket, a legfontosabb fogyasztóvédelmi alapfogalmakat, jogokat, az Európai Unió működését, a Közös Agrárpolitikát.

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

—

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, százalékszámítás

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

3.4.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Értékcsökkenést számol. | Amortizáció, bekerülési érték, hasznos élettartam, terv szerinti értékcsökkenés | Instrukció alapján részben önállóan | Elkötelezett a szabályszerű, helyes munkavégzés iránt Pontosan számol, precíz az adminisztrációs feladatok elvégzésében Fogékony az információk befogadására és alkalmazására | |
| Költséget (önköltséget) számol növénytermesztési és állattenyésztési vállalkozásnál. | Önköltség, hozam, termelési költség, ráfordítás | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Bizonylatot állít ki (számla, nyugta). | A számla kötelező elemei, opcionális, nem kötelező elemei | Instrukció alapján részben önállóan | | Bizonylatok kiállítása internetes rendszeren keresztül |
| Terméket értékesít, számlát, nyugtát állít ki, értékesítési betétlapot tölt ki. | A számla, nyugta kötelező elemei, opcionális, nem kötelező elemei | Instrukció alapján részben önállóan | | Számlák, nyugták kiállítása internetes rendszeren keresztül |
| Növénytermesztő üzemek, állattartó telepek napi adminisztratív feladatait látja el (gazdálkodási naplót, permetezési naplót, állatállomány-kivételi, bevételi dokumentációt vezet). | Gazdálkodási napló, permetezési napló, állatállomány nyilvántartása, mezőgazdasági termékek sajátosságai, a mezőgazdasági termékek értékesítése | Irányítással | | Adminisztratív feladatok elvégzése internetes rendszeren keresztül |

| | | | |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Terményt szállít, amelyhez szállítólevelet tölt ki. | A mezőgazdasági termékek sajátosságai, szállítási, vásárlási adminisztrációs feladatai | Instrukció alapján részben önállóan | |
| Átutalási megbízást állít ki. | Pénzügyi ismeretek, pénzügyintézetek tevékenységei | Instrukció alapján részben önállóan | Átutalási megbízás kiállítása internetes rendszeren keresztül |
| Támogatási kérelmet ad be. | Hazai és EU-s támogatási rendszerek | Irányítással | Támogatási kérelem kitöltése internetes rendszeren keresztül |

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak

Termelési tényezők, fogalma, részletezése, a termelési tényezők szükségessége

A szükséglet, az igény, kereslet és kínálat meghatározása

A piac fogalma, fajtái, elemei, piaci verseny

Pénzügyi alapfogalmak (infláció, defláció)

Pénz fogalma, a klasszikus pénz funkciói

Hitel fogalma, hitelformák

3.4.1.6.2 Mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak

Vállalkozás, a vállalkozás eszközei

Befektetett eszközök fogalma, csoportosítása

Forgóeszközök fogalma, csoportosítása

Amortizáció fogalma, fajtái, számítási módjai

Vállalkozó

Mezőgazdasági őstermelő

Mezőgazdasági kistermelő

Családi gazdaság

Társas vállalkozási formák

Gazdasági társaságok

Társasági szerződés, alapító okirat, alapszabályzat

Új típusú szövetkezetek, raktárszövetkezet, beszerzési szövetkezet, értékesítési alkuusz,

géphasznosító társulás

Egyéni vállalkozás

A vállalkozás megkezdésének jogi és adminisztratív teendői

A vállalkozás megszűnésének okai

3.4.1.6.3 A gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak

Természeti erőforrások, éghajlati viszonyok, domborzati viszonyok, talajtulajdonságok
Termelési eszközök, befektetett eszközök (immateriális javak), befektetett pénzügyi eszközök

Forgóeszközök: készletek, követelések, értékpapírok, pénzeszközök

Munkaerő, munkabér, munkaidő

A gazdálkodás eredménye

Ráfordítás, termelési költség, önköltség

Hozam, termelési érték, árbevétel

Jövedelem, jövedelmezőség

Bruttó jövedelem

Nettó jövedelem

Adók fogalma, jelentősége, funkciói, csoportosítása

Bizonylatok fogalma, csoportosítása

3.4.1.6.4 Vállalkozási ismeretek

Vállalkozás fogalma, jellemzői

Vállalkozások csoportosítása

A vállalkozási formák közötti választás szempontjai

A mezőgazdasági vállalkozások sajátosságai Egyéni vállalkozás:

- Egyéni vállalkozás fogalma
- Működésének szabályai
- Az alapítás folyamata, közreműködő szervezetek, szükséges dokumentumok
- Az egyéni vállalkozás szünetelése, megszüntetése
- A vállalkozó személye
- Az ügyfélkapu
- A vállalkozás működtetése során szükséges kalkulációk
- Ráfordítások, költségek, hozamok, bevételek meghatározása
- Jövedelem, jövedelmezőség, fedezet, hatékonyság meghatározása, elemzése Társas

vállalkozások (kkt., bt., kft., rt.):

- Társas vállalkozások fogalma
- Működésük szabályai
- Az alapítás folyamata, közreműködő szervezetek, szükséges dokumentumok
- Az társas vállalkozások megszüntetése
- Végelszámolás, csődeljárás, végelszámolás Szövetkezetek

jellemzői, működésének szabályai:

- Szövetkezetek fogalma, típusai
- Működésük szabályai
- Az alapítás folyamata, közreműködő szervezetek, szükséges dokumentumok –

Szövetkezetek megszüntetése Östermelő, kistermelő:

- Az östermelői tevékenység jellemzői, működésének szabályai
- A kistermelői élelmiszer-előállítás szabályai
- Mezőgazdasági vállalkozások kiegészítő jövedelemszerzési lehetőségei

3.4.1.6.5 Mezőgazdasági vállalkozások, termékek marketingje, értékesítése, beszerzése, készletgazdálkodása

Marketing fogalma

Marketingmix elemek, összefüggések

Marketinginformációk, a piackutatás formái
Gyakorlati feladat: kérdőív készítése
A mezőgazdasági termékek sajátosságai
A mezőgazdasági termékek piacának, vásárlási folyamatának jellemzői
A mezőgazdasági termékek fejlesztésének lehetőségei
A mezőgazdasági termékek árképzése, árváltozása
A mezőgazdasági termékek értékesítési módjai
A mezőgazdasági vállalkozás promóciós tevékenységének tartalma
Beszerzést/vásárlást befolyásoló tényezők
Beszerzés/vásárlás folyamata
Logisztika

3.4.1.6.6 Termékértékesítési szerződés

Termékértékesítési szerződés fogalma, jelentősége
Termékértékesítési szerződés alaki és tartalmi kellékei

3.4.1.6.7 Üzleti terv, fedezeti diagram, fedezeti pont

Az üzleti terv fogalma, jelentősége, részei
Költségek csoportosítása
Költségfüggvények
Fedezeti diagram

3.4.1.6.8 Fogyasztóvédelmi ismeretek

Alapfogalmak (fogyasztó, tudatos fogyasztó, vállalkozás, termék/szolgáltatás, eladási ár és egységár)
Az ár feltüntetésének szabályai
A gyermek- és fiatalok védelmét szolgáló előírások
Panaszkezelés, ügyfélszolgálat
Békéltető testület
Fogyasztói érdekek képviselőit ellátó egyesületek
Piacfelügyeleti alapfogalmak (biztonságos termék, CE megfelelőségi jelölés)
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései (méret, súly, használhatóság ellenőrzése; vásárlók könyve vezetése, üzlet nyitvatartásáról szóló tájékoztatás, ekereskedelemhez kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások)
Kellékszavatosság
Jótállás
Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok

3.4.1.6.9 Európai uniós ismeretek, Közös Agrárpolitika Az Európai

Unió kialakulása, intézményi és finanszírozási rendszere
A Közös Agrárpolitika (KAP) kialakulása, működése
Az Európai Unió agrárszabályozása
Az Európai Unió vidékfejlesztési politikája
EU-s pénzügyi alapok, pályázati rendszerek
Az EU-s és nemzeti támogatások rendszere

3.5 Növénytermesztés megnevezésű tanulási terület az Állattenyésztő szakmairány

számára

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

304/304 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület ismerteti a szántóföldi növénytermesztés munkafadatait, felkészíti a tanulókat a konkrét termelői tevékenységre, valamint az új kutatási, kísérleti eredmények gyűjtésére, megismerésére, alkalmazására, ami napjainkban egyre fontosabb része a szakmának. Az általános növénytermesztés tantárgy átfogó képet nyújt a szántóföldi termesztésről, a részletes növénytermesztés pedig az egyes növények eltérő vagy speciális feladataival ismerteti meg a tanulókat.

3.5.1 Növénytermesztés tantárgy

170/170 óra

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a leendő szakemberek az elméleti ismeretek elsajátítása, illetve a gyakorlati tapasztalatok megszerzése után önállóan el tudják végezni a talajművelés, a tápanyag-utánpótlás, a vetés, a növényápolás, -szaporítás, illetve a terménybetakarítás, tárolás feladatait. Megértsék a termelés összefüggéseit, szakszerű munkát végezzenek, a környezetvédelmi, gazdasági szempontok figyelembevételével. Mindennapi munkájuk során önállóan, tudatosan, szakszerűen legyenek képesek ellátni a növénytermesztés valamennyi feladatát.

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

—

3.5.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Biológia

A mezőgazdasági alapismeretek keretében megismert szántóföldi növénytermesztési alapok, talajtan, éghajlat

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

3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Meteorológiai adatokat mér (léghőmérséklet, talajhőmérséklet, talajnedvesség stb.), és rögzíti a mérés eredményeit. | A meteorológiai adatok mérése, mérőeszközök, meteorológiai fogalmak, az adatok rögzítése, tárolása számítógépen | Teljesen önállóan | Kész a közös munkára, tudásának másokkal való megosztására Fogékony az információk befogadására és alkalmazására | Időjárás-előrejelzés figyelése, értékelése interneten |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Talajmintát vesz, laboratóriumba küldi, egyszerű talajvizsgálatokat végez: pH-érték, talajhőmérséklet, Arany-féle kötöttségi szám, mechanikai összetétel. | Talajtípusok, talajmintavétel, a talaj fontosabb tulajdonságai, talajvizsgálatok, eredmények értékelése, talajhőmérséklet jelentősége, mérőeszközök | Instrukció alapján részben önállóan | Elkötelezett a növénytermesztés iránt Jól kezeli a konfliktusokat | Táblázatok készítése a talajvizsgálatok eredményeiről, eredményesen termesztendő növények keresése |
| Értékeli a talajművelő eszközök munkáját, méri a munkamélységet, a felszín egyenletességét. | Talajművelés fogalma, célja, munkaműveletei, eszközei, a gépek munkájának értékelése | Instrukció alapján részben önállóan | | Táblázatkészítés a mért adatokról |
| Elvégzi a talajművelési munkákat, beállítja a technológiai előírás szerinti munkamélységet. | A talajművelés alpműveletei, a különböző talajművelő gépek feladatai, beállítása, gépek kezelése | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés a növényápoláshoz használt talajművelő gépekről |
| Előveteménytől függően elvégzi a talajmunkákat, előkészíti a magágyat. | A talajművelési rendszerek jellemzői, a magágykészítés követelményei | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés a kombinált talajművelő gépekről |
| Gondoskodik a vetőmagvak tárolásáról, elvégzi a mintavételt, felismeri a szántóföldi kultúrnövények magjait, előkészíti vetésre. | Vetőmagvak értékmérő tulajdonságai, mintavétel, szántóföldi kultúrnövények ismerete, magvak tárolása, előkészítése vetéshez | Instrukció alapján részben önállóan | | Információs tábla készítése a vetőmagvak jellemzőiről, a tárolási helyekről |
| Előkészíti a magágyat, elvégzi a vetést, a szükség szerinti tápanyagutánpótlást. | Magágykészítés, a vetés módja, ideje, sor- és tőtávolsága, magmennyiség meghatározása | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Működteti a különböző öntözőberendezéseket, beállítja az öntözés időpontját, a víz mennyiségét. | Öntözés feladatai, öntözési lehetőségek, a növények vízigénye, öntözési módok | Irányítással | | Információ gyűjtése az öntözőberendezésekről |

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Kijuttatja a tápanyagokat a technológiai előírás szerinti meghatározott időpontokban. | Tápanyagutánpótlás lehetőségei szerves és műtrágyákkal, a kijuttatás módjai, lehetőségei, gépei | Instrukció alapján részben önállóan | Elektronikus kommunikáció a szükséges műtrágyák beszerzésére |
| Betakarítja a terményt, tárolóhelyre szállítja, előkészíti tárolásra vagy értékesítésre. | A növények érettségének megállapítása, betakarítása, előkészítés tárolásra | Instrukció alapján részben önállóan | Táblázatkezelés, a termények betakarításának folyamatossága érdekében |

3.5.1.6 A tantárgy témakörei

3.5.1.6.1 A növény és környezete

A növények külső és belső felépítése

A növény részei: gyökér, hajtás, szár, levél, virág, virágzat, a termés fogalma, feladata, típusai, módosulásai, vegetatív és generatív szervek

A növények táplálkozása: a víz- és tápanyagfelvétel, az anyagcsere

Növekedés és fejlődés, élettelen, élő környezeti tényezők

A virágos növények fejlődési fázisai: a mag nyugalmi állapota, csírázás, vegetatív fejlődés (gyökér, szár, levél), generatív fejlődés (virág, termés) A növények ivartalan szaporodása

Fenológiai megfigyelések önálló leírása, értékelése

A növények rendszerezésének alapjai, a jelentős törzsek, osztályok, családok Ökológia-rendszerek, a bioszféra anyagforgalma: az elemek körforgása

3.5.1.6.2 A növénytermesztés alapjai

A növénytermesztés célja: élelmiszer- és ipari anyagok termesztése, a fenntarthatóság biztosítása

Természeti erőforrások: termőtalaj, víz, Nap energiája (hőmérséklet, fény), levegő

Fő ágazatok: szántóföldi és kertészeti növénytermesztés

Fontosabb alapfogalmak: terület, művelési ágak, táblák, elővetemény, vetésforgó, vetésváltás, tarló, termőréteg

Növényismeret: fontosabb szántóföldi gabonanövények, takarmánynövények, gyakori gyomnövények felismerése (mag, szár, levél alapján)

Az állati kártevők, a mikroszervezetek kártételei, a kártevők előrejelzése

Területnagyság- és termésátlag-számítások, területmérés, -kijelölés

Magyarország éghajlata a mezőgazdasági termelés szempontjából

Védekezés az időjárás káros hatásai ellen

Az időjárás-előrejelzések jelentősége, felhasználása

A talaj szerkezete, mechanikai összetétele, a talajtulajdonságok vizsgálata: hézagterefogat, vízgazdálkodás, vízáteresztő képesség, vízkapacitás, hasznos víz, levegő- és hőgazdálkodás értelmezése, kémhatás, a pH-érték gyakorlati jelentősége

A talajhőmérséklet mérése

3.5.1.6.3 A talajművelés műveletei

A talajművelés fogalma és célja

A talajművelés alapműveletei, a talajra gyakorolt hatás
Az eke és munkája, a szántás jellemzői: ideje, mélysége, iránya, módja
Az ekék beállítása és használata, különböző szántásmódok
A szántás minőségi követelményei, a szántás ellenőrzése
Tárcsás talajművelő eszközök: a tárcsázás célja, a tárcsák típusai, alkalmazása
Fogasok, boronák, kultivátorok feladatai, az alkalmazás céljai, munkájuk, beállításuk
A mélylazítók feladata, típusai, beállítása
A boronák feladata, típusai, munkája
A hengerek, simítók feladata, munkája, típusai, használatuk célja
A talajmarók felhasználási területei, munkája, használata
A kombinált talajművelő gépek feladata, munkája, használata

3.5.1.6.4 Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat

A talajvédelem jelentősége, erózió és defláció elleni védekezés
A savanyú, szikes és homoktalajok javítása
A vízháztartás szabályozása, a káros víztöbblet, a káros vízhiány megszüntetése
A talaj helyszíni vizsgálata: előzetes tájékozódás, bejárás
Fizikai és kémiai talajvizsgálat lebonyolítása
Talajmintavétel szabályai: szelvényminta, átlagmintavétel, talajminták előkészítése laboratóriumi vizsgálatra, mintaküldés
Egyszerű talajvizsgálatok: pH-érték, szerkezetvizsgálat, mechanikai összetétel vizsgálata, talajkötöttség, mésztartalom, Arany-féle kötöttség vizsgálata, a kapott eredmények értékelése

3.5.1.6.5 Talajművelési rendszerek, talajhasználat

Talajművelési rendszerek: nyár végi, őszi, tavaszi, másodvetésű növények utáni talajművelés
Talajművelési rendszer kialakítását meghatározó tényezők
Klasszikus sorrend: tarlóhántás, alapművelés, elmunkálás, magágykészítés, vetés, elmunkálás
Vetésváltás, vetésforgó, elővetemények, monokultúras termesztés, területpihentetés
Magágy követelményei és magágykészítés technológiai
Különleges talajművelési eljárások célja: egészséges talaj – egészséges növény – egészséges ember, a környezettel együttműködő termesztéstechnológiák alkalmazása
Új irányzatok: precíziós agronómia, takarónövény-technológia, talajmegújító mezőgazdaság, tápanyag-gazdálkodás, ökológiai gazdálkodás, talajbolygatás minimalizálása, növényi változatosság, takart talajfelszín, takarónövények, élő gyökerek, állatok integrálása Talajmegújító mezőgazdaság (TMMG): a technológiai keretrendszer feladata, a termőtalajregeneráció, a biodiverzitás, a víz- és tápanyagciklusok javítása, az ökoszisztéma szolgáltatások, a szénmegkötés és a klímaváltozással szembeni ellenálló képesség növelése
Kultúr- és gyomnövények, kártevők és kórképek felismerése

3.5.1.6.6 Tápanyagpótlás, trágyázás

A talaj mint megújulni képes szilárd természeti erőforrás
A talaj termőképességének és biológiai aktivitásának fenntartása, a termelt növények tápanyagigényének biztosítása A tápanyagok megőrzése, növelése
Tápanyagok szerepe a növények fejlődésében
Feladat: fenntartani a biológiai aktivitását, élővilágát, megőrizni szerkezetét, pótolni a növénytermesztéssel kivont humuszt, a makro- és mikroelemeket

A trágyaanyagok csoportosítása, felhasználása

A szerves trágya típusai: tarló- és gyökérmaradványok, istállótrágya, hígtrágya, komposztok, fekál, zöldtrágya, lombtrágyák, egyéb szerves anyagok

Szerves trágyák jellemző tulajdonságai, a kijuttatás, bedolgozás módja, ideje

A műtrágyák csoportosítása, típusai, jellemzésük, felhasználásuk: foszfor-, káliumtartalmú, a többhatóanyagú műtrágyák, mikroelem-tartalmú műtrágyák szerepe

A műtrágyák tulajdonságai, típusai és használata, kijuttatása, bedolgozása

Folyékony műtrágyák kijuttatása

Baktériumtrágyák és felhasználásuk

A makroelemek szerepe a növény fejlődésében, hiányuk és többletük következményei A szerves- és a műtrágyakezelés szabályai, előírásai

3.5.1.6.7 A növények szaporítása és vetése

Vetőmag-mintavétel, vetőmagvizsgálat

A vetőmagvak értékmérő tulajdonságai

A vetőmagok tárolása, mintavétel különböző tárolási módok esetén

Magvizsgálati eljárások végzése

Kultúrnövények magjainak felismerése

A vetőmagtermesztés sajátosságai, előállítás, a vetőmag értékmérő tulajdonságai

A vetőmagmennyiséget befolyásoló tényezők, magmennyiség, tápanyag számítása A vetés ideje, módjai, a vetést meghatározó tényezők

A vetőmag előkészítése vetésre, vetés munkafolyamatai, vetőmagszámítási feladatok A vetőgépek munkája, beállítások, a vetés végrehajtása

3.5.1.6.8 Növényápolás és öntözés

A talajápolás jelentősége, módjai, talajápolási munkák elvégzése

A gabona, ipari növények, hüvelyesek, szalastakarmányok, gyepek jellemző károsítói

Növényvédelem, károsítók elleni védekezés módjai, a védekezés integrált rendszere

Vegyszeres és mechanikai növényvédelem

A növényvédő szerek csoportosítása, vegyszeres gyomszabályozás

Az öntözés szerepe, feltételei, öntözési módok, berendezések működése, telepítése

A növényvédő szerek használata, keverése, kijuttatása, biztonsági előírások

A növényápolás gépeinek, eszközeinek használata

3.5.1.6.9 Betakarítás és tartósítás, termények tárolása

A betakarítás feladata, különböző betakarítási módok

A betakarítás eszközei, berendezései

A termények tartósítása, előkészítése tárolásra

A termények tartósításának lehetőségei, feladatai

A termények tárolásának végrehajtása, kifejtése

3.5.2 Részletes növénytermesztés tantárgy

134/134 óra

3.5.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megszerezzék a szántóföldi növénytermesztésben leggyakrabban alkalmazott növényekkel kapcsolatos termesztési ismerteket és a tevékenység folytatásához szükséges gyakorlati felkészültséget. A képzés végére képesek legyenek a hazánkban jelentős számú és jelentős területen termelt kultúrákban a termesztési munkálatok szakszerű, a növények igényeinek megfelelő elvégzésére. Ismerjék a legfontosabb

hazai szántóföldi növények termesztésének technológiai előírásait, és ezek alapján képesek legyenek alkalmazni a legújabb kutatási és tapasztalati eredményeket is. Felkészüljenek a legfontosabb technológiák alkalmazására, a gépek kezelésére, karbantartására és a kisebb, elsősorban üzem közbeni hibák elhárítására. Elsajátítsák a hazánkban legnagyobb területen termelt szántóföldi növények termesztési technológiáit, a munkaműveletek önálló végrehajtását.

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

3.5.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT 5-6. évfolyam, természetismeret: A felépítés és a működés kapcsolata

NAT 7-8 évfolyam, biológia: Környezet és fenntarthatóság

A mezőgazdasági alapismeretek keretében megismert szántóföldi növénytermesztési alapok, talajtan, éghajlat

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

3.5.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Kezeli, beállítja a gépeket, részt vesz a termelési folyamat minden fázisában. | Gabonafélék termesztéstechnológiája, az egyes munkafeladatok ütemezése | Instrukció alapján részben önállóan | Együttműködési készség Törekvés a munkavégzéshez kapcsolódó szabályok betartására A minőségi munkavégzés igénye (saját magától és munkatársaitól) Kezdeményező-készség | Információszerzés online forrásokból |
| Részt vesz a betakarításban, ellenőrzi a gépek munkáját, a termények nedvességtartalmát, tisztaságát. | Gabonanövények betakarítása, a termények kezelése, szállítása, értékesítése | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés, feldolgozás |
| Felismeri a gabonanövényeket (mag, szár, levél), kártevőiket, betegségeiket. | Gabonanövények növénytani jellemzői, kártevői, betegségei, termesztése | Teljesen önállóan | | Digitális dokumentációk keresése |
| Kezeli, beállítja az erő- és munkagépeket, ellenőrzi, értékeli a betakarítás folyamatát. | Hüvelyes, gyökér- és gumós, ipari növények, szálas- és tömegtakarmányok termesztése | Instrukció alapján részben önállóan | | Táblázatkezelés |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Elvégzi a lucerna telepítési, gondozási, betakarítási munkálatait. | A lucerna termesztéstechnológiája | Instrukció alapján részben önállóan | |
| Felismeri a gyeper alkotó növényeket, meghatározza környezeti igényüket | A gyeper alkotó növények jellemzői, alkalmazásuk | Instrukció alapján részben önállóan | Információkeresés interneten |
| Kezeli a talajművelő gépeket, a vetőgépeket, a gyepegondozás gépeit, eszközeit. | A gyepek telepítése, a gyeperalkotók kiválasztása, ápolás, gondozás, széna- és szenázskészítés | Instrukció alapján részben önállóan | Képek keresése interneten |

3.5.2.6 *A tantárgy témakörei*

3.5.2.6.1 A gabonafélék termesztéstechnológiája

A szántóföldi növények termesztésével kapcsolatos általános feladatok

A szántóföldi növények termesztéstechnológiájának alapjai: növénytani jellemzés, termesztési igények (talaj, éghajlat, elővetemény, tápanyagigény), a termesztés célja, jelentősége, fejlődési szakaszok, jellemző fajták, betakarítás

A munkafeladatok ütemezése: tavaszi vetésű és az őszi vetésű növények talajelőkészítése

A gabonanövények termesztéséhez kapcsolódó speciális követelmények, a termesztéstechnológiák eltérései: őszi búza, tavaszi búza, őszi árpa, tavaszi árpa, zab, rozs, kukorica, tritikálé

A szántóföldi növények termesztéstechnológiai folyamataiban történő tevékenység Az eltérő technológiák bemutatása

3.5.2.6.2 A hüvelyes növények termesztéstechnológiája

A hüvelyes növények termesztésével kapcsolatos általános feladatok

A növények termesztéséhez kapcsolódó speciális követelmények: borsó, szója, bab, lencse, csillagfűrt

A hüvelyes növények speciális termesztési technológiája, a növények igényei, jellemzői, különösen az intézmény körzetében alkalmazott technológiák

3.5.2.6.3 A gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája

A burgonya talajelőkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

A cukorrépa talajelőkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

Az eltérő technológiák bemutatása

3.5.2.6.4 Az ipari növények termesztéstechnológiája

A napraforgó jellemzése, talajelőkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

Az őszi káposztarepce jellemzése, talajelőkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

A takarmányborsó, szója jellemzése, termesztési technológiája, fejlődési szakaszai, fajtái, talajelőkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása Az eltérő technológiák bemutatása

3.5.2.6.5 A szálas- és tömegtakarmányok termesztéstechnológiája

A szálas- és tömegtakarmányok termesztésével kapcsolatos általános feladatok

A hazánkban termesztett szálas- és tömegtakarmányok – lucerna, vörös here, szudánifű, sülőkukorica – termesztéstechnológiája Az eltérő technológiák bemutatása

3.5.2.6.6 Gyepgazdálkodási ismeretek

Új gyepek telepítése, a gyepalkotók kiválasztása a természeti környezet és a használhatóság figyelembevételével

A talajelőkészítés, tápanyagellátás, telepítés

A gyepek ápolása, termőképességük fokozása

A széna- és szenázskészítés technológiája

Gyepművelő eszközökkel és gépekkel végzett munkafeladatok

3.6 Kertészet megnevezésű tanulási terület az Állattenyésztő és a Növénytermesztő

szakmairány számára

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

248/248 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület ismerteti a tanulókkal a kertészeti termesztés fogalmát, ágazatait. Olyan átfogó ismerteket nyújt, amelyek elsajátításával a végzett szakemberek képesek lesznek a hazánkban legismertebb zöldségfélék, gyümölcsstermő növények és a szőlő gazdaságos, szakszerű termesztésére. Felkészíti a leendő gazdákat a kertészeti növények szaporítására és gondozására, a szakszerű zöldségtermelésre, szőlő, gyümölcsös telepítésére és a tápanyagutánpótlásra. A tanulók elsajátítják a zöldségek, a szőlő, a gyümölcsös ápolását, a termésbecslést, az öntözési technikákat, a szabadföldi zöldségtermesztést, a zöldségnövények hajtásával kapcsolatos teendőket, a zöldségnövény-, a szőlő- és a gyümölcsbetakarítást. Megtanulják, hogyan kell gyümölcsöt, szőlőt, zöldséget válogatni, osztályozni, csomagolni; hogyan végezzék el gazdaságukban, illetve munkahelyükön a munka-, tűz- és környezetvédelmi feladatokat, hogyan folytassanak környezetkímélő gazdálkodást, miként tervezzék, szervezzék meg a kertészeti munkák éves folyamatát. A kertészeti oktatás célja továbbá, hogy a képzésben részt vevők megtanulják önállóan összegyűjteni a kertészeti tevékenységekkel kapcsolatos információkat, a saját gazdaságukhoz, gazdálkodásukhoz felhasználható új termesztéstechnológiai kutatási eredményeket.

3.6.1 Zöldségtermesztés tantárgy

160/160 óra

3.6.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a zöldségtermesztési ismerteket, és kellő gyakorlatot szerezzenek ahhoz, hogy végzett gazdaként szakszerűen, a hazai termőhelyi adottságoknak megfelelően termesztessenek zöldségféléket. Ismerjék a termesztőberendezéseket, a zöldségféléket, a legfontosabb technológiai eljárásokat, a gépeket, azok kezelésének, javításának módját, a zöldségfélék betakarításának, az áru tárolásának vagy értékesítésére történő előkészítésének módjait.

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

3.6.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT 7-8. évfolyam, biológia, 4. Az élő szervezet:

NAT 7-8. évfolyam, kémia, 3. Rendszerek, 4. Természeti rendszerek

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

3.6.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Előkészíti a talajt, szaporítótálcát, ládát, tőzegetálcát, vet, tűzdel, végzi a palántanevelést, a palántázást, öntöz, gondozza a növényeket | A magvetés, a palántázás célja, folyamata, a különböző zöldségnövények szaporítása magvetéssel, palántázással | Instrukció alapján részben önállóan | | Táblázatok kezelése, a környezeti tényezők rögzítése, jelzőtáblák készítése |
| Gondozza a természetöberendezéseken a növényeket, érettséget vizsgál, megállapítja a szedési időt, betakarít, begyűjt, tisztít, csomagol, értékesít | A természet helyének meghatározása, a zöldségnövények jelentősége, szaporítása, gondozása, begyűjtése, előkészítése értékesítésre vagy feldolgozásra | Instrukció alapján részben önállóan | Betartja és betartatja az élelmiszerezésszabályozási és higiéniai előírásokat Elkötelezettséget mutat az eredményes zöldségtermesztés iránt Nyitott az új ismeretekre, új megoldásokra | Internetes kommunikáció a magok vásárlásához és a megtermelt áru értékesítéshez |
| Szabadföldön előkészíti a talajt, magágyat, magot, vet, tápanyagot pótol, palántáz, gondoz, ültet, ápolja a talajt, a növényt, szükség szerint öntöz, betakarít, tárol | Vetési területek kijelölése, a talaj előkészítése, magágykészítés, a tápanyag pótlása, vetés/palántázás szabadföldbe, természet, ápolás, gondozás, betakarítás | Teljesen önállóan | Igényli a pontos, precíz és felelős munkavégzést Önálló | Információgyűjtés az éghajlati tényezőkről, időjáráselőrejelzés értékelése |
| Mechanikai talajmunkát végez, talajfelszín ápol, öntöz, ritkít | Zöldségnövények ápolási munkái | Teljesen önállóan | | |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Felismeri és megnevezi a szabadföldi, a termesztő berendezésekben előállított termékeket, ismerteti étkezési és egészségügyi jelentőségét, felhasználását | Zöldségnövények ismerete, tápanyagtartalma és hatása az egészségre, a növények igényei, termesztési, tárolási értékesítési lehetőségek | Teljesen önállóan | Zöldségfélék nevezéktana, étkezési célú felhasználása, képszerkesztés, az elkészítési lehetőségek (receptek) gyűjtése |
| Megállapítja a különböző zöldségnövények érettségi fokát, betakarít, begyűjt, tisztít, elsődleges feldolgozásra előkészít | Zöldségnövények áruelőkészítése, betakarítás, elsődleges feldolgozás, élelmiszeregészségügyi és higiéniai előírások | Instrukció alapján részben önállóan | Prezentációkészít és a zöldségfélék ismertetésére |

3.6.1.6 A tantárgy témakörei

3.6.1.6.1 Általános zöldségtermesztési ismeretek

A zöldségnövények fogalma, jellemzői

Zöldségnövények jellemzése, étkezési jelentősége, csoportosítása

A termőhelyi adottságok fontossága, a termesztés helyének előkészítése

A szabadföldi termesztés és a termesztőberendezésekben végzett termelés jellemzői A vetésforgó értelmezése, célja

Kerti szerszámok, termesztőedények (cserepek, szaporítóládák, szaporítótálcák) A hajtás feladata

A zöldségnövények szaporítási módjai

A sor- és tőtáv, sor és sorköz fogalma

A magvetés célja, módjai, a vetés mélysége

A palánták típusai

Ápolási munkák: mechanikai talajmunkák, öntözés, tápanyag-utánpótlás

Betakarítás: érettség fogalma, betakarítási módok

3.6.1.6.2 Termesztés termesztőberendezésben

A termesztőberendezések (üvegházak, növényágyak, fóliák) feladata, fűtése, szellőztetése, vízellátása

Kiegészítő építmények: tárolók, kamrák

A szaporító- és termesztőedények, közegek előkészítése magvetéshez (fertőtlenítés, töltés)

Magvetés termesztőberendezésben (helyrevetés, palántanevelés)

Magvetés ládába (sorba, szórva), szemenként vetés (cserép, tápkocka, tőzegcserép stb.)

Palánták tűzdelése, palántanevelés ápolási munkái, palánták ültetése

Hajtatott zöldségnövények általános és speciális ápolási munkái

Hajtatott zöldségek szedése, piaci előkészítése

A termesztőberendezések automatizálása, világítás, árnyékolás, CO2 pótlása

3.6.1.6.3 Burgonyafélék termesztése

A burgonyafélék általános jellemzése
A paradicsom jelentősége, termesztése és betakarítása
Az étkezési paprika jelentősége, termesztése és betakarítása
A fűszerpaprika jelentősége, termesztése és betakarítása
A tojásgyümölcs jelentősége, termesztése és betakarítása
A korai burgonya jelentősége, termesztése és betakarítása

3.6.1.6.4 Káposztafélék termesztése

A káposztafélék általános jellemzése
A fejes káposzta jelentősége, termesztése és betakarítása
A vöröskáposzta jelentősége, termesztése és betakarítása
A kelkáposzta, a karalábé, a karfiol, a kínai kel jelentősége és termesztése
A bimbóskel jelentősége, termesztése és betakarítása
A brokkoli jelentősége, termesztése és betakarítása

3.6.1.6.5 Kabakosok termesztése

A kabakosok általános jellemzése
Az uborka jelentősége, termesztése és betakarítása
A görögdinnye és a sárgadinnye jelentősége, termesztése és betakarítása
A sütőtök termesztése és betakarítása
A cukkini, patisszon, spárgatök termesztése és betakarítása

3.6.1.6.6 Gyökérzöldségfélék termesztése A gyökérzöldségek általános jellemzése

A sárgarépa jelentősége, termesztése és betakarítása
A petrezselyem jelentősége, termesztése és betakarítása
A retekfélék jelentősége, termesztése, betakarítása
A zeller, pasztinák, cékla, torna termesztése és betakarítása

3.6.1.6.7 Hüvelyesek termesztése

A hüvelyesek általános jellemzése
A zöldborsó jelentősége, termesztése és betakarítása
A zöldbab, kifejtőbab, szárazbab, lencse termesztése és betakarítása

3.6.1.6.8 Hagymafélék termesztése

A hagymafélék általános jellemzése
A vöröshagyma jelentősége, termesztése és betakarítása
A fokhagyma jelentősége, termesztése és betakarítása
A póréhagyma, a metélőhagyma, a téli sarjadékhagyma termesztése

3.6.1.6.9 Levélzöldségek és egyéb zöldségfélék termesztése

A levélzöldségek általános jellemzés
A fejes saláta jelentősége, termesztése és betakarítása
A spenót, sóska jelentősége, termesztése és betakarítása
A kapor, mángold, cikória, madársaláta, rukola, tépősaláta, rebarbara jelentősége, termesztése
A csemegekukorica jelentősége, termesztése és betakarítása
A spárga jelentősége, termesztése és betakarítása
A gombatermesztés jelentősége, általános jellemzése

3.6.1.6.10 Zöldségfélék áruelőkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás
 Élelmiszer-egészségügyi és higiéniai előírások
 Tisztítás, mosás
 Csomagolás, mérlegelés
 A megjelölés előírásai
 Tárolás, tartósítás szabad téren, zárt rendszerben
 Tartósítás: hőkezelés, biológiai eljárás, vegyszeres tartósítás
 Zöldségfélék feldolgozása: szárítás, besűrítés, savanyítás, savanyúság-készítés

3.6.2 Szőlő- és gyümölcsstermesztés tantárgy

88/88 óra

3.6.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók részére átfogó gyümölcs- és szőlőtermesztési ismertek nyújtson, amelyek birtokában gazdaként a gyümölcs- és a szőlőültetvényeken vagy a házikertekben, kisebb kertészetekben is eredményes munkát tudnak végezni. A tantárgy tanulása során megismerik a gyümölcsstermesztés jelentőségét, helyzetét és a fejlesztés irányait, a legfontosabb gyümölcsfajtákat, a technológiai elvárásokat, részt vesznek a telepítés, a növényápolás és a betakarítás munkálataiban. További cél, hogy megerősítse a tanulóknak a munkaszervezés és a környezetvédelem fontosságát az eredményes gazdálkodásban, valamint felkészítse őket a gyümölcsök tárolásával és áruvá készítésével kapcsolatos feladatokra, megismerjék a szőlőtermesztés és a borászat alapjait.

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

—

3.6.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT 5-6. évfolyam, természetismeret, 4. A felépítés és a működés kapcsolata
 Mezőgazdasági alapismeretek

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

3.6.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Kitűzi a telepítési területen a sorok és a fák helyét, elülteti a csemetéket a kijelölt helyre. | Gyümölcsös telepítése, kimérés, talajelőkészítés, trágyázás, öntözés | Instrukció alapján részben önállóan | Konszenzuseresés jellemzi Érdeklődik a gyümölcsstermesztés iránt Készen áll az új | Információgyűjtés az adott területre javasolt, telepíthető fajtákról |

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Megmetszi a gyümölcsfákat, a kórképek alapján meghatározza a szükséges növényvédelmi eljárásokat. | A metszés célja, metszésmódok, az ültetvény gondozása, kár- és kórképek, tápanyagutánpótlás | Instrukció alapján részben önállóan | információk befogadására és alkalmazására Elfogadja, alkalmazza a munkaterületre vonatkozó szabályokat, előírásokat | Kár- és kórképek megkeresése, internetes előrejelzés a várható veszélyekről |
| Meghatározza a betakarítás idejét az érettségi fok ismeretében, betakarít, szed, válogat, osztályoz, csomagol, tárol. | Az érettség fokának ismerete, betakarítás, válogatás, osztályozás, csomagolás, tárolás | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Megmetszi a fákat, gondozza, ápolja a növényeket, felkészül a betakarításra. | Az almatermésű gyümölcsök termesztése, ápolás, gondozás, növényvédelem, betakarítás | Instrukció alapján részben önállóan | | Időjárás-előrejelzés a betakarítás időpontjának meghatározásához |
| Elvégzi az aktuális feladatokat, betakarítja a terményt, gondoskodik az értékesítésről. | A csonthéjasok termesztése, koronaformák, növényvédelem, a gyümölcsök betakarítása | Instrukció alapján részben önállóan | | Szövegszerkesztő használata dokumentumok elkészítéséhez (megállapodás, szerződés, vásárlás) |
| Bogyós termésű növényeket telepít, trágyáz, ültet, öntöz, védekezik a kártevők ellen, szedi, válogatja, csomagolja a gyümölcsöt. | Bogyós gyümölcsű növények telepítése, a termőfelület kialakítása, védekezés, szedés, válogatás, értékesítés feladatai | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Betakarítja, válogatja, előkészíti tárolásra, értékesítésre a gyümölcsöket. | Gyümölcstermő növények érettsége, betakarítási módok | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Előkészíti a talajt gyökeres vessző telepítéséhez, ültet, gondozza a fiatal növényeket (metsz, permetez, talajt művel). | Talajelőkészítés folyamatának, a telepítés, ültetés és gondozás módjának ismerete. | Instrukció alapján részben önállóan | | |

| | | | |
|------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|--|
| Szőlő betakarítása, előkészítés értékesítésre. | Szőlő érettségi állapota, betakarítás | Instrukció alapján részben önállóan | |
|------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|--|

3.6.2.6 A tantárgy témakörei

3.6.2.6.1 Általános gyümölcsstermesztési ismeretek

A gyümölcsstermő növények fogalma, csoportosítása

A gyümölcsstermő növények részei

A gyümölcsstermő növények környezeti igénye

A gyümölcsstermő növények szaporítási módjai

A sor- és tőtáv, sor és sorköz fogalma

A gyümölcsstermesztés gazdasági és táplálkozási jelentősége

A termőhelyi adottságok jelentősége, alanyok kiválasztása

Gyümölcsös telepítése: tervezés, talajelőkészítés, sorok, tőhelyek kitűzése, ültetés, különböző gyümölcsfélék (fák, cserjék, félcserjék és dudvásszárúak) telepítése

3.6.2.6.2 A gyümölcsstermő növények ápolási munkái

Gyümölcsfák ültetése: az ültetés időpontja, az ültetési anyag típusai, a növények előkészítése az ültetéshez, ültetés, ültetés utáni munkák

Ápolási munkák: a metszés alapfogalmai, a metszés ideje, metszsmódok, a metszés eszközei

A metszés célja és biológiai alapjai, a korona részei, koronaformák, sebek kezelése

A termőfelület kialakítása, fenntartása, koronanevelés

Metszsmódok (ritkító, ifjító, zöldmetszés), termőegyensúly fenntartása

Nyessedék eltávolítása

Gyümölcscrítítás, kézi és vegyszeres ritkítás

Talajművelés ültetvényeken és a kertekben, a trágyázás ideje, célja, módjai

Az öntözés célja és módjai, gyümölcsfák öntözése

Mechanikai talajápolás, a zöldmunkák fogalma, táंबरendezések

A növényvédelem jelentősége, kár- és kórképek felismerése, a védekezés lehetőségei

Permetezési naptár, permetezési napló készítése

3.6.2.6.3 A gyümölcs betakarítása, tárolása, árulőkészítés

Termésbecslés, az érettség fogalma, a szedés időpontjának megválasztása

Gyümölcsök szedési érettségének megállapítása, betakarítási terv készítése

A szedés technikája, módjai, szedőeszközök, felszerelések, gépek

Gyümölcsök válogatása, osztályozása, csomagolása

Gyümölcsök tárolása, átmeneti és hűtött tárolókban, értékesítése, feldolgozása

A tárolóhelyiségek előkészítése, kezelése

3.6.2.6.4 Az almatermésű gyümölcsök termesztése

Almatermésűek termesztése, feltételei, igényei, termőtájak, javasolt fajták, alanyok

Telepítési formák, alkalmazott faalakok és koronaformák kialakítása

A termőfelület fenntartása, ritkító metszés, ifjítás, termésritkítás

A legfontosabb betegségek, kártevők, az ellenük való védekezés

Szedés, válogatás, osztályozás, csomagolás, szállítás, tárolás, feldolgozás Az alma, a körte, a birs és a naspolya termesztése

3.6.2.6.5 A csonthéjas gyümölcsök termesztése

A csonthéjasok termesztése, igényei, termőtájak, javasolt fajták, alanyok
Telepítési formák, alkalmazott faalakok és koronaformák kialakítása
A termőfelület fenntartása, ritkító metszés, ifjítás, termésritkítás
A legfontosabb betegségek, kártevők, az ellenük való védekezés
Szedés, válogatás, osztályozás, csomagolás, szállítás, tárolás, feldolgozás Őszibarack, nektarin, kajszi, cseresznye, meggy, szilva termesztése

3.6.2.6.6 A bogyós termésű gyümölcsök termesztése

A bogyósok termesztésének feltételei, igényei, termőtájak, javasolt fajták, alanyok
A termőfelület kialakítása, fenntartása
A legfontosabb betegségek, kártevők, az ellenük való védekezés
Szedés, válogatás, osztályozás, csomagolás, szállítás, tárolás, feldolgozás
Málna, szamóca, ribiszke, a köszméte, fajhibridek, szeder, szedermálna termesztése

3.6.2.6.7 Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése

A héjasok termesztésének feltételei, igényei, termőtájak, javasolt fajták, alanyok
Telepítési formák, alkalmazott faalakok és koronaformák kialakítása
A termőfelület fenntartása, ritkító metszés, ifjítás, termésritkítás
A legfontosabb betegségek, kártevők, az ellenük való védekezés
Szedés, válogatás, osztályozás, csomagolás, szállítás, tárolás, feldolgozás
A dió, a mandula, a mogyoró, a gesztenye termesztése

3.6.2.6.8 Különleges gyümölcsök termesztése

Különleges gyümölcsök a tájörzetben: jellemzés, felhasználás, igényei, termőtájak
Telepítés, a termőfelület kialakítása, fenntartása, javasolt fajták, alanyok
A legfontosabb betegségek, kártevők, az ellenük való védekezés
A különleges gyümölcsfajok termesztése, szedése: fekete bodza, húsos som, áfonya, fekete berkenye, kivi, homoktövis, japán körte

3.6.2.6.9 Szőlőtermesztési ismeretek és technológiák

A szőlőnövény: részei, éghajlati és talajigénye
A szőlőfajták csoportosítása
A szőlő szaporítása, a szaporítás módjai
A szőlő telepítése: az ültetés ideje, módja, a szaporítóanyag
A szőlő művelése és metszésmódjai, támbereendezések
Ápolási munkák: metszés: a metszés alapfogalmai, a metszésmódok, a metszés ideje, a, metszés eszközei, a venyige eltávolítása
A szőlő mechanikai talajápolása, fenntartó trágyázása, zöldmunkák
A szőlő betakarítása: a csemege- és a borszőlő betakarítása

3.6.2.6.10 A szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek

A fehér- és vörösborszőlő feldolgozása
A must és a bor kezelése
Pincék, hordók, tárolóedények előkészítése
Borkezelési és érlelési eljárások

A bor áruvá készítésének feladatai

3.7 Állattartás, állattenyésztés megnevezésű tanulási terület az Állattenyésztő szakma-irány számára

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

530/530 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az állattartás, állattenyésztés terület széles körű szakmai ismereteket biztosít a tanulók részére, hogy megismerkedjenek az állattartás, állattenyésztés fontosabb munkafolyamataival, és korszerű szakmai tudásra tegyenek szert. Megismerjék a gazdasági állatok szaporításának módszereit, a gazdasági állatok elhelyezésének feltételeit, valamint a legfontosabb állategészségügyi és állathigiéniai alapfogalmakat.

3.7.1 Állattartási ismertek tantárgy

108/108 óra

3.7.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy a tanulók megértsék az állatok egészségvédelmének fontosságát, ismerjék a betegségek keletkezésének okait, a beteg állat életjelenségeit. Ehhez ismerniük kell a betegségek külső és belső okainak keletkezését, a gyógyszerek alkalmazásának módjait, a fertőtlenítés fontosságát, nem utolsósorban pedig a legfontosabb hazai és európai uniós állatvédelmi szabályozásokat. A tantárgy tanításának további célja, hogy tanulók tisztában legyenek a gazdasági állatok szaporításának módszereivel.

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

—

3.7.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret: az egészség tudatos megőrzése; a természeti, technikai és épített környezet felelős és fenntartható alakítása; a természettudományos kutatások és eredményeik
A mezőgazdasági alapismeretek keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.7.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Megfelelő férőhelyet alakít ki a gazdasági állatok számára. | Az állat igényei hőmérséklet, páratartalom, fény, szellőztetés szempontjából | Teljesen önállóan | Elkötelezett a szabályszerű, helyes állattartás iránt, betartja az állatvédelmi | |

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------|------------------------------------------|
| Kiválasztja, megjelöli a beteg állatot. | A gazdasági állatok viselkedése, a beteg állat életjelenségei, a gyakori állatbetegségek jellemzői | Teljesen önállóan | előírásokat | |
| Adatokat gyűjt a tartástechnológiai leírásokból a különböző korú állatoknak javasolt istállóhőmérsékletről. | A hőmérsékleti adatok helyes leolvasása | Teljesen önállóan | | Információgyűjtés a tartástechnológiáról |
| Előkészíti az állatot a szállításra, testtömeget mér. | Gazdasági állatok szállítására vonatkozó előírások, szabályok, fejlettség, testtömeg megállapítása, mérleg használata | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Fertőtlenítő oldatot készít. | A fertőtlenítés szabályai, biológiai, kémiai fertőtlenítési eljárások | Teljesen önállóan | | |
| Megjelöli, nyilvántartásba veszi az állatokat. | ENAR-krotália | Instrukció alapján részben önállóan | | |

3.7.1.6 A tantárgy témakörei

3.7.1.6.1 Állat és környezete

A környezet fogalma, változása

A környezeti tényezők felosztása

Alkat és környezet, alkalmazkodás (hideghez, meleghez, technológiához)

Az állattartó telepek létesítésének szempontjai Az istálló mikroklímája: –

Hőmérséklet

- Levegő páratartalma
- Légáramlás
- Levegő szennyezettsége (széndioxid-, ammónia-, kén-hidrogén-, szén-monoxid-, por-, élőcsíra-szennyezettség)
- Világítás

- Szellőzés
- Padozat, almozás
- Zaj

3.7.1.6.2 Egészség, csökkent termelőképesség, betegség Az egészséges, a nem egészséges és a beteg állat fogalma

Az állatbetegségek okozta károk nemzetgazdasági jelentősége

A betegség keletkezésének okai

A betegség lefolyása, kimenetele: túlheveny, félheveny, idült, gyógyulás, szövődmény, halál

Az egészséges állat életjelenségei

A beteg állat felismerése

A beteg állat megjelenése (habitus) alapján: testtartás, mozgás, viselkedés, alkat, tápláltság, ápoltság

3.7.1.6.3 A betegség gyógykezelése és megelőzése

A gyógyszerek alkalmazásának módjai, a gyógyszerhasználat szabályai, előírásai

Egyszerűbb kezelések, beavatkozások, elsősegélynyújtás

A nem fertőző betegségek megelőzése

A fertőző betegségek megelőzése

- A fertőző betegség fogalma

- Fertőtlenítőszeres és azok használata

3.7.1.6.4 Az állatok jóléte és az állatvédelem

A szabályozás célja, szellemisége

Az állatvédelem törvényi szabályozása hazánkban és az Európai Unióban

Az általános állatvédelmi szabályok

A mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályai

Az állatszállítás állatvédelme

Az állatokkal való szakszerű bánásmód

A vágóállatok levágásának és leölésének állatvédelmi szabályai

3.7.1.6.5 A gazdasági állatok értékelése

Külső értékmérő tulajdonságok: fejlettség, arányosság, kondíció, kültakaró, színeződés, ivarjelleg

Belső értékmérő tulajdonságok: tej-, hús-, tojás-, gyapjú- és erőtermelő képesség, takarmányértékesítő képesség, növekedés és fejlődés, alkat (konstitúció), termékenység és szaporaság, egészség, ellenálló képesség, igényesség, alkalmazkodó képesség, honosulás, vérmérséklet, természet, rossz szokások, szellemi képességek, technológiai tűrőképesség

3.7.1.6.6 A gazdasági állatok szaporítása, a nemesítés folyamata

Az ivarzás és a párosítás

A pároztatás módjai

A törzskönyvezés

A tenyészcél meghatározása

A tenyész kiválasztás és a tenyészértékbecslés

Tenyészési eljárások: fajtatiszta tenyésztés, keresztezés, tenyészállat-előállító keresztezések, haszonállat-előállító keresztezések

3.7.2 Állattenyésztés tantárgy

144/144 óra

3.7.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a különböző gazdasági állatfajok, a szarvasmarha-, a sertés-, a juh-, a ló-, a baromfitermék előállításának élettani, biológiai és állattenyésztési hátterét. Ismerjék ezen gazdasági fajok jelentősebb fajtáit, általános tartási és tenyésztési feladatait. A korszerű állattenyésztési, állat-egészségügyi tartási és tenyésztési módszerek birtokában megismerjék az állati szervezetben végbemenő folyamatokat.

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

—

3.7.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Természetismeret: energianyerés az élővilágban, táplálkozás

Természetismeret: fény, hőmérséklet

Természetismeret: a szervezet egysége, idegrendszer és viselkedés

A mezőgazdasági alapismeretek keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.7.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ellenőrzi a takarmánykiosztó és etetőberendezések, itatóberendezések működését. | Egyedi, csoportos takarmányozás, kérődzők takarmányozása, sertés takarmányozása, ló takarmányozása, baromfi takarmányozása, etetők, itatók, vízszükséglet, önitatók | Instrukció alapján részben önállóan | Elkötelezett az állatok helyes tartása, takarmányozása iránt Érdeklődik a gazdasági állatok élettana iránt, hatékonyan, pontosan segédkezik az állatok ellátásában. | Információk gyűjtése az interneten a takarmánykiosztó, etető- és itatóberendezésekről Digitális eszközök használata |
| Ellenőrzi a világítóberendezéseket és a világítási programot. | Természetes, mesterséges világítás, ivari szabályozás, D-vitamin, világítás hatása a tojótyúk | Instrukció alapján részben önállóan | | Táblázatok, grafikonok készítése, digitális eszközök használata |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | tojástermelésére | | |
| Ellenőrzi a fűtőberendezés működését és az istálló hőmérsékletét. | Állatok testhőmérséklete, az istálló optimális hőmérséklet nyitott, zárt istálló | Instrukció alapján részben önállóan | Információgyűjtés, hőmérsékleti adatok feldolgozása |
| Küllemi bírálatot végez. | Küllemi bírálat célja, a küllem és a termelőképesség közötti összefüggések, testméretek, testarányok változása az életkor előrehaladtával, típus, kültakaró, színeződés | Instrukció alapján részben önállóan | |
| Neveli és hizlalja az állatokat. | Gazdasági állatok takarmányozása, kor, nem alapján, megadott receptúra alapján | Teljesen önállóan | |
| Felkészíti az állatokat a pároztatási időszakra. | Ivar- és tenyészettség, ivarzás, termékenyítés, takarmányozás | Instrukció alapján részben önállóan | Információk gyűjtése, táblázatok kezelése Pároztatásra vonatkozó digitális programok használata |
| Helyesen takarmányozza és ápolja a vemhes anyát. | E-vitamin-ellátottság, fehérje-, ásványianyagtartalom, takarmány minősége, apasztás | Instrukció alapján részben önállóan | Takarmányadagok kiszámítása, számolási feladatok, takarmányozási programok használata |
| Felismeri a közeledő ellés jeleit, és előkészül az ellésre. | Szülőfájások, méhösszehúzódnás, hasizmok összehúzódnásai, tolófájások; eszközök, műszerek, előkészítése, fertőtlenítése | Instrukció alapján részben önállóan | |

| | | | |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|
| Ápolja az újszülöttet. | A köldökszinór elszakadása, az orr és a szájüreg tisztítása, az újszülött letisztítása az anyával, a köldökcsomk fertőtlenítése | Teljesen önállóan | |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|

3.7.2.6 *A tantárgy témakörei*

3.7.2.6.1 A testtájak csontos alapjai

A csontok feladata, felépítése, szerkezete, csoportosítása, összeköttetései
Részletes csonttan: a fej, a törzs és a végtagok csontjai emlős gazdasági állatokon
A baromfi csontos váza – különös tekintettel az eltérésekre

3.7.2.6.2 Az emlősök és a madarak testtájai

Az állati test fő részei, a fej, a nyak, a törzs és a végtagok tájékai emlős gazdasági állatokon
A baromfi testtájai, a fej, a törzs és a végtagok – különös tekintettel az eltérésekre

3.7.2.6.3 A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom

Az emésztőkészülék feladata, főbb részei, felosztása
Az előbél felépítése és működése
A közép- vagy vékonybél felépítése és működése
Az utóbél vagy vastagbél felépítése és működése
Az emlős gazdasági állatok (ló, szarvasmarha, juh, kecske, sertés, nyúl) emésztőkészülékének állatfajonkénti jellegzetességei
A baromfi emésztőkészülékének felépítése – különös tekintettel a különbözőségekre

3.7.2.6.4 A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, a szaporítás

Az ivarszervek feladata
A belső és külső ivarszervek
A hím ivarszervek feladata, felépítése és élettani működése
A női ivarszervek feladata, felépítése és élettani működése
A nemi működés hormonális szabályozása
Az emlős gazdasági állatok nemi készülékének sajátosságai, és annak szaporodásbiológiai jelentősége
A baromfi hím és női nemi készüléke, a tojástermelés élettana, a tojás összetétele, részei
A szaporodás: az ivarzás, a pároztatási módok, a termékenyülés, a vemhesség, az ellés élettana

3.7.2.6.5 A szarvasmarha tenyésztése és tartása

A szarvasmarhatartás jelentősége
A szarvasmarha elnevezései
A szarvasmarha külső testalakulása

A szarvasmarha belső értékmérő tulajdonságai
Szarvasmarhafajták
A szarvasmarha nemesítése
A szarvasmarha szaporítása
A szarvasmarha felnevelése
A tejelőtehen tartásának technológiája
A húsmarhatartás technológiája
A szarvasmarha-hizlalás technológiája
A szarvasmarháknál előforduló gyakoribb betegségek

3.7.2.6.6 A sertés tenyésztése és tartása

A sertéstartás jelentősége
A sertés elnevezései
A sertés belső értékmérő tulajdonságai
Sertésfajták, hibridek
A sertés nemesítése (tenyésztése)
A sertés szaporítása
A sertés felnevelése, a malacok elválasztásának módszerei, az utónevelés, a tenyészszüldők nevelése
A sertés takarmányozása
A sertés hizlalása
A sertés elhelyezése, a sertések környezettel szembeni igényei, épületek és berendezéseik, a sertéstartás környezetvédelmi előírásai
A sertéseknél előforduló gyakoribb betegségek, azok megelőzése, gyógyítási lehetőségei

3.7.2.6.7 A juh és a kecske tartása és tenyésztése

A juhtartás jelentősége
A juh külső testalakulása
A juhok belső értékmérő tulajdonságai
A juh nemesítése
A juh szaporítása
A juh felnevelése
A juh termelése

3.7.2.6.8 A ló tartása és tenyésztése

A ló tartás jelentősége
A ló elnevezései kor, ivar és hasznosítás szerint
A ló külső testalakulása
Lófajták: melegvérű háttas, melegvérű hámos, hidegvérű hámos fajták. A sodrott ló
A ló nemesítése (tenyésztése)
A ló szaporítása
A ló felnevelése
A ló takarmányozása
A ló ápolása, elhelyezése és használata
A lovaknál előforduló gyakoribb betegségek, azok megelőzése, gyógyítási lehetőségei

3.7.2.6.9 A baromfifélék tartása és tenyésztése

A baromfítartás jelentősége
A baromfifélék elnevezései
A tyúk külső testalakulása

A baromfi belső értékmérő tulajdonságai

Tyúkfajták és hibridek

A tyúk szaporítása

A tojástermelés technológiája, elhelyezés, takarmányozás, istállóklíma, állománysűrűség, rotáció, ivararány

A lúd belső értékmérő tulajdonságai

A kacsza belső értékmérő tulajdonságai

Kacsafajták, hibridek

3.7.3 Takarmányozástan tantárgy

134/134 óra

3.7.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék az okszerű, helyes takarmányozást, a takarmányok összetételét, csoportosítását. Képesek legyenek a takarmányadagok összeállítására különböző fajú, korú és hasznosítású állatoknál.

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

—

3.7.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika: százalékszámítás, grafikus ábrázolás, koordináta-rendszer

Fizika: az energia, munka, teljesítmény, hatásfok fogalmának ismerete

Természetismeret: táplálkozás, emésztés, kiválasztás

A mezőgazdasági alapismeretek keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.7.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Takarmányt készít elő megadott receptúra alapján. | Takarmányok előkészítése, darálás, őrlés, pörkölés, főzés stb. | Instrukció alapján részben önállóan | A takarmányok előkészítését, kiosztását szabályszerűen, pontosan végzi, | |

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Elvégzi az adott egyed napi takarmányozását, működteti a takarmánykiosztó berendezéseket. | Zöldtakarmányok, gyökér- és gumós takarmányok, erjesztett (silózott) takarmányok, gabonamagvak, hüvelyes magvak, olajos magvak, ipari abrakkeverékek | Teljesen önállóan | a számításokat pontosan, alaposan végzi | Prezentáció készítése valamely egyed meghatározott takarmányozási időszakáról |
| Elvégzi a takarmányok érzékszervi vizsgálatát. | Érzékszervi minősítés, szín, szag, fizikai állapot | Teljesen önállóan | | |
| Kiszámítja a takarmányok energiaértékét. | Összes emészthető táplálóanyag (TDN) mennyisége, emészthető energia (DE), metabolizálható energia (ME), nettó energia (NE) | Instrukció alapján részben önállóan | | |

3.7.3.6 A tantárgy témakörei

3.7.3.6.1 A takarmányozás alapjai

A takarmányozás célja, feladatai, az okszerű takarmányozás szerepe az állattenyésztés jövedelmezőségének javításában A takarmány mint környezeti tényező
A takarmányok kémiai összetétele, takarmányvizsgálatok, mintavétel, víz- és szárazanyagtartalom meghatározása, egyszerűbb laboratóriumi vizsgálatok

3.7.3.6.2 Takarmányismeret

A takarmányok csoportosítása

Zöldtakarmányok

Gyökér- és gumós takarmányok

Erjesztett takarmányok

Szénák és szénalisztek, réti széna

Magvak és termések

Szántóföldi melléktermékek

Élelmiszeripari melléktermékek

Takarmánykiegészítők

Ipari abrakkeverékek

Különböző takarmányok felismerése: takarmánynövények felismerése különböző fejlettségi stádiumban, minősítés, magismeret

Tartósított takarmányok (szénák, szilázsok, szenázsok) felismerése és minősítése Mezőgazdasági és ipari melléktermékek felismerése és minősítése

3.7.3.6.3 A takarmányok tartósítása, tárolása

A takarmányok tartósítása erjesztéssel: az erjedés lefolyása, a takarmányok erjeszethezőségét befolyásoló tényezők, a silózás gyakorlati végrehajtása, silótípusok, a silózás veszteségei

A takarmánynövények tartósítása szárítással, természetes és mesterséges szénakészítési eljárások

Szemes takarmányok szárítása, tárolása

Gyökér- és gumótakarmányok tárolása

3.7.3.6.4 A takarmányozás végrehajtása A takarmányok előkészítésének módjai és eszközei

A takarmányozás különböző fajú, korú és hasznosítású állatoknál (etetés, itatás) A szemestakarmányok feldolgozása, keveréktakarmányok gyártása

3.7.3.6.5 A takarmányadag összeállítása Életfenntartó táplálóanyag-szükséglet, az állati termelés (növekedés, tej-, gyapjú-, tojástermelés, munkavégzés) táplálóanyag-szükséglete A takarmányozási táblázatok felépítése, használata

A takarmányadagok összeállításának szempontjai és menete

A takarmányadagok összeállításának alapelvei

3.7.4 Részletes állattenyésztés tantárgy

144/144 óra

3.7.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy a tanulók megismerjék a különböző gazdasági állatfajok tartásával, takarmányozásával, elhelyezésével, szaporításával, ápolásával, gondozásával, egészségvédelmével, az állati termékek kinyerésével (pl. fejés) kapcsolatos mindennapi feladatokat. Képességek legyenek az állattenyésztési munkák önálló végrehajtására, családi vagy magángazdálkodói keretek között a piaci igényeknek megfelelő állati termék előállítására.

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

—

3.7.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret: a szervezet egysége, idegrendszer és viselkedés

A mezőgazdasági alapismeretek keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.7.4.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-----------------------|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|
|-----------------------|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elvégzi az adott állat napi ápolási feladatait. | Szarvasmarha, sertés, juh, ló, baromfi ápolási feladatai | Teljesen önállóan | Elkötelezett az állattenyésztés iránt, betartja az állategészségügyi előírásokat, pontos, precíz munkát végez | |
| Gépi fejést végez, elvégzi a fejőkelyhek karbantartását. | A fejés lépései, masztiteszt, fejőkelyhek felhelyezése, fejés, a tejleadás ellenőrzése, fejés utáni bimbófürösztés | Instrukció alapján részben önállóan | | Információk gyűjtése internetes rendszeren keresztül, számítógépes telepírányítási fejési program használata |
| Kiválasztja az ivarzó egyedeket. | Ivarzás fajonkénti jelei, tünetei, ivarzási ciklusok | Instrukció alapján részben önállóan | | Információk gyűjtése internetes rendszeren keresztül, telepírányítási programok használata |
| Ápolja a juhok körmét, fürösztí azállatokat. | Állategészségügyi feladatok, bűdössántaság, körmözés, fürösztőmedence | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Előkészíti a fiaztató kutricát és a fiaztatáshoz szükséges eszközöket. | A sertéstartó telepek általános jellemzői, zárt, kifutós tartás, hígtrágyakezelés, almos épületek, ellető kutrica berendezései, rácspadozat | Teljesen önállóan | | |
| Üzemelteti a keltetőgépeket. | Asztali keltetőgép, szekrényes keltetőgép, termes keltetőgép, keltetési technológia | Instrukció alapján részben önállóan | | Információk gyűjtése internetes rendszeren keresztül |

3.7.4.6 A tantárgy témakörei

3.7.4.6.1 A szarvasmarha tartása és tenyésztése 2.

A szarvasmarhatartó gazdaság megismerése

A gazdaság elrendezése, épületei

Az istálló típusai és berendezésük (etető-, itató-, trágyaeltávolító berendezések)

A fejőház felépítése és berendezései, fejőgéptípusok

Fejés és tejkvizsgálat, tej-mintavétel

Tenyésztési és termelési paraméterek, azok dokumentálása

Szarvasmarhatartási és -tenyésztési munkákban való részvétel
A tenyésztési, tartási, takarmányozási, és a hizlalási módok megismerése
Napirend szerinti munkák végzése
Időszakos ápolási munkák végzése
Takarmányadag összeállítása tejelő- és hízómarha számára „kézzel” és számítógépes program segítségével
Részvétel a betegségek elleni védekezésben, megelőzésben
A szarvasmarhával való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása

3.7.4.6.2 A sertés tartása és tenyésztése 2.

A sertés tartási, tenyésztési, takarmányozási és a hizlalási módszerek megismerése
A sertés tartási, tenyésztési, takarmányozási munkáiban való részvétel
Takarmányadag összeállítása különböző korcsoportok részére
Takarmányadag összeállítása számítógépes program segítségével
Takarmányok előkészítése, kiosztása
Napirend szerinti és időszakos ápolási munkák
Az istálló berendezéseinek működtetése, tisztítása
A mikroklíma ellenőrzése, szabályozása
Almozás, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés
Részvétel a betegségek elleni védekezésben, megelőzésben
Állatok egyedi jelölése, ideiglenes jelölések alkalmazása
A sertés szaporítása
Az ivarzás jeleinek felismerése
A termékenyítés optimális időpontjának meghatározása
A fedeztetés, búgatás és a mesterséges termékenyítés munkái
A fialás előkészítése és levezetése
A sertés mozgatása, mérlegelése, részvétel a szállítás előkészítésében
A sertéssel való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása
A termelési adatok megismerése és dokumentálása
A telepi nyilvántartások vezetésének megismerése

3.7.4.6.3 A juh és kecske tartása és tenyésztése 2.

A juhtartó gazdaság megismerése
A gazdaság elrendezése, épületei
A juhtenyésztési, -tartási, -takarmányozási, és -hizlalási módszerek megismerése
A juhtartás napi és időszakos ápolási munkáiban való részvétel
A juh termelési adatainak megismerése, dokumentálása
Gyapjúismeret, a bunda alkotóelemei
A juhok takarmányozása
A legeltetési munkákban való részvétel
A juh szaporítása
Ellési előkészületek, segédkezés az ellésben
Az ellés jeleinek felismerése
Az elletőhely, a tehén felkészítése az ellésre
Az ellető személy felkészülése az ellésre, anyagok és eszközök előkészítése
Az ellés szakszerű levezetése
Az újszülött bárány és az anya ellátása
A kecskefajták megismerése
A kecske tartási és tenyésztési munkáiban való részvétel

A kecske napi és időszakos ápolási munkáiban való részvétel
A kecske termelési adatainak megismerése, dokumentálása
A juh és a kecske fejése, tejkezelése
Részvétel a betegségek elleni védekezésben, megelőzésben
A juhokkal és a kecskékkal való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása

3.7.4.6.4 Ló tartása és tenyésztése 2.

A ló tartási módok megismerése (korcsoport és hasznosítás szerint)
A ló tartási, tenyésztési, takarmányozási munkáiban való részvétel
A ló takarmányainak megismerése
Takarmányadag összeállítása különböző korú és hasznosítású lovak számára
A takarmányozási rend elsajátítása és alkalmazása
A takarmányok előkészítése etetésre, takarmányok kiosztása
A ló napi ápolási feladatainak elvégzése
A ló időszakos ápolási feladatainak elvégzése, a feladatok végrehajtásában való részvétel (pl. patkolás)
A lóápolás eszközeinek megismerése és használata
Szopós csikó nevelése és ápolása
Választott és évjárató csikó gondozása, ápolása
Az istálló berendezéseinek működtetése, tisztítása
Mikroklíma ellenőrzése, szabályozása
Almozás, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés
Részvétel a betegségek elleni védekezésben, megelőzésben
A ló tenyésztése, szaporítása
Az ivarzás jeleinek felismerése
A fedeztetés, és a mesterséges termékenyítés munkáiban való részvétel
A vemhesség megállapításának módszerei, a várható ellés idejének a meghatározása
Az ellés előkészítése, segítségnyújtás
A csikó és a kanca ellátása
A ló mozgatása, mérlegelése, részvétel a szállításban
A lóval való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása

3.7.4.6.5 Baromfifélek tartása és tenyésztése 2.

Árutojás-termelő gazdaság megismerése
A tartási, takarmányozási módszerek megismerése
A baromfitelep berendezései, üzemeltetésük
A napirend szerinti munkaműveletek elvégzése
Étkezési tojás gyűjtése, válogatása, áruvá készítése
Termelési adatok gyűjtése, dokumentálása
Pecsenyecsirke-oktató gazdaság megismerése
A tartási, takarmányozási módszerek megismerése
A baromfitelep berendezései, üzemeltetésük
Napirend szerinti munkaműveletek elvégzése
Termelési adatok gyűjtése, dokumentálása
Pulyka, gyöngytyúk oktató-hizlaló telep megismerése
Keltetőüzem megismerése

3.8 Géptan megnevezésű tanulási terület az Állattenyésztő szakmairány számára

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

244/244óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A géptan az erőgépek és a mezőgazdasági munkagépek tantárgyat foglalja magába. Az alapozó évfolyamon a tanulók az alapozó ismeretek keretében már találkoztak a mezőgazdasági üzemekben alkalmazott mezőgazdasági gépekkel, a termelés során használt műszaki és technikai berendezésekkel. Látták, hogy a mai gazdálkodásban a fizikai munka megkönnyítése, a költségek csökkentése, a nagyobb terméseredmények elérése érdekében nélkülözhetetlen a műszaki fejlesztés, a gépesítés növelése, a precíziós gazdálkodás egyre nagyobb területen történő bevezetése, a legkorszerűbb gépek, műszaki eszközök használata. A mezőgazdaságban dolgozó szakembereknek ismerniük kell az automatizált eszközök, a precíziós gazdálkodást biztosító elektronikai berendezések alkalmazását, az építészeti megoldásokat és a korszerű technológiai berendezéseket. Olyan szemléletű szakemberek felkészítése a cél, akik az erő- és munkagépeket, az üzemekben használt gépészeti berendezéseket biztonságosan és gazdaságosan tudják használni, kezelni, irányítani. A képzés időszakában a tanulók felkészülnek a korszerű technikai eljárások alkalmazásra, elsajátítják a mezőgazdasági erő- és munkagépek üzemeltetésre történő előkészítését, a beszabályozás alapelveit és az üzemeltetés szabályait.

3.8.1 Erőgépek tantárgy

104/104 óra

3.8.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy olyan műszaki szemléletet alakítson ki, amely biztosítja a gyakorlatias és biztonságos munkavégzést. Hozzájárul ahhoz, hogy a tanulóknál kialakuljon az igényes, pontos és fegyelmezett szakmai tevékenység iránti igény. Felkészíti őket a mezőgazdasági erőgépek beállításához szükséges szerkezeti felépítés és a műszaki előírások megértésére, a közlekedésben való részvétel szabályainak alkalmazására. Részletesen bemutatja a szerkezeti egységek feladatát, működését, a kezelőszervek használatát, a mezőgazdasági erőgépek üzemeltetését, a karbantartási feladatokat és az ellenőrzések, beállítások elvégzését. Rendszerezi a korábban megismert és a kapcsolódó tantárgyak ismeretanyagát, segít felhasználni a tanult törvényszerűségeket, összefüggéseket. A gépészeti tanulmányok megalapozásaként a tantárgy első óráin a tanulók a mai világban nélkülözhetetlen műszaki alapismeretekkel, a műszaki rajz, az anyagismeret legfontosabb kérdéseivel foglalkoznak.

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

—

3.8.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT 7-8. évfolyam, fizika: mechanika, hőtan, elektromosság

Általános alapozás: géptan, munka- tűz- és környezetvédelem

Szakmai alapozás: a műszaki ellátással kapcsolatos üzemi, intézményi tapasztalatok

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

3.8.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Műszaki, szerelési és építészeti rajzokat olvas, működési vázlatokat, jelképes ábrázolásokat értelmez. | Műszaki, terület-, elhelyezési, építészeti, összeállítási rajzok, jelképes ábrázolások olvasása | Instrukció alapján részben önállóan | | Internetes forrásból jelképes ábrázolásokat állít össze |
| Megkülönbözteti a fémeket, nemfémes anyagokat alkalmazhatóság és egyéb jellemzők szerint. | Szerkezeti anyagok, fémek jellemzői, felosztása, nemfémes anyagok ismerete | Teljesen önállóan | Fogékony az információk befogadására és alkalmazására | A fémek és a nemfémes anyagok tulajdonságainak táblázatba foglalása |
| Felismeri, szereli a gépelemeket, nyomtatókatvitellel kapcsolatos számításokat végez. | Gépelemek fogalma, feladata, szerkezeti egységek felépítése, hajtásátvitel, szivattyúk, munkahengerek | Teljesen önállóan | Nyitott az új ismeretekre, új megoldásokra Törekszik a biztonságos munkavégzésre | A hajtásátviteli számítások képleteit gyűjti, példákat old meg |
| Felhívja a figyelmet a veszélyekre, ismerteti a villamos áram élettani hatásait, üzemelteti a villanymotorokat. | A villamos áram élettani hatása, villanymotorok, elektromos berendezések használata, kezelése | Instrukció alapján részben önállóan | Az adott műveletek végrehajtáshoz igyekszik kiválasztani a legalkalmasabb szerszámokat Gondoskodik a környezet tisztántartásáról, rendjéről Szabálykövető Odafigyel másokra | |
| Mezőgazdasági munkát végez elektromos munkagéppel, kezeli az elektromos kéziszerszámokat, szivattyúkat, egyéb elektromos berendezéseket. | Elektromos berendezések a mezőgazdasági üzemekben, elektromos meghajtású kéziszerszámok, mezőgazdasági/kertészeti eszközök, gépek | Teljesen önállóan | | Elektromos kertészeti gépekkel és kéziszerszámokkal kapcsolatos információk gyűjtése |
| Elvégzi a mezőgazdasági erőgép napi karbantartását, az indulás előtti ellenőrzést. | Mezőgazdasági erőgépek felépítése, kezelőszervei, napi karbantartása | Teljesen önállóan | | Kezelési utasítások keresése, alkalmazása |

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ellenőrzi a traktor és a munkagép elektromos rendszerét, indítja a motort. | Az erőgépek elektromos rendszere, motor indítása, világító-, jelző- és a segédberendezések | Teljesen önállóan | A traktor és a munkagép ellenőrzési pontjainak összeállítása táblázatban |
| Ellenőrzi az üzemanyag, hűtő, hidraulika, a kenőrendszert és a biztonsági berendezéseket | A belső égésű motorok (dízel, Otto) működése, kenés, üzemanyagellátó, hűtési rendszer | Teljesen önállóan | Táblázatkezelő használata |
| Indulás előtt ellenőrzi a járászerkezet, a gumibroncs állapotát, fékpróbát végez. | Traktorok járászerkezete, kormányzás, fékrendszerek, gumibroncs, fékpróba | Teljesen önállóan | Traktor gumibroncsának méreteivel, adataival kapcsolatos információk gyűjtése az internetről |
| Összekapcsolja az erőgépet a munkagéppel. | Teljesítményátviteli rendszer működése, teljesítményleadó tengely kapcsolása | Instrukció alapján részben önállóan | |

3.8.1.6 A tantárgy témakörei

3.8.1.6.1 Műhelyek felszerelése, mérőeszközök Bevezetés: mű-

szaki, gépészeti tananyagok szerepe, feladata

A műhelyek berendezései, műhelyrend

Mérőeszközök (hossz, terület, súly, hőmérséklet stb.) és átszámítási feladatok

A kéziszerszámok használata és karbantartása

Védőfelszerelések

A műhelyekben előírt munka- és környezetvédelmi szabályok

3.8.1.6.2 A műszaki rajz alapfogalmai

Rajzeszközök, vonalvastagságok, szövegmező, méretarány

Különböző ábrázolási módok, a képsíkrendszer alkalmazása

Az ábrázolások alapvető szabályai, vetületek, méretmegadás, vonalvastagság, méretháló

Alkatrészarajz, összeállítási rajz, metszet, jelképes ábrázolások

Műszaki, építészeti és területi elhelyezési rajzok olvasása Szerelési

rajzok értelmezése, működési vázlatok

3.8.1.6.3 Anyagismeret

Az anyagok szerkezete, csoportosítása, az anyagcsoportok főbb tulajdonságai

Fémek: vas és ötvözetei, öntöttvas, acél jellemzői

Színesfémek: alumínium, réz, horgany, ólom, ón, nikkel, forrasanyagok

Nemfémes anyagok: fa, műanyagok, gumi, üveg, textilanyagok
Tömítő- és szigetelőanyagok (hő, hang, folyadék)
Tüzelő- és kenőanyagok tulajdonságai, gyakorlati alkalmazásuk
Villamos vezetők, félvezetők és szigetelők
A mezőgazdasági épületek építéséhez használható építőanyagok
A fák felhasználási elve

3.8.1.6.4 Gépelemek, szerkezeti egységek

A gépelemek fogalma, felosztása
Kötőgépelemek fogalma, kötésmódok, oldható és roncsolással oldható kötések
Tengelyek, csapágyak feladata, csoportosítás, szerkezeti kialakítás, karbantartás
Forgó mozgást közvetítő gépelemek, áttételszámítás, nyomatékvitél
Tengelykapcsolók feladata, típusai, karbantartás
A mozgást átalakító hajtóművek feladata, jellemzői
A szivattyúk fajtái, kezelése (dugattyús, membrán, centrifugál, fogaskerék, csavarlapátos)
A hidraulikus munkahengerek, hidromotorok működési elvei

3.8.1.6.5 Villamosság a mezőgazdaságban

Villamossági alapfogalmak
Az elektromos áram jellemzői, elektromos hálózatok
A villamos áram élettani hatása, érintésvédelem
Generátorok, dinamók, villanymotorok
A villanymotorok jellemző tulajdonságai
A villanymotorok kezelése, karbantartás
Kapcsolók, biztosítékok
Elektromos meghajtású gépek és eszközök kezelése (fűnyírók, szivattyúk, szerszámok stb.)
Automatizált berendezések kezelésének alapelvei

3.8.1.6.6 A mezőgazdasági erőgépek felépítése és működése, a belső égésű motorok
Mezőgazdasági erőgépek fő szerkezeti egységeinek feladata, szerkezeti kialakítása
A traktorok kapcsoló- és kezelőszervei
A mezőgazdasági erőgépek napi és időszakos karbantartása
A traktorok karbantartása, beállítása üzemeltetése során betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok
Belső égésű motorok, a motorok csoportosítása, tüzelőanyagok
A négyütemű Otto-motor, négyütemű dízelmotor működési elve
A kétütemű Otto- és dízelmotorok működési elve, alkalmazási területei
Motorok vezérlése, fő szerkezeti egységei, feladata, szerkezeti kialakítása
A dízelmotor tüzelőanyag-ellátó rendszere, feladata, felépítése, szerkezete
Az Otto-motor tüzelőanyag-ellátó rendszere, feladata, felépítése, szerkezete
Motorok üzemanyagai, környezetvédelmi előírások
Motorok kenőrendszere, karbantartása, olajcsere, a kenőolaj feladata, a kenőanyagok A motorok hűtése, hűtési rendszerek, a hűtőrendszer karbantartása

3.8.1.6.7 Teljesítményátviteli rendszer

A tengelykapcsolók feladata, felépítése
A sebességváltók feladata, csoportosítása
Nyomatékváltó, kiegyenlítőmű, véglehajtás
A teljesítmény-leadó tengely feladata, kapcsolása

3.8.1.6.8 Járószervezet, kormányzás, fékezés

Traktorok járószervezetének szerkezeti felépítése, ellenőrzése, karbantartása
Kerekes járművek kormányzása, szerkezeti felépítése (mechanikus, hidraulikus) Lánctalpas járószervezetű traktorok
A járó- és kormány szerkezet ellenőrzése, karbantartása
Gumiabroncsos kerék felépítése, a gumiabroncs anyaga, jellemzői, méretei, szerelése
A fékezőelemek (dobfék, tárcsafék, szalagfék) jellemzői, szerkezeti felépítése
A fékrendszer működtetése (mechanikus, hidraulikus, légfék)
A fékrendszer ellenőrzése

3.8.1.6.9 A mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései

A traktorok alváza, felépítménye
A traktorok vonó- és függesztőberendezései
A hidraulikus rendszer feladata, fő részei, kezelése, karbantartása
A hidraulikus erőátviteli berendezések kezelése, karbantartása, üzemeltetése
A járművek elektromos rendszerének részei, feladatai, felépítése
Az akkumulátor feladata, szerkezete, kezelése
A motorok indítása, indítóberendezések
Világító-, jelző- és segédberendezések, közlekedésbiztonsági előírások
Mezőgazdasági erőgépek üzemeltetése

3.8.1.6.10 A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken

A műholdas helymeghatározó rendszerek alkalmazása, pontossága
Járműnavigáció: sorvezető, kormányautomatika, robotpilóta, távfelügyelet, lézeres sorkövető
Fedélzeti számítógépes rendszerek Gépüzemelési adatok gyűjtése
Szenzorok: helyspecifikus adatgyűjtés munkagépen, légi, műholdas helymeghatározó rendszer
Fedélzeti számítógép

3.8.2 Mezőgazdasági munkagépek tantárgy

140/140 óra

3.8.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A mezőgazdasági munkagépek tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a mezőgazdasági termelésben alkalmazott mezőgazdasági gépek üzemeltetéséhez, kezeléséhez, beállításához és karbantartásához szükséges alapvető műszaki és technológiai ismereteket. A gépeket, berendezéseket a növények, állatok igényeinek megfelelően, az agrotechnikai követelmények megtartásával tudatosan alkalmazzák, szem előtt tartva a higiéniai, környezetvédelmi, munkavédelmi szabályokat és gazdaságossági elvárásokat. Megismerik az állattartási épületek, berendezések kezelését, karbantartását. A gépcsoportok üzemeltetése során elsajátítják a munkagépek erőgéppel történő összekapcsolását, üzemeltetés előtti beállítását, napi karbantartását. További cél, hogy a tanulóknál kialakuljon a precíz, pontos munkavégzésre való igény.

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

3.8.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
 NAT 5-6. évfolyam, természetismeret, 2. Anyag, energia, információ 7-8. évfolyam, fizika: mechanika, hőtan, elektromosság
 Általános alapozás tananyag: géptan, munka-, tűz- és környezetvédelem
 Szakmai alapozás: műszaki ellátással kapcsolatos üzemi, intézményi tapasztalatok

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

3.8.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Összekapcsolja a munkagépeket az erőgéppel, elvégzi a karbantartását. | A munkagépek felépítése, kapcsolószerkezetek karbantartása, előkészítés téli tárolásra | Instrukció alapján részben önállóan | Elfogadja és alkalmazza a munkaterületre vonatkozó szabályokat, előírásokat Törekszik az alap- és segédanyagok gazdaságos felhasználására Betartja és betartatja a tűz- és munkavédelmi szabályokat Céltudatos | |
| Üzembe helyezi az új munkagépet a gyári utasítások szerint, a művelő eszközöket beállítja megadott értékre. | A munkagépek csoportosítása, felépítése, munkára történő előkészítése, beállításai, karbantartása | Instrukció alapján részben önállóan | | Az új munkagép üzembehelyezésével kapcsolatos gyári előírások internetes keresése |
| Elvégzi a talajművelési eljárásokat a növények fejlettségi állapota szerint. | A talajművelés gépeinek felépítése, beállítása, üzemeltetése, a gépek kezelése | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés az időjárási körülmények várható változásairól |
| Összekapcsolja a munkagépeket az erőgéppel, beállítja, elvégzi az anyagok kijuttatását. | A szerves és a műtrágya, a folyékony tápanyagok kiszórásának gépei | Instrukció alapján részben önállóan | | A szervestrágya tárolására vonatkozó környezetvédelmi előírások gyűjtése |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Összekapcsolja a munkagépeket az erőgéppel, beállítja a munkavégző részeket, elvégzi az aktuális munkát, a karbantartást. | Talajelőkészítő, vető, ültető, palántázó, növényápoló gépek, öntözőberendezések, szalastakarmánybetakarító gépek kezelése, tárolása, karbantartása | Instrukció alapján részben önállóan | A munkagépek kezelési- és karbantartási előírásainak gyűjtése internetes kereséssel |
| Előkészíti a szemestermény betakarítását, ellenőrzi a szemveszteséget, irányítja a beszállítást, a szárítást, tisztítást. | A szemestermény betakarításának géprendszerei, a gabonabetakarítás szervezése, beszállítás, tisztító kezelés | Instrukció alapján részben önállóan | Képszerkesztés: figyelmeztető táblák készítése |
| Megszervezi a mezőgazdasági termékek, az állatok szállítását a munkavédelmi, egészségügyi, az állatszállításra vonatkozó előírások szerint. | A szállítás, anyagmozgatás gépei, biztonságtechnikai és munkavédelmi előírásai, a folyamatos és szakaszos üzemű gépek | Instrukció alapján részben önállóan | Az állatok szállítására vonatkozó engedélyek beszerzése, intézése internetes rendszeren keresztül |
| Kezeli a traktorokat, munkagépeket, gondoskodik az állattartó telepek működtetéséről. | Kisgépek, traktorok, munkagépek kezelése, beállítása, az állattartó telepek berendezései | Instrukció alapján részben önállóan | A gépek használati, kezelési, munkavédelmi szabályainak gyűjtése |

3.8.2.6 A tantárgy témakörei

3.8.2.6.1 Munkagépek általános jellemzői

A mezőgazdasági munkagépek értelmezése, csoportosítása (funkcionális, ágazati)

A munkagépek általános felépítése, a gépcsoport fogalma

A mezőgazdasági erőgépek-munkagépek összekapcsolása, a kapcsolószerkezetek

A munkagépek típusai: függesztett, vontatott, félig függesztett, önjáró gépek

A munkagépek karbantartása, tárolása

A kezelési-karbantartási utasítások tartalma, felépítése, használata

A precíziós gazdálkodás jelentősége, az eszközök, műszerek használata

3.8.2.6.2 A talajművelés gépei

A talajművelő gépek csoportosítása

Az ekék feladata, csoportosítása, az ekék munkája, fő részei

Az ekék beállítása, előkészítés üzemelésre, a karbantartás feladatai

Tárcsás talajművelő gépek: csoportosítás, alkalmazás, tárcsatag felépítése, karbantartás
A kultivátorok feladatai, felépítése, a szántóföldi, sorközművelő gépek alkalmazása
A boronák csoportosítása, felépítése, munkája, alkalmazása
A hengerek, simítók, talajlazítók munkája, csoportosítása, karbantartása
A talajmarók feladata, munkája, szerkezeti felépítése, karbantartása
A kombinált talajművelő gépek munkája, szerkezeti felépítése, alkalmazási területei
A magágyelőkészítő gépek jellemzői

3.8.2.6.3 A tápanyag-visszapótlás gépei

Az istállótrágya-szóró gépek csoportosítása, felépítése, szórószerkezetek, beállítás, karbantartás

A műtrágyaszóró gépek felépítése, adagoló- és szórószerkezetek, beállítás, karbantartás
A tápanyag-visszapótló gépek üzemeltetése során alkalmazott precíziós eszközök (alaptrágyázás, fejtrágyázás lokális adatgyűjtés alapján, automata kormányzás, szakaszolás)
A folyékony műtrágya kijuttatásának gépei

3.8.2.6.4 Vető-, ültető- és palántázógépek

A vetőgépek csoportosítása, alkalmazási területek, követelmények
A sorbavető gépek felépítése, vetőszerkezet-megoldások, működés, beállítás
A szemenkénti vetőgépek felépítése, a vetőszerkezetek működési elve, beállítás
Precíziós eszközök alkalmazása a vetőgépeken
A burgonyaültető gépek csoportosítása, felépítése, beállítás-ellenőrzés
A palántázógépek csoportosítása, felépítése és működése, beállítás
A beállítások, a sor- és tőtávolság ellenőrzése
A gépek karbantartása, tárolása

3.8.2.6.5 A növényvédelem és az öntözés gépei

A növényvédelmi gépek csoportosítása, követelmények a munkavégzés során
A permetezőgép általános felépítése, működési elve, a folyadék útja
Szerkezeti elemek feladatai, cseppképzési módok
Háti- és motoros permetező gépek előkészítése, karbantartása
Kiszórt mennyiség ellenőrzése, beállítása, karbantartása, tárolás
A permetezőgépek üzemeltetése során alkalmazott precíziós rendszerek, GPS-sorvezetés, automatikus kormányzás, automatikus mennyiség szabályzás, keretszakasz-vezérlés, változó dózisu permetezés
Csávázási módok, a csávázógép általános felépítése, működése, karbantartása
Permetlészámítási feladatok (víz és vegyszer szükséges mennyiségének és arányának kiszámítása)
Munkavédelmi szabályok, környezetvédelmi előírások
Az öntözőberendezésekkel szemben támasztott követelmények
Öntözőberendezések szerkezeti egységei: szivattyúk, csövek, csőkötések, szerelvények
Esőztető öntözőberendezések jellemzői, alkalmazási területei, működése, a szórófejek típusai
A csepegtető öntözőberendezések kialakítása, beszabályozás
Öntözőberendezések karbantartása

3.8.2.6.6 Szálastakarmány-betakarító gépek

A gépek csoportosítása, alkalmazási területei
Az alternáló mozgású kaszaszerkezet, rotációs vágószerkezet felépítése, működése
A szársértő szerkezetek feladata, kialakítása, alkalmazása

A függesztett, vontatott és önjáró kaszálógépek felépítése, üzemeltetése, karbantartása
A kezelő gépek csoportosítása, felépítése, előkészítése üzemeltetésre
A rendfelszedő pótkocsi felépítése, működése, előkészítése, üzemeltetése, beállítása
A kis hasábbálát készítő gépek felépítése, működési elve, kötözési folyamata, beállítása
A nagy hasábbálát készítő gépek: változó és állandó présterű körbálázók
A szecskázógépek felépítése, előkészítése üzemeltetésre, beszabályozása, karbantartása
A szalastakarmány-betakarító gépek összekapcsolása, karbantartása

3.8.2.6.7 Szemestermény-betakarító gépek

Az arató-cséplő gép általános felépítése, a szerkezeti egységek feladatai (aratószerkezet, cséplőszerkezet, tisztító és kiegészítő szerkezetek, szemvesztésgmérő berendezés)
Az arató-cséplő gépek előkészítése üzemeltetésre, beállítások, napi karbantartás
Kukoricabetakarítási módok és gépei (csőtörő-fosztó gépek, az arató-cséplő gép átszerelése)
A napraforgó-betakarító adapterek működési elve, az arató-cséplő gép átszerelése
Hüvelyes növények betakarítása, alkalmazott technológiák, adapterek
Az arató-cséplő gépek üzemeltetése során alkalmazott precíziós eszközök: GPSsorvezetés, automatikus terhelésszabályozás, hozammérés és térképezés, menet közbeni ürítés, összehangolás
A betakarítás szervezése (terményátvétel, nedvességtartalom, munkabiztonság)
A szemestermények utókezelésének munkaműveletei és eszközei

3.8.2.6.8 Gumós növények betakarításának gépei

A burgonyaszár eltávolításának gépei (szárzúzó)
A burgonyakiszedő gépek előkészítése üzemeltetésre, a felszedő, kocsira rakó gép, burgonyakombájn
Cukorrépa-betakarítási technológiák és gépek
Fejző-, kisedő-, tisztító- és szállítószerkezetek működési elve, beállításai

3.8.2.6.9 A szállítás, anyagmozgatás gépei

A szállító- és rakodógépek biztonságtechnikai és munkavédelmi előírásai
Az anyagmozgató gépek csoportosítása
Mezőgazdasági pótkocsik: általános rendeltetésű és speciális szállítójárművek
Folyamatos üzemű berendezések, szakaszos üzemű rakodógépek
A homlok- és forgórakodó gépek karbantartása, üzemeltetése, különböző mezőgazdasági munkaeszközökkel
A szállító és rakodógépekkel kapcsolatos munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

3.8.2.6.10 Állattartás gépei és épületei

Állattartó telepek épületei, épületszerkezetek, épületek csoportosítása
Az állattartó telepek és épületek telepítésének, belső kialakításának szempontjai
Szellőztetési rendszerek, fűtési rendszerek
Az abraktakarmányok előkészítésének gépei: kalapácsos daráló, takarmánykeverő-gép
Takarmánykeverő és -kiosztó pótkocsi előkészítése üzemeltetésre, karbantartás
Mobil és beépített takarmánykiosztó berendezések
Etető- és itatóberendezések, önitatók kialakítása, itatási lehetőségek a legelőn
Nagybálabontó és -kiosztó munkagépek
A trágyatávoltítás és trágyakezelés gépei és eszközei
A hígtrágya-eltávolítás és hígtrágyakezelés gépei, a hígtrágya hasznosítása
A fejőgépek csoportosítása és működése

A fejőgép szerkezeti felépítése, a szerkezeti egységek feladata, működési elv, karbantartás, kezelés

A tejkezelés gépei és berendezései

A mosás és fertőtlenítés gépeinek használata

Egyéb, állattartásban alkalmazott gépek, berendezések használata

A precíziós állattartás technológiai és eszközei

Számítógépes takarmányozási rendszerek

3.9 Kiegészítő tevékenységek megnevezésű tanulási terület az Állattenyésztő és a Növénytermesztő szakmairány számára

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 36/36 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A gazdaságot vezető, irányító szakembernek a mezőgazdasági termelés mellett fel kell készülnie a termékek helyi értékesítésére, a megtermelt áru tárolására, elsődleges, vagy közvetlen fogyasztásra történő feldolgozására is. Ezt segíti elő a kiegészítő tevékenységek megnevezésű tanulási terület.

3.9.1 Kiegészítő tevékenységek tantárgy 36/ 36 óra

3.9.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A gazdálkodás eredményességét jelentősen lehet növelni a közvetlen környezet adottságainak kihasználásával, a szállás értékesítésével, a falusi vendéglátó tevékenység kialakításával. Napjainkban bővülő érdeklődés mutatkozik – elsősorban a városi lakosság részéről – a természet, a vidéki életforma, az állattartás, a kertészet megismerése, a helyben fogyasztható, helyben megtermelt zöldségek, gyümölcsök, állati termékekből előállított hagyományos termékek fogyasztása, vásárlása iránt. A gazda feladata a hagyományok őrzése, ápolása, gazdaságának bemutatása, és esetenként a vendéglátás is.

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

—

3.9.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT II.3.6. FÖLDÜNK – KÖRNYEZETÜNK, 5–8. évfolyam

1. Tájékozódás a földrajzi térben

5. Tájékozódás a hazai földrajzi, környezeti folyamatokról

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

3.9.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-----------------------|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|
|-----------------------|-----------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bemutatja a higiénia jelentőségét, fontosabb területeit, elvégzi a munka előtti, közbeni és a munka utáni feladatokat. | A higiénia területei, az élelmiszerhigiénia feladatai, a személyi higiénia előírásai, a dolgozókkal szembeni elvárások, egészségügyi követelmények | Teljesen önállóan | | A higiénia betartásához tájékoztató anyagot készít. |
| Bemutatja a falusi vendéglátás lehetőségeit, feladatait, személyi, tárgyi feltételeit. | A falusi vendéglátás sajátosságai, folyamata, személyi és tárgyi feltételei | Teljesen önállóan | | Internetes forrás alapján feldolgozza a környék vendéglátási lehetőségeit. |
| Bemutatja az iskola vagy a lakóhely turisztikai lehetőségeit, a környék hagyományos, népművészeti jellegzetességeit, a vendéglátó napi feladatait. | Hagyományok ápolása, turisztikai, vendéglátási, lehetőségek, a turizmus fejlesztése, szállásadás, a vendéglátás napi munkarendje | Teljesen önállóan | | Szövegszerkesztő program segítségével információs, tájékoztató anyagot készít, feldolgozza az internetes adatokat. |
| Felsorolja a különböző helyi termékek feldolgozásának célját, formáit, lehetőségeit, bemutat egy környékbeli terméket. | Az élelmiszerfeldolgozás célja, növényi, állati és ásványi nyersanyagai, segédanyagok használata | Teljesen önállóan | | Rajzos, képes dokumentációt, termékbemutatót készít. |
| Felismeri a nyers és főtt ételek romlásának okait, azonosítja jellegzetes illatait, ismeri és alkalmazza a tartósítás módjait. | Az élelmiszerek romlásának okai, jellemzői, megnyilvánulásai, tartósítási módok | Teljesen önállóan | | Figyeli az élelmiszerek romlásával, használhatóságával kapcsolatos ismertetőket. |
| Alkalmazza a zöldség és a gyümölcstartósítás kisüzemi formáit, és egyes tejfeldolgozási módszereket. | A kisüzemi/falusi feldolgozás sajátosságai, higiénijája, tejkészítmények, zöldség és gyümölcs tartósításának | Instrukció alapján részben önállóan | | Az összetevőket bemutató, képekkel illusztrált tájékoztató anyagot, címkéket készít a csomagolt, feldolgozott |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | módjai | | élelmiszerekhez |
| Előkészíti a falusi disznóvágás helyszínét, eszközeit, bemutatja a műveleteket, alkalmazza és ellenőrzi a higiéniai szabályok betartását. | Kisüzemi/falusi disznóvágás feltételei, előkészítése, műveletei, kisüzemi/falusi körülmények között készíthető húskészítmények és tartósításuk | Instrukció alapján részben önállóan | Tájékoztató ismertetőt készít a disznóvágás időpontjairól, a részvétel feltételeiről (ár, hely, idő stb.), bemutatja a húskészítmények összetételét. |
| Bemutatja a környék szőlőültetvényeit, előkészíti a szüretet, pinceműveleteket, méréseket végez. | A bor készítésének fontosabb lépései, borturizmus, borvidékek | Instrukció alapján részben önállóan | Meghívót készít a szőlőszüretre, bemutatót készít a helyben kapható italokról, ételekről. |

3.9.1.6 A tantárgy témakörei

3.9.1.6.1 Higiénia alapfogalmak

A higiénia területei, az élelmiszerhigiénia feladata

A személyi higiénia előírásai, egészségügyi követelmények a dolgozókkal szemben

Az élelmiszer-feldolgozó létesítmények és eszközök higiéniai előírásai

Élelmiszerbiztonság, a fogyasztóvédelem szabályai

Az élelmiszerminőség fogalma, meghatározása

3.9.1.6.2 A falusi vendéglátás és a turizmus alapfogalmai A vendéglátás, a turizmus és a falusi vendéglátás jellemzői, sajátosságai

A vendéglátás folyamata, a felkészülés feladatai

A vendégfogadás személyi és tárgyi feltételei

Hagyományok ápolása, turisztikai célpontok

A térségi turizmus fejlesztése

A vendéglátás napi munkarendje, a szállásadás, étkeztetés előírásai

3.9.1.6.3 Élelmiszertartósítási módok

Az élelmiszer-feldolgozás célja, növényi, állati és ásványi nyersanyagai

A fizikai, kémiai és mikrobiológiai romlás jelenségei és okai

Tartósítási módok: hőkezeléses, hőelvonásos tartósítás, tartósítás vízelvonással, vegyszerekkel, mikrobiológiai tartósítás

3.9.1.6.4 Hagyományos termékfeldolgozás

A kisüzemi/falusi élelmiszertermelés és feldolgozás sajátosságai, higiénias feltételei, folyamata

A kisüzemi/házi tejtermékek (savanyú tejkészítmények, tejszínkészítmények, vaj, túró, sajt) készítése és minőségi jellemzői

A kisüzemi/falusi disznóvágás feltételei, előkészítése, műveletei, a kisüzemi körülmények között előállítható húskészítmények készítése és tartósítása

A kisüzemi zöldség- és gyümölcsstartósítás technológiái (zöldségsavanyítás, zöldségszárítás, befőttek, lekvárok, ivólevelek, szörpök készítése, gyümölcsaszalás) A bor készítésének fontosabb lépései, borturizmus, borvidékek

3.13.1 Növénytermesztés tantárgy

201/201 óra

3.13.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a növénytermesztés elméleti ismereteit, és a gyakorlati tapasztalatok megszerzése után önállóan el tudják végezni a talajművelési módok, a tápanyag-utánpótlás, a vetés, a növényápolás, -szaporítás, illetve a terménybetakarítás, -tárolás feladatait. Megértsék a termelés összefüggéseit, és szakszerű munkát végezzenek a környezetvédelmi, gazdasági szempontok figyelembevételével. Korszerű, naprakész szakmai, szervezési és közgazdasági ismeretekkel rendelkezzenek a szántóföldi munkák elvégzéséhez, a növénytermesztés bizonylatainak kézi és gépi kitöltéséhez, a támogatások igényléséhez, a mérések, számítások elvégzéséhez, az adatgyűjtéshez és a szakszerű mintavételekhez, valamint a precíziós gazdálkodás bevezetéséhez, munkafolyamataikhoz.

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

—

3.13.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT 7-8. évfolyam, biológia, 6. Az élővilág sokfélesége

A mezőgazdasági alapismeretek keretében megismert szántóföldi növénytermesztési alapok, talajtan, éghajlat

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

3.13.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Meteorológiai adatokat mér (léghőmérséklet, talajhőmérséklet, talajnedvesség stb.), és rögzíti a mérés | Meteorológiai adatok mérése, mérőeszközök, meteorológiai fogalmak, az adatok rögzítése, | Teljesen önállóan | Kész a közös munkára, tudásának másokkal való megosztására, fogékony az | Az időjáráselőrejelzés figyelése, értékelése interneten |

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| eredményeit. | tárolása számítógépen | | információk befogadására és alkalmazására, | |
| Talajmintát vesz, laboratóriumba küldi, egyszerű talajvizsgálatokat végez (pH-érték, talajhőmérséklet, Arany-féle kötöttségi szám, mechanikai összetétel). | Talajtípusok, talajmintavétel, a talaj fontosabb tulajdonságai, talajvizsgálatok, eredmények értékelése, talajhőmérséklet jelentősége, mérőeszközök | Instrukció alapján részben önállóan | elkötelezett a növénytermesztés iránt, jó a konfliktuskezelő képessége | Táblázatok készítése a talajvizsgálatok eredményeiről, eredményesen termesztendő növények keresése |
| Értékeli a talajművelő eszközök munkáját, méri a munkamélyiséget, a felszín egyenletességét. | A talajművelés fogalma, célja, munkaműveletei, eszközei, a gépek munkájának értékelése | Instrukció alapján részben önállóan | | Táblázatkészítés a mért adatokból |
| Elvégzi a talajművelési munkákat, beállítja a technológiai előírás szerinti munkamélyiséget. | A talajművelés alpműveletei, a különböző talajművelő gépek feladatai, beállítása, gépek kezelése | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés a növényápoláshoz használt talajművelő gépekről |
| Előveteménytől függően elvégzi a talajmunkákat, előkészíti a magágyat. | A talajművelési rendszerek jellemzői, a magágykészítés követelményei | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés a kombinált talajművelő gépekről |
| Gondoskodik a vetőmagvak tárolásáról, elvégzi a mintavételt, felismeri és előkészíti vetésre a szántóföldi kultúrnövények magjait. | A vetőmagvak értékmérő tulajdonságai, mintavétel, a szántóföldi kultúrnövények ismerete, a magvak tárolása, előkészítése vetéshez | Instrukció alapján részben önállóan | | Információs tábla készítése a vetőmagvak jellemzőiről, a tárolási helyekről |
| Előkészíti a magágyat, elvégzi a vetést, a szükség szerinti tápanyagutánpótlást. | Magágykészítés, a vetés módja, ideje, sor- és tőtávolsága, a magmennyiség | Instrukció alapján részben önállóan | | |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| | meghatározása | | |
| Működteti a különböző öntözőberendezéseket, beállítja az öntözés időpontját, a víz mennyiségét. | Az öntözés feladatai, öntözési lehetőségek, a növények vízigénye, öntözési módok | Irányítással | Információ gyűjtése az öntözőberendezésekről |
| Kijuttatja a tápanyagokat a technológiai előírás szerinti meghatározott időpontokban. | A tápanyagutánpótlás lehetőségei szerves és műtrágyákkal, a kijuttatás módjai, lehetőségei, gépei | Instrukció alapján részben önállóan | Elektronikus kommunikáció a szükséges műtrágyák beszerzésére |
| Betakarítja, tárolóhelyre szállítja, tárolásra vagy értékesítésre előkészíti a terményt. | A növények érettségének megállapítása, betakarítása, előkészítése tárolásra | Instrukció alapján részben önállóan | Táblázatkezelés, a termények betakarításának folyamatossága érdekében |

3.13.1.6 A tantárgy témakörei

3.13.1.6.1 A növény és környezete

A növények külső és belső felépítése

A növény részei: gyökér, hajtás, szár, levél, virág, virágzat, a termés fogalma, feladata, típusai, módosulásai, vegetatív és generatív szervek

A növények táplálkozása: a víz- és tápanyagfelvétel, az anyagcsere

Növekedés és fejlődés, élettelen, élő környezeti tényezők

A virágos növények fejlődési fázisai: a mag nyugalmi állapota, csírázás, vegetatív fejlődés (gyökér, szár, levél), generatív fejlődés (virág, termés) A

növények ivartalan szaporodása

Fenológiai megfigyelések önálló leírása, értékelése

A növények rendszerezésének alapjai, a jelentős törzsek, osztályok, családok Ökológiai rendszerek, a bioszféra anyagforgalma: az elemek körforgása

3.13.1.6.2 A növénytermesztés alapjai

A növénytermesztés célja: élelmiszeripari és ipari anyagok termesztése, a fenntarthatóság biztosítása

Természeti erőforrások: termőtalaj, víz, a Nap energiája (hőmérséklet, fény), levegő

Fő ágazatok: szántóföldi és kertészeti növénytermesztés

Fontosabb alapfogalmak: terület, művelési ágak, táblák, elővetemény, vetésváltás, tarló, termőréteg

Növényismeret: fontosabb szántóföldi gabonanövények, takarmánynövények, gyakori gyomnövények felismerése (mag, szár, levél alapján)

Az állati kártevők, a mikroszervezetek kártételei, a kártevők előrejelzése
Területnagyság- és termésátlag-számítások, területmérés, kijelölés
Magyarország éghajlata a mezőgazdasági termelés szempontjából
Védekezés az időjárás káros hatásai ellen
Az időjárás-előrejelzések jelentősége, felhasználása
A talaj szerkezete, mechanikai összetétele, a talajtulajdonságok vizsgálata: hézagterefogat, vízgazdálkodás, vízáteresztő képesség, vízkapacitás, hasznos víz, levegő és hőgazdálkodás értelmezése, kémhatás, a pH-érték gyakorlati jelentősége
A talajhőmérséklet mérése

3.13.1.6.3 A talajművelés műveletei

A talajművelés fogalma és célja
A talajművelés alpműveletei, a talajra gyakorolt hatás
Az eke és munkája, a szántás jellemzői: ideje, mélysége, iránya, módja
Az ekék beállítása és használata, különböző szántásmódok
A szántás minőségi követelményei, a szántás ellenőrzése
Tárcsás talajművelő eszközök: a tárcsázás célja, a tárcsák típusai, alkalmazása
A fogasok, boronák, kultivátorok feladatai, az alkalmazás céljai, munkájuk, beállításuk
A mélylazítók feladata, típusai, beállítása
A boronák feladata, típusai, munkája
A hengerek, simítók feladata, munkája, típusai, használatuk célja
A talajmarók felhasználási területei, munkája, használata
A kombinált talajművelő gépek feladata, munkája, használata

3.13.1.6.4 Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat

A talajvédelem jelentősége, erózió és defláció elleni védekezés
A savanyú, szikes és homoktalajok javítása
A vízháztartás szabályozása, a káros víztöbblet, a káros vízhiány megszüntetése
A talaj helyszíni vizsgálata: előzetes tájékozódás, bejárás
A fizikai és kémiai talajvizsgálat lebonyolítása
A talajmintavétel szabályai: szelvényminta, átlagmintavétel, talajminták előkészítése laboratóriumi vizsgálatra, mintaküldés
Egyszerű talajvizsgálatok: pH-érték, szerkezetvizsgálat, mechanikai összetétel vizsgálata, talajkötöttség, mésztartalom, Arany-féle kötöttség vizsgálata, a kapott eredmények értékelése

3.13.1.6.5 Talajművelési rendszerek, talajhasználat

Talajművelési rendszerek: nyár végi, őszi, tavaszi, másodvetésű növények utáni talajművelés
A talajművelési rendszer kialakítását meghatározó tényezők
Klasszikus sorrend: tarlóhántás, alpművelés, elmunkálás, magágykészítés, vetés, elmunkálás
Vetésváltás, vetésforgó, elővetemények, monokultúras termesztés, területpihentetés
A magágy követelményei és a magágykészítés technológiái
Különleges talajművelési eljárások célja: egészséges talaj – egészséges növény – egészséges ember, a környezettel együttműködő termesztéstechnológiák alkalmazása
Új irányzatok: precíziós agronómia, takarónövény-technológia, talajmegújító mezőgazdaság, tápanyag-gazdálkodás, ökológiai gazdálkodás, a talajbolygatás minimalizálása, növényi változatosság, takart talajfelszín, takarónövények, élő gyökerek, állatok integrálása
Talajmegújító mezőgazdaság (TMMG): a technológiai keretrendszer feladata, a

termőtalajregeneráció, a biodiverzitás, a víz- és tápanyagciklusok javítása, az ökoszisztémaszolgáltatások, a szénmegkötés és a klímaváltozással szembeni ellenálló képesség növelése Kultúr- és gyomnövények, kártevők és kórképek felismerése

3.13.1.6.6 Tápanyagpótlás, trágyázás

A talaj, mint megújulni képes szilárd természeti erőforrás

A talaj termőképességének és biológiai aktivitásának fenntartása, a termelt növények tápanyagigényének biztosítása

A tápanyagok megőrzése, növelése

A tápanyagok szerepe a növények fejlődésében

Feladat: fenntartani a biológiai aktivitását, élővilágát, megőrizni szerkezetét, pótolni a növénytermesztéssel kivont humuszt, a makro- és mikroelemeket

A trágyaanyagok csoportosítása, felhasználása

A szervestrágya típusai: tarló- és gyökérmaradványok, istállótrágya, hígtrágya, komposztok, fekáli, zöldtrágya, lombtrágyák, egyéb szerves anyagok

Szerves trágyák jellemző tulajdonságai, kijuttatás, bedolgozás módja, ideje

A műtrágyák csoportosítása, típusai, jellemzésük, felhasználásuk: foszfor-, káliumtartalmú, több hatóanyagú műtrágyák, mikroelem-tartalmú műtrágyák szerepe

A műtrágyák tulajdonságai, típusai és használata, kijuttatása, bedolgozása

A folyékony műtrágyák kijuttatása Baktériumtrágyák és felhasználásuk

A makroelemek szerepe a növény fejlődésében, hiányuk és többletük következményei A szerves- és a műtrágyakezelés szabályai, előírásai

3.13.1.6.7 A növények szaporítása és vetése

Vetőmagmintavétel, vetőmagvizsgálat

A vetőmagvak értékmérő tulajdonságai

A vetőmagok tárolása, mintavétel különböző tárolási módok esetén

Magvizsgálati eljárások végzése

A kultúrnövények magjainak felismerése

A vetőmagtermesztés sajátosságai, előállítás, a vetőmag értékmérő tulajdonságai

A vetőmagmennyiséget befolyásoló tényezők, magmennyiség, tápanyagszámítás

A vetés ideje, módjai, a vetést meghatározó tényezők

A vetőmag előkészítése vetésre, a vetés munkafolyamatai, vetőmagszámítási feladatok A vetőgépek munkája, beállítások, a vetés végrehajtása

3.13.1.6.8 Növényápolás és öntözés

A talajápolás jelentősége, módjai, a talajápolási munkák elvégzése

A gabona, ipari növények, hüvelyesek, szálatakarmányok, gyepek jellemző károsítói

Növényvédelem, a károsítók elleni védekezés módjai, a védekezés integrált rendszere

Vegyszeres és mechanikai növényvédelem

A növényvédő szerek csoportosítása, vegyszeres gyomszabályozás

Az öntözés szerepe, feltételei, öntözési módok, berendezések működése, telepítése

A növényvédő szerek használata, keverése, kijuttatása, biztonsági előírások

A növényápolás gépeinek, eszközeinek használata

3.13.1.6.9 Betakarítás és tartósítás, a termények tárolása

A betakarítás feladata, különböző betakarítási módok

A betakarítás eszközei, berendezései

A termények tartósítása, előkészítése tárolásra

A termények tartósításának lehetőségei, feladatai

A termények tárolásának végrehajtása

3.13.1.6.10 Növénytermesztési munkák szervezése, a precíziós gazdálkodás

A növénytermesztés folytatásához szükséges eszközök, anyagok felmérése, az alapadatok (területmérés, térfogatmérés, köbözés, tápanyag, szaporítóanyag, növényvédő szer, üzemanyag) összeállítása, alapvető számítások elvégzése, szükségletek meghatározásához A növénytermesztéssel kapcsolatos bizonylatok kiállítása (készletek változása, áruértékesítés, dolgozók munkabérének kézi és gépi elszámolása)

Támogatásigénylés a növénytermesztési tevékenységekhez

Munkaszervezési feladatok: a növénytermesztési ágazat speciális sajátosságai, a minőségbiztosítás alapkérdései, munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásai

A környezetkímélő gazdálkodás szerepe, jelentősége

A precíziós gazdálkodás célja, jellemzői

A precíziós mezőgazdaság (helyspecifikus technológia) fogalma

A precíziós mezőgazdaság hazai elterjedése, fejlesztése: Digitális Agrárstratégia

Adatgyűjtés és adattovábbítás, adatelemzés, döntéshozatal, beavatkozás

Szükséges eszközzrendszer: adatnyerés, adattárolás és adatelemzés

Fontos jellemzők, előkészületek: távérzékelés, mintavételezés, helymeghatározás, agrokémiai vizsgálatok, termőhelyhez alkalmazkodó érzékelés, eredmény-kiértékelés, digitális talajtérkép, táblán belüli változó technológia alkalmazása, növényvédelem, geostatisztika, információs technológia, talajtérkép, terméstérkép, termésmodellezés, kártevők, gyomok, betegségek táblán belüli eloszlása, optikai szenzor, részletes talajvizsgálat, kopter, drón, telemetria, helyspecifikus talajtani indikátorok

Előnyei: csökkenthetők a költségek, az erőforrás-felhasználás (inputanyagok), környezeti terhelés csökkentése, termésbiztonság, hozam növelése, saját adatháttér

Hátránya: a kezdéskor magas összegeket, jelentős felkészülést igényel: eszközök, tudásháttér (döntéshozói és kezelői oldalról), nem hozza a gazdálkodás azonnal az eredményeket, türelem kell, pontos mérések, adatok gyűjtése

3.13.2 Részletes növénytermesztés tantárgy

144/144 óra

3.13.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megszerezzék a szántóföldi növénytermesztésben leggyakrabban alkalmazott növényekkel kapcsolatos termesztési ismerteket és a tevékenység folytatásához szükséges gyakorlati felkészültséget. A képzés végére képesek legyenek a hazánkban jelentős számú és nagy területen termelt kultúrákban a termesztési munkálatok szakszerű, a növények igényeinek megfelelő elvégzésére. Ismerjék a legfontosabb hazai szántóföldi növények termesztésének technológiai előírásait, és ezek alapján képesek legyenek alkalmazni a legújabb kutatási és tapasztalati eredményeket is. Felkészüljenek a legfontosabb technológiák alkalmazására, a gépek kezelésére, karbantartására és a kisebb, elsősorban üzem közbeni hibák elhárítására. Elsajátítsák a hazánkban legnagyobb területen termelt szántóföldi növények termesztési technológiáit, a munkaműveletek önálló végrehajtását.

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

—

3.13.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT 5–6. évfolyam, természetismeret: A felépítés és a működés kapcsolata

NAT 7-8 évfolyam, biológia: Környezet és fenntarthatóság

A mezőgazdasági alapismeretek keretében megismert szántóföldi növénytermesztési alapok, talajtan, éghajlat

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

3.13.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Kezeli, beállítja a gépeket, részt vesz a termelési folyamat minden fázisában. | Gabonafélék termesztéstechnológiája, az egyes munkafeladatok ütemezése | Instrukció alapján részben önállóan | Együttműködési készség Törekvés a munkavégzéshez kapcsolódó szabályok betartására | Információszerzés online forrásokból |
| Részt vesz a betakarításban, ellenőrzi a gépek munkáját, a termények nedvességtartalmát, tisztaságát. | Gabonanövények betakarítása, a termények kezelése, szállítása, értékesítése | Instrukció alapján részben önállóan | A minőségi munkavégzés igénye (saját magától és munkatársaitól) | Információgyűjtés, feldolgozás |
| Felismeri a gabonanövényeket (mag, szár, levél), kártevőiket, betegségeiket. | Gabonanövények növénytani jellemzői, kártevői, betegségei, termesztése | Teljesen önállóan | Kezdeményező-készség | Digitális dokumentációk keresése |
| Kezeli, beállítja az erő- és munkagépeket, ellenőrzi, értékeli a betakarítás folyamatát. | Hüvelyes és gyökérnövények, gumós, ipari növények, szálas- és tömegtakarmányok termesztése | Instrukció alapján részben önállóan | | Táblázatkezelés |
| Elvégzi a lucerna telepítési, gondozási, betakarítási munkálatait. | A lucerna termesztéstechnológiája | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Felismeri a gyeper alkotó növényeket, meghatározza környezeti | A gyeper alkotó növények jellemzői, alkalmazásuk | Instrukció alapján részben önállóan | | Információkeresés interneten |

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| igényüket. | | | |
| Talajművelő gépek, vetőgépek, a gyepgondozás gépeinek, eszközeinek kezelése. | A gyepek telepítése, a gyepalkotók kiválasztása, ápolás, gondozás, széna- és szenázskészítés | Instrukció alapján részben önállóan | Képek keresése interneten |

3.13.2.6 A tantárgy témakörei

3.13.2.6.1 A gabonafélék termesztéstechnológiája

A szántóföldi növények termesztésével kapcsolatos általános feladatok

A szántóföldi növények termesztéstechnológiájának alapjai: növénytani jellemzés, termesztési igények (talaj, éghajlat, elővetemény, tápanyagigény), a termesztés célja, jelentősége, fejlődési szakaszok, jellemző fajták, betakarítás

A munkafeladatok ütemezése: tavaszi és őszi vetésű növények talajelőkészítése

A gabonanövények termesztéséhez kapcsolódó speciális követelmények, a termesztéstechnológiák eltérései: őszi búza, tavaszi búza, őszi árpa, tavaszi árpa, zab, rozs, kukorica, tritikálé

A szántóföldi növények termesztéstechnológiai folyamataiban történő tevékenység Az eltérő technológiák bemutatása

3.13.2.6.2 A hüvelyes növények termesztéstechnológiája

A hüvelyes növények termesztésével kapcsolatos általános feladatok

A növények termesztéséhez kapcsolódó speciális követelmények: borsó, szója, bab, lencse, csillagfürt

A hüvelyes növények speciális termesztési technológiája, a növények igényei, jellemzői, különösen az intézmény körzetében alkalmazott technológiák

3.13.2.6.3 A gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája

A burgonya talajelőkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

A cukorrépa talajelőkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása Az eltérő technológiák bemutatása

3.13.2.6.4 Az ipari növények termesztéstechnológiája

Napraforgó jellemzése, talajelőkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

Őszi káposztarepce jellemzése, talajelőkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása

Takarmányborsó, szója jellemzése, termesztési technológiája, fejlődési szakaszok, fajták, talajelőkészítés, tápanyagellátás, vetés, ápolás, betakarítás Az eltérő technológiák bemutatása

3.13.2.6.5 A szálas- és tömegtakarmányok termesztéstechnológiája

A szálas- és tömegtakarmányok termesztésével kapcsolatos általános feladatok

A hazánkban termesztett szálas- és tömegtakarmányok termesztése: lucerna, vörös here, szudánifű, silókukorica termesztéstechnológiája
Az eltérő technológiák bemutatása

3.13.2.6.6 Gyepgazdálkodási ismeretek

Új gyepek telepítése, a gyepalkotók kiválasztása a természeti környezet és a használhatóság figyelembevételével
Talajelőkészítés, tápanyagellátás, telepítés A
gyepek ápolása, termőképességük fokozása
A széna- és szenázskészítés technológiája
Gyepművelő eszközökkel és gépekkel végzett munkafeladatok

3.13.3 Növényvédelmi ismeretek tantárgy

108/108 óra

3.13.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók felkészüljenek a növényvédelmi munkákra, a növényvédő szerek használatával kapcsolatos feladatokra, illetve a külön szakmai vizsgára. Megismerjék a növényvédőszer felhasználásának előírásait, a növényvédőszer-mérgezések formáit, tüneteit, valamint a teendőket mérgezés esetén. Tisztában legyenek a gombaölő, a rovarölő, a gyomirtó és egyéb szerek csoportjaival, használatuk élelmezés-egészségügyi vonatkozásaival, felismerjék a kártevőket, gyomokat, használják azok hivatalos megnevezését. További cél, hogy felkészüljenek a biológiai növényvédő szerek, a környezetkímélő növényvédő szerek és készítmények használatára. A jogszabályokban előírt növényvédőszerrel végzendő munkához külön vizsga letétele szükséges!

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

A növényvédelmi tevékenységről szóló 43/2010. (IV. 23.) FVM rendelet szerint

3.13.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

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

3.13.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Betartja és betartatja a munka- és egészségügyi szabályokat, illetve várakozási időt. | A növényvédelem jelentősége, alapfogalmak, munka- és élelmezés-egészségügyi | Teljesen önállóan | Törekszik a biztonságosabb növényvédelmi módok kiválasztására. | A leggyakrabban használt szerek munka- és egészségügyi |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| | várakozási idő | | Elkötelezettséget mutat a környezetet károsító technológiák, munkatevékenységek csökkentésére. Szigorúan betartja a munka- és élelmezés-egészségügyi előírásokat. | várakozási idejének táblázatba szerkesztése |
| Felismeri a növények betegségeit, felméri a kártételeket. | Károsítók, kórokozók, állati kártevők, a gyomnövények fogalma | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| A jogszabályok szerint előkészíti a növényvédőszeraktárt. | Állati kártevők elleni gombaölő szerek ismerete, a tárolás szabályai | Teljesen önállóan | | A tárolás szabályainak összeállítása internetes kereséssel |
| Védekezik a gyomnövények okozta kártétel ellen. | Gyomnövények biológiai és alaktani tulajdonságai | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Előkészíti a csávázást és a talajfertőtlenítést. | A csávázás- és a talajfertőtlenítés célja, az eszközök és anyagok ismerete | Teljesen önállóan | | |

3.13.3.6 A tantárgy témakörei

3.13.3.6.1 Növényvédelemmel kapcsolatos alapfogalmak

A növényvédelem fogalma, jelentősége, feladata
A károsítók, kórokozók, állati kártevők, gyomnövények fogalma
A munka- és élelmezés-egészségügyi várakozási idő fogalma
A növényvédő szerek felhasználási előírásai
Felhasználás és tárolás, a növényvédő szerekkel kapcsolatos szabályok
A növényvédő szerek csoportosítása

3.13.3.6.2 Kórokozók, állati kártevők

A növényi vírusok jellemzése, vírusos betegségek, védekezés
A növényi baktériumok jellemzése, betegségek, védekezés
A kórokozó gombák jellemzése, védekezés
A hengeresférgek, a fonálférgek, a csigák, a kártevő rákok és a védekezés
A kártevő rovarok, növénytetvek, bogarak, lepkék, kétszárnyúak, hártýásszárnyúak, védekezés
A pókszabásúak (atkák) okozta kártétel, védekezés
A gerinces állati kártevők okozta kártétel

3.13.3.6.3 Gyomnövények

A gyomnövények biológiai és alaktani tulajdonságai
Védekezés a gyomnövények

3.13.3.6.4 Csávázó és talajfertőtlenítő szerek

A csávázás célja, megvalósítása, csávázószer

Talajfertőtlenítés, talajfertőtlenítő szerek

Gázosítószer, egyéb anyagok

3.13.3.6.5 Gombaölő szerek

Kéntartalmú, réztartalmú, szerves hatóanyagú egyéb készítmények

Tartósító-, konzerválószer

3.13.3.6.6 Állati kártevők elleni szerek

Rovarölő, rágcsálóirtó, csigaölő, vadriasztó szerek

Terményhalmok, raktárak fertőtlenítése, engedélyezett szerek

3.13.3.6.7 Növényvédelmi előrejelzések

Az előrejelzés fogalma, célja, jelentősége, szerepe a megelőzésben

Kórokozók, kártevők előrejelzése

3.13.3.6.8 Növényvédelmi alaptanfolyam tematikája szerint

A növényvédelmi tevékenységről szóló 43/2010. (IV. 23.) FVM rendeletben a növényvédelmi alaptanfolyamra előírt, a képzés időpontjában érvényes, a miniszter által elfogadott, a Magyar Növényvédő Mérnöki és Növényorvosi Kamara 80 órás képzés szerinti tematikának megfelelő felkészítés A növényvédelem jogi vonatkozása

A növényvédelem közegészségügyi vonatkozásai, a munkavédelem követelményei, eszközei

A növényvédő szerek alkalmazásának kockázatai és veszélyei, ezek felismerése és szabályozása

Növényvédő szer kijuttatásának technikája, a kockázat elemzése

A növényvédelem környezetvédelmi vonatkozásai

A kockázatértékelésen alapuló növényvédelmi technológiák

3.14 Állattartás, állattenyésztés megnevezésű tanulási terület a Növénytermesztő szakmairány számára

A tanulási terület tantárgyainak összórászama:

392/392 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az állattartás, állattenyésztés terület széles körű szakmai ismeretet biztosít a tanulók részére.

A tanulási terület elsajátítása során megismerkednek az állattartás, állattenyésztés fontosabb munkafolyamataival. Megismerik a gazdasági állatok szaporításának módszereit, a gazdasági állatok elhelyezésének feltételeit, a legfontosabb állategészségügyi és állathigiéniai alapfogalmakat.

3.14.1 Állattartási alapismeretek tantárgy

108/108 óra

3.14.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy a tanulók megértsék az állatok egészségvédelmének fontosságát, ismerjék a betegségek keletkezésének okait, a beteg állat életjelenségeit. Ehhez ismerniük kell a

betegségek külső és belső okainak keletkezését, a gyógyszerek alkalmazásának módjait, a fertőtlenítés fontosságát, nem utolsó sorban pedig a legfontosabb hazai és európai uniós állatvédelmi szabályozásokat. A tantárgy tanításának további célja, hogy tanulók tisztában legyenek a gazdasági állatok szaporításának módszereivel.

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

—

3.14.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret: az egészség tudatos megőrzése; a természeti, technikai és épített környezet felelős és fenntartható alakítása; a természettudományos kutatások és eredményeik Mezőgazdasági alapismeretek keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.14.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Gazdasági állat számára megfelelő férőhelyet alakít ki. | Ismeri az állat igényét hőmérséklet, páratartalom, fény, szellőzés szempontjából. | Teljesen önállóan | Elkötelezett a szabályszerű, helyes állattartás iránt, betartja az állatvédelmi előírásokat. | |
| Kiválasztja, megjelöli a beteg állatot. | Ismeri a gazdasági állatok viselkedését, a betegség állat életjelenségeit, a gyakori állatbetegségek jellemzőit. | Teljesen önállóan | | |
| Adatokat gyűjt a tartástechnológiai leírásokból a különböző korú állatoknak javasolt istállóhőmérsékletről. | Helyesen, pontosan olvassa le a hőmérsékleti adatokat | Teljesen önállóan | | Információgyűjtés a tartástechnológiáról |

| | | | |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|
| Előkészíti az állatot a szállításra, testtömeget mér. | Ismeri a gazdasági állatok szállítására vonatkozó előírásokat, szabályokat fejlettség, testtömeg, mérleg használata | Instrukció alapján részben önállóan | |
| Fertőtlenítő oldatot készít. | Ismeri a fertőtlenítés szabályait, Biológiai, kémiai fertőtlenítési eljárások | Teljesen önállóan | |
| Megjelöli, nyilvántartásba veszi az állatokat. | ENAR krotália | Instrukció alapján részben önállóan | |

3.14.1.6 A tantárgy témakörei

3.14.1.6.1 Állat és környezete

A környezet fogalma, változása

A környezeti tényezők felosztása

Alkat és környezet, alkalmazkodás (hideghez, meleghez, technológiához)

Az állattartó telepek létesítésének szempontjai Az istálló mikroklímája: –

Hőmérséklet

- Levegő páratartalma
- Léghámlás
- Levegő szennyezettsége (széndioxid-, ammónia-, kén-hidrogén-, szén-monoxid-, por-, élőcsíra-szennyezettség)
- Világítás
- Szellőzés
- Padozat, almozás
- Zaj

3.14.1.6.2 Egészség, csökkent termelőképeség, betegség

Az egészséges, a nem egészséges és a beteg állat fogalma

Az állatbetegségek okozta károk nemzetgazdasági jelentősége

A betegség keletkezésének okai

A betegség lefolyása, kimenetele: túlheveny, félheveny, idült, gyógyulás, szövődmény, halál

Az egészséges állat életjelenségei

A beteg állat felismerése

A beteg állat megjelenése (habitus) alapján: testtartás, mozgás, viselkedés, alkat, tápláltság, ápoltság

3.14.1.6.3 A betegség gyógykezelése és megelőzése

Gyógyszerek alkalmazásának módjai, a gyógyszerhasználat szabályai, előírásai

Egyszerűbb kezelések, beavatkozások, elsősegélynyújtás

A nem fertőző betegségek megelőzése

A fertőző betegségek megelőzése

– A fertőző betegség fogalma

– Fertőtlenítőszeres és azok használata

3.14.1.6.4 Az állatok jóléte és az állatvédelem

A szabályozás célja, szellemisége

Az állatvédelem törvényi szabályozása hazánkban és az Európai Unióban

Az általános állatvédelmi szabályok

A mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályai

Az állatszállítás állatvédelme

Az állatokkal való szakszerű bánásmód

A vágóállatok levágásának és leölésének állatvédelmi szabályai

3.14.1.6.5 Gazdasági állatok értékelése

Külső értékmérő tulajdonságok: fejlettség, arányosság, kondíció, kültakaró, színeződés, ivarjelleg

Belső értékmérő tulajdonságok: tej-, hús-, tojás-, gyapjú- és erőtermelő képesség, takarmányértékesítő képesség, növekedés és fejlődés, alkat (konstitúció), termékenység és szaporaság, egészség, ellenálló képesség, igényesség, alkalmazkodóképesség, honosulás, vérmérséklet, természet, rossz szokások, szellemi képességek, technológiai tűrőképesség

3.14.1.6.6 A gazdasági állatok szaporítása, a nemesítés folyamata

Az ivarzás és a párosítás

A pároztatás módjai

A törzskönyvezés

A tenyészcél meghatározása

A tenyész kiválasztás és a tenyészértékbecslés

Tenyésztési eljárások: fajtatizta-tenyésztés, keresztezés, tenyészállat-előállító keresztezések, haszonállat-előállító keresztezések

3.14.2 Állattenyésztés tantárgy

144/144 óra

3.14.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a különböző gazdasági állatfajokat, a szarvasmarha-, a sertés-, a juh-, a ló-, a baromfitermék előállításának élettani, biológiai és állattenyésztési hátterét. Ismerjék ezen gazdasági fajok jelentősebb fajtáit, általános tartási és tenyésztési feladatait. A korszerű állattenyésztési, állat-egészségügyi tartási és tenyésztési módszerek birtokában megismerjék az állati szervezetben lezajló, végbemenő folyamatokat.

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

—

3.14.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret: energianyerés az élővilágban, táplálkozás

Természetismeret: fény, hőmérséklet

Természetismeret: a szervezet egysége, idegrendszer és viselkedés

Mezőgazdasági alapismeretek keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.14.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ellenőrzi a takarmánykiosztó és etetőberendezések, itatóberendezések működését. | Egyedi, csoportos takarmányozás, kérődzők takarmányozása, sertés takarmányozása, ló takarmányozása, baromfi takarmányozása, etetők, itatók, vízszükséglet, önitatók | Instrukció alapján részben önállóan | Elkötelezett az állatok helyes tartása, takarmányozása iránt. Érdeklődik a gazdasági állatok élettana iránt, hatékonyan, pontosan segédkezik az állatok ellátásában. | Információk gyűjtése az interneten a takarmánykiosztó, etető- és itatóberendezésekről, digitális eszközök használata |
| Ellenőrzi a világítóberendezéseket és a világítási programot. | Természetes, mesterséges világítás, ivari szabályozás, D-vitamin, világítás hatása a tojótyúk tojástermelésére | Instrukció alapján részben önállóan | | Táblázatok, grafikonok készítése, digitális eszközök használata |
| Ellenőrzi a fűtőberendezés működését és az istálló hőmérsékletét. | Állatok testhőmérséklete, az istálló optimális hőmérséklete, nyitott, zárt istálló | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés, hőmérsékleti adatok feldolgozása |
| Küllemi bírálatot végez. | Küllemi bírálat célja, a küllem és a termelőképesség közötti összefüggések, testméretek, testarányok változása az életkor előrehaladtával, típus, | Instrukció alapján részben önállóan | | |

| | | | |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | kültakaró, színeződés | | |
| Neveli és hizlalja az állatokat. | Gazdasági állatok takarmányozása, kor, nem, megadott receptúra alapján | Teljesen önállóan | |
| Felkészíti az állatokat a pároztatási időszakra. | Ivar- és tenyészettség, ivarzás, termékenyítés, takarmányozás | Instrukció alapján részben önállóan | Információk gyűjtése, táblázatok kezelése, pároztatásra vonatkozó digitális programok használata |
| Helyesen takarmányozza és ápolja a vemhes anyát. | E-vitamin-ellátottság, fehérje-, ásványianyagtartalom, takarmány minősége, apasztás | Instrukció alapján részben önállóan | Takarmányadagok kiszámítása, számolási feladatok, takarmányozási programok használata |
| Felismeri a közeledő ellés jeleit és előkészül az ellésre. | Szülőfájások, méh összehúzódása, hasizmok összehúzódásai, tolófájások; eszközök, műszerek előkészítése, fertőtlenítése | Instrukció alapján részben önállóan | |
| Ápolja az újszülöttet. | A köldökzsinór elszakadása, az orr és a szájüreg tisztítása, az újszülött letisztítása az anyával, a köldökcsont fertőtlenítése | Teljesen önállóan | |

3.14.2.6 A tantárgy témakörei

3.14.2.6.1 A testtájak csontos alapjai

A csontok feladata, felépítése, szerkezete, csoportosítása, összeköttetései
Részletes csonttan: a fej, a törzs és a végtagok csontjai emlős gazdasági állatokon A baromfi csontos váza – különös tekintettel az eltérésekre

3.14.2.6.2 Az emlősök és a madarak testtájai

Az állati test fő részei, a fej, a nyak, a törzs és a végtagok tájékai emlős gazdasági állatokon

A baromfi testtájai, a fej, a törzs és a végtagok – különös tekintettel az eltérésekre

3.14.2.6.3 A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom

Az emésztőkészülék feladata, főbb részei, felosztása

Az előbél felépítése és működése

A középbél vagy vékonybél felépítése és működése

Az utóbél vagy vastagbél felépítése és működése

Az emlős gazdasági állatok (ló, szarvasmarha, juh, kecske, sertés, nyúl) emésztőkészülékének fajonkénti jellegzetességei

A baromfi emésztőkészülékének felépítése – különös tekintettel a különbségekre

3.14.2.6.4 A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, a szaporítás

Az ivarszervek feladata

A belső és külső ivarszervek

A hím ivarszervek feladata, felépítése és élettani működése

A női ivarszervek feladata, felépítése és élettani működése

A nemi működés hormonális szabályozása

Az emlős gazdasági állatok nemi készülékének sajátosságai, és szaporodásbiológiai jelentősége

A baromfi hím és női nemi készüléke, a tojástermelés élettana, a tojás összetétele, részei

A szaporodás: az ivarzás, a pároztatási módok, a termékenyülés, a vemhesség, az ellés élettana

3.14.2.6.5 Szarvasmarha tenyésztése és tartása

A szarvasmarhatartás jelentősége

A szarvasmarha elnevezései

A szarvasmarha külső testalakulása

A szarvasmarha belső értékmérő tulajdonságai

A szarvasmarha nemesítése

A szarvasmarha szaporítása

A szarvasmarha felnevelése

A tejelőtehén tartástechnológiája

A húsmarha tartástechnológiája

A szarvasmarha-hizlalás technológiája

A szarvasmarhánál előforduló gyakoribb betegségek

3.14.2.6.6 Sertés tenyésztése és tartása

A sertéstartás jelentősége

A sertés elnevezései

A sertés belső értékmérő tulajdonságai

A sertés nemesítése (tenyésztése)

A sertés szaporítása

A sertés felnevelése, a malacok elválasztásának módszerei, az utónevelés, a tenyészszüldők nevelése

A sertés takarmányozása

A sertés hizlalása

A sertés elhelyezése, a sertések környezettel szembeni igényei, épületek és berendezéseik, a sertéstartás környezetvédelmi előírásai

A sertéseknél előforduló gyakoribb betegségek, azok megelőzése, gyógyítási lehetőségei

3.14.2.6.7 Juh és kecske tartása és tenyésztése

A juhtartás jelentősége

A juh külső testalakulása

A juhok belső értékmérő tulajdonságai

A juh nemesítése

A juh szaporítása

A juh felnevelése

A juh termelése

3.14.2.6.8 Ló tartása és tenyésztése

A ló tartás jelentősége

A ló elnevezései kor, ivar és hasznosítás szerint

A ló külső testalakulása

A ló nemesítése (tenyésztése)

A ló szaporítása

A ló felnevelése

A lovak takarmányozása

A ló ápolása, elhelyezése és használata

A lovaknál előforduló gyakoribb betegségek, azok megelőzése, gyógyítási lehetőségei

3.14.2.6.9 Baromfifélék tartása és tenyésztése

A baromfitartás jelentősége

A baromfifélék elnevezései

A tyúk külső testalakulása

A baromfi belső értékmérő tulajdonságai

A tyúk szaporítása

A tojástermelés technológiája, elhelyezés, takarmányozás, istállóklíma, állománysűrűség, rotáció, ivararány

A lúd belső értékmérő tulajdonságai

A kacsá belső értékmérő tulajdonságai

Kacsafajták, hibridek

3.14.3 Takarmányozástan tantárgy

140/140 óra

3.14.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék az okszerű, helyes takarmányozást, a takarmányok összetételét, csoportosítását. Képesek legyenek a takarmányadag összeállítására különböző fajú, korú és hasznosítású állatok esetén.

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

3.14.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika: százalékszámítás, grafikus ábrázolás, koordináta-rendszer

Természetismeret, fizika: energia, munka, teljesítmény, hatásfok fogalma

Természetismeret: táplálkozás, emésztés, kiválasztás

A mezőgazdasági alapismeretek keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.14.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Takarmányt készít elő megadott receptúra alapján. | Takarmányok előkészítése, darálás, őrlés, pörkölés, főzés stb. | Instrukció alapján részben önállóan | A takarmányok előkészítését, kiosztását szabályszerűen, a számításokat pontosan végzi el | |
| Elvégzi az adott egyed napi takarmányozását, működteti a takarmánykiosztó berendezéseket. | Zöldtakarmányok, gyökér- és gumós takarmányok, erjesztett (silózott) takarmányok, gabonamagvak, hüvelyes magvak, olajos magvak, ipari abrakkeverékek | Teljesen önállóan | | Prezentáció készítése valamely egyed meghatározott takarmányozási időszakáról |
| Elvégzi a takarmányok érzékszervi vizsgálatát. | Érzékszervi minősítés, szín, szag, fizikai állapot | Teljesen önállóan | | |
| Kiszámítja a takarmányok energiaértékét. | Összes emészthető táplálóanyag (TDN) mennyisége, emészthető energia (DE), metabolizálható energia (ME), nettó energia (NE) | Instrukció alapján részben önállóan | | |

3.14.3.6 A tantárgy témakörei

3.14.3.6.1 A takarmányozás alapjai

A takarmányozás célja, feladatai, az okszerű takarmányozás szerepe az állattenyésztés jövővelmezőségének javításában A takarmány, mint környezeti tényező

A takarmányok kémiai összetétele, takarmányvizsgálatok, mintavétel, víz- és szárazanyagtartalom meghatározása, egyszerűbb laboratóriumi vizsgálatok

3.14.3.6.2 Takarmányismeret

A takarmányok csoportosítása

Zöldtakarmányok

Gyökér- és gumós takarmányok

Erjesztett takarmányok

Szénák és szénalisztek, réti széna

Magvak és termések

Szántóföldi melléktermékek

Élelmiszeripari melléktermékek

Takarmánykiegészítők

Ipari abrakkeverékek

Különböző takarmányok felismerése: takarmánynövények felismerése különböző fejlettségi stádiumban minősítés, magismeret

Tartósított takarmányok (szénák, szilázsok, szenázsok) felismerése és minősítése Mezőgazdasági és ipari melléktermékek felismerése és minősítése

3.14.3.6.3 Takarmányok tartósítása, tárolása

A takarmányok tartósítása erjesztéssel: az erjedés lefolyása, a takarmányok erjeszthetőségét befolyásoló tényezők, a silózás gyakorlati végrehajtása, silótípusok, a silózás veszteségei

A takarmánynövények tartósítása szárítással, természetes és mesterséges szénakészítési eljárások

Szemestakarmányok szárítása, tárolása

Gyökér- és gumóstakarmányok tárolása

3.14.3.6.4 A takarmányozás végrehajtása

A takarmányok előkészítésének módjai és eszközei

A takarmányozás végrehajtása különböző fajú, korú és hasznosítású állatoknál (etetés, itatás)

Szemestakarmányok feldolgozása, keveréktakarmányok gyártása

3.14.3.6.5 Takarmányadag összeállítása

Életfenntartó táplálóanyag-szükséglet, az állati termelés (növekedés, tej-, gyapjú-, tojás-termelés, munkavégzés) táplálóanyag-szükséglete

Takarmányozási táblázatok felépítése, használata

A takarmányadagok összeállításának szempontjai és menete

A takarmányadagok összeállításának alapelvei

3.15 Géptan megnevezésű tanulási terület a Növénytermesztő szakmairány számára

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

244/244 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A géptan az erőgépek és a mezőgazdasági munkagépek tantárgyat foglalja magába. Az alapozó évfolyamon a tanulók az alapozó ismeretek keretében már találkoztak a mezőgazdasági üzemekben alkalmazott mezőgazdasági gépekkel, a termelés során használt műszaki és technikai berendezésekkel. Látták, hogy a mai gazdálkodásban a fizikai munka megkönnyítése, a költségek csökkentése, a nagyobb terméseredmények elérése érdekében nélkülözhetetlen a műszaki fejlesztés, a gépesítés növelése, a precíziós gazdálkodás egyre nagyobb területen történő bevezetése, a legkorszerűbb gépek, műszaki eszközök használata. A mezőgazdaságban dolgozó szakembereknek ismerniük kell az automatizált eszközök, a precíziós gazdálkodást biztosító elektronikai berendezések alkalmazását, az építészeti megoldásokat és a korszerű technológiai berendezéseket. Olyan szemléletű szakemberek felkészítése a cél, akik az erő- és munkagépeket, az üzemekben használt gépészeti berendezéseket biztonságosan és gazdaságosan tudják használni, kezelni, irányítani. A képzés időszakában a tanulók felkészülnek a korszerű technikai eljárások alkalmazásra, elsajátítják a mezőgazdasági erő- és munkagépek üzemeltetésre történő előkészítését, a beszabályozás alapelveit és az üzemeltetés szabályait.

3.15.1 Erőgépek tantárgy

104/104 óra

3.15.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy olyan műszaki szemléletet alakítson ki, amely biztosítja a gyakorlatias és biztonságos munkavégzést. Hozzájárul ahhoz, hogy a tanulóknál kialakuljon az igényes, pontos és fegyelmezett szakmai tevékenység iránti igény. Felkészíti őket a mezőgazdasági erőgépek beállításához szükséges szerkezeti felépítés és a műszaki előírások megértésére, a közlekedésben való részvétel szabályainak alkalmazására. Részletesen bemutatja a szerkezeti egységek feladatát, működését, a kezelőszervek használatát, a mezőgazdasági erőgépek üzemeltetését, a karbantartási feladatokat és az ellenőrzések, beállítások elvégzését. Rendszerezi a korábban megismert és a kapcsolódó tantárgyak ismeretanyagát, segít felhasználni a tanult törvényszerűségeket, összefüggéseket. A gépészeti tanulmányok megalapozásaként a tantárgy első óráin a tanulók a mai világban nélkülözhetetlen műszaki alapismeretekkel, a műszaki rajz, az anyagismeret legfontosabb kérdéseivel foglalkoznak.

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

—

3.15.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT 7-8. évfolyam, fizika: mechanika, hőtan, elektromosság

Általános alapozás: géptan, munka-, tűz- és környezetvédelem

Szakmai alapozás: műszaki ellátással kapcsolatos üzemi, intézményi tapasztalatok

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

3.15.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Műszaki, szerelési és építészeti rajzokat olvas, működési vázlatokat, jelképes ábrázolásokat értelmez. | Műszaki, terület-, elhelyezési, építészeti, összeállítási rajzok, jelképes ábrázolások olvasása | Instrukció alapján részben önállóan | | Internetes forrásból jelképes ábrázolásokat állít össze |
| Megkülönbözteti a fémeket, nemfémes anyagokat alkalmazhatóság és egyéb jellemzők szerint. | Szerkezeti anyagok, fémek jellemzői, felosztása, nemfémes anyagok ismerete | Teljesen önállóan | Fogékony az információk befogadására és alkalmazására Nyitott az új ismeretekre, új megoldásokra Törekszik a biztonságos munkavégzésre Az adott műveletek végrehajtáshoz igyekszik kiválasztani a legalkalmasabb szerszámokat Gondoskodik a környezet tisztántartásáról, rendjéről Szabálykövető Odafigyel másokra | A fémek és a nemfémes anyagok tulajdonságainak táblázatba foglalása |
| Felismeri, szereli a gépelemeket, nyomtatóvitellel kapcsolatos számításokat végez. | Gépelemek fogalma, feladata, szerkezeti egységek felépítése, hajtásátvitel, szivattyúk, munkahengerek | Teljesen önállóan | | A hajtásátviteli számítások képleteit gyűjti, példákat old meg |
| Felhívja a figyelmet a veszélyekre, ismerteti a villamos áram élettani hatásait, üzemelteti a villanymotorokat. | A villamos áram élettani hatása, villanymotorok, elektromos berendezések használata, kezelése | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Mezőgazdasági munkát végez elektromos munkagéppel, kezeli az elektromos kéziszerszámokat, szivattyúkat, egyéb elektromos berendezéseket. | Elektromos berendezések a mezőgazdasági üzemekben, elektromos meghajtású kéziszerszámok, mezőgazdasági/kertészeti eszközök, gépek | Teljesen önállóan | | Elektromos kertészeti gépekkel és kéziszerszámokkal kapcsolatos információk gyűjtése |

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elvégzi a mezőgazdasági erőgép napi karbantartását, az indulás előtti ellenőrzést. | Mezőgazdasági erőgépek felépítése, kezelőszervei, napi karbantartása | Teljesen önállóan | Kezelési utasítások keresése, alkalmazása |
| Ellenőrzi a traktor és a munkagép elektromos rendszerét, indítja a motort. | Az erőgépek elektromos rendszere, motor indítása, világító-, jelző- és a segédberendezések | Teljesen önállóan | A traktor és a munkagép ellenőrzési pontjainak összeállítása táblázatban |
| Ellenőrzi az üzemanyag, hűtő, hidraulika, a kenőrendszert és a biztonsági berendezéseket | A belső égésű motorok (dízel, Otto) működése, kenés, üzemanyagellátó, hűtési rendszer | Teljesen önállóan | Táblázatkezelő használata |
| Indulás előtt ellenőrzi a járászerkezet, a gumiabroncs állapotát, fékpróbát végez. | Traktorok járászerkezete, kormányzás, fékrendszerek, gumiabroncs, fékpróba | Teljesen önállóan | Traktor gumiabroncsának méreteivel, adataival kapcsolatos információk gyűjtése az internetről |
| Összekapcsolja az erőgépet a munkagéppel. | Teljesítményátviteli rendszer működése, teljesítményleadó tengely kapcsolása | Instrukció alapján részben önállóan | |

3.15.1.6 A tantárgy témakörei

3.15.1.6.1 Műhelyek felszerelése, mérőeszközök Bevezetés: műszaki, gépészeti tananyagok szerepe, feladata

A műhelyek berendezései, műhelyrend

Mérőeszközök (hossz, terület, súly, hőmérséklet stb.) és átszámítási feladatok

A kéziszerszámok használata és karbantartása

Védőfelszerelések

A műhelyekben előírt munka- és környezetvédelmi szabályok

3.15.1.6.2 A műszaki rajz alapfogalmai

Rajzeszközök, vonalvastagságok, szövegmező, méretarány

Különböző ábrázolási módok, a képsíkrendszer alkalmazása

Az ábrázolások alapvető szabályai, vetületek, méretmegadás, vonalvastagság, méretháló

Alkatrészrajz, összeállítási rajz, metszet, jelképes ábrázolások

Műszaki, építészeti és területi elhelyezési rajzok olvasása Szerelési rajzok értelmezése, működési vázlatok

3.15.1.6.3 Anyagismeret

Az anyagok szerkezete, csoportosítása, az anyagcsoportok főbb tulajdonságai

Fémek: vas és ötvözetei, öntöttvas, acél jellemzői

Színesfémek: alumínium, réz, horgany, ólom, ón, nikkel, forrasztanyagok

Nemfémes anyagok: fa, műanyagok, gumi, üveg, textilanyagok

Tömítő- és szigetelőanyagok (hő, hang, folyadék)

Tüzelő- és kenőanyagok tulajdonságai, gyakorlati alkalmazásuk

Villamos vezetők, félvezetők és szigetelők

A mezőgazdasági épületek építéséhez használható építőanyagok

A fák felhasználási elve

3.15.1.6.4 Gépelemek, szerkezeti egységek

A gépelemek fogalma, felosztása

Kötőgépelemek fogalma, kötésmódok, oldható és roncsolással oldható kötések

Tengelyek, csapágyak feladata, csoportosítás, szerkezeti kialakítás, karbantartás

Forgó mozgást közvetítő gépelemek, áttételszámítás, nyomatékvitel

Tengelykapcsolók feladata, típusai, karbantartás

A mozgást átalakító hajtóművek feladata, jellemzői

A szivattyúk fajtái, kezelése (dugattyús, membrán, centrifugál, fogaskerék, csavarlapátos)

A hidraulikus munkahengerek, hidromotorok működési elvei

3.15.1.6.5 Villamosság a mezőgazdaságban

Villamossági alapfogalmak

Az elektromos áram jellemzői, elektromos hálózatok

A villamos áram élettani hatása, érintésvédelem

Generátorok, dinamók, villanymotorok

A villanymotorok jellemző tulajdonságai

A villanymotorok kezelése, karbantartás

Kapcsolók, biztosítékok

Elektromos meghajtású gépek és eszközök kezelése (fűnyírók, szivattyúk, szerszámok stb.)

Automatizált berendezések kezelésének alapelvei

3.15.1.6.6 A mezőgazdasági erőgépek felépítése és működése, a belső égésű motorok

Mezőgazdasági erőgépek fő szerkezeti egységeinek feladata, szerkezeti kialakítása

A traktorok kapcsoló- és kezelőszervei

A mezőgazdasági erőgépek napi és időszakos karbantartása

A traktorok karbantartása, beállítása üzemeltetése során betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

Belső égésű motorok, a motorok csoportosítása, tüzelőanyagok

A négyütemű Otto-motor, négyütemű dízelmotor működési eleve

A kétütemű Otto- és dízelmotorok működési elve, alkalmazási területei

Motorok vezérlése, fő szerkezeti egységei, feladata, szerkezeti kialakítása

A dízelmotor tüzelőanyag-ellátó rendszere, feladata, felépítése, szerkezete

Az Otto-motor tüzelőanyag-ellátó rendszere, feladata, felépítése, szerkezete

Motorok üzemanyagai, környezetvédelmi előírások

Motorok kenőrendszere, karbantartása, olajcsere, a kenőolaj feladata, a kenőanyagok A motorok hűtése, hűtési rendszerek, a hűtőrendszer karbantartása

3.15.1.6.7 Teljesítményátviteli rendszer

A tengelykapcsolók feladata, felépítése
A sebességváltók feladata, csoportosítása
Nyomatékváltó, kiegyenlítőmű, véglehajtás
A teljesítmény-leadó tengely feladata, kapcsolása

3.15.1.6.8 Járószervezet, kormányzás, fékezés

Traktorok járószervezetének szerkezeti felépítése, ellenőrzése, karbantartása
Kerekes járművek kormányzása, szerkezeti felépítése (mechanikus, hidraulikus) Lánctalpas járószervezetű traktorok
A járó- és kormány szerkezet ellenőrzése, karbantartása
Gumiabroncsos kerék felépítése, a gumiabroncs anyaga, jellemzői, méretei, szerelése
A fékezőelemek (dobfék, tárcsafék, szalagfék) jellemzői, szerkezeti felépítése
A fékrendszer működtetése (mechanikus, hidraulikus, légfék)
A fékrendszer ellenőrzése

3.15.1.6.9 Mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései

A traktorok alváza, felépítménye
A traktorok vonó- és függesztőberendezései
A hidraulikus rendszer feladata, fő részei, kezelése, karbantartása
A hidraulikus erőátviteli berendezések kezelése, karbantartása, üzemeltetése
A járművek elektromos rendszerének részei, feladatai, felépítése
Az akkumulátor feladata, szerkezete, kezelése
A motorok indítása, indítóberendezések
Világító-, jelző- és segédberendezések, közlekedésbiztonsági előírások
Mezőgazdasági erőgépek üzemeltetése

3.15.1.6.10 A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken

A műholdas helymeghatározó rendszerek alkalmazása, pontossága
Járműnavigáció: sorvezető, kormányautomatika, robotpilóta, távfelügyelet, lézeres sorkövető
Fedélzeti számítógépes rendszerek
Gépüzemelési adatok gyűjtése
Szenzorok: helyspecifikus adatgyűjtés munkagépen, légi, műholdas helymeghatározó rendszer
Fedélzeti számítógép

3.15.2 Mezőgazdasági munkagépek tantárgy

140/140 óra

3.15.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A mezőgazdasági munkagépek tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a mezőgazdasági termelésben alkalmazott mezőgazdasági gépek üzemeltetéséhez, kezeléséhez, beállításához és karbantartásához szükséges alapvető műszaki és technológiai ismereteket. A gépeket, berendezéseket a növények, állatok igényeinek megfelelően, az agrotechnikai követelmények megtartásával tudatosan alkalmazzák, szem előtt tartva a higiéniai, környezetvédelmi, munkavédelmi szabályokat és gazdaságossági elvárásokat. Megismerik az állattartási épületek, beren-

dezek kezelését, karbantartását. A gépcsoportok üzemeltetése során elsajátítják a munkagépek erőgéppel történő összekapcsolását, üzemeltetés előtti beállítását, napi karbantartását. További cél, hogy a tanulóknál kialakuljon a precíz, pontos munkavégzésre való igény.

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

3.15.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT 5-6. évfolyam, természetismeret, 2. Anyag, energia, információ 7-

8. évfolyam, fizika: mechanika, hőtan, elektromosság

Általános alapozás tananyag: géptan, munka-, tűz- és környezetvédelem

Szakmai alapozás: műszaki ellátással kapcsolatos üzemi, intézményi tapasztalatok

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

3.15.2.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Összekapcsolja a munkagépeket az erőgéppel, elvégzi a karbantartását. | A munkagépek felépítése, kapcsolószerkezetek karbantartása, előkészítés téli tárolásra | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Üzembe helyezi az új munkagépet a gyári utasítások szerint, a művelő eszközöket beállítja megadott értékre. | A munkagépek csoportosítása, felépítése, munkára történő előkészítése, beállításai, karbantartása | Instrukció alapján részben önállóan | Elfogadja és alkalmazza a munkaterületre vonatkozó szabályokat, előírásokat Törekszik az alap- és segédanyagok gazdaságos felhasználására | Az új munkagép üzembehelyezésével kapcsolatos gyári előírások internetes keresése |
| Elvégzi a talajművelési eljárásokat a növények fejlettségi állapota szerint. | A talajművelés gépeinek felépítése, beállítása, üzemeltetése, a gépek kezelése | Instrukció alapján részben önállóan | Betartja és betartatja a tűz- és munkavédelmi szabályokat | Információgyűjtés az időjárási körülmények várható változásairól |
| Összekapcsolja a munkagépeket az erőgéppel, beállítja, elvégzi az anyagok kijuttatását. | A szerves és a műtrágya, a folyékony tápanyagok kiszórásának gépei | Instrukció alapján részben önállóan | Céltudatos | A szervestrágya tárolására vonatkozó környezetvédelmi előírások gyűjtése |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Összekapcsolja a munkagépeket az erőgéppel, beállítja a munkavégző részeket, elvégzi az aktuális munkát, a karbantartást. | Talajelőkészítő, vető, ültető, palántázó, növényápoló gépek, öntözőberendezések, szalastakarmánybetakarító gépek kezelése, tárolása, karbantartása | Instrukció alapján részben önállóan | A munkagépek kezelési- és karbantartási előírásainak gyűjtése internetes kereséssel |
| Előkészíti a szemestermény betakarítását, ellenőrzi a szemveszteséget, irányítja a beszállítást, a szárítást, tisztítást. | A szemestermény betakarításának géprendszerei, a gabonabetakarítás szervezése, beszállítás, tisztító kezelés | Instrukció alapján részben önállóan | Képszerkesztés: figyelmeztető táblák készítése |
| Megszervezi a mezőgazdasági termékek, az állatok szállítását a munkavédelmi, egészségügyi, az állatszállításra vonatkozó előírások szerint. | A szállítás, anyagmozgatás gépei, biztonságtechnikai és munkavédelmi előírásai, a folyamatos és szakaszos üzemű gépek | Instrukció alapján részben önállóan | Az állatok szállítására vonatkozó engedélyek beszerzése, intézése internetes rendszeren keresztül |
| Kezeli a kertészeti kisgépeket és traktorokat, munkagépeket, gondoskodik a termesztőházak működtetéséről. | Kertészeti kisgépek, traktorok, munkagépek kezelése, beállítása, a termesztőházak berendezései | Instrukció alapján részben önállóan | A kertészeti kisgépek használati, kezelési, munkavédelmi szabályainak gyűjtése |

3.15.2.6 A tantárgy témakörei

3.15.2.6.1 Munkagépek általános jellemzői

A mezőgazdasági munkagépek értelmezése, csoportosítása (funkcionális, ágazati)

A munkagépek általános felépítése, a gépcsoport fogalma

A mezőgazdasági erőgépek-munkagépek összekapcsolása, a kapcsolószerkezetek

A munkagépek típusai: függesztett, vontatott, félig függesztett, önjáró gépek

A munkagépek karbantartása, tárolása

A kezelési-karbantartási utasítások tartalma, felépítése, használata

A precíziós gazdálkodás jelentősége, az eszközök, műszerek használata

3.15.2.6.2 A talajművelés gépei

A talajművelő gépek csoportosítása

Az ekék feladata, csoportosítása, az ekék munkája, fő részei
Az ekék beállítása, előkészítés üzemelésre, a karbantartás feladatai
Tárcsás talajművelő gépek: csoportosítás, alkalmazás, tárcsatag felépítése, karbantartás
A kultivátorok feladatai, felépítése, a szántóföldi, sorközművelő gépek alkalmazása
A boronák csoportosítása, felépítése, munkája, alkalmazása
A hengerek, simítók, talajlazítók munkája, csoportosítása, karbantartása
A talajmarók feladata, munkája, szerkezeti felépítése, karbantartása
A kombinált talajművelő gépek munkája, szerkezeti felépítése, alkalmazási területei
A magágyelőkészítő gépek jellemzői

3.15.2.6.3 A tápanyag-visszapótlás gépei

Az istállótrágya-szóró gépek csoportosítása, felépítése, szórószerkezetek, beállítás, karbantartás

A műtrágyaszóró gépek felépítése, adagoló- és szórószerkezetek, beállítás, karbantartás
A tápanyag-visszapótló gépek üzemeltetése során alkalmazott precíziós eszközök (alaptrágyázás, fejtrágyázás lokális adatgyűjtés alapján, automata kormányzás, szakaszolás)
A folyékony műtrágya kijuttatásának gépei

3.15.2.6.4 Vető-, ültető- és palántázógépek

A vetőgépek csoportosítása, alkalmazási területek, követelmények
A sorbavető gépek felépítése, vetőszerkezet-megoldások, működés, beállítás
A szemenkénti vetőgépek felépítése, a vetőszerkezetek működési elve, beállítás
Precíziós eszközök alkalmazása a vetőgépeken
A burgonyültető gépek csoportosítása, felépítése, beállítás-ellenőrzés
A palántázógépek csoportosítása, felépítése és működése, beállítás
A beállítások, a sor- és tőtávolság ellenőrzése
A gépek karbantartása, tárolása

3.15.2.6.5 A növényvédelem és az öntözés gépei

A növényvédelmi gépek csoportosítása, követelmények a munkavégzés során
A permetezőgép általános felépítése, működési elve, a folyadék útja
Szerkezeti elemek feladatai, cseppképzési módok
Háti- és motoros permetező gépek előkészítése, karbantartása
Kiszórt mennyiség ellenőrzése, beállítása, karbantartása, tárolás
A permetezőgépek üzemeltetése során alkalmazott precíziós rendszerek, GPS-sorvezetés, automatikus kormányzás, automatikus mennyiség szabályzás, keretszakasz-vezérlés, változó dózisu permetezés
Csávázási módok, a csávázógép általános felépítése, működése, karbantartása
Permetlészámítási feladatok (víz és vegyszer szükséges mennyiségének és arányának kiszámítása)
Munkavédelmi szabályok, környezetvédelmi előírások
Az öntözőberendezésekkel szemben támasztott követelmények
Öntözőberendezések szerkezeti egységei: szivattyúk, csövek, csőkötések, szerelvények
Esőztető öntözőberendezések jellemzői, alkalmazási területei, működése, a szórófejek típusai
A csepegtető öntözőberendezések kialakítása, beszabályozás
Öntözőberendezések karbantartása

3.15.2.6.6 Szálastakarmány-betakarító gépek

A gépek csoportosítása, alkalmazási területei

Az alternáló mozgású kaszaszerkezet, rotációs vágószerkezet felépítése, működése
A szársértő szerkezetek feladata, kialakítása, alkalmazása
A függesztett, vontatott és önjáró kaszálógépek felépítése, üzemeltetése, karbantartása
A rendezelő gépek csoportosítása, felépítése, előkészítése üzemeltetésre
A rendfelszedő pótkocsi felépítése, működése, előkészítése, üzemeltetése, beállítása
A kis hasábbálát készítő gépek felépítése, működési elve, kötözési folyamata, beállítása
A nagy hasábbálát készítő gépek: változó és állandó présterű körbálázók
A szecskázógépek felépítése, előkészítése üzemeltetésre, beszabályozása, karbantartása
A szalastakarmány-betakarító gépek összekapcsolása, karbantartása

3.15.2.6.7 Szemestermény-betakarító gépek

Az arató-cséplő gép általános felépítése, a szerkezeti egységek feladatai (aratószerkezet, cséplőszerkezet, tisztító és kiegészítő szerkezetek, szemvesztésgmérő berendezés)
Az arató-cséplő gépek előkészítése üzemeltetésre, beállítások, napi karbantartás
Kukoricabetakarítási módok és gépei (csőtörő-fosztó gépek, az arató-cséplő gép átszerelése)
A napraforgó-betakarító adapterek működési elve, az arató-cséplő gép átszerelése
Hüvelyes növények betakarítása, alkalmazott technológiák, adapterek
Az arató-cséplő gépek üzemeltetése során alkalmazott precíziós eszközök: GPSsorvezetés, automatikus terhelésszabályozás, hozammérés és térképezés, menet közbeni ürítés, összehangolás
A betakarítás szervezése (terményátvétel, nedvességtartalom, munkabiztonság)
A szemestermények utókezelésének munkaműveletei és eszközei

3.15.2.6.8 A gumós növények betakarításának gépei

A burgonyaszár eltávolításának gépei (szárzúzók)
A burgonyakiszedő gépek előkészítése üzemeltetésre, a felszedő, kocsira rakó gép, burgonyakombájn
Cukorrépa-betakarítási technológiák és gépek
Fejző-, kiszedő-, tisztító- és szállítószerkezetek működési elve, beállításai

3.15.2.6.9 A szállítás, anyagmozgatás gépei

A szállító- és rakodógépek biztonságtechnikai és munkavédelmi előírásai
Az anyagmozgató gépek csoportosítása
Mezőgazdasági pótkocsik: általános rendeltetésű és speciális szállítójárművek
Folyamatos üzemű berendezések, szakaszos üzemű rakodógépek
A homlok- és forgórakodó gépek karbantartása, üzemeltetése, különböző mezőgazdasági munkaeszközökkel
A szállító és rakodógépekkel kapcsolatos munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok

3.15.2.6.10 Kertészet gépei

A kertészetekben alkalmazott erőgépek, kerti traktorok és munkagépei
A kertészetben leggyakrabban használatos kisgépek üzemeltetése, karbantartása
Speciális talajművelő gépek: talajmarók, rotációs kapák, ásógép
Talajfertőtlenítő gépek, gőzölőberendezések
Tápkockás palántázógép
A gyümölcsstelepítés, területrendezés gépei, a tereptisztítás, támrendszerépítés gépei, síkfalmetszők, a nyesedékhasznosítás gépei

Kézi metszőollók karbantartása, élezése, pneumatikus metszőollók felszerelése, üzemeltetése

A gyümölcsbetakarítás gépei, segédeszközei

A manipulálás műveletei és gépei: felrakógépek, tisztítógépek, selejtezőgépek, berendezések, a válogatás gépei és berendezései, osztályozógépek

A csomagolás, gyümölcsszállítás gépei, eszközei

A gyümölcsök tárolása: tárolási módok, tárolótípusok

A természetőberendezéseknél alkalmazott anyagok, szerkezetek korrózióvédelme, karbantartása

A természetőberendezések fűtőberendezései és a szellőztetés

A természetőberendezések öntözőberendezéseinek üzemeltetése, karbantartása, mikroöntözés

Árnyékoló-, világítóberendezések

A természetőberendezések automatizálása

Műhelyiskola

Részsakma: Állatgondozó

Állatgondozó

Részsakma

Ágazat megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet ágazat

A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

A képzés célja:

Az állatgondozó állattenyésztési, műszaki szakismeretekkel, a munkák végzéséhez szükséges elméleti, fizikai és gyakorlati felkészültséggel rendelkező szakember, alapvető tevékenysége a mezőgazdasági árutermelés és szolgáltatás. Táj- és környezetkímélő módon, szakszerű állatgondozási, tartástechnológiai tevékenységet folytat. A gazdasági állatok tartási és takarmányozási feladatait végzi, betartja és betartatja az állatjóléti és higiéniai előírásokat, közreműködik a szaporítási (tenyésztési), a prevenciós, a járványvédelmi feladatok végrehajtásában. Szakmai irányítás mellett teljesíti az állatok szakszerű elhelyezésével, gondozásával, értékesítésével kapcsolatos szakmai és gazdasági elvárásokat. Feladata a gazdasági állatok (szarvasmarha, juh, kecske, sertés, baromfifajok) gondozása, takarmányozása az állathigiéniai, állatjóléti, munka-, tűz- és környezetvédelmi követelmények betartásával.

A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

A képzés tananyagegységei

| | Tananyag egység megnevezése | Tananyag egység óraszám |
|----|------------------------------|-------------------------|
| 1. | Növénytermesztés | 60 |
| 2. | Állattartás, állattenyésztés | 230 |
| 3. | Mezőgazdasági géptan | 110 |
| | Összesen: | 400 |

**A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként az Állatgondozó rész-
szakma számára**

| Évfolyam | | Műhely- iskola - ÁG |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Évfolyam összes óraszama | | 400 |
| Növénytermesztés | Növénytermesztés | 60 |
| | A növény és környezete | 10 |
| | A növénytermesztés alapjai | 14 |
| | A talajművelés műveletei | 8 |
| | Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat | 10 |
| | Talajművelési rendszerek, talajhasználat | 4 |
| | Tápanyagpótlás, trágyázás | 4 |
| | A növények szaporítása és vetése | 10 |
| Állattartás, állattenyésztés | Állattartási ismeretek | 104 |
| | Állat és környezete | 24 |
| | Egészség, csökkent termelő-képesség, betegség | 30 |
| | A betegség gyógykezelése és megelőzése | 30 |
| | Az állatok jóléte és az állatvédelem | 20 |

| | | |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| | Állattenyésztés | 36 |
| | Az emlősök és a madarak test-tájai | 14 |
| | A gazdasági állatok emésztő-készülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom | 22 |
| | Takarmányozástan | 90 |
| | A takarmányozás alapjai | 30 |
| | Takarmányismeret | 30 |
| | A takarmányozás végrehajtása | 30 |

| | |
|---------------------------------|------------|
| Mezőgazdasági munkagépek | 110 |
| Munkagépek általános jellemzői | 30 |
| Szálaskarmány-betakarító gépek | 30 |
| Állattartás gépei és épületei | 50 |

Növénytermesztés megnevezésű tanulási terület

Növénytermesztés tantárgy

60 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a leendő szakemberek az elméleti ismeretek elsajátítása, illetve a gyakorlati tapasztalatok megszerzése után önállóan el tudják végezni a talajművelés, a tápanyag-utánpótlás, a vetés, a növényápolás, -szaporítás, illetve a terménybetakarítás, tárolás feladatait. Megértsék a termelés összefüggéseit, szakszerű munkát végezzenek, a környezetvédelmi, gazdasági szempontok figyelembevételével. Mindennapi munkájuk során önállóan, tudatosan, szakszerűen legyenek képesek ellátni a növénytermesztés valamennyi feladatát.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Biológia

A mezőgazdasági alapismeretek keretében megismert szántóföldi növénytermesztési alapok, talajtan, éghajlat

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

3.5.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Talajmintát vesz, laboratóriumba küldi, egyszerű talajvizsgálatokat végez: pH-érték, talajhőmérséklet, Arany-féle kötöttségi szám, mechanikai összetétel. | Talajtípusok, talajmintavétel, a talaj fontosabb tulajdonságai, talajvizsgálatok, eredmények értékelése, talajhőmérséklet jelentősége, mérőeszközök | Instrukció alapján részben önállóan | Elkötelezett a növénytermesztés iránt Jól kezeli a konfliktusokat, Felelős a feladatok elvégzéséért. |
| Értékeli a talajművelő eszközök munkáját, méri a munkamélységet, a felszín egyenletességét. | Talajművelés fogalma, célja, munkaműveletei, eszközei, a gépek munkájának | Instrukció alapján részben önállóan | |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| | értékelése | |
| Gondoskodik a vetőmagvak tárolásáról, elvégzi a mintavételt, felismeri a szántóföldi kultúrnövények magjait, előkészíti vetésre. | Vetőmagvak értékmérő tulajdonságai, mintavétel, szántóföldi kultúrnövények ismerete, magvak tárolása, előkészítése vetéshez | Instrukció alapján részben önállóan |
| Előkészíti a magágyat, elvégzi a vetést, a szükség szerinti tápanyagutánpótlást. | Magágykészítés, a vetés módja, ideje, sor- és tőtávolsága, magmennyiség meghatározása | Instrukció alapján részben önállóan |
| Védekezik a gyomnövények ellen | Ismeri a gyomnövények biológiai és alaktani tulajdonságait. | Instrukció alapján részben önállóan |
| Alkalmazza a munka, tűz- és környezetvédelem szabályait. | Ismeri az ágazathoz kötődő munka-, tűz- és környezetvédelmi alapelveket. | Szabálykövető a munka, tűz és környezetvédelem területén. |

A tantárgy témakörei

A növény és környezete

A növények külső és belső felépítése

A növény részei: gyökér, hajtás, szár, levél, virág, virágzat, a termés fogalma, feladata, típusai, módosulásai, vegetatív és generatív szervek

A növények táplálkozása: a víz- és tápanyagfelvétel, az anyagcsere

Növekedés és fejlődés, élettelen, élő környezeti tényezők

A virágos növények fejlődési fázisai: a mag nyugalmi állapota, csírázás, vegetatív fejlődés (gyökér, szár, levél), generatív fejlődés (virág, termés) A növények ivartalan szaporodása

Fenológiai megfigyelések önálló leírása, értékelése

A növények rendszerezésének alapjai, a jelentős törzsek, osztályok, családok Ökológia-rendszerek, a bioszféra anyagforgalma: az elemek körforgása

A növénytermesztés alapjai

A növénytermesztés célja: élelmiszer- és ipari anyagok termesztése, a fenntarthatóság biztosítása

Természeti erőforrások: termőtalaj, víz, Nap energiája (hőmérséklet, fény), levegő

Fő ágazatok: szántóföldi és kertészeti növénytermesztés

Fontosabb alapfogalmak: terület, művelési ágak, táblák, elővetemény, vetésforgó, vetésváltás, tarló, termőréteg

Növényismeret: fontosabb szántóföldi gabonanövények, takarmánynövények, gyakori gyomnövények felismerése (mag, szár, levél alapján)

Az állati kártevők, a mikroszervezetek kártételei, a kártevők előrejelzése

Területnagyság- és termésátlag-számítások, területmérés, -kijelölés

Magyarország éghajlata a mezőgazdasági termelés szempontjából

Védekezés az időjárás káros hatásai ellen

Az időjárás-előrejelzések jelentősége, felhasználása

A talaj szerkezete, mechanikai összetétele, a talajtulajdonságok vizsgálata: hézagterfogás, vízgazdálkodás, vízáteresztő képesség, vízkapacitás, hasznos víz, levegő- és hőgazdálkodás értelmezése, kémhatás, a pH-érték gyakorlati jelentősége

A talajhőmérséklet mérése

Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat

A talajvédelem jelentősége, erózió és defláció elleni védekezés

A savanyú, szikes és homoktalajok javítása

A vízháztartás szabályozása, a káros víztöbblet, a káros vízhiány megszüntetése

A talaj helyszíni vizsgálata: előzetes tájékozódás, bejárás

Fizikai és kémiai talajvizsgálat lebonyolítása

Talajmintavétel szabályai: szelvényminta, átlagmintavétel, talajminták előkészítése laboratóriumi vizsgálatra, mintaküldés

Egyszerű talajvizsgálatok: pH-érték, szerkezetvizsgálat, mechanikai összetétel vizsgálata, talajkötöttség, mésztartalom, Arany-féle kötöttség vizsgálata, a kapott eredmények értékelése

3.5.1.6.5 Talajművelési rendszerek, talajhasználat

Talajművelési rendszerek: nyár végi, őszi, tavaszi, másodvetésű növények utáni talajművelés

Talajművelési rendszer kialakítását meghatározó tényezők

Klasszikus sorrend: tarlólánhát, alpművelés, elmunkálás, magágykészítés, vetés, elmunkálás

Vetésváltás, vetésforgó, elővetemények, monokultúrás termesztés, területpihentetés

Magágy követelményei és magágykészítés technológiái

Különleges talajművelési eljárások célja: egészséges talaj – egészséges növény – egészséges ember, a környezettel együttműködő termeszéstechnológiák alkalmazása

Új irányzatok: precíziós agronómia, takarónövény-technológia, talajmegújító mezőgazdaság, tápanyag-gazdálkodás, ökológiai gazdálkodás, talajbolygatás minimalizálása, növényi változatosság, takart talajfelszín, takarónövények, élő gyökerek, állatok integrálása Talajmegújító mezőgazdaság (TMMG): a technológiai keretrendszer feladata, a termőtalajregeneráció, a biodiverzitás, a víz- és tápanyagciklusok javítása, az ökoszisztéma szolgáltatások, a szénmegkötés és a klímaváltozással szembeni ellenálló képesség növelése Kultúr- és gyomnövények, kártevők és kórképek felismerése

Tápanyagpótlás, trágyázás

A talaj mint megújulni képes szilárd természeti erőforrás

A talaj termőképességének és biológiai aktivitásának fenntartása, a termelt növények tápanyagigényének biztosítása A tápanyagok megőrzése, növelése

Tápanyagok szerepe a növények fejlődésében

Feladat: fenntartani a biológiai aktivitását, élővilágát, megőrizni szerkezetét, pótolni a növénytermesztéssel kivont humuszt, a makro- és mikroelemeket

A trágyaanyagok csoportosítása, felhasználása

A szerves trágya típusai: tarló- és gyökérmaradványok, istállótrágya, hígtrágya, komposztok, fekál, zöldtrágya, lombtrágyák, egyéb szerves anyagok

Szerves trágyák jellemző tulajdonságai, a kijuttatás, bedolgozás módja, ideje

A műtrágyák csoportosítása, típusai, jellemzésük, felhasználásuk: foszfor-, káliumtartalmú, a többhatóanyagú műtrágyák, mikroelem-tartalmú műtrágyák szerepe

A műtrágyák tulajdonságai, típusai és használata, kijuttatása, bedolgozása

A műtrágyák tulajdonságai, típusai és használata, kijuttatása, bedolgozása

Folyékony műtrágyák kijuttatása
Baktériumtrágyák és felhasználásuk

A makroelemek szerepe a növény fejlődésében, hiányuk és többletük következményei A szerves- és a műtrágyakezelés szabályai, előírásai

A növények szaporítása és vetése

Vetőmag-mintavétel, vetőmagvizsgálat A vetőmagvak értékmérő tulajdonságai

A vetőmagok tárolása, mintavétel különböző tárolási módok esetén

Magvizsgálati eljárások végzése

Kultúrnövények magjainak felismerése

A vetőmagtermesztés sajátosságai, előállítása, a vetőmag értékmérő tulajdonságai

A vetőmagmennyiséget befolyásoló tényezők, magmennyiség, tápanyag számítása A vetés ideje, módjai, a vetést meghatározó tényezők

A vetőmag előkészítése vetésre, vetés munkafolyamatai, vetőmagszámítási feladatok A vetőgépek munkája, beállítások, a vetés végrehajtása

Állattartási ismertek tantárgy

104 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy a tanulók megértsék az állatok egészségvédelmének fontosságát, ismerjék a betegségek keletkezésének okait, a beteg állat életjelenségeit. Ehhez ismerniük kell a betegségek külső és belső okainak keletkezését, a gyógyszerek alkalmazásának módjait, a fertőtlenítés fontosságát, nem utolsósorban pedig a legfontosabb hazai és európai uniós állatvédelmi szabályozásokat. A tantárgy tanításának további célja, hogy tanulók tisztában legyenek a gazdasági állatok szaporításának módszereivel.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Természetismeret: az egészség tudatos megőrzése; a természeti, technikai és épített környezet felelős és fenntartható alakítása; a természettudományos kutatások és eredményeik A mezőgazdasági alapismeretek keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.7.1.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Megfelelő férőhelyet alakít ki a gazdasági állatok számára. | Az állat igényei hőmérséklet, páratartalom, fény, szellőztetés szempontjából | Teljesen önállóan | Elkötelezett a szabályszerű, helyes állattartás iránt, betartja az állatvédelmi előírásokat | |
| Kiválasztja, megjelöli a beteg állatot. | A gazdasági állatok viselkedése, a beteg állat életjelenségei, a gyakori állatbetegségek | Teljesen önállóan | | |

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|------------------------------------------|
| | jellemzői | | | |
| Adatokat gyűjt a tartástechnológiai leírásokból a különböző korú állatoknak javasolt istállóhőmérsékletéről. | A hőmérsékleti adatok helyes leolvasása | Teljesen önállóan | | Információgyűjtés a tartástechnológiáról |
| Előkészíti az állatot a szállításra, testtömeget mér. | Gazdasági állatok szállítására vonatkozó előírások, szabályok, fejlettség, testtömeg megállapítása, mérleg használata | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Fertőtlenítő oldatot készít. | A fertőtlenítés szabályai, biológiai, kémiai fertőtlenítési eljárások | Teljesen önállóan | | |

A tantárgy témakörei

Állat és környezete

A környezet fogalma, változása

A környezeti tényezők felosztása

Alkat és környezet, alkalmazkodás (hideghez, meleghez, technológiához) Az állattartó telepek létesítésének szempontjai Az istálló mikroklimája: – Hőmérséklet

- Levegő páratartalma
- Légáramlás
- Levegő szennyezettsége (széndioxid-, ammónia-, kén-hidrogén-, szén-monoxid-, por-, élőcsíra-szennyezettség)
- Világítás
- Szellőzés
- Padozat, almozás
- Zaj

Egészség, csökkent termelőképesség, betegség Az egészséges, a nem egészséges és a beteg állat fogalma

Az állatbetegségek okozta károk nemzetgazdasági jelentősége

A betegség keletkezésének okai

A betegség lefolyása, kimenetele: túlheveny, félheveny, idült, gyógyulás, szövődmény, halál

Az egészséges állat életjelenségei

A beteg állat felismerése

A beteg állat megjelenése (habitus) alapján: testtartás, mozgás, viselkedés, alkat, tápláltság, ápoltság

A betegség gyógykezelése és megelőzése

A gyógyszerek alkalmazásának módjai, a gyógyszerhasználat szabályai, előírásai

Egyszerűbb kezelések, beavatkozások, elsősegélynyújtás

A nem fertőző betegségek megelőzése

A fertőző betegségek megelőzése

– A fertőző betegség fogalma

– Fertőtlenítőszeres és azok használata

Az állatok jóléte és az állatvédelem

A szabályozás célja, szellemisége

Az állatvédelem törvényi szabályozása hazánkban és az Európai Unióban

Az általános állatvédelmi szabályok

A mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályai

Az állatszállítás állatvédelme

Az állatokkal való szakszerű bánásmód

A vágóállatok levágásának és leölésének állatvédelmi szabályai

A gazdasági állatok értékelése

Külső értékmérő tulajdonságok: fejlettség, arányosság, kondíció, kültakaró, színeződés, ivarjelleg

Belső értékmérő tulajdonságok: tej-, hús-, tojás-, gyapjú- és erőtermelő képesség, takarmányértékesítő képesség, növekedés és fejlődés, alkat (konstitúció), termékenység és szaporaság, egészség, ellenálló képesség, igényesség, alkalmazkodó képesség, honosulás, vérmérséklet, természet, rossz szokások, szellemi képességek, technológiai tűrőképesség

Állattenyésztés tantárgy

36 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a különböző gazdasági állatfajok, a szarvasmarha-, a sertés-, a juh-, a ló-, a baromfitermék előállításának élettani, biológiai és állattenyésztési hátterét. Ismerjék ezen gazdasági fajok jelentősebb fajtáit, általános tartási és tenyésztési feladatait. A korszerű állattenyésztési, állat-egészségügyi tartási és tenyésztési módszerek birtokában megismerjék az állati szervezetben végbemenő folyamatokat.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Természetismeret: energianyerés az élővilágban, táplálkozás

Természetismeret: fény, hőmérséklet

Természetismeret: a szervezet egysége, idegrendszer és viselkedés

A mezőgazdasági alapismertek keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képeségek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---------------------------------|------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|---------------------------------|------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ellenőrzi a takarmánykiosztó és etetőberendezések, itatóberendezések működését. | Egyedi, csoportos takarmányozás, kérődzők takarmányozása, sertés takarmányozása, ló takarmányozása, baromfi takarmányozása, etetők, itatók, vízszükséglet, önitatók | Instrukció alapján részben önállóan | Elkötelezett az állatok helyes tartása, takarmányozása iránt Érdeklődik a gazdasági állatok élettana iránt, hatékonyan, pontosan segít az állatok ellátásában. | Információk gyűjtése az interneten a takarmánykiosztó, etető- és itatóberendezésekről Digitális eszközök használata |
| Ellenőrzi a világítóberendezéseket és a világítási programot. | Természetes, mesterséges világítás, ivari szabályozás, D-vitamin, világítás hatása a tojótyúk tojástermelésére | Instrukció alapján részben önállóan | | Táblázatok, grafikonok készítése, digitális eszközök használata |
| Ellenőrzi a fűtőberendezés működését és az istálló hőmérsékletét. | Állatok testhőmérséklete, az istálló optimális hőmérséklet nyitott, zárt istálló | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés, hőmérsékleti adatok feldolgozása |
| Küllemi bírálatot végez. | Küllemi bírálat célja, a küllem és a termelőképesség közötti összefüggések, testméretek, testarányok változása az életkor előrehaladtával, típus, kültakaró, színeződés | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Neveli és hizlalja az állatokat. | Gazdasági állatok takarmányozása, kor, nem alapján, megadott receptúra alapján | Teljesen önállóan | | |
| Felkészíti az állatokat a pároztatási időszakra. | Ivar- és tenyészettség, ivarzás, termékenyítés, takarmányozás | Instrukció alapján részben önállóan | | Információk gyűjtése, táblázatok kezelése Pároztatásra vonatkozó digitális programok használata |
| Helyesen takarmányozza és ápolja a vemhes anyát. | E-vitamin-ellátottság, fehérje-, ásványianyagtartalom, takarmány minősége, apasztás | Instrukció alapján részben önállóan | | Takarmányadagok kiszámítása, számolási feladatok, takarmányozási programok használata |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|
| Felismeri a közeledő ellés jeleit, és előkészül az ellésre. | Szülőfájások, méhösszehúzóadás, hasizmok összehúzóadásai, tolófájások; eszközök, műszerek, előkészítése, fertőtlenítése | Instrukció alapján részben önállóan | |
| Ápolja az újszülöttet. | A köldökzsinór elszakadása, az orr és a szájüreg tisztítása, az újszülött letisztítása az anyával, a köldökcsomk fertőtlenítése | Teljesen önállóan | |

A tantárgy témakörei

Az emlősök és a madarak testtájai

Az állati test fő részei, a fej, a nyak, a törzs és a végtagok tájékai emlős gazdasági állatokon
A baromfi testtájai, a fej, a törzs és a végtagok – különös tekintettel az eltérésekre

A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom

Az emésztőkészülék feladata, főbb részei, felosztása

Az előbél felépítése és működése

A középbél vagy vékonybél felépítése és működése

Az utóbél vagy vastagbél felépítése és működése

Az emlős gazdasági állatok (ló, szarvasmarha, juh, kecske, sertés, nyúl) emésztőkészülékének állatfajonkénti jellegzetességei

A baromfi emésztőkészülékének felépítése – különös tekintettel a különbözőségekre

Takarmányozástan tantárgy

90 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismerjék az okszerű, helyes takarmányozást, a takarmányok összetételét, csoportosítását. Képesek legyenek a takarmányadagok összeállítására különböző fajú, korú és hasznosítású állatoknál.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika: százalékszámítás, grafikus ábrázolás, koordináta-rendszer

Fizika: az energia, munka, teljesítmény, határfok fogalmának ismerete

Természetismeret: táplálkozás, emésztés, kiválasztás

A mezőgazdasági alapismeretek keretében megismert általános állattenyésztési alapok

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

3.7.3.5 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Takarmányt készít elő megadott receptúra alapján. | Takarmányok előkészítése, darálás, őrlés, pörkölés, főzés stb. | Instrukció alapján részben önállóan | A takarmányok előkészítését, kiosztását szabályszerűen, pontosan végzi, | |
| Elvégzi az adott egyed napi takarmányozását, működteti a takarmánykiosztó berendezéseket. | Zöldtakarmányok, gyökér- és gumós takarmányok, erjesztett (silózott) takarmányok, gabonamagvak, hüvelyes magvak, olajos magvak, ipari abrakkeverékek | Teljesen önállóan | a számításokat pontosan, alaposan végzi | Prezentáció készítése valamely egyed meghatározott takarmányozási időszakáról |
| Elvégzi a takarmányok érzékszervi vizsgálatát. | Érzékszervi minősítés, szín, szag, fizikai állapot | Teljesen önállóan | | |

A tantárgy témakörei

A takarmányozás alapjai

A takarmányozás célja, feladatai, az okszerű takarmányozás szerepe az állattenyésztés jövedelmezőségének javításában A takarmány mint környezeti tényező

A takarmányok kémiai összetétele, takarmányvizsgálatok, mintavétel, víz- és szárazanyagtartalom meghatározása, egyszerűbb laboratóriumi vizsgálatok

Takarmányismeret

A takarmányok csoportosítása

Zöldtakarmányok

Gyökér- és gumós takarmányok

Erjesztett takarmányok

Szénák és szénalisztek, réti széna

Magvak és termések

Szántóföldi melléktermékek

Élelmiszeripari melléktermékek

Takarmánykiegészítők

Ipari abrakkeverékek

Különböző takarmányok felismerése: takarmánynövények felismerése különböző fejlettségi stádiumban, minősítés, magismeret

Tartósított takarmányok (szénák, szilázsok, szenázsok) felismerése és minősítése Mezőgazdasági és ipari melléktermékek felismerése és minősítése

A takarmányozás végrehajtása A takarmányok előkészítésének módjai és eszközei

A takarmányozás különböző fajú, korú és hasznosítású állatoknál (etetés, itatás) A szemestakarmányok feldolgozása, keveréktakarmányok gyártása

Mezőgazdasági munkagépek tantárgy

110 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A mezőgazdasági munkagépek tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a mezőgazdasági termelésben alkalmazott mezőgazdasági gépek üzemeltetéséhez, kezeléséhez, beállításához és karbantartásához szükséges alapvető műszaki és technológiai ismereteket. A gépeket, berendezéseket a növények, állatok igényeinek megfelelően, az agrotechnikai követelmények megtartásával tudatosan alkalmazzák, szem előtt tartva a higiéniai, környezetvédelmi, munkavédelmi szabályokat és gazdaságossági elvárásokat. Megismerik az állattartási épületek, berendezések kezelését, karbantartását. A gépcsoportok üzemeltetése során elsajátítják a munkagépek erőgéppel történő összekapcsolását, üzemeltetés előtti beállítását, napi karbantartását. További cél, hogy a tanulóknál kialakuljon a precíz, pontos munkavégzésre való igény.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

NAT 5-6. évfolyam, természetismeret, 2. Anyag, energia, információ 7-8. évfolyam, fizika: mechanika, hőtan, elektromosság

Általános alapozás tananyag: géptan, munka-, tűz- és környezetvédelem

Szakmai alapozás: műszaki ellátással kapcsolatos üzemi, intézményi tapasztalatok

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

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Elvégzi a munkagépek karbantartását. | A munkagépek felépítése, kapcsolószerkezetek karbantartása, előkészítés téli tárolásra | Instrukció alapján részben önállóan | Elfogadja és alkalmazza a munkaterületre vonatkozó szabályokat, előírásokat Törekszik az alap- és segédanyagok gazdaságos felhasználására Betartja és betartatja a tűz- és munkavédelmi szabályokat Céltudatos | |
| Üzembe helyezi az új munkagépet a gyári utasítások szerint, a művelő eszközöket beállítja megadott értékre. | A munkagépek csoportosítása, felépítése, munkára történő előkészítése, beállításai, karbantartása | Instrukció alapján részben önállóan | | Az új munkagép üzembehelyezésével kapcsolatos gyári előírások internetes keresése |
| Elvégzi a talajművelési eljárásokat a növények fejlettségi állapota szerint. | A talajművelés gépeinek felépítése, beállítása, üzemeltetése, a gépek kezelése | Instrukció alapján részben önállóan | | Információgyűjtés az időjárási körülmények várható változásairól |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Megszervezi a mezőgazdasági termékek, az állatok szállítását a munkavédelmi, egészségügyi, az állatszállításra vonatkozó előírások szerint. | A szállítás, anyagmozgatás gépei, biztonságtechnikai és munkavédelmi előírásai, a folyamatos és szakaszos üzemű gépek | Instrukció alapján részben önállóan |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|

| |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Az állatok szállítására vonatkozó engedélyek beszerzése, intézése internetes rendszeren keresztül |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|

A tantárgy témakörei

Munkagépek általános jellemzői

- A mezőgazdasági munkagépek értelmezése, csoportosítása (funkcionális, ágazati)
- A munkagépek általános felépítése, a gépcsoport fogalma
- A mezőgazdasági erőgépek-munkagépek összekapcsolása, a kapcsolószerkezetek
- A munkagépek típusai: függesztett, vontatott, félig függesztett, önjáró gépek
- A munkagépek karbantartása, tárolása
- A kezelési-karbantartási utasítások tartalma, felépítése, használata
- A precíziós gazdálkodás jelentősége, az eszközök, műszerek használata

Szálaskormány-betakarító gépek

- A gépek csoportosítása, alkalmazási területei
- Az alternáló mozgású kaszaszerkezet, rotációs vágószerkezet felépítése, működése
- A szársértő szerkezetek feladata, kialakítása, alkalmazása
- A függesztett, vontatott és önjáró kaszálógépek felépítése, üzemeltetése, karbantartása
- A rendezelő gépek csoportosítása, felépítése, előkészítése üzemeltetésre
- A rendfelszedő pótkocsi felépítése, működése, előkészítése, üzemeltetése, beállítása
- A kis hasábbálát készítő gépek felépítése, működési elve, kötözési folyamata, beállítása
- A nagy hasábbálát készítő gépek: változó és állandó présterű körbálázók
- A szecs-kázógépek felépítése, előkészítése üzemeltetésre, besabályozása, karbantartása
- A szálaskormány-betakarító gépek összekapcsolása, karbantartása

Állattartás gépei és épületei

Állattartó telepek épületei, épületszerkezetek, épületek csoportosítása

Állattartó telepek és épületek telepítésének, belső kialakításának szempontjai.

Szellőztetési rendszerek, fűtési rendszerek

Az abrak-takarmányok előkészítésének gépei: kalapácsos daráló, takarmánykeverő – gép

Takarmánykeverő és kiosztó pótkocsi előkészítése, üzemeltetésre, karbantartás

Mobil és beépített takarmánykiosztó berendezések

Etető és itató berendezések, önitatók kialakítása, itatási lehetőségek a legelőn.

Nagybálabontó és kiosztó munkagépek

A trágyatávoltítás és trágyakezelés gépei és eszközei

A hígtrágya eltávolítás és hígtrágyakezelés gépei, a hígtrágya hasznosítása

A fejőgépek csoportosítása és működése

A fejőgép szerkezeti felépítése, a szerkezeti egységek feladata, működési elv, karbantartás, kezelés

A tejkezelés gépei és berendezései

A mosás és fertőtlenítés gépeinek használata

Egyéb, m állattartásban alkalmazott gépek, berendezések használata.

A precíziós állattartás technológiai és eszközei

A szakmai vizsgára bocsájtás feltétele az év sikere zárása. A szakmai vizsga az Szkt. 14. § meghatározottaknak megfelelően akkreditált vizsgaközpontban történik, a képzési és kimeneti követelményben, a részsakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga követelményeinek megfelelően.

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: a részzakma megszerzésére irányuló képzés, oktatás, műhelyiskola teljesítése.

Felnőttek szakmai oktatása keretén belül:

KÉPZÉSI PROGRAM

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II.7) Korm. rendelt (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020.(II.7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a Gazda szakma képzési és kimeneti követelményében és programtervében az Aranykalászos gazda részzakmára meghatározott követelmények figyelembe vételével készült.

A képzési program

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet
- 1.2 A szakma megnevezése: Gazda
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0811 17 04
- 1.4 A szakma szakmairányai: Állattenyésztő, Lovász, Növénytermesztő
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Kapcsolódó részzakmák megnevezése: Aranykalászos gazda, Állatgondozó, Mezőgazdasági munkás

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető Gazda szakma képzési és kimeneti követelményében meghatározott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul. A szakmáról kiállított bizonyítvány államilag elismert alapfokú végzettséget és szakképesítést tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.

1.8 A képzés célja:

A képzésben résztvevő sajátítsa el a Gazda feladatnak végzéséhez szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására.

1.9 A képzés célcsoportja:

A 3. pontban meghatározott bemeneti feltételekkel rendelkező Gazda szakmát elsajátítani kívánó személyek, akik a közeljövőben mezőgazdaság termelőtevékenységgel (növénytermesztés, kertészet, állattenyésztés) szeretnének foglalkozni őstermelőként, családi gazdaságban vagy mezőgazdasági vállalkozási formában.

2. A képzés során megszerzhető kompetenciák

2.1 Szakmairány: Állattenyésztő

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.

A gazdasági állatok tartási és takarmányozási feladatait végzi, betartja és betartatja az állatjóléti és higiéniai előírásokat, közreműködik a szaporítási (tenyésztési), a prevenciós, 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.

2.2 Szakmai követelmények

Az alapoktatást követően a tanuló egyszerű meteorológiai megfigyeléseket végez, adatokat gyűjt, jellemzi az időjárás elemeket, meghatározza adott hely klimatikus viszonyait. Elvégzi a talajok egyszerű, helyszíni fizikai, kémiai, biológiai vizsgálatait, megfigyeli a talajképződés jegyeit, jellemző folyamatait, a talajhibákat, meghatározza a talajjavítás és talajvédelem lehetőségeit. A sejtan, 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 szakmával rendelkező képes:

- Munkája során alkalmazni a munka, tűz- és környezetvédelem szabályait
- Használni a földmérésben alkalmazott hossz és terület mértékegységeket, méretarányt, területet számol
- Helyszíni talajvizsgálatot végezni
- Ismerni és használni a meteorológiai eszközöket, meteorológiai adatokat gyűjt
- Elemezni a gazdasági állatok eredetét, rendszerezését, és méreteket felvenni
- Megfigyelései alapján elemzi a gazdasági állatok magatartásformáit
- Felismerni a mezőgazdasági, erdészeti vagy kertészeti termesztésben használt erőgépek főbb szerkezeti egységeit
- Mezőgazdasági, kertészeti vagy erdészeti termesztésben használt erő és munkagépeken olajsintet ellenőrizni
- Elvégezni az istálló munkákat, fenntartja az istállórendet, szakszerűen takarmányozza a gazdasági állatokat
- Elvégezni az adott állat speciális ápolási feladatait
- Ápolni a juhok körmét, gondoskodni az időszakos feladatok végrehajtásáról
- Elkészíteni a fiaztató kutricát és a fiaztatáshoz szükséges eszközöket
- Üzemeltetni a keltetőgépet
- Kezelné az állattartó telepek, épületek műszaki berendezéseit, gondoskodik az állatfaj számára a legkedvezőbb környezeti feltételek folyamatos biztosításáról
- Kiszámolni a takarmányok energiaértékét, összehasonlítja az adott állatok számára elvárt értékekkel.
- Gépi fejést végezni a higiénia előírások szerint, tisztítani, karbantartani
- Gondoskodni a gazdasági állatok biztonságos elhelyezéséről
- Szakszerűen elvégezni a gazdasági állatok gondozását
- Felismerni, elkülöníteni és gondozni a beteg állatot. Elsősegélyt nyújtani, szükség szerint értesíti az állatorvost.
- Felismerni a gazdasági állatok ivarzását, közreműködik a pároztatásban, a termékenyítésben.
- Segítséget nyújtani az ellésnél, gondozni az újszülött állatot.
- Támogatási kérelmet előkészíteni, adatokat szolgáltatni a kitöltéshez, benyújtani.
- Állatok nyilvántartására digitális és IT eszközöket használni

- Költséget (önköltséget, értékcsökkentést) számolni növénytermesztési és állattenyésztési vállalkozásánál
- Terméket értékesít, bizonylatot állít ki
- Növénytermesztő üzemek, állattartó telepek napi adminisztratív feladatait ellátni
- Terményt szállítani, szállítólevelet, átvételi dokumentációt kitölteni, átutalási megbízást kiállítani.
- Gazdasági állat számára megfelelő férőhelyet kialakítani, állatot megjelölni, nyilvántartásba venni, gondoskodni az állatok biztonságos elhelyezéséről.
- Fertőtlenítő oldatot készíteni, és használni a különböző tisztítási, fertőtlenítési feladatokhoz.
- Takarmányt készít megadott receptúra alapján, elvégzi az állatok napi, egyedi, vagy csoportos takarmányozását, kezeli az etető-, és itató takarmánykiosztó berendezéseket.
- Megvizsgálni a világító berendezéseket.
- Felkészíteni az állatokat a pároztatási időszakra, takarmányozni és ápolni a vemhes állatot.
- Elemezni a közeledő ellés jeleit, és előkészíteni ellésre.
- Talajmunkákat végezni és értékelni
- Gondoskodni a vetőmagvak tárolásáról, előkészíteni vetésre
- Elvégezni a talaj-előkészítést, a vetést, a növényeket ápolni, gondozni
- Védekezni a gyomnövények kártétele ellen
- Működtetni az öntöző – berendezéseket, beállítja az öntözés időpontját, a víz mennyiségét
- Betakarítani a terményt, tárolóhelyre szállítani, mérni a nedvességtartalmát, tisztaságát
- Elvégzi a lucerna, a gyepalkotó növények telepítési, gondozási betakarítási munkálatait.
- Végezni palántanevelést, vetni, tűzdelni, öntözni, gondozni a növényeket
- Gondozni a zöldségnövényeket, begyűjteni, tisztítani, csomagolni, értékesíteni
- Végezni a gyümölcsstermő növények aktuális munkálatait, betakarítani és értékesítésre előkészíteni
- Mezőgazdasági munkát végezni elektromos munkagépekkel, kezelni az elektromos kéziszerszámokat.
- Mezőgazdasági munkát végezni, kezelni a kerti munkagépeket
- Elvégezni indulás előtt a mezőgazdasági erő és munkagépek napi karbantartását és beállítását
- Mezőgazdasági géppel gépcsoporttal munkát végezni
- Előkészíteni az állatokat szállításra, testtömeget mérni, megszervezi a mezőgazdasági termékek, állatok szállítását.
- Alkalmazza a munka előtti, közbeni és munka utáni higiénia, az élelmiszerbiztonság előírásait.
- Előkészíteni a falusi disznóvágást, bemutatni a műveleteket
- Felmérni a falusi vendéglátás lehetőségeit, feladatait, kialakítani a személyi és tárgyi feltételeket.

3. A szakképzésbe történő bekapcsolódás feltételei

- 3.1 Iskolai előképzettség: Befejezett 10. évfolyam és Aranykalászos részzakma bizonyítvány
- 3.2 Alkalmassági követelmények
 - 3.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 3.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

3.3 Egyéb: T vagy B jogosítvány megléte

Felnőttképzési jogviszony létesítése, az Fktv. által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződés megkötése. Az előzetesen megszerzett tudás beszámítása érdekében az előzetes tudás mérését a képző intézmény a jelentkező kérésére a jogszabályi előírásoknak megfelelően biztosítja. A dokumentumokkal nem igazolható tanulmányok és gyakorlati tapasztalatok útján szerzett előzetes tudás felmérésére a képzés megkezdése előtt kerül. A tananyagegységben meghatározott követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén az egyes tananyagegységek/tananyagrészek elsajátítására irányuló képzés alól a jelentkező felmenthető. A dokumentumokkal (bizonyítvány, tanúsítvány, igazolás, oklevél stb.) igazolt előzetes tudás beszámítása a bemutatott dokumentum alapján.

4. A képzésben való részvétel feltételei

4.1 Részvétel követésének módja: jelenléti ív

4.2 Megengedett hiányzás: 20 %

4.3 Egyéb feltételek: hiányzás pótlásának lehetőségét biztosítani kell.

5. Tervezett képzési idő

5.1 Szakmai képzés óraszám: 923 óra (*Aranykalászosgazda tanfolyam beszámítása esetén 443 óra)

5.2 Nem kontakt óra: a tananyagegységek órászámának legfeljebb 40 %-a

6. A képzés tananyagegységei

I. év

| Tananyagegység megnevezése* | Összes óraszám | Elméleti óraszám | Gyakorlati órászám |
|------------------------------|----------------|------------------|--------------------|
| Agrárvallalkozási ismeretek | 34 | 14 | 20 |
| Növénytermesztés | 96 | 38 | 58 |
| Kertészet | 100 | 40 | 60 |
| Állattartás, állattenyésztés | 122 | 48 | 74 |
| Mezőgazdasági géptan | 128 | 52 | 76 |
| Összesen | 480 | 192 | 288 |

II. év

| Tananyagegység megnevezése* | Összes Órászám | Elméleti óraszám | Gyakorlati órászám |
|------------------------------|----------------|------------------|--------------------|
| Általános alapozás | 58 | 58 | 0 |
| Szakmai alapozás | 82 | 41 | 41 |
| Növénytermesztés | 26 | 13 | 13 |
| Állattartás, állattenyésztés | 90 | 45 | 45 |
| Kiegészítő tevékenység | 15 | 7 | 8 |
| Munkavállalói idegen nyelv | 25 | 0 | 25 |
| Munkavállalói ismeretek | 7 | 7 | 0 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat | 140 | 0 | 140 |
| Összesen: | 443 | 171 | 272 |

*A tananyagegységek megnevezése és tartalma megegyezik a Gazda szakmai programtervében (PTT) meghatározott tanulási területek/tantárgyak elnevezésével és az azokban meghatározott szakmai tartalmakkal.

I.év Tananyag tartalma: Az aranykalászos gazda képzési programja tartalmazza. (Szakmai program mellékletét képezi)

II.év Tananyag tartalma:

6.1 Tananyag egység

Tananyag egység megnevezése: Általános alapozás

Célja: A képzésben résztvevő megismeri a mezőgazdasági szakmák elméleti alapjait. Felkészíti a résztvevőt az ágazati alapozó vizsgára és a szakirányválasztásra.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|
| | Felismeri, megnevezi és leírja a meteorológiai mérőeszközöket. | Magyarország éghajlata, agrometeorológiája, az éghajlatot befolyásoló tényezők | Kooperatív és szabálykövető | Instrukció alapján részben önállóan |
| | Talaj képződése, összetétele, tulajdonságai, típusai, javítása, védelme | Talaj képződése, összetétele, tulajdonságai, típusai, javítása, védelme | | |
| | Felismeri, megnevezi és leírja a növényi sejteket, szöveteket, szerveket, a növényi szaporodás és szaporításmódokat. | Sejttan, szövettan, morfológia, rendszer-tan | | |
| | Tisztában van a gazdasági állatok eredetével, háziasításával, rendszerezésével, felismeri és megnevezi magatartásformáikat. | Gazdasági állatok eredete, háziasítása, rendszerezése, magatartásformái | | |
| | Felismeri, megnevezi és leírja az erőgépek főbb szerkezeti egységeit, tisztában van azok karbantartásának módjával. | Mezőgazdasági erő és munkagépek csoportosítása, alkalmazási területei, szerkezeti egységei, karbantartása | | |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--|--|
| Használja a földmérésben alkalmazott hossz , területmértékegységeket, méretarányt, területet számít | . A Föld és a térképek jellemzői, tartalmuk, földügyi alapismeretek | | |
| Alkalmazza a munka-, tűz- és környezetvédelem szabályait | Munka-, tűz- és környezetvédelmi alapismeretek | | |

| A tananyagegység tematikai egységei | A tematikai egység tartalmi elemei részletesen kifejtett tartalmi elemek |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Éghajlat | Az élőlényeket befolyásoló éghajlati tényezők, általános meteorológiai fogalmak: idő, időjárás, éghajlat, légkör, légköri elemek, légkör összetétele, légnyomás, szél, csapadék, léghőmérséklet, talajhőmérséklet, páratartalom, napsütés Meteorológiai mérőeszközök (nedvességmérő, hőmérő, a csapadékmérés eszközei, a talajhőmérséklet meghatározásának eszközei, a szél irányának, erősségének, sebességének mérésére alkalmazható eszközök) |
| Növénytan | A sejt fogalma, élő és élettelen részei; a növényi szövet fogalma, típusai A növényi szerv fogalma, a gyökér, a szár, a levél, a virág és virágzat, a termés fogalma, feladata, fejlődési fázisai Növények rendszerezése (a rendszertan fogalma, rendszertani egységek, a faj és a fajta fogalma) |
| Állattan | Alapfogalmak (gazdasági állatok, háziállatok, állattartás, állatszaporítás, állattenyésztés) A gazdasági állatok eredete, a háziasítás A gazdasági állatok rendszerezése: faj, fajta (a fajták felosztása, a fajtatisztaság, a telivér, a félvér, a fajta változatai, a fajtán belüli rendszertani egységek), a típus Az állatok magatartásformái |
| Földmérés | A Föld alakja, jellemzői, méretei A földmérésben használatos hossz- és terület-mértékegységek A térképek fogalma, méretarányuk, fajtáik, tartalmuk A digitális térkép, földmérési alaptérkép tartalma Földügyi alapismeretek Területszámítások |
| Munka-, tűz- és környezetvédelem | Munkavédelem fogalma, feladata, területei A munkavállalók jogai és kötelességei Baleset, munkabaleset, üzemi baleset fogalma, teendők baleset esetén Védőeszközök feladata, csoportosítása A munkavégzés tárgyi- és személyi feltételei Munkavédelmi oktatás célja, módja, ideje A villamosság biztonságtechnikája A villamos készülékek használatának szabályai A tűzvédelem feladatai Éghető anyagok tűzosztályba sorolása, jelképei Égéselméleti alapfogalmak, |

| | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | a tűzoltás lehetőségei és módjai, anyagai Tűzoltó eszközök és készülékek Környezet, környezetvédelem fogalma, célja, feladatai Az elsősegélynyújtás általános szabályai |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 58 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learning személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, meteorológiai és talajmintavételi eszközök felismerése, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 % (23 óra)

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórák foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

6.2 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: Szakmai alapozás

Célja: A képzésben résztvevő megismeri a szakterületek tevékenységeit folytató üzemet, illetve céget, valamint lehetőséget nyújt a mezőgazdasági terület néhány egy-egy intézményének, intézetének és szaktekintélyének megismerésére.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|--|----------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------|
| | Szakmai ágazati tevékenységeket végez. | Mezőgazdasági alapismeretek | Céltudatos, normaalkalmazó, kooperatív, szabály- | Instrukció alapján részben |

| | | | | |
|--|--------------------------------------------|---------------------------------------------|--------|------------------------|
| | Szakmai üzemet, intézményt, céget látogat. | Szakmai üzemek, intézmények, cégek ismerete | követő | önállóan Irányítás-sal |
| | Szakosító tartalmú előadást hallgat. | Mezőgazdasági alapismeretek | | |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A tananyagegység tematikai egységei | A tematikai egység tartalmi elemei részletesen kifejtett tartalmi elemek |
| Szakmai ágazati tevékenységek végzése | Mezőgazdasági gépész tevékenységek végzése Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovaszati tevékenységek végzése Kertészeti-, illetve virágkötő vagy parképítő tevékenységek végzése Erdészeti tevékenységek végzése Földmérő tevékenységek végzése |
| Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása | Szakmai üzemek látogatása Szakmai intézmények látogatása Szakmai cégek látogatása |
| Szakosító tartalmú előadások hallgatása | Mezőgazdasági gépész előadások hallgatása Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovaszati előadások hallgatása Kertészeti, illetve virágkötő vagy parképítő előadások hallgatása Erdészeti előadások hallgatása Földmérő előadások hallgatása |
| Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tan-gazdaságokban, képzőközpontokban. | Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben Szakosító tartalmú gyakorlatok tan-gazdaságokban Szakosító tartalmú gyakorlatok képzőközpontokban |

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 82 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learnig személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 % (32 óra)

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórák foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.

- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

6.3 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: Növénytermesztés

Célja: A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen önállóan végezni a szántóföldi növények termesztéstechnológiájának munkafolyamatait, feladatait.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| | Meteorológiai adatokat mér (léghőmérséklet, talajhőmérséklet, talajnedvesség stb.), és rögzíti a mérés eredményeit. | A meteorológiai adatok mérése, mérőeszközök, meteorológiai fogalmak, az adatok rögzítése, tárolása számítógépen | Kész a közös munkára, tudásának mássokkal való megosztására. Fogékony az információk befogadására és alkalmazására | Teljesen önállóan |

| | | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| | Talajmintát vesz, laboratóriumba küldi, egyszerű talajvizsgálatokat végez: pH-érték, talajhőmérséklet, Arany-féle kötött ségi szám, mecha nikai összetétel. | Talajtípu- sok, talaj- mintavétel, a talaj fon- tosabb tu- lajdon- ságai, ta- lajvizsgálat ok, ered- mények értékelése, talajhő- mér- séglet jelen- tősége, mér- rőeszközök | Elkötele- zett a nö- vényter- mesztés iránt Jól kezeli a konfliktuso- kat | Inst- rukc ió alap- ján rész ben ön- álló- an |
| | Előveteménytől függően elvégzi a talajmunkákat, előkészíti a mag- ágyat. | A talajműve- lési rendsze- rek jellem- zői, a magágykészí- tés követel- ményei | | Inst- rukc ió alap- ján rész ben ön- álló- an |
| | Előkészíti a mag- ágyat, elvégzi a ve- tést, a szükség szerin- ti tápanyag- utánpót- lást. | Magágyké- szítés, a vetés mód- ja, ideje, sor- és tő- távolsága, magmeny- nyiség meghatáro- zása | | Inst- rukc ió alap- ján rész ben ön- álló- an |
| | Kijuttatja a tápanya- gokat a technológiai előírás szerinti meg- határozott időpont- okban. | Tápanyag- utánpótlás lehetőségei szerves és műtrágyák- kal, a kijut- tatás módjai, lehető- ségei, gépei. | | Inst- rukc ió alap- ján rész ben ön- álló- an |

| | | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| | Kezeli, beállítja a gépeket, részt vesz a termelési folyamat minden fázisában. | Gabonanövények, gyökér és gumós növények, ipari növények, szálás és tömegtakarmányok technológiája, az egyes munkafeladatok ütemezése | Együttműködési készség. Törekvés a munkavégzéshez kapcsolódó szabályok betartására A minőségi munkavégzés igénye (saját magától és munkatársaitól) Kezdeményező-készség | Instrukció alapján részben önállóan |
| | Részt vesz a betakarításban, ellenőrzi a gépek munkáját, a termények nedves tartalmát, tisztaságát. | Gabonanövények, gyökér és gumós növények, ipari növények, szálás és tömegtakarmányok betakarítása, a termények kezelése, szállítása, értékesítése | | Instrukció alapján részben önállóan |
| | Felismeri a gabonanövényeket (mag, szár, levél), kártevőket, betegségeiket. | Gabonanövények, gyökér és gumós növények, ipari növények, szálás és tömegtakarmányok növényteni jellemzői, kártevői, betegségei, termesztése | | Teljesen önállóan |

| | | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|
| | Kezeli, beállítja az erő- és munkagépet, ellenőrzi, értékeli a betakarítás folyamatát. | Gabonanövények, Hüvelyes, gyökér- és gumós, ipari növények, szál- és tömegtakarmányok termesztése | | Instrukció alapján részben önállóan |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|

| A tananyag egység tematikai egységei | A tematikai egység tartalmi elemei részletesen kifejtett tartalmi elemek |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A gabonafélék termesztéstechnológiája | A szántóföldi növények termesztésével kapcsolatos általános feladatok A szántóföldi növények termesztéstechnológiájának alapjai: növénytani jellemzés, termesztési igények (talaj, éghajlat, elővetemény, tápanyagigény), a termesztés célja, jelentősége, fejlődési szakaszok, jellemző fajták, betakarítás A munkafeladatok ütemezése: tavaszi vetésű és az őszi vetésű növények talajelőkészítése A gabonanövények termesztéséhez kapcsolódó speciális követelmények, a termesztéstechnológiák eltérései: őszi búza, tavaszi búza, őszi árpa, tavaszi árpa, zab, rozs, kukorica, tritikálé A szántóföldi növények termesztéstechnológiai folyamataiban történő tevékenység Az eltérő technológiák bemutatása |
| A hüvelyes növények termesztése | A hüvelyes növények termesztésével kapcsolatos általános feladatok A növények termesztéséhez kapcsolódó speciális követelmények: borsó, szója, bab, lencse, csillagfürt A hüvelyes növények speciális termesztési technológiája, a növények igényei, jellemzői, különösen az intézmény körzetében alkalmazott technológiák |
| A gyökér és gumós növények termesztéstechnológiája | A burgonya talajelőkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása A cukorrépa talajelőkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása Az eltérő technológiák bemutatása |
| Ipari növények termesztése | A napraforgó jellemzése, talajelőkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása Az őszi káposztarepce jellemzése, talajelőkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása A takarmányborsó, szója jellemzése, termesztési technológiája, fejlődési szakaszai, fajtái, talajelőkészítése, tápanyagellátása, vetése, ápolása, betakarítása Az eltérő technológiák |

| | |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | bemutatása |
| Szálás és tömegtakarmányok termesztése | A szálás- és tömegtakarmányok termesztésével kapcsolatos általános feladatok A hazánkban termesztett szálás- és tömegtakarmányok – lucerna, vörös here, szudánifű, silókukorica – termesztéstechnológiája Az eltérő technológiák bemutatása |
| Gyepgazdálkodási ismeretek | Új gyepek telepítése, a gyepalkotók kiválasztása a természeti környezet és a használhatóság figyelembevételével A talajelőkészítés, tápanyagellátás, telepítés A gyepek ápolása, termőképességük fokozása A széna- és szenázkészítés technológiája Gyepművelő eszközökkel és gépekkel végzett munkafeladatok |

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 26 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learning személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, növények, magvak felismerése, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 % (10 óra)

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórák foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

6.4 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: Állattartás, állattenyésztés

Célja: A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen önállóan végezni a fontosabb gazdasági állatfajok, a szarvasmarha, a sertés, a juh, ló és a baromfifélék általános tartási és takarmányozási feladatait. A tanulók megismerjék a különböző gazdasági állatfajok tartásával, takarmányozásával, elhelyezésével, szaporításával, ápolásával, gondozásával, egészségvédelmével, az állati termékek kinyerésével (pl. fejés) kapcsolatos mindennapi feladatokat. Képesek legyenek az állattenyésztési munkák önálló végrehajtására, családi vagy magángazdálkodói keretek között a piaci igényeknek megfelelő állati termék előállítására.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| | Megfelelő férőhelyet alakít ki a gazdasági állatok számára | Az állat igényei hőmérséklet, páratartalom, fény, szellőztetés szempontjából | Elkötelezett a szabályszerű, helyes állattartás iránt, betartja az állatvédelmi előírásokat | Teljesen önállóan |
| | Kiválasztja, megjelöli a beteg állatot. | A gazdasági állatok viselkedése, a beteg állat életjelenségei, a gyakori állatbetegségek jellemzői | | Teljesen önállóan |
| | Adatokat gyűjt a tartás-technológiai leírásokból a különböző korú állatoknak javasolt istálló-hőmérsékletről. | A hőmérsékleti adatok helyes leolvasása | | Teljesen önállóan |

| | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| | Előkészíti az állatot a szállításra, testtömeget mér. | Gazdasági állatok szállítására vonatkozó előírások, szabályok, fejlettség, testtömeg megállapítása, mérleg használata | | Instrukció alapján részben önállóan |
| | Megjelöli, nyilván tartásba veszi az állatokat. | ENAR-krotália | | Instrukció alapján részben önállóan |
| | Ellenőrzi a takarmánykiosztó és etetőberendezések, itatóberendezések működését. | Egyedi, csoportos takarmányozás, kérődzők takarmányozása, sertés takarmányozása, ló takarmányozása, baromfi takarmányozása, etetők, itatók, vízszükséglet, önitatók | Elkötelezett az állatok helyes tartása, takarmányozása iránt Érdeklődik a gazdasági állatok életana iránt, hatékonyan, pontosan segítkezik az állatok ellátásában. | Instrukció alapján részben önállóan |

| | | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|
| | Ellenőrzi a világítóberendezéseket és a világítási programot. | Természetes, mesterséges világítás, ivari szabályozás, D-vitamin, világítás hatása a tojótyúk tojástermelésére | | Instrukció alapján részben önállóan |
| | Ellenőrzi a fűtőberendezés működését és az istálló hőmérsékletét. | Állatok testhőmérséklete, az istálló optimális hőmérséklet nyitott, zárt istálló | | Instrukció alapján részben önállóan |
| | Küllemi bírálatot végez. | Küllemi bírálat célja, a küllem és a termelőképesség közötti összefüggések, testméretek, testarányok változása az életkor előrehaladtával, típus, kültakaró, színeződés | | Instrukció alapján részben önállóan |

| | | | |
|--|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| | Neveli és hizlalja az állatokat. | Gazdasági állatok takarmányozása, kor, nem alapján, megadott receptúra alapján | Teljesen önállóan |
| | Felkészíti az állatokat a pároztatási időszakra. | Ivar- és tenyészérettség, ivarzás, termékenyítés, takarmányozás | Instrukció alapján részben önállóan |
| | Helyesen takarmányozza és ápolja a vemhes anyát. | E-vitamin-ellátottság, fehérje-, ásványianyagtartalom, takarmány minősége, apasztás | Instrukció alapján részben önállóan |
| | Felismeri a közeledő ellés jeleit, és előkészül az ellésre. | Szülőfájások, méhösszehúzó-dás, hasizmok összehúzó-dása i, tolófájások; eszközök, műszerek, előkészítése, fertőtlenítése | Instrukció alapján részben önállóan |

| | | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| | Ápolja az újszülöttet. | A köldökzsinór elszakadása, az orr és a szájüreg tisztítása, az újszülött letisztítása az anyával, a köldökcsomk fertőtlenítése | | Teljesen önállóan |
| | Takarmányt készít elő megadott receptúra alapján. | Takarmányok előkészítése, darálás, őrlés, pörkölés, főzés stb. | A takarmányok előkészítését, kiosztását szabályszerűen, pontosan végzi, a számításokat pontosan, alaposan végzi | Instrukció alapján részben önállóan |
| | Elvégzi az adott egyed napi takarmányozását, működteti a takarmánykiosztó berendezéseket. | Zöldtakarmányok, gyökér- és gumós takarmányok, erjesztett (silózott) takarmányok, gabonamagvak, hüvelyes magvak, olajos magvak, ipari abrakkeverékek | | Teljesen önállóan |

| | | | | |
|--|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|
| | Elvégzi a takarmányok érzékszervi vizsgálatát. | Érzékszervi minősítés, szín, szag, fizikai állapot | | Teljesen önállóan |
| | Kiszámítja a takarmányok energiaértékét. | Összes emészthető táplálóanyag (TDN) mennyisége, emészthető energia (DE), metabolizálható energia (ME), nettó energia (NE) | | Instrukció alapján részben önállóan |

| A tananyagegység tematikai egységei | A tematikai egység tartalmi elemei részletesen kifejtett tartalmi elemek |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, a szaporítás | Az ivarszervek feladata A belső és külső ivarszervek A hím ivarszervek feladata, felépítése és élettani működése A női ivarszervek feladata, felépítése és élettani működése A nemi működés hormonális szabályozása Az emlős gazdasági állatok nemi készülékének sajátosságai, és annak szaporodásbiológiai jelentősége A baromfi hím és női nemi készüléke, a tojás-termelés élettana, a tojás összetétele, részei A szaporodás: az ivarzás, a pároztatási módok, a termékenyülés, a vemhesség, az ellés élettana |
| A szarvasmarha tenyésztése és tartása | A szarvasmarhatartás jelentősége A szarvasmarha elnevezései A szarvasmarha külső testalakulása A szarvasmarha belső értékmérő tulajdonságai Szarvasmarhafajták A szarvasmarha nemesítése A szarvasmarha szaporítása A szarvasmarha felnevelése A tejelőtehén tartásának technológiája A húsmarhatartás technológiája A szarvasmarha-hizlalás technológiája A szarvasmarháknál előforduló gyakoribb betegségek |

| | |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>A szarvasmarhatartó gazdaság megismerése A gazdaság elrendezése, épületei Az istálló típusai és berendezésük (etető-, itató-, trágyaeltávolító berendezések) A fejőház felépítése és berendezései, fejőgéptípusok Fejés és tejvizsgálat, tej-mintavétel Tenyésztési és termelési paraméterek, azok dokumentálása Szarvasmarhatartási és -tenyésztési munkákban való részvétel A tenyésztési, tartási, takarmányozási, és a hizlalási módok megismerése Napirend szerinti munkák végzése Időszakos ápolási munkák végzése Takarmányadag összeállítása tejelő- és hízómarha számára „kézzel” és számítógépes program segítségével Részvétel a betegségek elleni védekezésben, megelőzésben A szarvasmarhával való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása</p> |
| <p>A sertés tenyésztése és tartása</p> | <p>A sertéstartás jelentősége A sertés elnevezései A sertés belső értékmérő tulajdonságai Sertésfajták, hibridek A sertés nemesítése (tenyésztése) A sertés szaporítása A sertés felnevelése, a malacok elválasztásának módszerei, az utónevelés, a tenyészszüldők nevelése A sertés takarmányozása A sertés hizlalása A sertés elhelyezése, a sertések környezettel szembeni igényei, épületek és berendezéseik, a sertéstartás környezetvédelmi előírásai A sertéseknél előforduló gyakoribb betegségek, azok megelőzései, gyógyítási lehetőségei</p> <p>A sertés tartási, tenyésztési, takarmányozási és a hizlalási módszerek megismerése A sertés tartási, tenyésztési, takarmányozási munkáiban való részvétel Takarmányadag összeállítása különböző korcsoportok részére Takarmányadag összeállítása számítógépes program segítségével Takarmányok előkészítése, kiosztása Napirend szerinti és időszakos ápolási munkák Az istálló berendezéseinek működtetése, tisztítása A mikroklíma ellenőrzése, szabályozása Almozás, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés Részvétel a betegségek elleni védekezésben, megelőzésben Állatok egyedi jelölése, ideiglenes jelölések alkalmazása A sertés szaporítása Az ivarzás jeleinek felismerése A termékenyítés optimális időpontjának meghatározása A fedeztetés, bűgatás és a mesterséges termékenyítés munkái A fialás előkészítése és levezetése A sertés mozgatása, mérlegelése, részvétel a szállítás előkészítésében A sertéssel való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása A termelési adatok megismerése és dokumentálása A telepi nyilvántartások vezetésének meg-</p> |

| | |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | ismerése |
| A juh és a kecske tartása és tenyésztése | <p>A juhtartás jelentősége A juh külső testalakulása A juhok belső értékmérő tulajdonságai A juh nemesítése A juh szaporítása A juh felnevelése A juh termelése</p> <p>A juhtartó gazdaság megismerése A gazdaság elrendezése, épületei A juhtenyésztési, -tartási, -takarmányozási, és -hizlalási módszerek megismerése A juhtartás napi és időszakos ápolási munkáiban való részvétel A juh termelési adatainak megismerése, dokumentálása Gyapjúismeret, a bunda alkotóelemei A juhok takarmányozása A legeltetési munkákban való részvétel A juh szaporítása Ellési előkészületek, segédkezés az ellésben Az ellés jeleinek felismerése Az elletőhely, a tehén felkészítése az ellésre Az ellető személy felkészülése az ellésre, anyagok és eszközök előkészítése Az ellés szakszerű levezetése Az újszülött bárány és az anya ellátása A kecskefajták megismerése A kecske tartási és tenyésztési munkáiban való részvétel A kecske napi és időszakos ápolási munkáiban való részvétel A kecske termelési adatainak megismerése, dokumentálása A juh és a kecske fejése, tejkezelése Részvétel a betegségek elleni védekezésben, megelőzésben A juhokkal és a kecskével való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása</p> |
| A ló tartása és tenyésztése | <p>A ló tartás jelentősége A ló elnevezései kor, ivar és hasznosítás szerint A ló külső testalakulása Lófajták: melegvérű háttas, melegvérű háttos, hidegvérű háttos fajták. A sodrott ló A ló nemesítése (tenyésztése) A ló szaporítása A ló felnevelése A ló takarmányozása A ló ápolása, elhelyezése és használata A lovagnál előforduló gyakoribb betegségek, azok megelőzési, gyógyítási lehetőségei</p> <p>A ló tartási módok megismerése (korcsoport és hasznosítás szerint) A ló tartási, tenyésztési, takarmányozási munkáiban való részvétel A ló takarmányainak megismerése Takarmányadag összeállítása különböző korú és hasznosítású lovak számára A takarmányozási rend elsajátítása és alkalmazása A takarmányok előkészítése etetésre, takarmányok kiosztása A ló napi ápolási feladatainak elvégzése A ló időszakos ápolási feladatainak elvégzése, a feladatok végrehajtásában való részvétel (pl. patkolás) A lóápolás eszközeinek megismerése és használata Szopós csikó nevelése és ápolása Választott és évjáratati csikó gon-</p> |

| | |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>dozása, ápolása Az istálló berendezéseinek működtetése, tisztítása Mikroklíma ellenőrzése, szabályozása Almozás, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés Részvétel a betegségek elleni védekezésben, megelőzésben A ló tenyésztése, szaporítása Az ivarzás jeleinek felismerése A fedeztetés, és a mesterséges termékenyítés munkáiban való részvétel A vemhesség megállapításának módszerei, a várható ellés idejének a meghatározása Az ellés előkészítése, segítségnyújtás A csikó és a kanca ellátása A ló mozgatása, mérlegelése, részvétel a szállításban A lóval való szakszerű, gondos bánásmód megismerése, elsajátítása és gyakorlása</p> |
| <p>Baromfifélek tartása és tenyésztése</p> | <p>A baromfítartás jelentősége A baromfifélek elnevezései A tyúk külső testalakulása A baromfi belső érték mérő tulajdonságai Tyúkfajták és hibridek A tyúk szaporítása A tojástermelés technológiája, elhelyezés, takarmányozás, istállóklíma, állománysűrűség, rotáció, ivararány A lúd belső érték mérő tulajdonságai A kacsza belső érték mérő tulajdonságai Kacsafajták, hibridek</p> <p>Árutojás-termelő gazdaság megismerése A tartási, takarmányozási módszerek megismerése A baromfitelep berendezései, üzemeltetésük A napirend szerinti munkaműveletek elvégzése Étkezési tojás gyűjtése, válogatása, áruvá készítése Termelési adatok gyűjtése, dokumentálása Pecsényecsirke-nevelő gazdaság megismerése A tartási, takarmányozási módszerek megismerése A baromfitelep berendezései, üzemeltetésük Napirend szerinti munkaműveletek elvégzése Termelési adatok gyűjtése, dokumentálása Pulyka, gyöngytyúk nevelő-hizlaló telep megismerése Keltetőüzem megismerése</p> |
| <p>Takarmányok tartósítása, tárolása</p> | <p>A takarmányok tartósítása erjesztéssel: az erjedés lefolyása, a takarmányok erjeszhetőségét befolyásoló tényezők, a silózás gyakorlati végrehajtása, silótípusok, a silózás veszteségei A takarmánynövények tartósítása szárítással, természetes és mesterséges szénakészítési eljárások Szemes takarmányok szárítása, tárolása Gyökér- és gumó takarmányok tárolása</p> |
| <p>A takarmányadag összeállítása</p> | <p>Életfenntartó táplálóanyag-szükséglet, az állati termelés (növekedés, tej-, gyapjú-, tojástermelés, munkavégzés) táplálóanyag-szükséglete A takarmányozási táblázatok felépítése, használata A takarmányadagok összeállításának szempontjai és menete A takarmányadagok összeállításának alapelvei</p> |

| | |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A takarmányozás végrehajtása | A takarmányok előkészítésének módjai és eszközei A takarmányozás különböző fajú, korú és hasznosítású állatoknál (etetés, itatás) A szemestakarmányok feldolgozása, keveréktakarmányok gyártása |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 90 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learnig személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, állat faj, fajok, testtájak felismerése, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 % (36 óra)

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórák foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

6.5 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: Kiegészítő tevékenység

Célja: A gazdálkodás eredményességét jelentősen lehet növelni a közvetlen környezet adottságainak kihasználásával, a szállás értékesítésével, a falusi vendéglátó tevékenység kialakításával. Napjainkban bővülő érdeklődés mutatkozik – elsősorban a városi lakosság részéről – a természet, a vidéki életforma, az állattartás, a kertészet megismerése, a helyben fogyasztható, helyben megtermelt zöldségek, gyümölcsök, állati termékek-ből előállított hagyományos termékek fogyasztása, vásárlása iránt. A gazda feladata a hagyományok őrzése, ápolása, gazdaságának bemutatása, és esetenként a vendéglátás is.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mérése |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------|
| | Bemutatja a higiénia jelentőségét, fontosabb területeit, elvégzi a munka előtti, közbeni és a munka utáni feladatokat. | A higiénia területei, az étel- és ital-higiénia feladatai, a személyi higiénia előírásai, a dolgozókkal szembeni elvárások, egészségügyi követelmények | | Teljesen önállóan |
| | Bemutatja a falusi vendéglátás lehetőségeit, feladatait, személyi, tárgyi feltételeit. | A falusi vendéglátás sajátosságai, folyamata, személyi és tárgyi feltételei | | Teljesen önállóan |
| | Bemutatja az iskola vagy a lakóhely turisztikai lehetőségeit, a környezet hagyományos, népművészeti jellegzetességeit, a vendéglátó napi feladatait. | Hagyományok ápolása, turisztikai, vendéglátási lehetőségek, a turizmus fejlesztése, szállásadás, a vendéglátás napi munkarendje | | Teljesen önállóan |

| | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|
| | Felsorolja a különböző helyi termékek feldolgozásának célját, formáit, lehetőségeit, bemutató egy környékbeli terméket. | Az élelmiszerfeldolgozás célja, növényi, állati és ásványi nyersanyagok, segédanyagok használata | | Teljesen önállóan |
| | Felismeri a nyers és főtt ételek romlásának okait, azonosítja jellegzetes illatait, ismeri és alkalmazza a tartósítási módjait. | Az élelmiszerek romlásának okai, jellemzői, megnyilvánulásai, tartósítási módok | | Teljesen önállóan |
| | Alkalmazza a zöldség és a gyümölcs-tartósítás kisüzemi formáit, és egyes tejfeldolgozási módszereket. | A kisüzemi/falusi feldolgozás sajátosságai, higiénája, tejkészítmények, zöldség és gyümölcs tartósításának módjai | | Instrukció alapján részben önállóan |

| | | | | |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|
| | Előkészíti a falusi disznóvágás helyszínét, eszközeit, bemutatja a műveleteket, alkalmazza és ellenőrzi a higiéniai szabályok betartását. | Kisüzemi/falusi disznóvágás feltételei, előkészítése, műveletei, kisüzemi/falusi körülmények között készíthető húskészítmények és tartósításuk | | Instrukció alapján részben önállóan |
| | Bemutatja a környék szőlőültetvényeit, előkészíti a szüretet, pinceműveleteket, méréseket végez. | A bor készítésének fontosabb lépései, borturizmus, borvidékek | | Instrukció alapján részben önállóan |
| A tananyagegység tematikai egységei | | A tematikai egység tartalmi elemei részletesen kifejtett tartalmi elemek | | |
| Higiéniai alapfogalmak | | A higiénia területei, az élelmiszerhigiénia feladata A személyi higiénia előírásai, egészségügyi követelmények a dolgozókkal szemben Az élelmiszerfeldolgozó létesítmények és eszközök higiéniai előírásai Élelmiszerbiztonság, a fogyasztóvédelem szabályai Az élelmiszerminőség fogalma, meghatározása | | |
| A falusi vendéglátás és a turizmus alapfogalmai | | A vendéglátás, a turizmus és a falusi vendéglátás jellemzői, sajátosságai A vendéglátás folyamata, a felkészülés feladatai A vendégfogadás személyi és tárgyi feltételei Hagyományok ápolása, turisztikai célpontok A térségi turizmus fejlesztése A vendéglátás napi munkarendje, a szállásadás, étkeztetés előírásai | | |
| Élelmiszertartósítási módok | | Az élelmiszerfeldolgozás célja, növényi, állati és ásványi nyersanyagai A fizikai, kémiai és mikrobiológiai romlás jelenségei és okai Tartósítási módok: hő- | | |

| | |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | kezeléses, hőelvonásos tartósítás, tartósítás vízelvonással, vegyszerekkel, mikrobiológiai tartósítás |
| Hagyományos termékfeldolgozás | A kisüzemi/falusi élelmiszertermelés és feldolgozás sajátosságai, higiénias feltételei, folyamata A kisüzemi/házi tejtermékek (savanyú tejkészítmények, tejszínkészítmények, vaj, túró, sajt) készítése és minőségi jellemzői A kisüzemi/falusi disznóvágás feltételei, előkészítése, műveletei, a kisüzemi körülmények között előállítható húskészítmények készítése és tartósítása A kisüzemi zöldség- és gyümölcsstartósítás technológiái (zöldségsavanyítás, zöldségszárítás, befőttek, lekvárok, ivólevek, szörpök készítése, gyümölcsaszalás) A bor készítésének fontosabb lépései, borturizmus, borvidékek |

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 15 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learning személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 % (6 óra)

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

6.6 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: Munkavállalói idegen nyelv

Célja: A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevő idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során. Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mérése |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| | <p>Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.</p> | <p>Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.</p> | <p>Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción).</p> | <p>Teljesen önállóan</p> |
| | <p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.</p> | <p>Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.</p> | <p>Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.</p> | <p>Teljesen önállóan</p> |
| | <p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályáztató állás sajátosságaihoz igazít.</p> | <p>Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.</p> | <p>viszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.</p> | <p>Teljesen önállóan</p> |
| | <p>Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.</p> | <p>Ismeri az álláskeresés folyamatát.</p> | | <p>Teljesen önállóan</p> |

| | | | | |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|
| | Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során. | Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik. | | Teljesen önállóan |
| | Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad. | Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek. | | Instrukció alapján részben önállóan |
| A tananyagegység tematikai egységei | | A tematikai egység tartalmi elemei részletesen kifejtett tartalmi elemek | | |
| Az álláskeresés lépései, álláshirdetések | | A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését. Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség). | | |
| Önéletrajz és motivációs levél | | A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordu- | | |

| | |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>latait. Képesse válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát</p> |
| <p>„Small talk” – általános társalgás</p> | <p>A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.</p> |
| <p>Állásinterjú</p> | <p>A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.</p> |

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 25 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learnig személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt

módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 % (10 óra)

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

6.7 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: Munkavállalói ismeretek

Célja: A képzésben résztvevő általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|--|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| | Megfogalmazza saját karrier-céljait. | . Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait. | Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomán követésére. | Teljesen önállóan |
| | Szakképzési munkaviszonyt létesít. | Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit. | | |
| | Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit. | Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat. | | |
| | A tananyagegység tematikai egységei | A tematikai egység tartalmi elemei részletesen kifejtett tartalmi elemek | | |
| | 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 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. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) |
| Munkanélküliség | Az álláskeresői ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) |

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 7 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learnig személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 % (3 óra)

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórák foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

7. Csoportszám

Maximális csoportlétszám: 30 fő

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

8.1 A teljesítmény képzési folyamatba iktatott ellenőrzésének formái:

- Diagnosztikus (helyezet feltáró) értékelés a képzés kezdetén, a képzésben résztvevők előzetes tudásának eltérésére irányul.
- Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségére irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számonkérés és értékelés tananyagegységenként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósulnak meg.
- Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén – annak lezárásaként – történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította –e a tananyagegység követelményeit.
- Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben résztvevő számára.

8.2 A tananyagzáró vizsgákra vonatkozó előírások

A tananyagegységek teljesítését követően a képzésbe részt vevők tananyagzáró vizsgát tesznek, melynek célja annak megállapítása, hogy elsajátították-e a tananyagegység követelményeit. A tananyagzáró vizsga feladatait az oktató tanár készíti el, a szakma követelményeinek teljesítést mérő szakmai vizsga követelményeinek, valamint a képzési program előírásainak megfelelően. A vizsgafeladatokat a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá, gondoskodik a szakszerű értékelésről és ellenőrzi a vizsga lefolytatását.

A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha az előírt feladatok végrehajtása legalább 51 %-os szintű.

A tananyagzáró értékelése:

| | |
|------------------|---------------------------------|
| „nem felelt meg” | 0-39 %-os teljesítmény esetén |
| „megfelelt” | 40-100 %-os teljesítmény esetén |

Sikertelen tananyagzáró vizsga, „nem felelt meg” minősítésű.

Sikertelen tananyagzáró vizsga esetén egyéni felkészülési idő biztosítása után, egy alkalommal lehetősége van a képzésben résztvevőnek javít tananyagzáró vizsgát tenni.

A tananyagzáró vizsga teljesítéséről a képző igazolást állít ki.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

9.A képzés zárása

9.1A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

Tanúsítvány kerül kiállításra a 11/2020.(II.7) Korm. rendelet 22.§-a szerint.

A tanúsítvány kiadásának feltételei:

- a felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése,
- a megengedett mértéket meg nem haladó hiányzás,
- a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése

9.2 Szakmai vizsga

A szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák – a képzési programban meghatározottaknak megfelelő – sikeres teljesítése, amelyről a képző tanúsítványt állít ki a 11/2020.(II.7.) Korm. rendelet 22.§-a szerint.

Szakmai vizsga az Szkt. 14 § meghatározottaknak megfelelően akkreditált vizsgaközpontban történik, a képzési és kimeneti követelményben, a szakmai vizsga követelményeinek megfelelően.

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-állattenyésztő 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, testtájék, 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 % növény-
termesztés

20 % erögépek, munkagépek, 15 % kertészeti
alapismeretek,

15 % agrárvállalkozási ismeretek.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 70 perc

(kérdésenként általában 2 perc, a számítási, kitöltési vagy egyéb, hosszabb munkaidőt igénylő fel-
adatoknál 5 perc áll rendelkezésre)

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 Projektfeladat két részből áll

A vizsgatevékenység megnevezése: Mezőgazdasági termelési feladatok

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

B) **vizsgarész: Gyakorlati vizsgamunka végzése**

A vizsgatevékenység leírása:

C) **vizsgarész** részletes leírása: Portfólió elkészítése és véde

A Tanulói portfólió személyes dokumentum, a Gazda képzés során készült projektmunka, amely tartalmazza a tanuló hosszabb időszakon át végzett egyéni munkáját, a kiadott egyéni feladatokat, tapasztalatokat, szakmai tevékenységet. A dokumentumot a tanuló önállóan készíti el az akkreditált vizsgaközpont által kiadott szempontrendszer, a szakmai és formai előírások szerint.

Tartalmazhat szöveg-, rajz-, fotó-, animáció-, film- 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 felnevelt állatok fényképei. Belekerülhetnek egyes dolgozatok, de nem lehet azok gyűjteménye. A szakmai fejlődés bemutatása mellett az iskolán kívüli sikerekről is készülhetnek fényképek, bemutatók, amelyek a vizsgázó életpálya- elképzeléseit érzékeltetik.

A portfólió kötelező elemei:

1. A tanuló kiválasztja a szakirányát (állattenyésztés), majd egy gazdasági állatot (fajt,

fajtát, csoportot, egyedi állatot), és ennek életjelenségeit egy gazdasági éven keresztül folyamatosan figyelemmel kíséri, dokumentálja, tanárai, oktatói segítségével értékeli, tapasztalatait rögzíti. Megfigyeli a választott gazdasági állat tartásának és

takarmányozásának, fejlődésének változásait, a gazdaságban és az élelmiszerellátásban betöltött szerepét.

Terjedelme: 2-5 oldal, fényképekkel, rajzzal, leírással.

2. Az összefüggő gyakorlaton végzett munkák összefoglalása, a gyakorlati munkanapló legfontosabb elemeinek, eredményeinek kiemelésével.

Terjedelme: 2-3 oldal, fényképekkel, rajzzal, leírással.

3. Europass önéletrajz készítése, csatolása. A portfólió nem kötelező elemei:

1. A portfólió készítője leírhatja véleményét, tapasztalatait, sikereit, tanulmányi tapasztalatait, szerepeltetheti a szakma iránti érdeklődését bizonyító dokumentumokat (dicséret, sikeres dolgozat, internetes keresés során a szakterülettel kapcsolatos információk stb.).

2. A vizsgázó által készített tárgy vagy gyakorlati feladat bemutatása, saját gazdaságban/gyakorlóüzemben előállított termék, nevelt növény, állat vagy arról készült dokumentum, amely munkában a tanuló részt vett.

3. Szakmai rendezvényen vagy tanulmányi versenyen történő részvétel bemutatása (mezőgazdasági kiállítás, tanulmányi verseny, termékbemutató, gépkiállítás stb.).

4. Saját érdeklődési köréről, iskolán kívüli sikerekről, tevékenységekről szóló dokumentumok, fotók, filmek, életpálya elképzelések, a gyakorlaton elvégzett munkák, megismert új technológiák.

Csak az a jelentkező bocsátható szakmai vizsgára, akinek portfólióját a képző intézmény kijelölt oktatója hitelesíti, azaz igazolja, hogy a portfólióban megjelenő adatok, információk a vizsgára jelentkező által kerültek összegyűjtésre, elvégezte azokat a munkafolyamatokat, amelyeket a munkájában bemutatott.

A portfólió teljes (maximális) terjedelmét az akkreditált vizsgaközpont határozza meg, de nem lehet kevesebb 15 oldalnál (diánál). Javasolt a 12-es betűnagyság és a képek aránya ne haladja meg a 30 %-ot.

Leadás: A vizsgázónak a szakmai oktatást végző intézmény által hitelesített portfólióját a szakmai vizsga megkezdése előtt legalább 30 nappal le kell adnia a vizsgaközpontnak.

Formája: A vizsgázó által kézzel vagy számítógéppel készített prezentáció, ppt vagy pdf összeállítás, szerkesztett és a képző intézmény által biztosított online felületen a tárhelyre feltöltött dokumentum.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 1-1,5 év.

A vizsgabizottság a szakmai vizsgán értékeli a bemutatott anyagot, kapcsolódó beszélgetést folytat a vizsgázóval.

D) vizsgarész részletes leírása: 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.

A gyakorlati vizsgamunka minden vizsgázó számára három feladattípusból áll:

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

A feladatok elvégzésének folyamata:

A gyakorlati vizsgamunka végrehajtása közben vagy a munka befejezése után a vizsgabizottság az adott tevékenységgel kapcsolatos beszélgetést folytat a vizsgázóval. Kérdéseket tesz fel, amelyek érintik a növények, állatok felismerésének, tartásának, illetve termesztéstechnológiájának, a használatos munkaeszközöknek, gépeknek, termelési eredményeknek, az előállított termékek felhasználásának, beltartalmának, értékesítésének, az üzem, vállalkozás működtetésének, valamint a végzett munka egészségügyi, környezetvédelmi és biztonságtechnikai feltételeinek kérdéskörét.

A gyakorlati vizsgamunka feladatait az akkreditált vizsgaközpont jelöli ki, készíti el az értékelőlapokat. Valamennyi feladattípus tartalmazzon végrehajtandó és felismerési feladatot, amelyet komplex feladatban kell előkészíteni. A felismerési feladat a gyakorlati feladatoktól nem választható el.

I.) feladattípus:

Az állattartás, az állatápolás napi és időszakos munkáinak elvégzése: takarmányadag összeállítása, takarmányok érzékszervi vizsgálata, takarmány-előkészítés, takarmánykiosztás, itatás, kitrágyázás, állatápolás, legeltetés, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés, alapvető vizsgálatok elvégzése, tejvizsgálat, küllemi bírálat, méretfelvétel, takarmány-, alom-, trágyakészlet mennyiségének felmérése, érzékszervi minősítésük, termésbecslés, számla kiállítása az állattenyésztésben, alkalmazott alap- és összesítő bizonylatok, nyilvántartások kitöltése.

II.) feladattípus:

A szántóföldi növénytermesztés és a kertészeti termesztés napi és időszakos feladatainak elvégzése: alapvető vizsgálatok elvégzése, talajvizsgálatok, vetőmagvizsgálat, vetőmagszükséglet, tápanyagutánpótlás számítások, egyszerű növénytermesztési munkák végzése, tárolóhely előkészítés, számla kiállítása a mezőgazdasági termelésben, alkalmazott alap- és összesítő bizonylatok, nyilvántartások kitöltése, kertészeti munkafolyamatok elvégzése, talajelőkészítés magvetéshez, magvetés szabadföldbe, magvetés szaporítóládába/-tálcába, palántázás, vegetatív szaporítás, ültető gödör kiásása, ültetés, öntözés, metszés, gyümölcs betakarítás, osztályozás, minősítés, tárolás, csomagolás, szőlőművelés és metszés.

III.) feladattípus:

A szántóföldi növénytermesztésben és az állattartásban alkalmazott erő- és munkagépek, berendezések üzemeltetése, karbantartása, munkájuk ellenőrzése, beállítása, egyszerűbb karbantartási feladatok végrehajtása: mezőgazdasági erőgépek, talajművelés gépei, tápanyag-visszapótlás gépei, vetés, ültetés, növényápolás gépei, betakarítás gépei, növénytermesztési munkagépek kiszolgálása, öntözőberendezések, rakodás, takarmányelőkészítés gépei, itatás, trágyaeltávolítás, fejés, tejkezelés gépei, állatápolás gépei, tojásgyűjtés és -kezelés eszközei, keltetőgépek, nyírás eszközei, állattartó épületek klímaszabályozása, mosás és fertőtlenítés gépei, elektromos kerítések, mérlegelés, állatszállítás eszközei, járművei.

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 %

8.4.2 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A) vizsgarész: 40 %

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

A) **vizsgarész** vizsgatevékenységének értékelési szempontjai:

a leírt tapasztalatok szakmai tartalma,

az összefüggő nyári szakmai gyakorlatok bemutatása, saját megfigyelések minősége, mennyisége,

kötelező tananyag, gyakorlaton kívüli szakmai érdeklődés, egyéni meglátások szakmai megalapozottsága,

külsőalak, szerkesztés, szerkezet, helyesírás.

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

A portfólió szakmai tartalmához, formai kivitelezéséhez az akkreditált vizsgaközpont szempontrendszerrel dolgoz ki, melyet a képző intézmények rendelkezésére bocsát.

B) **vizsgarész** vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

munkavégzés megkezdése előtti feladatok: munkaterület kijelölése, gépek, eszközök, szerszámok előkészítése, a biztonságos munkatevékenység feltételeinek ellenőrzése, az állatokkal történő bánásmód, a gépek munka előtti ellenőrzése (műszaki, biztonsági, munkavédelmi kérdések), precíz, gondos munkavégzés, a szükséges lexikális felkészültség alkalmazása (információk ismerete vagy megszerzése, pl. kezelési, karbantartási utasítások írásban, vagy internetről), összbenyomás, beszédkésztség, hozzáállás.

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

A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A) **vizsgarész:**

A vizsga zavartalan lebonyolításához felelős rendszergazda rendelkezésre állása szükséges.

B) **vizsgarész: -**

A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Központi interaktív vizsgarész: lebonyolításához tanterem, a tanulók létszámának megfelelő számú számítógép, internet szükséges.

A) **vizsgarész:** a portfólióval kapcsolatos vizsgatevékenység tárgyi feltételei:

vizsgaterem (tanterem), számítógép, internet elérhetőség.

B) **vizsgarész:** a gyakorlati szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- szakirodalom (könyvek, prospektusok, kezelési utasítások stb.)
- irodahelyiség, eszközök (számítógép, nyomtató, telefon stb.)
- műszerek, mérőeszközök, mintavétel eszközei
- egyéni védőfelszerelések, elsősegélynyújtó-felszerelések
- állategészségügyi műszerek, az állatgyógyászat alapvető eszközei, állatápolás, elletés/fiaztatás, egyedi megjelölés eszközei
- baromfi, juh, ló, sertés, szarvasmarha istálló állatokkal és műszaki felszereléssel
- baromfi ápolás és gondozás eszközei, tojáskezelés eszközei, berendezései, anyagai

- juh, ló, sertés, szarvasmarha ápolás és gondozás eszközei
- villanypásztor és berendezései, tartozékai
- hídmérleg, terménytárolás és kezelés eszközei
- növényvédelmi tárolóhelyek, eszközök, anyagok
- földterület a gépbeállítási és gépüzemelési gyakorlathoz
- termesztő berendezések, fóliák
- növényház, szőlőültetvény, gyümölcsös, támrendszer
- univerzális mezőgazdasági erőgépek és pótkocsik
- talajművelő eszközök, talajművelés munkagépei
- vető-, ültető- és palántázó gépek
- fűkasza, rendszórá, szárzúzó, silózógép, bálázógép
- permetezőgép, növényvédelem gépei, eszközei
- trágyakihordás eszközei, szerves- és műtrágyaszóró gépek
- öntözőberendezések
- arató-cséplőgép adapterekkel
- magtisztító- és csávázó gépek
- kertészeti kisgépek
- takarmány előkészítés, kiosztás gépei, eszközei
- takarmánytárolás eszközei, gépei
- fejés és tejkezelés gépei
- gépüzemeltetéshez szükséges szerszámok, eszközök, anyagok
- kézi és gépi anyagmozgatás eszközei, emelőgépek

A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi aránnyal kell beszámítani: 5 %, (Szakmai vizsga: 95 %)

A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

Központi interaktív vizsga:

A számítási feladatok végezhetőek az akkreditált vizsgaközpont által kiadott, lepecsételt lapon, a számológép használata megengedett. A számíthatóhoz használt lapokat a vizsga befejezésekor névvel ellátva le kell adni és csatolni a vizsgázó által készített portfólióhoz.

Projektfeladat:

C) vizsgarész: használható a tanuló által készített portfólió, a hozzá kapcsolódó egyéb dokumentumok, elkészített saját tárgy vagy gyakorlati feladat bemutatása, saját gazdaságban/gyakorló üzemben előállított termék, növény, állat vagy arról készült dokumentum.

D) vizsgarész: minden eszközt, dokumentumot a vizsgáztató szervezet biztosít.

**A vizsgatevékenységek megszervezésére,
azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidő-
szakokra vonatkozó sajátos feltételek**

A vizsgatevékenység megszervezésére javasolt időpont: március 1. és október 31. között

9. Részzakma

9.1. Részzakma alapadatai

9.1.1. A részzakma megnevezése: Állatgondozó

9.1.2. A részzakma órakerete: 400 – 600 óra

9.1.3. A részzakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

9.1.4. A részzakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

9.1.5. A részzakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

9.2. A részzakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Az állatgondozó általános állattenyésztési szakismerettel, a mezőgazdasági munkák végzéséhez szükséges, fizikai és gyakorlati felkészültséggel rendelkező szakember, aki irányítás alatt képes munkát végezni. Feladata a gazdasági állatok (szarvasmarha, juh, kecske, sertés, baromfifajok) gondozása, takarmányozása az állathigiéniai, állatjóléti, munka-, tűz- és környezetvédelmi követelmények betartásával.

A részzakképesítéssel rendelkező képes gondozni az állatokat, tartástechnológiai feladatokat végrehajtani, állatot takarmányozni (etetni, itatni), az állattartás gépeit működtetni, gépet, épületet, építményt karbantartani, egyszerű javítást végezni, környezet-, tűz- és munkavédelmi előírásokat betartani.

Szakmai irányítás mellett részt vesz a gazdasági állatok tartásával és tenyésztésével, értékesítésével kapcsolatos feladatok megvalósításában, elvégzi a számára megjelölt egyszerű vagy idényjellegű mezőgazdasági munkafeladatokat a gazdasági állatok tartásával és tenyésztésével, értékesítésével kapcsolatban.

9.3. A részzakma legjellemzőbb FEOR száma

| Részzakma megnevezése | FEOR-szám | FEOR megnevezése |
|-----------------------|-----------|-----------------------------------------------------|
| Állatgondozó | 6121 | Szarvasmarha-, ló-, sertés-, juhtartó és -tenyésztő |
| Állatgondozó | 6122 | Baromfitartó és -tenyésztő |
| Állatgondozó | 6130 | Vegyes profilú gazdálkodó |
| Állatgondozó | 9331 | Egyszerű mezőgazdasági foglalkozású |

9.4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

12.4.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

12.4.2. Alkalmassági követelmények

12.4.2.1. Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

12.4.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

9.5. Eszközjegyzék a részsakmákra

- Etető-, itató-berendezések
- Takarmány-előkészítő, -keverő és -kiosztó gépek, eszközök
- Takarító-, fertőtlenítő eszközök
- Almozás eszközei, berendezései
- Állatjelölő eszközök
- Elletés, fiaztatás eszközei
- Anyaállat és újszülött ápolásához szükséges eszközök
- Mérlegek
- Baromfi, ló, szarvasmarha, sertés, juh tartására alkalmas épület, istálló, ól
- Ló, szarvasmarha, sertés, juh, baromfi ápolás és gondozás eszközei
- Villanypásztor berendezés és tartozékai
- Gépkarbantartás szerszámjai, eszközei
- Kéziszerszámok
- Szerelőszerszámok
- Építőipari kisgépek
- Egyéni védőfelszerelés
- Munkabiztonsági berendezések

9.6. Részsakma szakmai kimeneti követelményei

| Sorszám | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|---------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1 | Alkalmazza a munkahelyi tűz- és környezetvédelem, a higiénia szabályait | Ismeri a munkahelyi tűz- és környezetvédelmi, higiéniai | Szabálykövető a munkahelyi tűz- és környezetvédelem, a higiénia területén. | Utasítás alapján a tevékenységhez szükséges és védőfelszerelés |

| | it. | alapelveket. | | seket használja. |
|---|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Elvégzi az előírt istálló munkákat. | Ismeri az istálló munkák feladatait, eszközeit, az állatok takarmányozásának alapelveit. | Elkötelezett az állattartás iránt, lelkiismeretes, az az etetést, itatást körültekintően végzi, szabálykövető. | Megítéli, a kor- és hasznosítási csoportok eltérő igényeit. Ez alapján egyedi takarmányozást, valósít meg. |
| 3 | Gondoskodik a gazdasági állatok | Ismeri a gazdasági állatok | Elkötelezett az állatok higiénikus | Dönt az egyedek elhelyezésével |
| | biztonságos elhelyezéséről. | környezeti igényeit, a tartási módokat. | tartásának megvalósításáért. | kapcsolatban. |
| 4 | Szakszerűen elvégzi a gazdasági állatok gondozását. | Ismeri a gazdasági állatok napi és időszakos | Értékként tekint az állatokra, empátikus | Végzi az egészséges és a beteg állatok ápolási feladatait, önállóan vagy |

| | | ápolás át. | | munkac soport ban. |
|---|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 5 | Értesíti a vezetőjét, ha különlegesen viselkedő állatot észlel. | Ismeri az egészséges és a beteg állat viselkedési szokásait. | Törekszik a közös munkára az állatok ellátása, ápolása és figyelése területén, igényli a tapasztaltabb munkatársak segítségét. | Viselkedésének, tüneteinek megfelelően megítéli az állat állapotát. |
| 6 | Felismeri, elkülöníti és gondozza a beteg állatot. Elsősegélyt nyújt. | Ismeri az állatbetegségek jellemző tüneteit és az elsősegélynyújtás szabályait. | Törekszik a közös munkára a beteg állatok gondozása során, igényli a tapasztaltabb munkatársak segítségét. | Ápolja a beteg állatot az állatorvos utasításainak megfelelően. |
| 7 | Felismeri a gazdasági állatok ivarzását, | Ismeri az ivarzás jellemző tüneteit, a | Elővigyázatos, törekszik a pároztatás során az etikai és | Instrukciók alapján, részben önállóan részt vesz a |

| | | | | |
|----|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| | közreműködik a pároztatásban. | pároztatás és a mesterséges megtermékenyítés menetét. | munkabiztonsági szabályok betartásáról. | szaporítási folyamatokban. |
| 8 | Segítséget nyújt az ellésnél. | Ismeri az ellés jeleit, a szükséges eszközöket, feladatokat. | Betartja a higiéniai szabályokat az ellés során, végrehajtja az orvos utasításait. | Az állatorvos irányítása mellett részt vesz az elléselőkészítéskben, levezetésében. |
| 9 | Gondozza az újszülött állatot. | Ismeri, a teendőket az újszülöttel és az anyaállattal. | Elfogadja a szakmai elveket. Törekszik a legnagyobb figyelemmel gondozni az állatokat. | Másokkal együttműködve végzi az újszülött állatok gondozását, vezetői irányítás mellett. |
| 10 | Kitölti, aláírja, összesíti a jelenléti íveket | Ismeri a munkanapló kitöltési szabályait. | A munkanaplók kitöltését ellenőrzi, figyeli az állatok | Felelősséggel tartozik a jelenléti ívek szabályo |

| | t, a munkanaplót. | | napi viselkedését. | s kitöltéséért. |
|----|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | Átvész, átadja a szállított termékeket. | Ismeri az átvétel szabályait, az elismervények, szállítólevelek kitöltését. | A szállított termékek mennyiségét, minőségét ellenőrzi. | Felelősséggel tartozik az áruk átvételéért. |
| 12 | Elvégzi az állatok napi takarmányozását. | Felismeri a takarmányokat, minőségüket értékeli. | Ellenőrzi az előírt mennyiség kiadását. | Tisztában van az állatok egészsége és fejlődésének szempontjából, a takarmányozás fontosságával. |
| 13 | Gazdasági állat számára megfelelő férőhelyet alakít ki, állatot | Ismeri az állatok környezeti igényeit, szükségleteit, a tartási | Elkötelezett a helyes állattartás iránt, betartja az állatvédelmi követelményeit. | Önállóan végzi az állatok számára a megfelelő férőhely kialakít |

| | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | megjelöl, nyilvántartásba veszi. | módokat, az ENAR krotáliai használatát. | | ását, felelős az egyedek megjelöléséért, nyilvántartásba vételért. |
| 14 | Fertőtlenítő oldatot készít, és használja a különböző tisztítási, fertőtlenítési feladatokhoz. | Ismeri a fertőtlenítésszabályait, a biológiai, kémiai fertőtlenítési eljárásokat | Együttműködik a munkavégeléssel, a környezetvédelemért felelős szakértőkkel, figyeli a környezetvédelmi előírásokat. | Felelősséget vállal az oldat előírt %-os értékére, körültekintően jár el a vegyszerek alkalmazásakor, védőeszközt használ. |
| 15 | Takarmányot készít, elvégzi az állatok napi, egyedi vagy csoportos takarmányozását, | Ismeri a takarmány-előkészítési technológiákat, az abrakkeverékek felhasználását | Meghatározott időpontokban, szabályszerűen, pontosan végzi a takarmányok előkészítését, kiosztását. | Alkalmazza az előírt receptúrákat, tisztában van egyéni felelősségével a takarmányozás pontosságát |

| | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| | érzékszervi vizsgálatot folytat. | t. | | |
| | | | | tekintve. |
| 16 | Kipróbálja a világítóberendezést, a fűtőberendezést, és méri az istálló hőmérsékletét. | Ismeri a világítás hatását a termelésre, az állatok és az istálló hőmérsékletét. | Törekszik az állat számára a legkedvezőbb környezeti feltételek fenntartására. | Képes a fűtő- és a világítóberendezések ellenőrzésére, a hibák önálló javítására. |
| 17 | Küllemi bírálatot végez, gondozza, neveli és hizlalja az állatokat. | Ismeri a küllemi bírálat célját, feladatát, folyamatát. | Elfogadja a szakpolitikai elveket, kész a kompromisszumra a küllemi bírálat során. | Másokkal együttműködve, irányítás mellett végzi, illetve vesz részt a küllemi bírálatban. |
| 18 | Felkészíti az állatokat a párosztásra, | Ismeri az ivarérettséget, a | Törekszik a közös munkára a telep többi dolgozójával, az | Az állatorvos, illetve a telepvezető |

| | ápolja a vemhes állatot. | takarmányozás, fontosságát. | állatok zavartalan ellátása a érdekében. | utasításai szerint végzi munkáját. |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19 | Jelzi a vezetőknek az ellés jeleit és előkészül az ellésre, előkészíti a szükséges eszközöket, ápolja az újszülöttet. | Tisztában van az ellés jeleivel; rendelkezik az eszközök, műszerek, ismeretével, a fertőtlenítés és egyéb teendőkkel. | Törekszik az összehangolt munkára az ellés során, az ellés levezetését irányító szakember (állatorvos) utasításai szerint jár el. | Tudatosan végrehajtja az irányító szakember intézkedéseit az ellés és az újszülött gondozása során. |
| 20 | Irányítás mellett részt vesz az állattartó telepek, berendezések tisztításában, kezelésében. | Ismeri az állattartó telepek, épületek, berendezések feladatait, kezelését, szerkezetét. | Elfogadja az üzemi és az állategészségügyi, higiéniai előírásokat. | Másokkal együttműködve végzi a berendezések, eszközök tisztítását, kezelését. |

| | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 21 | Gépi fejest végez a higiéniai előírásoknak megfelelően, végrehajtja a munka után a karbantartást, tisztítást | Ismeri a fejest előtti és utáni teendőket, a gépek, eszközök használatát, ellenőrizi a fejest és a tejleadás folyamatát. | Törekszik a biztonságos fejesre, a higiénia betartására, és figyeli a gépek állapotát. | A fejest mindig azonos időpontban végzi, szigorúan betartja az állategészségügyi és élelmiszerhigiéniai előírásokat. |
| 22 | Ápolja a juhok körmét, gondoskodik az időszakos feladatok végrehajtásáról (fürösztés). | Ismeri az állategészségügyi előírásokat, a mindegy nap, és az időszakos feladatokat. | Elkötelezett az állattenyésztés iránt, pontos, precíz munkát végez. | A körmözést a telep tapasztalt munkatársaival együttműködésben végzi. |

9.7. A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

9.7.1. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

9.7.2. Projektfeladat

9.7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Állattartási feladatok

9.7.2.2. A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: Gyakorlati vizsgamunka végzése

A vizsgázó állattartással, takarmányozással, gépüzemeltetéssel és karbantartással összefüggő komplex feladatokat old meg.

Az akkreditált vizsgaközpont készíti elő az egyes vizsgarészek munkafeladatait. A gyakorlati vizsgamunka minden vizsgázó számára három vizsgarészből áll:

1. Állattartás gyakorlati feladat elvégzése
2. Állattartó telep műszaki berendezéseinek kezelése, karbantartása
3. Szakmai beszélgetés a végzett tevékenységről

A vizsgarészek elvégzésének módja és folyamata:

A gyakorlati vizsgamunka végrehajtása közben vagy a munka befejezése után a vizsgabizottság az adott tevékenységgel kapcsolatos beszélgetést folytat a vizsgázóval. Kérdéseket tesz fel, amelyek érintik a tartás, illetve termesztéstechnológia, a használatos munkaeszközök, gépek, előállított termékek felhasználásának, értékesítésének, a munka egészségügyi és biztonságtechnikai feltételeinek kérdéskörét, valamint a növények, állatok, takarmányok, eszközök, gépelemek felismerésével kapcsolatos ismereteket.

A gyakorlati vizsgamunka feladatait az akkreditált vizsgaközpont jelöli ki, készíti el az értékelőlapokat. Valamennyi feladattípus tartalmazzon végrehajtandó és felismerési feladatot, amelyeket komplex feladatban kell előkészíteni. A felismerési feladat a gyakorlati feladatoktól nem választható el.

1.) feladattípus: Állattenyésztési feladatok végrehajtása

Állattenyésztési feladat gyakorlati végrehajtása: az állattartás, az állatápolás napi és időszakos munkáinak elvégzése: takarmányadag összeállítása, takarmányok érzékszervi vizsgálata, takarmány-előkészítés, takarmánykiosztás, itatás, kitrágyázás, állatápolás, legeltetés, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés, alapvető vizsgálatok elvégzése, tejvizsgálat, küllemi bírálat, méretfelvétel, takarmány-, alom-, trágyakészlet mennyiségének felmérése, érzékszervi minősítésük, termésbecslés, számla kiállítása az állattenyésztésben, alkalmazott alap- és összesítő bizonylatok, nyilvántartások kitöltése.

2.) feladattípus: Állattartó telep műszaki berendezéseinek kezelése, karbantartása

Az állattartásban alkalmazott erő- és munkagépek, berendezések üzemeltetése, karbantartása, munkájuk ellenőrzése, beállítása, egyszerűbb karbantartási feladatok

végrehajtása: mezőgazdasági erőgépek, takarmány-előkészítés gépei, etetés, itatás, trágyaeltávolítás, fejés, tejkezelés, állatápolás gépei, tojásgyűjtés és –kezelés eszközei, keltetőgépek, nyírás eszközei, állattartó épületek klímaszabályozása, mosás és fertőtlenítés gépei, elektromos kerítések, mérlegelés, állatszállítás eszközei, járművei, rakodás, állatszállítás eszközei, járművei.

3.) feladattípus: szakmai beszélgetés a végzett tevékenységről

A vizsgabizottság kérdései a végzett munkával kapcsolatos tevékenységre, az állatok, a használt munkaeszközök ismereteire terjedjenek ki. A vizsgázó által adott válaszokat összefoglalóan kell értékelni, a két munkafeladat elvégzése után.

A szakmai beszélgetés időtartama: 15 perc

9.7.2.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

9.7.3. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

9.7.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- munkavégzés előtti feladatok: munkaterület kijelölése, eszközök, szerszámok előkészítése, a biztonságos munkatevékenység feltételeinek ellenőrzése
- az állatokkal történő bánásmód
- a használt eszközök munka előtti ellenőrzése (műszaki, biztonsági, munkavédelmi kérdések)
- precíz, gondos munkavégzés
- összbenyomás, beszédkészség, hozzáállás

Az 1.) és 2.) feladattípus esetében az értékelés súlyaránya: 45 % - 45 %

A 3.) feladattípus esetében az értékelés súlyaránya: 10 %

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

9.8. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

-

9.9. szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- bizonylatok, gépkönyvek
- irodahelyiség, eszközök (számítógép, nyomtató, telefon stb.)
- egyéni védőfelszerelések, elsősegélynyújtó-felszerelések
- műszerek, mérőeszközök, mintavétel eszközei
- állatápolás eszközei, takarító-, fertőtlenítő eszközök
- baromfi, juh, ló, sertés, szarvasmarha istálló állatokkal
- baromfi ápolás és gondozás eszközei, tojáskezelés eszközei
- juh, ló, sertés, szarvasmarha ápolás és gondozás eszközei
- állatápolás, elletés/fiaztatás, egyedi megjelölés eszközei
- elletés, fiaztatás eszközei
- mérlegek

- etető-, itató-berendezések
- fejés és tejkezelés gépei
- villanypásztor berendezés és tartozékai
- almozás eszközei, berendezései
- anyaállat és újszülött ápolásához szükséges eszközök
- terménytárolás és kezelés eszközei
- takarmány előkészítés, kiosztás gépei, eszközei

- takarmánytárolás eszközei, gépei
- gépüzemeltetéshez szükséges szerszámok, eszközök, anyagok
- kézi és gépi anyagmozgatás eszközei

9.10. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

9.11. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok
A vizsgán segédeszköz nem használható

10. Egyebek -

2020. szeptember 1-től

SZAKÁCS

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri az árrendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

| Évfolyam | 1/9. | 2/10. | 3/11. | A képzés összes óraszama | 1. évfolyam | 2. évfolyam | A képzés összes óraszama | |
|------------------------------|------------------------------------------|-------------------|------------|--------------------------|-------------|-------------|--------------------------|-----------|
| Évfolyam összes óraszama | 576 | 810 | 695 | 2081 | 1080 | 868 | 1948 | |
| Munkavállalói ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 18 +18 ÓRA | 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 nyelven | Munkavállalói idegen nyelv | 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 |
| Vendég látás alapozás | A munka világa | 54 +18 ÓRA | 0 | 0 | 54 | 54 | 0 | 54 |
| | Alapvető szakmai elvárások | 9 | | | 9 | 9 | | 9 |
| | Kommunikáció és vendégkapcsolatok | 36 | | | 36 | 36 | | 36 |

| | | | | | | | | |
|--|-----------------------------------------|-----------|----------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|
| | Munkabiztonság és egészségvédelem | 9 | | | 9 | 9 | | 9 |
| | IKT a vendéglátásban | 72 | 0 | 0 | 72 | 72 | 0 | 72 |
| | Digitális eszközök a vendéglátásban | 36 | | | 36 | 36 | | 36 |
| | Digitális tananyagtartalmak alkalmazása | 9 | | | 9 | 9 | | 9 |
| | Digitális eszközök a turizmusban | 27 | | | 27 | 27 | | 27 |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------|------------|-----------|------------|------------|-----------|------------|
| | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | 432 | 0 | 0 | 432 | 432 | 0 | 432 |
| | A cukrászati termelés alapjai | 108 | | | 108 | 108 | | 108 |
| | Az ételkészítés alapjai | 108 | | | 108 | 108 | | 108 |
| | A vendégtéri értékesítés alapjai | 108 | | | 108 | 108 | | 108 |
| | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 108 | | | 108 | 108 | | 108 |
| | Tanulási terület összórárszáma | 558 | 0 | 0 | 558 | 558 | 0 | 558 |
| kö zé ps zi nt ű ké pz Sz ak ác s | Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás | 0 | 108 | 62 | 170 | 108 | 62 | 170 |
| | Előkészítés | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| | Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| | Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| | Alapkészítmények | | 4 | | 4 | 4 | | 4 |
| | Sűrítési eljárások | | 10 | | 10 | 10 | | 10 |
| | Bundázási eljárások | | 14 | | 14 | 14 | | 14 |
| | Mártások | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |

| | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok) | | | 18 | 18 | | 18 | 18 |
| Pékárúk és cukrászati alaptészták | | | 18 | 18 | | 18 | 18 |
| Savanyítás, tartósítás | | | 26 | 26 | | 26 | 26 |
| Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása | 0 | 72 | 62 | 134 | 72 | 62 | 134 |
| Kézi szerszámok | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| Hűtő és fagyasztó berendezések | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| Főző és sütő berendezések | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| Egyéb berendezések és gépek | | 12 | | 12 | 12 | | 12 |
| Karbantartási és üzemeltetési ismeretek | | | 62 | 62 | | 62 | 62 |
| Ételkészítés-technológiai ismeretek | 0 | 486 | 385 | 871 | 180 | 558 | 738 |
| Főzés | | 123 | | 123 | 90 | | 90 |
| Gőzölés | | 112 | | 112 | 90 | | 90 |
| Párolás | | 129 | | 129 | | 96 | 96 |
| Sütés I. | | 122 | | 122 | | 90 | 90 |
| Sütés II. | | | 60 | 60 | | 70 | 70 |
| Különleges technológiák | | | 57 | 57 | | 52 | 52 |
| Cukrászat | | | 110 | 110 | | 100 | 100 |
| Speciális ételek (mentes, kímélő) | | | 58 | 58 | | 50 | 50 |
| Ételkészítés árukosárból | | | 100 | 100 | | 100 | 100 |
| Ételek tálalása | 0 | 72 | 62 | 134 | 72 | 62 | 134 |
| Alapvető tálalási formák, lehetőségek | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| Szezónális alapanyagok | | | 17 | 17 | 17 | | 17 |

| | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|
| használata | | | | | | | |
| Heti menük összeállítása | | 15 | | 15 | 15 | | 15 |
| Alkalmi menük összeállítása | | 20 | | 20 | 20 | | 20 |
| Rendezvényekkel kapcsolatos teendők | | | 17 | 17 | | 17 | 17 |
| Nemzetközi ételismeret | | | 17 | 17 | | 17 | 17 |
| Büfék összeállítása és tálalása | | | 16 | 16 | | 16 | 16 |
| Kalkuláció összeállítása | | | 12 | 12 | | 12 | 12 |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás | 0 | 72 | 62 | 134 | 72 | 62 | 134 |
| Áruátvétel | | 8 | | 8 | 8 | | 8 |
| Árugazdálkodási szoftverek használata | | 36 | | 36 | 36 | | 36 |
| Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése | | 4 | | 4 | 4 | | 4 |
| Az anyagfelhasználás kiszámítása | | | 12 | 12 | | 12 | 12 |
| Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása | | 8 | | 8 | 8 | | 8 |
| Raktározás | | 16 | | 16 | 16 | | 16 |
| Árképzés | | | 15 | 15 | | 15 | 15 |
| Bizonylatolás | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| Elszámoltatás | | | 10 | 10 | | 10 | 10 |
| Készletgazdálkodás | | | 15 | 15 | | 15 | 15 |
| Tanulási terület összóraszám | 0 | 810 | 633 | 1443 | 504 | 806 | 1310 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat: | 0 | 175 | | | 200 | | |

A
11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

1. Foglalkoztatás II. tantárgy

15 óra/16 óra*

* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

1.1. A tantárgy tanításának célja

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

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3. Témakörök

1.3.1. Munkajogi alapismeretek

3 óra/4 óra

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

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

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

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

1.3.2. Munkaviszony létesítése

4 óra/4 óra

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

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

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

1.3.3. Álláskeresés

4 óra/4 óra

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

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

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

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

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

1.3.4. Munkanélküliség

4 óra/4 óra

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kri-

tériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

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

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai

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

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

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

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

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

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

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

| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------|--------------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoportbontás | osztálykeret | |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | | | |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | | | |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | | | |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | | | |

| | | | | | |
|------|------------------------------------------------------|---|---|--|--|
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | | | |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | | | |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | | | |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Leírás készítése | | x | | |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre | | x | | |
| 2.3 | Tesztfeladat megoldása | | x | | |

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A
11497-12 azonosító számú

Foglalkoztatás I.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

2. Foglalkoztatás I. tantárgy

62 óra/64 óra*

* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

2.1. A tantárgy tanításának célja

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

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

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3. Témakörök

2.3.1. *Nyelvtani rendszerezés 1*

8 óra/10 óra

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

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

2.3.2. *Nyelvtani rendszerezés 2*

10 óra/10 óra

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

2.3.3. *Nyelvi készségfejlesztés*

24 óra/24 óra

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

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincséhez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra,

hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

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

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

2.3.4. Munkavállalói szókinccs

20 óra/20 óra

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókinccs elsajátítása)

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

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

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

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

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

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

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

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

2.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A
11561-16 azonosító számú

Gazdálkodási ismeretek
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11561-16 azonosító számú Gazdálkodási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| | Vendéglátó gazdálkodás |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| FELADATOK | |
| Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit | x |
| Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot | x |
| Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz | x |
| Választékot állít össze, árlapot készít | x |
| Figyelemmel kíséri az árukészletet | x |
| Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból | x |
| Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását | x |
| Rendelést állít össze | x |
| Árut rendel | x |
| Árut vesz át | x |
| Leltározási feladatot végez | x |
| Standol, elszámol a napi bevétellel | x |
| Adózással kapcsolatos nyilvántartást végez | x |
| Nyugtát, kézpénzfizetési/átutalási számlát állít ki | x |
| Bizonylatot állít ki | x |
| Munkaidő nyilvántartást vezet | x |
| Elkészíti, módosítja a munkabeosztást | x |
| Anyaghányadot, kalkulációt készít | x |
| Veszteség számításokat végez | x |
| Gazdálkodási számításokat végez | x |
| Kiszámítja az ételek tápanyag és energia tartalmát | x |
| Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és a költségek alakulását | x |
| Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat | |
| Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit | x |
| A gazdálkodás alapegységei | x |
| A vállalkozás lényege és jellemzői | x |
| Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit | x |
| Vendéglátó szoftvert használ | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | |
| A gazdálkodás körfolyamatai és elemei | x |
| A gazdálkodás piaci szereplői | x |
| A piacok csoportosítása | x |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---|
| A piac tényezői és azok összefüggései | x |
| A piaci verseny | x |
| A gazdálkodás alapegységei | x |
| A vállalkozások lényege és jellemzői | x |
| Gazdálkodás és ügyvitel | x |
| Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák | x |
| Raktári készlet kezelése, ellenőrzése | x |
| Az áruátvétel szabályai folyamata | x |
| Költségelszámolás | x |
| Az anyagfelhasználás mérése | x |
| Az étlaptervezés formái jelentősége alapelvei | x |
| A vendéglátás tevékenységének általános feltételei | x |
| A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei | x |
| A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér | x |
| Az üzleti gazdálkodás bizonylatai | x |
| A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye | x |
| A vendéglátás gazdasági számításai | x |
| A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók. | x |
| Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók | x |
| Árképzés | x |
| Viselkedéskultúra kommunikáció | x |
| Az üzleti élet írásbeli formái | x |
| A vendéglátás üzletkörei üzlettípusai | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x |
| Szakmai nyelvi íráskészség | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x |
| Elemi számolási készség | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | |
| Önállóság | x |
| Szorgalom, igyekezet | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | |
| Közérthetőség | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | |
| Tervezési képesség | x |
| Rendszerező képesség | x |
| Áttekintő képesség | x |

3. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

139 óra/134 óra*

* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

3.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdálkodás alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony, létesítésével és megszüntetésével, kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő- gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás fő tevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.

Alapvető statisztikai, árképzési jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése.

Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése.

Optimális készletkialakításhoz szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség, tervezése, elemzése, mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bér gazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyag tartalma kapcsolódik a szakmai modulok méréssel, anyag gazdálkodással, kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakat. A tantárgy tananyag tartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, és kapcsolódik az Általános élelmiszerismeretek tantárgy témaköreihez

3.3. Témakörök

3.3.1. *A gazdálkodás elemei, a piac*

8 óra/8 óra

A gazdálkodás alapfogalmai

A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)

Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)

A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)

A piac történeti áttekintése (tisza piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)

A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)

A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

3.3.2. *A vendéglátó alapismeretek*

36 óra/36 óra

- A vendéglátás fogalma, főtevékenységei:

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)

A vendéglátás fő- és mellétevékenységei:

Beszerezés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző áru rendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, áru rendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc) Szerződés kötés, áru rendelés, stb.

Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)

Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)
Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)
Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)
Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

- Vendéglátás tárgyi feltételei:

Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)
Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek)
Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)

A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)

- Vendéglátás személyi feltételei:

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)

Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelezései

Munkaköri leírás célja, tartalma

Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei

Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlagléttség, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)

Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)

Bérezési formák (minimálbér, alaphív, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)

Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

- A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

3.3.3. Adózási ismeretek

10 óra/10 óra

Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)

A témakör részletes kifejtése

3.3.4. Ügyvitel a vendéglátásban

15 óra/14 óra

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás

Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)

Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)

Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás

Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...)

Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra

Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő...)

3.3.5. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás 16 óra/16 óra

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

3.3.6. Viszonyszámok 10 óra/10 óra

Bázis- és láncviszonyszám

Százalékszámítás kerekítés szabályai

Megoszlási viszonzyszám

3.3.7. Árképzés 18 óra/16 óra

Árkialakítás szempontjai

Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár

ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)

ÁFA számítás

Árképzés, árkialakítás

Árengedmény- és felárszámítás

Ár és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

3.3.8. Jövedelmezőség 8 óra/8 óra

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)

Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)

Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása

Az eredmény elemzése (eredményszint)

3.3.9. Készletgazdálkodás 10 óra/8 óra

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

3.3.10. Elszámoltatás 8 óra/8 óra

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|-----------------------------------|-----------------------------------------|---------|---------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoport | osztály | |
| 1. | Magyarázat | | | x | |
| 2. | Kiselőadás | | | x | |
| 3. | Megbeszélés | | x | | |
| 4. | Szemléltetés | | | x | |
| 5. | Házi feladat | x | | | |

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

| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------|--------------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoportbontás | osztálykeret | |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | | | |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | | | |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | | | x | |
| 1.4. | Információk önálló rendszerezése | x | | | |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | | | |
| 2.2. | Leírás készítése | x | | | |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre | x | | | |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | | | |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x | | | |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x | | | |
| 3. | Komplex információk körében | | | | |
| 3.1. | Utólagos szóbeli beszámoló | x | | | |
| 4. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás | | x | | |

3.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A
11518-16 azonosító számú

Élelmiszerismeret
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| | Általános élelmiszerismeret |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| FELADATOK | |
| Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit | x |
| Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat | x |
| Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit | x |
| Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket | x |
| Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét | x |
| Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat | x |
| Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit | x |
| Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb fehérje forrásokat | x |
| Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb szénhidrát forrásokat | x |
| Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza az élelmiszerekben található zsírokat, lipideket | x |
| Alkalmazza a vitaminokról és ásványi sókról megtanult fogalmakat | x |
| Tudatos környezetvédelmi tevékenységet folytat | x |
| Szelektíven gyűjti a hulladékot | x |
| Megkülönbözteti az alapvető élelmiszereket és élvezeti cikkeket | x |
| Édes, sós és savanyú íz kialakításánál felhasználja az ízesítőanyagok tulajdonságait | x |
| Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket | x |
| Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket | x |
| Termékkészítésnél, és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről állagáról tanult ismereteket | x |
| Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket | x |
| Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket | x |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Alkalmazza a száraztésztákról megtanult ismereteket | x |
| Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerekről megtanult ismereteket | x |
| Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket | x |
| Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket | x |
| Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket | x |
| Tulajdonságai alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat | x |
| Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi, tengeri és egyéb hidegvérű állatokat | x |
| Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat | x |
| Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és gyümölcsöket | x |
| Táplálkozástani összetételük alapján rangsorolja a zöldségeket, gombákat és a gyümölcsöket | x |
| Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket | x |
| Alkalmazza a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról felhasználásáról megtanult ismereteket | x |
| Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | |
| Táplálkozástani ismeretek | x |
| Környezetvédelmi ismeretek | x |
| Fogyasztóvédelmi ismeretek | x |
| Alapízesítést befolyásoló anyagok | x |
| Fűszerek | x |
| Tej, tejtermékek | x |
| Tojás | x |
| Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták | x |
| Természetes édesítőszerek | x |
| Zsiradékok | x |
| Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak, hidegvérűek, vadak | x |
| Zöldségek | x |
| Gombák csoportjai | x |
| Gyümölcsök | x |
| Édesipari termékek, Koffein tartalmú élelmiszerek | x |
| Alkohol tartalmú italok, alkoholmentes italok | x |
| Adalékanyagok, kényelmi anyagok, mesterséges édesítőszerek | x |

| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | |
|-----------------------------------------|---|
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x |
| Szakmai nyelvű beszédkésztség | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | |
| Pontosság | x |
| Felelősségtudat | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | |
| Határozottság | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | |
| Rendszerező képesség | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x |

4. Általános élelmiszerismeret tantárgy

121 óra/116 óra*

* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

4.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használni tudják az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. Az élelmiszerismeret tantárgy célja a vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése, a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. A szakmai ismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódik a tartalom.

4.3. Témakörök

4.3.1. Táplálkozási ismeretek

12 óra/12 óra

Táplálkozás jelentősége:

Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra

Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások

Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások

Befejező műveletek

Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

4.3.2. Környezetvédelmi ismeretek

2 óra/2 óra

Vizek védelme

Környezeti elemek védelme

Veszélyes hulladék

Zajvédelem

4.3.3. Fogyasztóvédelem

4 óra/4 óra

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése

Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei

4.3.4. Élelmiszerek csoportjai I

40 óra/38 óra

Alap ízeket befolyásoló anyagok:

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok:

Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítősörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése

Só jellemzése felhasználása

Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)

Fűszerek:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása

Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése

A tej, tejkészítmények, (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

Tojás:

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása.

Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei

Tojás érzékszervi vizsgálata

Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikkvizsgálata

Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése

Szárzásták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok

(vaj sertészsír, baromfiszír, hárj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása

Növényi eredetű zsiradékok

(kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása.

Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

4.3.5. Élelmiszerek csoportjai II.

19 óra/19 óra

Hús húsipari termékek

Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése

Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelkes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.

Baromfiipari termékek, vágott baromfi, libamáj jellemzése tárolása

Vadak jellemzése:

Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása

Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

4.3.6. Élelmiszerek csoportjai III.

16 óra/13 óra

Zöldségek:

Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérszöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása

Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása

Gyümölcsök:

Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása

Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása

Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele

Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

4.3.7. Élelmiszerek csoportjai IV.

12 óra/12 óra

Édesipari termékek:

Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása

Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása

Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása

Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

Koffein tartalmú élelmiszerek:

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása

Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

4.3.8. Élelmiszerek csoportjai V.

16 óra/16 óra

Italok:

Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval

Párlatok

Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása

Adalékanyagok:

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése

Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|-----------------------------------|-----------------------------------------|---------|---------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoport | osztály | |
| 1. | Magyarázat | | | x | |
| 2. | Elbeszélés | x | | | |
| 3. | Kiselőadás | | | x | |
| 4. | Megbeszélés | | x | | |
| 5. | Vita | | x | | |
| 6. | Szemléltetés | | | x | |
| 7. | Projekt | | x | | |
| 8. | Kooperatív tanulás | | x | | |
| 9. | Szimuláció | | | x | |
| 10. | Szerepjáték | | | x | |
| 11. | Házi feladat | | | x | |

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

| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------|--------------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoportbontás | osztálykeret | |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | | | |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | | x | | |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | | | x | |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | | | x | |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | | | x | |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | | | |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | | | x | |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | | x | | |
| 2.2. | Leírás készítése | | x | | |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre | | | x | |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | | | x | |

| | | | | | |
|------|----------------------------------------------------|--|---|--|--|
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | | x | | |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | | x | | |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | | x | | |
| 3. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás | | x | | |
| 3.2. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal | | x | | |
| 3.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással | | x | | |
| 3.4. | Csoportos helyzetgyakorlat | | x | | |
| 3.5. | Csoportos versenyjáték | | x | | |

4.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A
11519-16 azonosító számú

Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű szakmai követelmény-modulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| | Élelmiszerbizton- ság alapjai | Vendéglátás higi- énije |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| FELADATOK | | |
| Alkalmazza a korszerű táplálkozástu- domány eredményeit | x | |
| Alkalmazza a diétás szabályokat | x | |
| Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat | x | x |
| Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat | x | x |
| Alkalmazza az élelmiszerekben lévő allergénekre vonatkozó szabályokat | x | |
| Betartja és betarttatja a HAACCP elő- írásait | x | x |
| Betartja és betarttatja a higiéniai előírás- sokat | x | x |
| Megtanulja és alkalmazza a mikroorga- nizmusok káros és hasznos tulajdonsá- gait | x | x |
| Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket | x | x |
| Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellen- őríz | x | x |
| Ellenőrzi a fogyaszthatósági illetve a minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét | x | x |
| Az előírásoknak megfelelően alkal- mazza a mintavételi szabályokat | x | x |
| Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | |
| Élelmiszerek tápértékének megőrzése | x | |
| Mikroorganizmusok jellemzői | x | |
| Élelmiszer eredetű megbetegedések | x | |
| Élelmiszerek tartósítása | x | |
| Élelmiszer vizsgálat | x | |
| Kémiai-toxikológiai élelmiszerbizton- ság | x | |
| Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok | x | |
| A HACCP élelmiszerbiztonsági rend- szer jogszabályai | x | x |
| Személyi higiénia | | x |
| Nyersanyagok beszerzési, átvételi, táro- lási, előkészítési követelményei | | x |
| Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása | | x |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénéja kritikus pontok ellenőrzése | | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megér- tése | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédképesség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Pontosság | x | x |
| Felelősségtudat | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Határozottság | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Rendszerező képesség | x | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x | x |

5. Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy

18 óra/16 óra*

* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

5.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartást, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

5.3. Témakörök

5.3.1. *Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak*

3 óra/3 óra

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság

Élelmiszer minőség

Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)

Élelmiszer nyomon követhetőség

Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében

Vállalkozói felelősség

Hatósági felügyelet

Fogyasztói magatartás

Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

5.3.2. *Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás*

6 óra/5 óra

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei

Mikroorganizmusok csoportosítása

Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)

Szennyeződés

Romlás, romlást okozó mikrobák

Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok

Élelmiszer eredetű megbetegedések

Ételmérgezés

Ételfertőzés

Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében

Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók

Az élelmiszerek romlása

A tartósítás fogalma

Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

5.3.3. *Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság.*

4 óra/4 óra

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról

Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
 Állatgyógyászati szermaradékok
 Peszticid maradékok
 Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozottbifenilek)
 Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)

Zsírban, olajban sütés szabályai
 Csomagoló anyagok
 Élelmiszerral érintkező felületek
 Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
 Tengeri és édesvízi biotoxinok
 Hisztamin
 Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
 Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
 Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
 Mérgező állatok,
 Mérgező növények

5.3.4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok.

5 óra/4 óra

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája

Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok

A GHP helye és szerepe a szabályozásban

Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv

A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban;

Húsok származási helye

Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)

Speciális területekre vonatkozó jogszabályok

Vendéglátás és közétkeztetés

Ételmérgezés, ételfertőzés

Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|-----------------------------------|-----------------------------------------|---------|---------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoport | osztály | |
| 1. | Magyarázat | | | x | |
| 2. | Elbeszélés | x | | | |
| 3. | Kiselőadás | | | x | |
| 4. | Megbeszélés | | x | | |
| 5. | Vita | | x | | |

| | | | | | |
|-----|--------------------|--|---|---|--|
| 6. | Szemléltetés | | | x | |
| 7. | Projekt | | x | | |
| 8. | Kooperatív tanulás | | x | | |
| 9. | Szimuláció | | | x | |
| 10. | Házi feladat | | | x | |

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

| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------|--------------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoportbontás | osztálykeret | |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | | | |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | | x | | |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | | | x | |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | | | x | |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | | | x | |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | | | |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | | | x | |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | | x | | |
| 2.2. | Leírás készítése | | x | | |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre | | | x | |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | | | x | |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | | x | | |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | | x | | |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | | x | | |
| 3. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás | | x | | |
| 3.2. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással | | x | | |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat | | x | | |
| 3.4. | Csoportos versenyjáték | | x | | |

5.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

6. Vendéglátás higiénéje tantárgy

18 óra/15 óra*

* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

6.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti háttérének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben. Nincs előtanulmányi követelmény

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

6.3. Témakörök

6.3.1. *Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei*

10 óra/8 óra

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei

A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma

Bejáratok kialakításának követelményei

Raktárak kialakításának követelményei

Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei

Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei

Mosogatók kialakításának követelményei

Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

6.3.2. *Személyi higiénia*

2 óra/2 óra

Személyi higiénia

Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek

Jelentősége az élelmiszerbiztonságban

Személyi és tárgyi feltételek

A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása

Védőruha, munkaruha használata, tisztítása

Betegségek, sérülések

Egészségügyi alkalmasság

Látogatók, karbantartók

Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

6.3.3. *Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei*

6 óra/5 óra

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, laboratórium

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

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

| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|-----------------------------------|-----------------------------------------|---------|---------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoport | osztály | |
| 1. | Magyarázat | | | x | |
| 2. | Elbeszélés | x | | | |
| 3. | Kiselőadás | | | x | |
| 4. | Megbeszélés | | x | | |
| 5. | Vita | | x | | |
| 6. | Szemléltetés | | | x | |
| 7. | Projekt | | x | | |
| 8. | Kooperatív tanulás | | x | | |
| 9. | Szerepjáték | | | x | |
| 10. | Házi feladat | | | x | |

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

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

| | | | | | |
|------|-----------------------------------------------|--|---|--|--|
| | csoportos szövegfeldolgozás | | | | |
| 3.2. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással | | x | | |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat | | x | | |
| 3.4. | Csoportos versenyjáték | | x | | |

6.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A
12096-16 azonosító számú

**Szakács szakmai idegen nyelv
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 12096-16 azonosító számú Szakács szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| | Szakács szakmai idegen nyelv |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| FELADATOK | |
| Idegen nyelven kommunikál munkatársaival | |
| Alkalmazza az üzleti helyiségekkel, konyhákkal, azok gépeivel, eszközeivel, felszereléseivel, az ott használt kéziszerszámokkal kapcsolatos idegen nyelvű kifejezéseket | |
| Idegen nyelven használja a mértékegységeket, azok átváltásait | |
| Idegen nyelven kommunikál az élelmiszerekről, azok előkészítésével kapcsolatos műveletekről | |
| Recepteket fordít és értelmez | |
| A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad, valamint beszámol feladatairól, tevékenységéről | |
| SZAKMAI ISMERETEK | |
| Szakmai idegen nyelvű kommunikáció (olvasás, írás, fordítás, értelmezés) | |
| Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a munkatársakkal, a beszállítókkal, vendégekkel | |
| Konyhai helyiségek, eszközök, elő- és elkészítő valamint befejező műveletek szakkifejezéseinek szakszerű alkalmazása idegen nyelven | |
| Mértékegységek idegen nyelvű ismerete | |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | |
| Idegen nyelvű beszédképesség | |
| Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése | |
| Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése | |
| Idegen nyelvű feliratok értelmezése, megértése számítógépen | |
| Mértékegységek használata idegen nyelven | |
| Technológiai kifejezések értő használata | |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | |
| Szorgalom, igyekezet | |
| Fejlődőképesség, önfejlesztés | |
| Igényesség | |

| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | |
|--------------------------------|--|
| Határozottság | |
| Kapcsolatteremtő készség | |
| Együttműködő képesség | |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | |
| Logikus gondolkodás | |
| Gyakorlatias feladatértelmezés | |

7. Szakács szakmai idegen nyelv tantárgy

68 óra/62 óra*

* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

7.1. A tantárgy tanításának célja

A szakács munkakörben végzett tevékenységekhez használt szakmai szókinés elsajátítása, alkalmazása.
A szakmai tartalmú idegen nyelvű írásbeli, olvasásbeli és szóbeli kommunikáció megalapozása.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a szakács szakmai modulok és az élelmiszerismeretek modul tartalmaihoz.

7.3. Témakörök

7.3.1. Az üzleti helyiségek, a konyhai gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak/
10 óra/10Szakmai technológiák **óra**

A konyha és kapcsolódó helyiségeinek leírása, funkciói az egyes helyiségekben végzett tevékenységek
A különböző helyiségekben alkalmazott gépek, eszközök, berendezések, kézi szerszámok, egyéb használati tárgyak és azok alkalmazása

7.3.2. Mértékegységek idegen nyelven **2 óra/2 óra**

A szakács szakmai tevékenysége során alkalmazott mértékegységek, azok átváltásai, alkalmazásai az adott idegen nyelv területén megszokottak szerint.
A mérésekhez használt eszközök

7.3.3. Alapanyagok és azok előkészítése **14 óra/12 óra**

Növényi eredetű élelmiszerek és azok előkészítése
Állati eredetű élelmiszerek és azok előkészítése
Gombák és előkészítésük
Fűszerek és ízesítők és azok előkészítése, alkalmazása

7.3.4. Szakmai technológiák **8 óra/8 óra**

Az ételkészítés elkészítő- és elkészítést kiegészítő műveletei és azok alkalmazása
Hőkezelési eljárások (sütési módok, pirítás, párolás, főzési módok, gőzölések, új technológiai eljárások), hideg úron való elkészítés műveletei
Sűrítések, dúsítások, ízesítések, fűszerezések egyéb kiegészítő műveletek
Az ételkészítést követő eljárások: készen tartás, tálalás, díszítés

7.3.5. Receptek fordítása **22 óra/18 óra**

Minden ételcsoporthoz tartozó receptek fordítása autentikus szakanyag felhasználásával.

7.3.6. Konyhai kommunikáció **14 óra/11 óra**

A szakács szakmai tevékenységekkel összefüggő napi kommunikációs feladatok
Feladatok kiadása, értelmezése
Tevékenységek leírása, elmondása
Kollegák közötti mindennapos kommunikációs tartalmak

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

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

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

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

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

| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------|--------------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoportbontás | osztálykeret | |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | | | |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | | x | | |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | | | x | |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | | | x | |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | | | x | |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x | | | |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | | | x | |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | | | |
| 2.2. | Leírás készítése | x | | | |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre | | | x | |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x | |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | | x | | |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | | x | x | |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | | x | | |
| 3. | Képi információk körében | | | | |
| 3.1. | rajz értelmezése | | x | | |
| 3.2. | rajz készítése leírásból | | x | | |
| 3.3. | rajz készítés tárgyról | | x | | |
| 3.4. | rajz kiegészítés | | x | | |

| | | | | | |
|------|------------------------------------------------------|---|---|---|--|
| 3.5. | rajz elemzés, hibakeresés | | x | | |
| 3.6. | rajz készítése Z-rendszerről | x | | | |
| 3.7. | rendszerrajz kiegészítés | x | | | |
| 3.8. | rajz elemzés, hibakeresés | | | x | |
| 4. | Komplex információk körében | | | | |
| 4.1. | Esetleírás készítése | x | | | |
| 4.2. | Elemzés készítése tapasztalatokról | x | | | |
| 4.3. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | x | | | |
| 4.4. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | | | x | |
| 4.5. | Utólagos szóbeli beszámoló | | | x | |
| 5. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 5.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás | | x | | |
| 5.2. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal | x | x | | |
| 5.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással | | x | | |
| 5.4. | Csoportos helyzetgyakorlat | | x | | |
| 5.5. | Csoportos versenyjáték | | x | | |
| 6. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 6.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x | | | |
| 6.2. | Műveletek gyakorlása | x | | | |
| 6.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x | | | |
| 7. | Üzemeltetési tevékenységek körében | | | | |
| 7.1. | Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján | x | | | |
| 7.2. | Feladattal vezetett szerkezelelemzés | x | | | |
| 7.3. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése | x | | | |
| 7.4. | Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről | x | | | |
| 8. | Vizsgálati tevékenységek körében | | | | |
| 8.1. | Technológiai próbák végzése | x | | | |
| 8.2. | Technológiai minták elemzése | | x | x | |

7.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A
12094-16 azonosító számú

Ételkészítési ismeretek alapjai
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 12094-16 azonosító számú Ételkészítési ismeretek alapjai megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| | meretek alapjai elmélet | meretek alapjai gyakorlat | meretek alapjai üzemi gyakorlat |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| FELADATOK | | | |
| Alkalmazza a raktározás szabályait | x | x | x |
| Elvégzi az egyéni előkészületeit | | x | x |
| Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, kéziszerszámokat, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról | | x | x |
| Alkalmazza a konyhai munkafolyamatok felépítését | x | x | x |
| Az egyéni munkavégzést megtervezi, megszervezi | | x | x |
| Munkavégzésében együttműködik társaival | | x | x |
| Tudja alkalmazni az elkészítésre kerülő ételek alapanyagainak kiméréséhez a súly- és az űrmértékeket | | x | x |
| Nyers és feldolgozott élelmiszereket készít elő további felhasználásra: húst, halat, zöldség- és gyümölcsfélét, gombát, tojást, malomipari termékeket | | x | x |
| Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez | | x | x |
| Étel kiegészítőként kínált salátákat, önteteket készít, tálal | | x | x |
| Főzelékeket készít, tálal | | x | x |
| Köreteket készít, tálal | | x | x |
| Hideg és meleg mártásokat készít, tálal | | x | x |
| Leveseket és betéteit készíti és tálalja | | x | x |
| Meleg előételeket készít, tálal | | x | x |
| Sós tésztaételeket készít, tálal | | x | x |
| Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal | | x | x |
| Házi szárnyasok felhasználásával ételeket készít, tálal | | x | x |
| Ételeket jellegüknek megfelelően készszen tart | | x | x |
| Gondoskodik a maradványok tárolásáról, kezeléséről | | x | x |
| Szükség szerint mosogat | | x | x |
| Rendet, tisztaságot tart környezetében | | x | x |
| Betartja az élelmiszerbiztonsági elvárásokat | | x | x |
| Belartja a balesetvédelmi, a munkavédelmi és a tűzrendészeti szabályokat | x | x | x |

| SZAKMAI ISMERETEK | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| Konyhai gépek, berendezések, eszközök, kéziszerszámok rendeltetésszerű, szakszerű használata | | x | x |
| Súly- és űrmértékek alkalmazása | | x | x |
| Ételkészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei | | x | x |
| Húsrészek (vágóállatok, házi szárnyasok) felismerése, húsok előkészítése | | x | x |
| Növényi eredetű élelmiszerek és gombák felismerése és előkészítése | | x | x |
| Étel kiegészítő saláták és öntetek | x | x | x |
| Főzelékek és feltétek | x | x | x |
| Köreték | x | x | x |
| Hideg és meleg mártások | x | x | x |
| Levesek és levesbetétek | x | x | x |
| Meleg előételek | x | x | x |
| Sós tésztáételek | x | x | x |
| Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek | x | x | x |
| Házi szárnyasok felhasználásával készíthető ételek | x | x | x |
| Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | x | x | x |
| A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti és munkavédelmi szabályai | x | x | x |
| Munkahelyi és személyi higiénia | x | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | |
| Szakmai tartalmú hallott szöveg megértése | x | x | x |
| Írott szakmai szöveg olvasása, megértése | x | x | x |
| Szakmai tartalmú beszédképesség | x | x | x |
| Szakmai szövegek olvasható kézírása | x | x | x |
| Elemi számolási készség | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | |
| Állóképesség | | x | x |
| Koordinált motorikus mozgás | | x | x |
| Szakmai alázat | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | |
| Irányíthatóság | x | x | x |
| Együttműködés | x | x | x |
| Konfliktuskezelő képesség | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | |
| Áttekintő képesség | x | x | x |
| Egyszerű munkafolyamatok szervező képesség | x | x | x |
| Kommunikációs képesség | x | x | x |

8. Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet tantárgy

162 óra/126 óra*

* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

8.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulóknak meg kell ismerniük, illetve el kell sajátítaniuk:

- Az ételkészítéssel kapcsolatos helyiségeknek, azok kialakításának, berendezéseinek, eszközeinek, az alkalmazott kéziszerszámoknak és azok alkalmazásának, használatának alapismereteit.
- Az ételek készítéséhez felhasznált élelmiszereket és azok előkészítését.
- Az elkészítéshez szükséges elkészítő-, és az elkészítést kiegészítő technológiai műveleteket
- Az ételek hőn tartásának, tálalásának és díszítésének alapjait és követelményeit.
- Az élelmiszerbiztonsági követelményeknek eleget tevő tevékenykedés szabályait.
- A tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítését

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulóknál azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés elképzelhetetlen megfelelő munkakultúrával, amelynek része a technológiai fegyelem, az alázat, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése.

Fejlődjenek azok a képességek (gondolkodás, absztrahálás, rendszerezés, lényegkiemelés, összefüggéslátás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek nélkülözhetetlenek az ismeretek feldolgozásához, befogadásához és felhasználásához.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Élelmiszerismeretek

Gazdálkodási ismeretek

Élelmiszerbiztonsági ismeretek

Szakmai idegen nyelv

8.3. Témakörök

8.3.1. A szakács szakma alapozó ismeretei

12 óra/8 óra

27.3.1.1 Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.

Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiénijája)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonság alapjai

27.3.1.2 A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelési és azok alkalmazási területei.

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek

8.3.2. Technológiai alapismeretek

16 óra/14 óra

Az ételkészítés munkafolyamata

A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése
 A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése
 Gombák rendszerezése és előkészítésük
 Malomipari termékek és előkészítésük
 Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése
 Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés
 Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés
 Befejző műveletek: hön tartás, adagolás, tálalás, díszítés

8.3.3. Étel kiegészítők

34 óra/26 óra

27.3.3.1. Saláták, salátaöntetek

5óra/4 óra

(Étel kiegészítőként kínált saláták)

Nyers-, főzéssel készített- és tartósított saláták

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek

Salátabár összeállítása

A csírák szerepe, készítése és kínálása

27.3.3.2. Köretek

12 óra/10 óra

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.

Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköretek

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek.

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

27.3.3.3. Főzelékek

5 óra/4 óra

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek

27.3.3.4. Mártások, peccsenyelevek

12 óra/8 óra

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások

Gyümölcsmártások

Fehér mártások (tej- és bársonyos alap- és alapú mártások)

Vajmártások (felvert mártások)

Barnamártások

Pecsenyelevek

Csatnik

Hideg mártások:

Majonéz alapú mártások

Vinaigretta alapú mártások

Egyéb hideg mártások

Zománc mártások

8.3.4. Levesek, levesbetétek

20 óra/16 óra

Híglevések:

Hús és csontlevesek

Erőlevesek

Magyaros híglevések

Összetett híglevések

Egyéb híglevések

Híglevések betétei

Sűrített levesek:

Egyszerű sűrített levesek

Pürélevesek

Krémlevesek

Hideg és meleg eljárással készített gyümölcslevesek

Összetett sűrített levesek

Alternatív módon sűrített levesek

Nyáklevesek

Sűrített levesek betétei

8.3.5. Meleg előételek

12 óra/10 óra

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csöben sülték, egyéb készítmények)

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepenyek, tükörtójas, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás)

Tésztából készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercek, rétesek)

Rizottók

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények)

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csöben sülték, egyéb készítmények)

8.3.6. Sós tésztaételek

6 óra/4 óra

Egyszerű gyúrt és száraz tésztából készíthető sós tésztaételek

Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek

Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek

8.3.7. *Vágóállatokból készíthető ételek*

48 óra/36 óra

27.3.7.1. **Sertéshúsból készíthető ételek**

16 óra/14 óra

Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek

Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek

Párolással készíthető sertéshús ételek

Főzéssel készíthető sertéshús ételek

Füstölt sertéshúsok

Disznótoros ételek

Belsőségekből készíthető sertéshús ételek

27.3.7.2. **Borjűhúsból készíthető ételek**

10 óra/7 óra

Egészben sütéssel készíthető borjűhús ételek

Frissen sütéssel készíthető borjűhús ételek

Párolással készíthető borjűhús ételek

Főzéssel készíthető borjűhús ételek

Belsőségekből készíthető borjűhús ételek

27.3.7.3. **Marhahúsból készíthető ételek**

14 óra/10 óra

Egészben sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek

Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek

Párolással készíthető marhahús ételek

Főzéssel készíthető marhahús ételek

Belsőségekből készíthető marhahús ételek

27.3.7.4. **Bárány-, birka- és ürűhúsból készíthető ételek**

6 óra/4 óra

Egészben és frissen sütéssel készíthető bárány és ürűhús ételek

Párolással készíthető bárány-, birka- és ürűhús ételek

Főzéssel készíthető bárány és ürűhús ételek

27.3.7.5. Egyéb háziállatok húsból készíthető ételek **2 óra/1 óra**
 Kecskéből és házinyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

8.3.8. Házi szárnyasok húsból készíthető ételek **14 óra/12 óra**
 Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
 Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
 Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek
 Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
 Galambból és gyöngyikéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

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

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

| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|-----------------------------------|-----------------------------------------|---------|---------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoport | osztály | |
| 1. | magyarázat | | | x | |
| 2. | előadás | | | x | |
| 3. | megbeszélés | x | | x | |
| 4. | önálló ismeretfeldolgozás | x | | | |
| 5. | vita | | x | x | |
| 6. | kiselőadás | | | x | |
| 7. | szemléltetés | | | x | |
| 8. | projekt | | x | | |
| 9. | kooperatív tanulás | | x | | |
| 10. | munkaterv készítés | x | x | x | |

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

| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------|--------------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoportbontás | osztálykeret | |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x | | | |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | | |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | | | |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | | | |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | | |
| 1.6. | Információk önálló rend- | x | | | |

| | | | | | |
|------|------------------------------------------------------|---|---|---|--|
| | szerezése | | | | |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | | | |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x | | | |
| 2.2. | Leírás készítése | x | | | |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre | x | | | |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | | |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x | | x | |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | | x | x | |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | | x | x | |

8.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

9. Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I. tantárgy

180 óra/162 óra*

* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

9.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulóknak a tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítésével meg kell ismerniük és gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- az elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulóknál azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az ételkészítés alapjai (elmélet) tantárgy ismereteire épülnek. Kapcsolódó ismeretek a gazdálkodás keretében elsajátított mérési, súly-, hossz- és űrmérték átváltási ismeretek

9.3. Témakörök

9.3.1. A szakács szakma alapozó ismeretei *10 óra/9 óra*

Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

9.3.1.1. A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások a gyakorlatban
Munkavédelmi előírások a konyhai gyakorlatban
Balesetvédelmi előírások a konyhai gyakorlatban
Tűzvédelmi előírások érvényesítése a konyhai gyakorlatban
Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiénijára)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonsággal összefüggő gyakorlati tennivalók

Szelektív hulladékgyűjtéssel és moslékkezeléssel összefüggő gyakorlati feladatok.

Egyéni felkészülés a gyakorlati foglalkozásokra

9.3.1.2. A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelési és azok alkalmazási területei.

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek.

Üzleti alaprajzok, helyiségkialakítások, eszközök gyakorlati megismerése

9.3.2. Technológiai alapismeretek *15 óra/13 óra*

Az ételkészítés munkafolyamata értelmezése a gyakorlatban

Vételezés, anyagkimérés a gyakorlati foglalkozásokhoz

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése

Gombák előkészítése

Malomipari termékek előkészítése

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése

Az elkészítés műveletei a gyakorlatban: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés a gyakorlatban

Befejező műveletek: hõn tartás, adagolás, tálalás, díszítés a gyakorlatban

9.3.3. Étél kiegészítők *35 óra/32 óra*

9.3.3.1. Saláták, salátaöntetek

5óra /4,5 óra

(Étel kiegészítőként kínált saláták)

Nyers és főzéssel készített saláták készítése

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek készítése

A csírák készítése és alkalmazása

9.3.3.2. Köreték

15 óra/14 óra

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköreték készítése
Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköreték készítése

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköreték készítése

Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköreték készítése

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköreték készítése

Vegyes köreték összeállítása

9.3.3.3. Főzelékek

5 óra /4,5 óra

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek készítése

- 9.3.3.4. Mártások, pecsenyelevek 10 óra / 9 óra
- Meleg mártások:
- Egyszerű meleg mártások készítése
 - Gyümölcsmártások készítése
 - Fehér mártások (tej- és bársonyos alap- és alapú mártások) készítése
 - Vajmártások (felvert mártások) készítése
 - Barnamártások készítése
 - Pecsenyelevek készítése
 - Csatnik készítése
- Hideg mártások:
- Majonéz alapú mártások készítése
 - Vinaigretta alapú mártások készítése
 - Egyéb hideg mártások készítése
 - Zománc mártások készítése

9.3.4. Levesek, levesbetétek 20 óra/16 óra

- Híglevések:
- Hús és csontlevesek készítése
 - Erőlevesek készítése
 - Magyaros híglevések készítése
 - Összetett híglevések készítése
 - Egyéb híglevések készítése
 - Betétek készítése híglevésekhez
- Sűrített levesek:
- Egyszerű sűrített levesek készítése
 - Pürélevesek készítése
 - Krémlevesek készítése
 - Gyümölcslevesek készítése
 - Nyáklevesek készítése
 - Összetett sűrített levesek készítése
 - Betétek készítése sűrített levesekhez

9.3.5. Meleg előételek 15 óra/14 óra

- Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények) készítése
- Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás) készítése
- Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztákból készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercek, rétesek) készítése
- Rizottók készítése
- Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények) készítése
- Húsból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények) készítése

9.3.6. Sós tésztaételek 10 óra/9 óra

- Egyszerű gyúrt és száraz tésztákból készíthető sós tésztaételek készítése
- Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek készítése
- Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek készítése

9.3.7. Vágóállatokból készíthető ételek 50 óra/45 óra

- 9.3.7.1. Sertéshúsból készíthető ételek 20 óra / 18 óra
- Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése
 - Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése

Párolással készíthető sertéshús ételek készítése
 Főzéssel készíthető sertéshús ételek készítése
 Disznótoros ételek készítése
 Belsősegekből készíthető sertéshús ételek készítése

9.3.7.2. Borjúhúsból készíthető ételek

10 óra / 9 óra

Egészen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése
 Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése
 Párolással készíthető borjúhús ételek készítése
 Főzéssel készíthető borjúhús ételek készítése
 Belsősegekből készíthető borjúhús ételek készítése

9.3.7.3. Marhahúsból készíthető ételek

15 óra / 13 óra

Egészen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése
 Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése
 Párolással készíthető marhahús ételek készítése
 Főzéssel készíthető marhahús ételek készítése
 Belsősegekből készíthető marhahús ételek készítése

9.3.7.4. Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek

5 óra / 5 óra)

Egészen és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése
 Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek készítése
 Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése

9.3.8. Házi szárnyasok húsból készíthető ételek

20 óra/18 óra

Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
 Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
 Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek készítése
 Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
 Galambból és gyöngyösből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely vagy gyakorlati képzőhely

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

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

| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|-----------------------------------|-----------------------------------------|---------|---------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoport | osztály | |
| 1. | magyarázat | | x | x | |
| 2. | megbeszélés | | x | x | |
| 3. | vita | | x | | |
| 4. | bemutató | x | x | x | |
| 5. | gyakorlás | x | x | | |
| 6. | munkaterv készítés | x | x | | |

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

| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|--------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------|--------------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoportbontás | osztálykeret | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|------|------------------------------------------------------|---|---|---|--|
| 1. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 1.1. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | | | x | |
| 1.2. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | | x | x | |
| 2. | Komplex információk körében | | | | |
| 2.1. | Elemzés készítése tapasztalatokról | x | | | |
| 2.2. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | x | x | | |
| 2.3. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | x | x | x | |
| 2.4. | Utólagos szóbeli beszámoló | x | x | x | |
| 3. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás | | x | | |
| 3.2. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal | | x | | |
| 3.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással | | x | | |
| 3.4. | Csoportos helyzetgyakorlat | | x | | |
| 3.5. | Csoportos versenyjáték | | x | | |
| 4. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 4.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x | | | |
| 4.2. | Műveletek gyakorlása | x | | | |
| 4.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x | | | |
| 5. | Üzemeltetési tevékenységek körében | | | | |
| 5.1. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése | | x | x | |
| 6. | Vizsgálati tevékenységek körében | | | | |
| 6.1. | Technológiai próbák végzése | x | | x | |
| 6.2. | Technológiai minták elemzése | x | | x | |
| 7. | Szolgáltatási tevékenységek körében | | | | |
| 7.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x | | | |
| 7.2. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | x | | | |

9.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

10.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók az elméleti ismeretekben tanultak ütemezéséhez, annak tematikájához és tartalmához igazítottan készítsék el azokat az alapételeket, amelyek biztosítják a számukra a megfelelő jártasságot az alapanyagok feldolgozásához, az előkészítő, az elkészítő és a befejező technológiai műveletek begyakorolt végzéséhez.

Ennek érdekében gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést,
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- a tradicionális ételek készítése során alkalmazott elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- tradicionális ételek önálló készítését,
- a modern konyhatechnológiai eljárások alkalmazását,
- a nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítését.
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

A tanulók üzemi környezetben napi munkálatokhoz kapcsolódó feladatok végzésével:

- szerezzenek tapasztalatokat a nagyüzemi munkamegosztással végzett tevékenykedésben,
- az egyéni és a csoportos felelősségvállalásban,
- gyakorolják be azokat a motorikus mozgásokat, szakmai fogásokat, amelyeket az alapételek készítése során megismertek

Bővítsék ismereteiket:

- az adott üzlet napi kínálatában szereplő ételekkel
- a nagyüzemi eszközök, gépek és az ebből eredő technológiák alkalmazásában az elő-, az el-, és a kiegészítő műveletek terén
- az élelmiszerbiztonsági követelmények üzemi körülmények közötti betartásában, az ehhez kapcsolódó operatív feladatok végzésében

A képzettség kompetenciák fejlesztése, azaz a gyakorlati ismertekhez juttatás közben:

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulóknál azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, gondolkodás, kreativitás, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége. Megalapozzák a tudatos technológia alkalmazást, az önfejlődést, az életen át tartó tanulást.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyag tartalma Az ételkészítési ismertek alapjai, tantárgyaiban, valamint az élelmiszerismeret és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tantárgyainak a keretében el-sajátítottakkal szoros egységben, arra építve kell, hogy feldolgozásra kerüljön. A további ismeretek a tanulók foglalkoztatását biztosító vendéglátó egységek ételkínálatát kell, hogy tükrö-zék.

10.3. Témakörök

10.3.1. Ismerkedés a munkahellyel, balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonsági alapoktatás 18 óra/35 óra

Az üzlet helyiségei, azok funkciói, a munkatársak, azok feladatkörei és az üzleti munkarend
A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások
Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiénijája)
Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában
Az élelmiszerbiztonság alapjai

10.3.2. Előkészítő és konyhai kiegészítő tevékenységek 100 óra/105 óra

Az ételkészítés munkafolyamata
A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása
A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése.
A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése.
Gombák rendszerezése és előkészítésük
Malomipari termékek és előkészítésük.
Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése.
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés.
Befejező műveletek: hűn tartás adagolás, tálalás, díszítés

10.3.3. Saláták, öntetek, köretetek, főzelékek, mártások, csatnik, pecsenyelevek. 110 óra/140 óra

Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.
Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretetek készítése.
Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.
Francia alpmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alpmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

10.3.4. Levesek, levesbetétek 100 óra/100 óra

Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek
Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, tojaskocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)
Egyszerű és összetett sűrített levesek
Püré-, krém- és nyáklevesek

Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek
 Sűrített levesek betéteinek készítése (pl.: galuska, vajas galuska, burgonyagombóc)
 Az üzleti kínálatban szereplő levesek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

10.3.5. Meleg előételek és sós tésztáételek készítése **50 óra/50 óra**
 Zöldség- és főzelékféléből tojásokból, tésztafélékből, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető meleg előételek és rizottók készítése
 Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztáételek
 Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

10.3.6. Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek **180óra/200 óra**
 Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeiből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek
 Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hizott kacska, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek
 Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely vagy gyakorlati képzőhely

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

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

| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|-----------------------------------|-----------------------------------------|---------|---------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoport | osztály | |
| 1. | magyarázat | x | x | x | |
| 2. | megbeszélés | x | x | x | |
| 3. | munkaterv készítés | x | x | | |
| 4. | vita | x | x | x | |
| 5. | szemléltetés | x | x | | |
| 6. | szimuláció | x | x | | |

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

| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------|--------------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoportbontás | osztálykeret | |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | | |
| 1.2. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x | | |

| | | | | | |
|------|------------------------------------------------------|---|---|--|--|
| 1.3. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x | | |
| 1.4. | Információk önálló rendszerezése | x | | | |
| 1.5. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | | |
| 2. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok | | | | |
| 2.1. | Leírás készítése | x | | | |
| 2.2. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x | x | | |
| 2.3. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x | x | | |
| 3. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 3.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással | | x | | |
| 3.2. | Csoportos helyzetgyakorlat | | x | | |
| 3.3. | Csoportos versenyjáték | | x | | |
| 4. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 4.1. | Áruterelő szakmai munkatevékenység | x | | | |
| 4.2. | Műveletek gyakorlása | x | | | |
| 4.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x | x | | |
| 5. | Vizsgálati tevékenységek körében | | | | |
| 5.1. | Technológiai minták elemzése | x | | | |
| 5.2. | Tárgyminták azonosítása | x | | | |

10.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A
12095-16 azonosító számú

Ételkészítési ismeretek
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 12095-16 azonosító számú Ételkészítési ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| | Ételkészítési ismeretek elmélet | meretek üzemi gyakorlat |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| FELADATOK | | |
| Betartja és betartatja az élelmiszerbiztonsági előírásokat | | x |
| Munkavégzéséhez célirányosan, a munka- és balesetvédelmi követelmények figyelembe vételével használja az eszközöket | | x |
| A napi üzemeltetés során felmerülő szakmai feladatok megoldása | | x |
| Ételkészítési elő-, elkészítési és befejező műveletek végez | | x |
| Feladatvégzéséhez alapanyagokat ismer fel, választ ki és mennyiségeket mér meg | x | x |
| Munkájával összefüggő kiegészítő munkafolyamatokat old meg | | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | |
| Élelmiszerbiztonsági ismeretek alkalmazása | x | x |
| Tűz-, baleset- és munkavédelmi ismeretek | x | x |
| Technológiai eljárások | x | x |
| A feldolgozott tananyag alkalmazói ismerete | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | |
| Konyhai eszközök célirányos, szakszerű használata | | x |
| Technológiai eljárások alkalmazása | | x |
| Szakmai kommunikáció | x | x |
| Személyes és környezeti higiénia | | x |
| Tevékenység és termék elemző képesség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Állóképesség | | x |
| Koordinált motorikus mozgás | | x |
| Íz - és esztétikai érzék | | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Együttműködő képesség | x | x |
| Konfliktuskezelő képesség | x | x |
| Irányíthatóság | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Problémamegoldó gondolkodás | x | |
| Feladatelemezés, problémák ok elemzése | x | x |
| Olvasott és hallott szakmai szöveg megértése | x | x |

11. Ételkészítési ismeretek elmélet tantárgy

103 óra/124 óra*

* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

11.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy témaköreinek feldolgozásával:

- Bővíteniük kell az ételkészítés alapjai tantárgy tananyagának a feldolgozása során szerzett ismereteit
- Az újabb ételek készítéséhez felhasznált élelmiszereket és azok előkészítését.
- Az elkészítéshez szükséges elkészítő-, és az elkészítést kiegészítő technológiai műveleteket
- Az ételek hőn tartását, tárolását és díszítését
- Az élelmiszerbiztonsági követelményeknek eleget tevő tevékenykedés szabályait.
- El kell sajátítaniuk a tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítését és az ezeket megalapozó ismereteket
- El kell érni, hogy tudatosodjék bennük a technológiai folyamatok hatása a nyersanyagok tulajdonságira
- Tudatosná kell, hogy váljék a rendszerben összefüggésekben való gondolkodásuk

Emellett tájékozódniuk kell:

- A nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúráról eltérő ételféleségek készítéséről és a kultúrában, az egészségtudatos táplálkozásban betöltött szerepükről.
- A szakács egyéb feladatiról, azok megoldásáról

Tovább kell fejleszteni a tanulóknak azokat a személyiségjegyeket, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés elképzelhetetlen megfelelő munkakultúrával, amelynek része a technológiai fegyelem, az alázat, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése.

Tovább kell fejleszteni azokat a képességeket (gondolkodás, absztrahálás, rendszerezés, lényegkiemelés, összefüggéslátás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek nélkülözhetetlenek az ismeretek feldolgozásához, befogadásához és felhasználásához.

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Ételkészítési ismeretek alapjai tantárgy szakmai tartalmára épül és kapcsolódik az élelmiszerismeret, az élelmiszerbiztonsági alapismeretek és a gazdálkodási ismeretek tantárgy tananyagtartalmához.

11.3. Témakörök

11.3.1. Vadon élő állatok húsból és halakból egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek
18 óra/20 óra

33.3.1.1. Vadon élő állatok húsból készíthető ételek

6 óra/6 óra

A vadon élő állatok csoportosítása, tárolása, jellemzése, bontása, első- és másodlagos előkészítése

Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fűrjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából
sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

33.3.1.2. Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek

12 óra/14 óra

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.
Vándorhalakból készíthető ételek.
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek.

11.3.2. Vegetáriánus ételek**6 óra/8 óra**

A vegetáriánus étkezés alapjai és sajátos alapanyagai

Különböző típusú vegetáriánus étkezést szolgáló levesek, előételek, főételek és befejező fogások

11.3.3. Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások**26 óra/28 óra**

Az éttermi tészták készítésének sajátos technológiája

Az éttermi tészták kiegészítői

Gyúrt tészták:

Egyszerű gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel készíthető éttermi tészták

Burgonya és túró alapú gyúrt tészták

Kevert tészták:

Palacsinták

Morzsafélék

Egyéb kevert tészták

Omlós tészták

Rétesek, bélesek

Vajas- és hájas tészták

Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták

Égetett tészták

Felvert tészták

Felfújtak, pudingok

Gyümölcsök és gyümölcs készítmények

Desszertek

Sajtok kínálása

11.3.4. Hidegkonyhai ismeretek**16 óra/16 óra**

Az önálló hidegkonyhai üzem kialakítása, funkciói és készítményei

Hidegkonyhai alapkészítmények (aszpikok, zselék, krémek, habok, öntetek)

Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták

Párolt – főtt saláták

Salátakoktélok

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek

Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.

Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).

Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek

Galantinok, húshabok (mous-ok)

Kocsonyák

Hideg halételek.

Hideg húsételek, felvágottak.

Vegyes ízelítők.

Hidegtálak

Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott)

11.3.5. Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek, szállodai reggeliztetés 6óra/9 óra**11.3.5.1.**

Sajátos

étkezési igényeket kiszolgáló ételek (allergén anyagok, cukor-, glutén-, laktóz mentes és egyéb speciális ételek)

5 óra/8 óra

Allergén anyagok a humán táplálkozásban és azok kezelése, alkalmazása az ételkészítésben

A cukormentes, étkezés és ételkészítés alapjai

Glutén mentes alapanyagok és az azokból készíthető ételek

Laktóz mentes étkezés és ételkészítés alapjai

Egyéb speciális étkezés sajátos ételei

11.3.5.2. Szállodai reggeliztetés**1 óra/1 óra**

A szállodai reggeli- és italválaszték összeállítása
Tradicionalis és büfé kínálású reggeli ételek és italok készítése
A vendégtérben végzett elkészítő és befejező tevékenységek

11.3.6. Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása 6 óra/12 óra

Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása a korszerű ételkészítésben és az egészségtudatos táplálkozásban
Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)
Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés
Konfitálás
A „cook and chill” rendszerű ételkészítés
A pakojet alkalmazása
A termo-mixer alkalmazása

11.3.7. A nemzetközi gasztrókultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek 8 óra/8 óra

Nemzetközi standardé vált nemzeti étel specialitások
Pl.: Risotto, Paella, Gazpacho, Sabayon, Gravlax, Tempura, Curry, Guacamole, Carbonara, Tavaszi tekercs, Tabbuleh, Chickencocovan, Macaron, Ossobuco, Ratatouille, Angolkrem

11.3.8. Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei 6 óra/8 óra

A magyar és más nemzeti és tájegységi konyhák jellemzésének szempontjai és jellemzése
Francia, olasz, angol, spanyol, osztrák, német és további 2-3 nemzet sajátos ételkínálata
A keresztény, a zsidó és a muzulmán étkezési szokások sajátosságai
Tradicionalis tájegységi ételek a Kárpát-medencében

11.3.9. Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében 3 óra/5 óra

11.3.9.1. Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás 2 óra/4 óra

Az üzleti választék összeállításának szempontjai
Az étlappal és az étrenddel kapcsolatos tartalmi és formai elvárások

11.3.9.2. A tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében (internet, televízió, írott szakmai és egyéb kiadványok) 1 óra/1 óra

A tömegkommunikációs eszközök kínálta ételkészítési kultúra feldolgozása és bevonása az önfejlesztésbe:

- az internet tudatos alkalmazása
- a televízió szakmai jellegű adásainak figyelemmel kísérése és hasznosítása
- a könyvek, újságok és folyóiratok szerepe az önképzésben

11.3.10. A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása 8 óra/10 óra

11.3.10.1. konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek 2 óra/2 óra

A nagy létszámmal üzemelő konyhák munkarendje
A konyhai munka tervezése és szervezése

11.3.10.2. feldolgozott ismeretek szintetizálása 6 óra/16 óra

A különböző témakörökben feldolgozott és elsajátított ismeretek szintetizálása kiemelt figyelemmel az írásbeli, a szóbeli és a gyakorlati vizsgakövetelményekre.

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

11.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**11.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

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

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

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

| | | | | | |
|------|------------------------------------------------------|---|---|---|--|
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x | | x | |
| 3. | Komplex információk körében | | | | |
| 3.1. | Elemzés készítése tapasztalatokról | x | x | | |
| 3.2. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | x | | | |
| 3.3. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | x | x | x | |
| 3.4. | Utólagos szóbeli beszámoló | x | | | |
| 4. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás | | x | | |
| 4.2. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal | | x | | |
| 4.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással | | x | | |
| 4.4. | Csoportos helyzetgyakorlat | | x | | |
| 4.5. | Csoportos versenyjáték | | x | | |
| 5. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 5.1. | Ártermelő szakmai munkatevékenység | x | x | | |
| 5.2. | Műveletek gyakorlása | x | | | |
| 5.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x | x | | |
| 6. | Vizsgálati tevékenységek körében | | | | |
| 6.1. | Technológiai próbák végzése | x | x | | |
| 6.2. | Technológiai minták elemzése | x | x | | |
| 7. | Szolgáltatási tevékenységek körében | | | | |
| 7.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x | | | |
| 7.2. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | x | | | |

11.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

12. Ételkészítési ismeretek gyakorlat tantárgy

614 óra/635 óra*

* Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

12.1. A tantárgy tanításának célja

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók az elméleti ismeretekben tanultak ütemezéséhez, annak tematikájához és tartalmához igazítottan készítsék el azokat az alapételeket, amelyek biztosítják a számukra a megfelelő jártas-

ságot az alapanyagok feldolgozásához, az előkészítő, az elkészítő és a befejező technológiai műveletek begyakorolt végzéséhez.

Ennek érdekében gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést,
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- a tradicionális ételek készítése során alkalmazott elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- tradicionális ételek önálló készítését,
- a modern konyhatechnológiai eljárások alkalmazását,
- a nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítését.
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

A tanulók üzemi környezetben napi munkálatokhoz kapcsolódó feladatok végzésével:

- szerezzenek tapasztalatokat a nagyüzemi munkamegosztással végzett tevékenykedésben,
- az egyéni és a csoportos felelősségvállalásban,
- gyakorolják be azokat a motorikus mozgásokat, szakmai fogásokat, amelyeket az alapételek készítése során megismertek

Bővítsék ismereteiket:

- az adott üzlet napi kínálatában szereplő ételekkel
- a nagyüzemi eszközök, gépek és az ebből eredő technológiák alkalmazásában az elő-, az el-, és a kiegészítő műveletek terén
- az élelmiszerbiztonsági követelmények üzemi körülmények közötti betartásában, az ehhez kapcsolódó operatív feladatok végzésében

A képzettség kompetenciák fejlesztése, azaz a gyakorlati ismertekhez juttatás közben:

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulóknál azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, gondolkodás, kreativitás, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége. Megalapozzák a tudatos technológia alkalmazást, az önfejlődést, az életen át tartó tanulást.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagátartalma Az ételkészítés alapjai, az ételkészítési ismeretek modulok tantárgyaiban, valamint az élelmiszerismeretek és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tantárgyainak a keretében elsajátítottakkal szoros egységben, arra építve kell, hogy feldolgo-

zásra kerüljön. A további ismeretek a tanulók foglalkoztatását biztosító vendéglátó egységek ételkínálatát kell, hogy tükrözzék.

12.3. Témakörök

12.3.1. Vadon élő állatokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek 105 óra/115 óra

Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fűrjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából
sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek
Vándorhalakból készíthető ételek
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való
részvétel, önálló feladatok megoldása

12.3.2. Vegetáriánus ételek 50 óra/50 óra

Különböző típusú vegetáriánus levesek, előételek, főételek és befejező fogások készítése
(Fontosabb alapanyagok: zöldségfélék, hüvelyesek, szójakészítmények, szejtán, köles, hajdina,
csirák, tojásmentes tészták, gyümölcsök, tojás és tejtermékek)

12.3.3. Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások 195 óra/190 óra

Egyszerű- és burgonya- valamint túró alapú gyúrt tésztákból különböző technológiákkal
készíthető éttermi tészták
Gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel
Kevert tészták (palacsinták, morzsafélék, egyéb kevert tészták)
Omlós tészták
Rétesek, bélesek
Vajas- és hájas tészták
Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták
Égetett tészták (bő zsiradékban és forró levegőben sütéssel valamint főzéssel)
Felvert tészták (piskóta és egyéb felverték)
Felfújtak, pudingok
Gyümölcsök és gyümölcs készítmények
Desszertek
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való
részvétel, önálló feladatok megoldása.

12.3.4. Hidegkonyhai készítmények 90 óra/85 óra

Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták
Párolt és főtt saláták
Salátakoktélok
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.
Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).
Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek
Galantinok, húshabok (mous-ok)
Kocsonyák
Hideg halételek.
Hideg húskételek, felvágottak.
Vegyes ízelítők.
Hidegtálak

Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott)

Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

12.3.5. Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésére *95 óra/90 óra*

A témakör részlet Ételek készítése:

Légritkított térben történő hőkezeléssel (Sous-vide)

Alacsony hőmérsékleten történő hőkezeléssel

Konfitálással

A pakojet alkalmazásával

A termo-mixer alkalmazásával

Tájjellegű, nemzeti és vallási hagyományokat kifejező ételek készítése

A nemzetközi gasztrókultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek

Pl.: Risotto, Paella, Gazpacho, Sabayon, Gravlax, Tempura, Curry, Guacamole, Carbonara,

Tavaszi tekercs, Tabbuleh, Chickencocovan, Macaron, Ossobuco, Ratatouille, Angolkrem

Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

es kifejtése

12.3.6. Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok

77 óra/105 óra

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely vagy gyakorlati képzőhely

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

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

| Sorszám | Alkalmazott oktatási módszer neve | A tanulói tevékenység szervezeti kerete | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|-----------------------------------|-----------------------------------------|----------|---------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoporth | osztály | |
| 1. | magyarázat | x | x | | |
| 2. | megbeszélés | | x | | |
| 3. | vita | x | x | | |
| 4. | szemléltetés | x | x | | |
| 5. | projekt | | x | | |
| 6. | szimuláció | | x | | |

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

| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | | | Alkalmazandó eszközök és felszerelések |
|---------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------|----------|----------------------------------------|
| | | egyéni | csoporth- | osztály- | |
| 1. | Információ feldolgozó tevékenységek | | | | |
| 1.1. | Információk önálló rendszerezése | x | | | |
| 1.2. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x | | |
| 2. | Csoportos munkaformák körében | | | | |
| 2.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással | | x | | |
| 2.2. | Csoportos helyzetgyakor- | | x | | |

| | | | | | |
|------|---------------------------------------------------|---|---|--|--|
| | lat | | | | |
| 2.3. | Csoportos versenyjáték | | x | | |
| 3. | Gyakorlati munkavégzés körében | | | | |
| 3.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x | x | | |
| 3.2. | Műveletek gyakorlása | x | | | |
| 3.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x | x | | |
| 4. | Vizsgálati tevékenységek körében | | | | |
| 4.1. | Technológiai próbák végzése | x | | | |
| 4.2. | Technológiai minták elemzése | x | | | |
| 4.3. | Anyagminták azonosítása | x | | | |
| 5. | Szolgáltatási tevékenységek körében | | | | |
| 5.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x | | | |
| 5.2. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | x | | | |

12.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra

2/10. évfolyamot követően 140 óra

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

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

A szakács szakma alapozó ismeretei

Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.

Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiénája)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonság alapjai

A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelési és azok alkalmazási területei.

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek

Ismerkedés az üzlet helyiségeivel, azok funkcióival, az azokban használatos gépekkel, eszközökkel, berendezésekkel, és használatukkal, alkalmasukkal.

Technológiai alapismeretek

Az ételkészítés munkafolyamata

A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése

Gombák rendszerezése és előkészítésük

Malomipari termékek és előkészítésük

Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, piritás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés

Befejező műveletek: hõn tartás, adagolás, tálalás, díszítés

Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, pecsenyelevek:

Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.

Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, piritással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.

Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.

Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Levesek, levesbetétek, meleg előételek, sós tésztaételek

Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek
Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, macszgombóc, tojaskocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)
Egyszerű és összetett sűrített levesek
Püré-, krém- és nyáklevesek
Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek
Sűrített levesek betéteinek készítése (pl: galuska, vajas galuska, burgonyagombóc)

Meleg előételek és sós tésztaételek készítése

Zöldség- és főzelékfélékből tojásokból, tésztafélékből, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető meleg előételek és rizottók készítése
Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztaételek

Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek

Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeiből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek
Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hizott kacsza, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek

Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat 1.

Témakörök:

Vadon élő állatokból készíthető ételek

Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fűrjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek
Vándorhalakból készíthető ételek
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

Vegetáriánus ételek

Különböző típusú vegetáriánus levesek, előételek, főételek és befejező fogások készítése

Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások

Egyszerű- és burgonya- valamint túró alapú gyúrt tésztákból különböző technológiákkal készíthető éttermi tészták
gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel
Kevert tészták (palacsinták, morzsa-félék, egyéb kevert tészták)
Omlós tészták

Rétesek, bélesek
Vajas- és hájas tészták
Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták
Égetett tészták (bő zsiradékban és forró levegőben sütéssel valamint főzéssel)
Felvert tészták (piskóta és egyéb felverték)
Felfújtak, pudingok
Gyümölcsök és gyümölcs készítmények
Desszertek

Felnőttek szakmai oktatása Szakács

Képzési program

KÉPZÉSI PROGRAM

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II.7) Korm. rendelt (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020.(II.7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a Szakács szakma képzési és kimeneti követelményében és programtervében meghatározott követelmények figyelembe vételével készült.

A képzési program

- 1.8 Az ágazat megnevezése: Turizmus - vendéglátás
- 1.9 A szakma megnevezése: Szakács
- 1.10 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
- 1.11 A szakma szakmairányai: -
- 1.12 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.13 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.14 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Szakácssegéd

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető Szakács szakma képzési és kimeneti követelményében meghatározott speciális szakmai

ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul. A szakmáról kiállított bizonyítvány államilag elismert alapfokú végzettséget és szakképesítést tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.

1.8 A képzés célja:

A képzésben résztvevő sajátítsa el a Szakács feladatának végzéséhez szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására.

1.9 A képzés célcsoportja:

A 3. pontban meghatározott bemeneti feltételekkel rendelkező Szakács szakmát elsajátítani kívánó személyek.

2. A képzés során megszerzhető kompetenciák

Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes

hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A

raktárkészletet figyelemmel kíséri, az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást

felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos

és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák

betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik.

Példamutató

magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

2.3 Szakmai követelmények

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

it. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használ, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat felhasznál.

10. A szakképzésbe történő bekapcsolódás feltételei

10.1 Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség és/vagy Szakácssegéd részszakma bizonyítvány

10.2 Alkalmassági követelmények

10.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

10.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

10.3 Egyéb: -

Felnőttképzési jogviszony létesítése, az Fktv. által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződés megkötése. Az előzetesen megszerzett tudás beszámítása érdekében az előzetes tudás mérését a képző intézmény a jelentkező kérésére a jogszabályi előírásoknak megfelelően biztosítja. A dokumentumokkal nem igazolható tanulmányok és gyakorlati tapasztalatok útján szerzett előzetes tudás felmérésére a képzés megkezdése előtt kerül. A tananyagegységben meghatározott követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén az egyes tananyagegységek/tananyagrészek elsajátítására irányuló képzés alól a jelentkező felmenthető. A dokumentumokkal (bizonyítvány, tanúsítvány, igazolás, oklevél stb.) igazolt előzetes tudás beszámítása a bemutatott dokumentum alapján.

11. A képzésben való részvétel feltételei

11.1 Részvétel követésének módja: jelenléti ív

11.2 Megengedett hiányzás: 20 %

11.3 Egyéb feltételek: hiányzás pótlásának lehetőségét biztosítani kell.

12. Tervezett képzési idő

12.1 Szakmai képzés óraszám: 832 óra

12.2 Nem kontakt óra: a tananyagegységek óraszámának legfeljebb 40 %-a

13. A képzés tananyagegységei

| Ssz. | Tananyagegység megnevezése* | Óraszám |
|------|------------------------------------------------------|---------|
| 6.1 | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | 173 |
| 6.2 | IKT a vendéglátásban | 28 |
| 6.3 | A munka világa | 22 |
| 6.4 | Munkavállalói idegen nyelv | 24 |
| 6.5 | Munkavállalói ismeretek | 7 |

| | | |
|------|---------------------------------------------------------------------|------------|
| | tek | |
| 6.6 | Konyhai berendezések – gépek ismerete, ke- zelés, programozás | 54 |
| 6.7 | Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás | 68 |
| 6.8 | Ételkészítés – techno- lógiai ismeretek | 348 |
| 6.9 | Ételek tálalása | 54 |
| 6.10 | Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszá- moltatás | 54 |
| | Összesen: | 832 |
| | Egybefüggő szakmai gyakorlat | 200 |

13.1 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

Célja: A képzésben résztvevő megismeri a mezőgazdasági szakmák elméleti alapjait. Felkészíti a résztvevőt az ágazati alapozó vizsgára és a szakirányválasztásra.

| | Készségek, képessé- gek | Ismeretek | Elvárt vi- selkedésmó- dok, attitű- dök | Ön- álló- ság és fele- lőssé- g mér- téke |
|--|----------------------------|-----------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| | | | | |

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 173 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learnig személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, eszközök felismerése, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 %

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórák foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

13.2 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: IKT a vendéglátásban

Célja: A képzésben résztvevő megismeri a szakterületek tevékenységeit folytató üzemet, illetve céget, valamint lehetőséget nyújt a mezőgazdasági terület néhány egy-egy intézményének, intézetének és szaktekintélyének megismerésére.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mérő tényezők |
|--|------------------------------|------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 28 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learnig személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 %

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

13.3 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: A munka világa

Célja: A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen önállóan végezni a szántóföldi növények termesztéstechnológiájának munkafolyamatait, feladatait.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mérő értéke |
|--|-----------------------|-----------|-----------------------------------|-------------------------------------|
|--|-----------------------|-----------|-----------------------------------|-------------------------------------|

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 22 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learnig személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, növények, magvak felismerése, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 %

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)

- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

13.4 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: Munkavállalói idegen nyelv

Célja: A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevő idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során. Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| | Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét. | Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket. | Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése | Teljesen önállóan |
| | A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz. | Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit. | | Teljesen önállóan |

| | | | | |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| | A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít. | Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven. | visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni. | Teljesen önállóan |
| | Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével. | Ismeri az álláskeresés folyamatát. | | Teljesen önállóan |
| | Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során. | Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincscsel és nyelvtani tudással rendelkezik. | | Teljesen önállóan |
| | Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad. | Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsel, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek. | | Instrukció alapján részben önállóan |
| A tananyagegység temati- | | A tematikai egység tartalmi elemei | | |

| kai egységei | részletesen kifejtett tartalmi elemek |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Az álláskeresés lépései, álláshirdetések | A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinészet idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesse válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését. Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség). |
| Önéletrajz és motivációs levél | A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesse válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelenek tartalmát |
| „Small talk” – általános társalgás | A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környé- |

| | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | ken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait. |
| Állásinterjú | A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölténi kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket. |

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 24 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learnig személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 % (10 óra)

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

13.5 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: Munkavállalói ismeretek

Célja: A képzésben résztvevő általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| | Megfogalmazza saját karrier-céljait. | . Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait. | Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. | Teljesen önállóan |
| | Szakképzési munkaviszonyt létesít. | Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit. | Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. | |
| | Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit. | Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat. | Törekszik a saját munkabérért érintő változások nyomon követésére. | |
| A tananyag egység tematikai egységei | A tematikai egység tartalmi elemei részletesen kifejtett tartalmi elemek | | | |
| 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 Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai időnyomunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka | | | |
| Munkaviszony létesítése | Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony 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 | Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) |

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 7 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learnig személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 %

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

13.6 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: Konyhai berendezések – gépek ismerete, kezelés, programozás

Célja: A képzésben résztvevő általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség méréstéke |
|--|------------------------------|------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
|--|------------------------------|------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 54 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learnig személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 %

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

13.7 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás

Célja: A képzésben résztvevő általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség méréstéke |
|--|------------------------------|------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
|--|------------------------------|------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 68 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learnig személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 %

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

13.8 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: Étélkészítés – technológiai ismeretek

Célja: A képzésben résztvevő általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|--|------------------------------|------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|
|--|------------------------------|------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 348 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learnig személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 %

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

13.9 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: Ételek tálalása

Célja: A képzésben résztvevő általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség méréstéke |
|--|------------------------------|------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
|--|------------------------------|------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 54 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learnig személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 %

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

13.10 Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Célja: A képzésben résztvevő általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

| | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség méréstéke |
|--|-----------------------|-----------|-----------------------------------|-----------------------------------|
|--|-----------------------|-----------|-----------------------------------|-----------------------------------|

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 48 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learning személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontakt órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 40 %

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A kontaktórás foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %)
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 40 %-os teljesítmény.

14. Csoportszám

Maximális csoportlétszám: 30 fő

15. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

15.1 A teljesítmény képzési folyamatba iktatott ellenőrzésének formái:

- Diagnosztikus (helyezet feltáró) értékelés a képzés kezdetén, a képzésben résztvevők előzetes tudásának eltérésére irányul.
- Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítésére irányul. Szóban történő értékelés rendszere-

sen, írásban történő számonkérés és értékelés tananyagegységenként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósulnak meg.

- Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén – annak lezárásaként – történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította –e a tananyagegység követelményeit.
- Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben résztvevő számára.

15.2 A tananyagzáró vizsgákra vonatkozó előírások

A tananyagegységek teljesítését követően a képzésbe részt vevők tananyagzáró vizsgát tesznek, melynek célja annak megállapítása, hogy elsajátították-e a tananyagegység követelményeit. A tananyagzáró vizsga feladatait az oktató tanár készíti el, a szakma követelményeinek teljesítést mérő szakmai vizsga követelményeinek, valamint a képzési program előírásainak megfelelően. A vizsgafeladatokat a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá, gondoskodik a szakszerű értékelésről és ellenőrzi a vizsga lefolytatását.

A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha az előírt feladatok végrehajtása legalább 51 %-os szintű.

A tananyagzáró értékelése:

| | |
|------------------|---------------------------------|
| „nem felelt meg” | 0-39 %-os teljesítmény esetén |
| „megfelelt” | 40-100 %-os teljesítmény esetén |

Sikertelen tananyagzáró vizsga, „nem felelt meg” minősítésű.

Sikertelen tananyagzáró vizsga esetén egyéni felkészülési idő biztosítása után, egy alkalommal lehetősége van a képzésben résztvevőnek javít tananyagzáró vizsgát tenni.

A tananyagzáró vizsga teljesítéséről a képző igazolást állít ki.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

16. A képzés zárása

9.1A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

Tanúsítvány kerül kiállításra a 11/2020.(II.7) Korm. rendelet 22.§-a szerint.

A tanúsítvány kiadásának feltételei:

- a felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése,
- a megengedett mértéket meg nem haladó hiányzás,
- a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése

9.2 Szakmai vizsga

A szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák – a képzési programban meghatározottaknak megfelelő – sikeres teljesítése, amelyről a képző tanúsítványt állít ki a 11/2020.(II.7.) Korm. rendelet 22.§-a szerint.

Szakmai vizsga az Szkt. 14 § meghatározottaknak megfelelően akkreditált vizsgaközpontban történik, a képzési és kimeneti követelményben, a szakmai vizsga követelményeinek megfelelően.

RÉSZSZAKMA

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

4.1 A részsakma megnevezése: Aranykalászos gazda

A részsakmai záróvizsgára bocsájtás további feltétele:

Mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély (T, illetve C+E, C1+E kategória, vagy B kategória), amit a gyakorlat megkezdése előtt be kell mutatni a vizsgabizottságnak. Érvényes vezetői engedély hiányában a munka balesetveszélyes jellegére tekintettel, a vizsga nem kezdhető meg.

4.1.1 A részsakma ajánlott szakmai tartalma:

| Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma | Az oktatási egység megnevezése |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 3.4.1.6.1. | Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak témakör |
| 3.4.1.6.2. | A mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak témakör |
| 3.4.1.6.3. | A gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak témakör |
| 3.4.1.6.4. | Vállalkozási ismeretek témakör |
| 3.4.1.6.5. | Termékértékesítési szerződés témakör |
| 3.5.1.6.1 | A növény és környezete témakör |
| 3.5.1.6.2 | A növénytermesztés alapjai témakör |
| 3.5.1.6.3 | A talajművelés műveletei témakör |
| 3.5.1.6.5 | Talajművelési rendszerek, talajhasználat témakör |
| 3.5.1.6.6 | Tápanyagpótlás, trágyázás témakör |
| 3.5.1.6.7 | A növények szaporítása és vetése témakör |
| 3.5.1.6.8 | Növényápolás és öntözés témakör |
| 3.5.1.6.9 | Betakarítás és tartósítás; a termények tárolása témakör |
| 3.6.1.6.1 | Általános zöldségtermesztési ismeretek témakör |
| 3.6.1.6.2 | Termesztés termesztőberendezésben témakör |
| 3.6.1.6.3 | Burgonyafélék termesztése témakör |
| 3.6.1.6.6 | Gyökérzöldségfélék termesztése témakör |

| | |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.6.1.6.10 | Zöldségfélék áruelőkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás témakör |
| 3.6.2.6.1 | Általános gyümölcsstermesztési ismeretek témakör |
| 3.6.2.6.2 | A gyümölcsstermő növények ápolási munkái témakör |
| 3.6.2.6.3 | A gyümölcs betakarítása, tárolása, áruelőkészítés témakör |
| 3.6.2.6.9 | Szőlőstermesztési ismeretek és technológiák témakör |
| 3.7.1.6.1 | Állat és környezete témakör |
| 3.7.1.6.2 | Egészség, csökkent termelőképesség, betegség témakör |
| 3.7.1.6.3 | A betegség gyógykezelése és megelőzése témakör |
| 3.7.1.6.4 | Az állatok jóléte és az állatvédelem témakör |
| 3.7.1.6.5 | A gazdasági állatok értékelése témakör |
| 3.7.2.6.2 | Az emlősök és a madarak testtájai témakör |
| 3.7.2.6.3 | A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom témakör |
| 3.7.3.6.1 | A takarmányozás alapjai témakör |
| 3.7.3.6.2 | Takarmányismeret témakör |
| 3.7.3.6.4 | A takarmányozás végrehajtása témakör |
| 3.8.1.6.6 | A mezőgazdasági erőgépek felépítése és működése, a belső égésű motorok témakör |
| 3.8.1.6.7 | Teljesítményátviteli rendszer témakör |
| 3.8.1.6.8 | Járószerkezet, kormányzás, fékezés témakör |
| 3.8.1.6.9 | A mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései témakör |
| 3.8.2.6.1 | Munkagépek általános jellemzői témakör |
| 3.8.2.6.2 | A talajművelés gépei témakör |
| 3.8.2.6.3 | A tápanyag-visszapótlás gépei témakör |
| 3.8.2.6.4 | Vető-, ültető- és palántázógépek témakör |
| 3.8.2.6.6 | Szálatakarmány-betakarító gépek témakör |
| 3.8.2.6.7 | Szemestermény-betakarító gépek témakör |
| 3.8.2.6.9 | A szállítás, anyagmozgatás gépei témakör |

4.2 A részsakma megnevezése: Állatgondozó

4.2.1 A részsakma ajánlott szakmai tartalma:

| Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma | Az oktatási egység megnevezése |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.5.1.6.1 | A növény és környezete témakör |
| 3.5.1.6.2 | A növénytermesztés alapjai témakör |
| 3.7.1.6.1 | Állat és környezete témakör |
| 3.7.1.6.2 | Egészség, csökkent termelőképesség, betegség témakör |
| 3.7.1.6.4 | Az állatok jóléte és az állatvédelem témakör |
| 3.7.2.6.2 | Az emlősök és a madarak testtájai témakör |
| 3.7.2.6.3 | A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom témakör |
| 3.7.3.6.1 | A takarmányozás alapjai témakör |

| | |
|------------|-----------------------------------------|
| 3.7.3.6.2 | Takarmányismeret témakör |
| 3.7.3.6.4 | A takarmányozás végrehajtása témakör |
| 3.8.2.6.1 | Munkagépek általános jellemzői témakör |
| 3.8.2.6.6 | Szálatakarmány-betakarító gépek témakör |
| 3.8.2.6.10 | Állattartás gépei és épületei témakör |

4.3 A részsakma megnevezése: Mezőgazdasági munkás

4.3.1 A részsakma ajánlott szakmai tartalma:

| Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma | Az oktatási egység megnevezése |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.5.1.6.1 | A növény és környezete témakör |
| 3.5.1.6.2 | A növénytermesztés alapjai témakör |
| 3.5.1.6.3 | A talajművelés műveletei témakör |
| 3.5.1.6.4 | Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat témakör |
| 3.5.1.6.7 | A növények szaporítása és vetése témakör |
| 3.5.1.6.8 | Növényápolás és öntözés témakör |
| 3.5.1.6.9 | Betakarítás és tartósítás; a termények tárolása témakör |
| 3.6.1.6.1 | Általános zöldségtermesztési ismeretek témakör |
| 3.6.1.6.2 | Termesztés természetöberendezésben témakör |
| 3.6.1.6.10 | Zöldségfélék árulőkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás témakör |
| 3.6.2.6.1 | Általános gyümölcstermesztési ismeretek témakör |
| 3.7.1.6.1 | Állat és környezete témakör |
| 3.7.1.6.2 | Egészség, csökkent termelőképesség, betegség témakör |
| 3.7.1.6.4 | Az állatok jóléte és az állatvédelem témakör |
| 3.7.2.6.2 | Az emlősök és a madarak testtájai témakör |
| 3.7.2.6.3 | A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom témakör |
| 3.7.3.6.1 | A takarmányozás alapjai témakör |
| 3.7.3.6.2 | Takarmányismeret témakör |
| 3.7.3.6.4 | A takarmányozás végrehajtása témakör |
| 3.8.1.6.6 | A mezőgazdasági erőgépek felépítése és működése, a belső égésű motorok témakör |
| 3.8.2.6.1 | Munkagépek általános jellemzői témakör |
| 3.8.2.6.2 | A talajművelés gépei témakör |
| 3.8.2.6.4 | Vető-, ültető- és palántázógépek témakör |
| 3.8.2.6.6 | Szálatakarmány-betakarító gépek témakör |
| 3.8.2.6.7 | Szemestermény-betakarító gépek témakör |

4.4 A részszakma megnevezése: Szakácssegéd

| Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma | Az oktatási egység megnevezése |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.4.1 | Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy Előkészítés; Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés; Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek; Alapkészítmények témakörei |
| 3.4.2 | Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy Kéziszerszámok; Hűtő- és fagyasztóberendezések; Főző- és sütőberendezések; Egyéb berendezések és gépek témakörei |

1. Kimeneti követelmények

Ágazati alapvizsgán – Mezőgazdasági ágazat esetében

A 'Képzési és Kimeneti Követelmények' dokumentum, nemcsak a képzést záró szakmai vizsga, hanem a képzés közben, a tovább haladáshoz kötelezően teljesítendő 'ágazati alapvizsga' követelményeit és feltételeit meghatározza.

Az ágazati alapoktatást intézményünk szervezi, amely ágazati alapvizsgával zárul.

A szakirányú oktatás megkezdését megelőzően, technikumban 9-10., szakképző iskolában 9. évfolyamon mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás folyik. Az ágazati alapoktatás magában foglalja az adott ágazat– a képzésre jelentkezéskor választott szakiránytól függetlenül - közös szakmai tartalmait a képzési és kimeneti követelményekben meghatározottak szerint.

Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri.

A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzését követően tehet ágazati alapvizsgát. Ez technikumban a 10. évfolyam, szakképző iskolában a 9. évfolyam befejezését követően történhet.

Az ágazati alapvizsga az adott ágazatba tartozó valamennyi szakma tekintetében azonos szakmai tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.

Az alapvizsgát a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni. A vizsgabizottság elnökét a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara illetékes területi gazdasági kamara delegálja.

Az ágazati alapvizsga teljesítését az év végén adott bizonyítványba jegyezzük be.

Az ágazati alapvizsga bizonyítványba bejegyzett teljesítése a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott munkakör betöltésére való alkalmasságot igazol.

Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása:

Az alapoktatást követően a tanuló egyszerű meteorológiai megfigyeléseket végez, adatokat gyűjt, jellemzi az időjárási elemeket, meghatározza adott hely klimatikus viszonyait. Elvégzi a talajok egyszerű, helyszíni fizikai, kémiai, biológiai vizsgálatait, megfigyeli a talajképződés jegeit, jellemző folyamatait, a talajhibákat, meghatározza a talajjavítás és talajvédelem lehetőségeit. A sejttan, szövettan, morfológia,

rendszeren 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.

| Sorszám | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Megfigyeli Magyarország éghajlati jellemzőit. | Ismeri Magyarország agrometeorológiáját, a meteorológiai mérőeszközöket. | Törekszik a meteorológiai adatok pontos leolvasására. | A meteorológiai adatokat adekvát módon értelmezi. |
| 2. | Éghajlati és távérzékelte, drónos meteorológiai adatokat gyűjt. | Ismeri az éghajlatot befolyásoló tényezőket és a meteorológiai internetes adatbázisokat. | Nyitott az új meteorológiai adatközlő felületek kezelésére. | Szakmai irányítás mellett, részben önállóan méréseket végez. |
| 3 | Helyszíni talajvizsgálatot végez. | Ismeri a talajok összetételét, tulajdonságait, típusait, javítását és védelmét. | Elkötelezett a talajvédelem iránt. | Önállóan bemutatja a talajtípusokat. |
| 4 | Megfigyeli a talajképződés jegyeit, jellemző folyamatait. | Ismeri a talajképződést befolyásoló tényezőket. | Elkötelezett a fenntartható mezőgazdasági tevékenységek iránt. | Önállóan jegyzetet készít a talajképződés megfigyelése folyamán. |
| 5 | Mikroszkóp segítségével növényi sejteket, szöveteket, szerveket vizsgál, növénysszaporítást végez. | Ismeri a sejttan, szövettan, morfológia, rendszertan alapjait, a növényi szaporodás- és szaporítás módokat. | Törekszik az új fajták szaporítás módjának elsajátítására. | Önálló javaslatot fogalmaz meg a szakmája szempontjából fontos növényfajok felhasználási lehetőségeire. |
| 6 | Elemzi a gazdasági állatok eredetét, házasítását, rendszerezését és felveszi méreteiket. | Tisztában van az állattenyésztés gazdasági jelentőségével. | Elkötelezett a szabályszerű, helyes állattartás iránt. | A gazdasági állatok és állati termékek mérési adatainak rögzítését önállóan és pontosan végzi. |
| 7 | Megfigyelései alapján elemzi a gazdasági állatok magatartásformáit. | Ismeri a gazdasági állatok speciális viselkedési formáit. | Törekszik az állattartás szabályainak betartására. A gazdasági állatok viselkedése alapján pontos következtetést von le. | Irányítás mellett a gazdasági állatok napi ellátását felelősségteljesen elvégzi. |

| | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8 | Felismeri a mezőgazdasági, kertészeti vagy erdészeti termesztésben használt erőgépek főbb szerkezeti egységeit. | Ismeri a mezőgazdasági, kertészeti vagy erdészeti erő- és munkagépek csoportosítását, alkalmazási területeit, szerkezeti egységeit. | Elkötelezett az erőgépekkel kapcsolatos szabályos munkavégzés mellett. | Útmutatók alapján ellenőrzi az erőgépek főbb szerkezeti egységeit. |
| 9 | A mezőgazdasági, kertészeti vagy erdészeti termesztésben használt erő-és munkagépeken olajsintet ellenőríz. | Ismeri a mezőgazdasági erő- és munkagépek karbantartását. | Igyekszik elkerülni a munkavédelmi szabálytalanságokat. | Útmutatók alapján ellenőrzi a karbantartási műveleteket. |
| 10 | Használja a földmérésben alkalmazott hossz-és terület mértékegységeket, méretarányt, területet számol. | Ismeri a Föld és a térképek jellemzőit, tartalmukat, jelöléseit, földügyi alapismertekkel bír. | Hosszmérésében és területszámításaiban pontos, alapos. Adekvát módon olvassa a térképeket. | Térkép alapján önállóan számol hossz- mértéket és terület- nagyságot |
| 11 | Egyszerű terepi idomok felmérésénél digitális mérőeszközöket használ. | Ismeri a felmérő eszközök működését, használatát, elvárható pontosságát. | Törekszik az újabb digitális mérőeszközök megismerésére. | Szakszerű irányítás mellett digitális méréseket végez. |
| 12 | Alkalmazza a munka-, tűz- és környezetvédelem szabályait. | Ismeri az ágazathoz kötődő munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályokat. | Szabálykövető a munka-, tűz és környezetvédelem területén. | Utasítás alapján az adott mezőgazdasági tevékenységhez szükséges védőfelszereléseket használja. |

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

Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

A vizsga a következő hat gyakorlati 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 szempontrendszer, értékelést és értékelőlapot dolgoz ki. A tanulónak a portfóliót a képző intézmények által meghatározott időpontig jelen esetben adott év április 30-ig, de legkésőbb a vizsga napja előtt két héttel be kell adniuk. A portfóliót intézményenként egységesen, elektronikus formában kell beadni a titkar@amszi.edu.hu email címre és az e-naplóba az oktatónak elküldeni.

A portfólió szakmai tartalma: egy üzemlátogatás leírása, bemutatása. A portfólió terjedelme minimum 5 oldal A/4-es géppel írt dokumentum, ábrákkal, képekkel kiegészítve. A portfólió kötelező eleme a választott helyszín, terület, növény vagy állat részletes bemutatása. A fedőlapon: téma megnevezése, a készítő megnevezése és dátum.

Formai követelmény: 12-es betűmagyság, Times New Roman, 1,5 sortávolság, normál margó, sorkizárt, min. 1000 karakter szöveg.

2. Egyszerű talajvizsgálat végzése

A vizsgarész során a vizsgázó egyszerű gyúrópróbát végez, Arany féle kötöttséget mér, vagy talaj pH-t mér.

3. Éghajlati adatok gyűjtése

A vizsgarész során a vizsgázó a méréshez szükséges meteorológiai mérőeszközzel hőmérsékletet, légnyomást vagy páratartalmat mér.

4. Motor olajsztint ellenőrzése

A vizsgarész során a vizsgázó erőgépen, vagy gépjárművön, illetve kertészeti vagy erdészeti motoros kisgépen olajsztintet ellenőriz.

5. Területmérés hagyományos vagy elektronikus eszközzel és területszámítás

A 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.

Fa magasságát és törzsátmérőjét megméri. Dízscserje magasságmérését elvégzi.

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

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

1. Portfólió terjedelme, szakmai tartalma, formai és esztétikai kivitelezése. Előadásmód, a témához kapcsolódó szakszavak használata és a kérdésre adott válaszok szakmaisága.
2. Egyszerű talajvizsgálatnál a mintavétel szakszerűsége és a mért vagy érzékelt értékek pontossága.
3. Éghajlati adatgyűjtésnél a mérőműszerek szakszerű használata és a mért adatok pontossága.

4. Motorolajszint ellenőrzésnél a munkafolyamat szakszerűsége, a helyes következtetések levonása és a munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok betartása.
5. Területmérés és számítás esetén a mérőeszközök kezelése, a hosszmérés és a területszámítás pontossága.
6. Az állattal való bánás, illetve a növénykezelés szakszerűsége, a méretfelvétel pontossága, az eszközök szakszerű használata.

A gyakorlati vizsgarészek feladatai során felvett adatok és elvégzett számítások a vizsgaszervező által készített feladatlapon kerülnek rögzítésre.

A gyakorlati vizsgarészek mindegyike 15%-kal számít, kivéve a portfóliót, amit 25%-os súllyal 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.

Szakmai vizsga

A szakmai vizsga állami vizsga, amely a szakirányú oktatás során megtanult, a képzési és kimeneti követelményekben az adott szakmára speciálisan előírt szakmai ismeretek elsajátítását országosan egységes eljárás keretében méri.

A szakmai vizsga megszervezéséről és lebonyolításáról az akkreditált vizsgaközpont gondoskodik, amely

- kijelöli a szakmai vizsga helyét és időpontját, valamint megszervezi a javító- és pótlóvizsgát,
- gondoskodik a szakmai vizsga lebonyolításához szükséges feltételek biztosításáról,
- vezeti a szakmai vizsgával kapcsolatos nyilvántartásokat és
- ellátja a Kormány rendeletében a szakmai vizsgával összefüggésben meghatározott feladatokat.

A szakmai vizsgát az akkreditált vizsgaközpont háromtagú vizsgabizottsága előtt kell letenni. A szakmai vizsga központi vizsgatevékenységének tartalmát a szakképzésért felelős miniszter a Kormány adott ágazatért felelős tagjának egyetértésével határozza meg.

A Szakma megszerzéséről kiállított oklevelet, illetve szakmai bizonyítványt az kaphat, aki sikeres szakmai vizsgát tett.

A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az általa tanult szakma szakmai vizsgájára személyesen vagy meghatalmazott útján, írásban jelentkezhets. A jelentkezési lapot az akkreditált vizsgaközpont-hoz kell benyújtani az akkreditált vizsgaközpont által meghatározott formában.

A jelentkezési laphoz csatolni kell a szakmai vizsgával kapcsolatos kérelmeket és az ilyen kérelem alapjául szolgáló okiratok másolatát.

A jelentkezési lap benyújtásának határideje

- a február-márciusi vizsgaidőszak esetén a vizsgaidőszakot megelőző év december hónapjának első napja,
- a május-júniusi vizsgaidőszak esetén a vizsgaidőszak éve február hónapjának tizenötödik napja,
- az október-novemberi vizsgaidőszak esetén a vizsgaidőszak éve augusztus hónapjának utolsó munkanapja.

A jelentkezőnek a szakmai vizsga megkezdéséig igazolnia kell, hogy a szakmai vizsgára bocsátáshoz szükséges, a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott feltételekkel rendelkezik. Ha a je-

lentkező a szakmai vizsga megkezdéséig nem teljesíti vagy nem igazolja, hogy megfelel a szakmai vizsgára bocsátás képzési és kimeneti követelményekben meghatározott feltételeinek, a jelentkezését törölni kell.

A szakmai vizsgával kapcsolatos elvárásokat a szakmához kapcsolódó Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) határozzák meg. Ezek szakmánként eltérő tartalmúak, betartásuk kötelező, formai felépítésük egységes.

A KKK tartalma:

- képzési bemeneti követelmények,
- egészségügyi és pályaalkalmassági követelmények,
- szakmai követelmények (szakmairányonként),
- vizsgára bocsátás feltételei,
- vizsgatevékenységeket (típusát, időtartamát, értékelési súlyarányát),
- a vizsgatevékenységek értékelési szempontjait,
- a lebonyolításához szükséges tárgyi és személyi feltételeket,
- vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális eseteit, módját, és feltételeit,
- a szakmai vizsga eredményébe beszámítható ágazati alapvizsga súlyarányát,
- a vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályokat,
- a szakmai alapvizsgával és szakmai végzettséggel leggyakrabban betölthető munkaköröket.

A szakmai vizsga vizsgatevékenységei szakmától függően lehetnek:

- Központi interaktív vizsga
- Projektfeladat, amely lehet
 - vizsgaremek
 - portfólió bemutatása
 - a gyakorlat helyszínén végzett munka

Érettségi vizsga – technikus szakmai vizsga

Az érettségi vizsgán a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az Nkt.-ban meghatározott vizsgatárgyából ad számot tudásáról azzal, hogy *az érettségi vizsga kötelezően választandó vizsgatárgya helyett szakmai vizsgát kell tenni.*

A technikumban folytatott tanulmányokhoz kapcsolódóan letett szakmai vizsga a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy adott vizsgatárgyból letett *emelt szintű érettségi vizsgájának felel meg.* Az érettségi vizsgáról valamennyi érettségi vizsgatárgy és a szakmai vizsga sikeres letételét követően lehet bizonyítványt kiállítani.

Iskolánk szakmai programja a Képzési és Kimeneti Követelményeket kötelezően betartva, az ajánlott Programterv tartalmához igazodva készült el.

Ágazati alapvizsgán – Vendéglátás - turizmus ágazat esetében

Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyer a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. A cukrászati termék-

készítés során, tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kikeni, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket. Az ételkészítés során, főz, párol, pirít, grillez, süt zárt térben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését. A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt desszerteket, salátákat, alkoholmentes kevert italokat készít. Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti adottságait. Fogadja a vendéget, ismerteti, felszolgálja a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja, a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használ, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat felhasznál.

1.1 Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

| Sorszám | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel. | Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven. | Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra. | Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat. |
| 2 | Munkaviszony létesítéskor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésén | Ismeri a munkaszerződés, lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és | Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, | Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzésért. Munkaszerződésben foglaltakat képes |

| | ek megfelelően. | jogait. | munkavégzése során együttműködik munkáltatójával. | önállóan értelmezni. |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres. | Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket. | Magabiztosan kezeli a programokat. Pontos, precíz rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására. | Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni. |
| 4 | Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez. | Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálati lehetőségeivel. | | |
| 5 | Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. | Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit. | Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre. | Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani. |
| 6 | Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi. | Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket. | Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket. | Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat. |
| 7 | Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi. | Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét. | Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál. | Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását. |
| 8 | A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri. | Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását, a mérés műveletét. | Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására. | Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait. |

| | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9 | Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában. | Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait. | Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában. | Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és szolgáltatásait önállóan bemutatja. |
| 10 | Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket. | Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára. | Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén. | Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projektmunka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót). |
| 11 | Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján. | Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket. | Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre. | Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket. |
| 12 | Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészített ételeket és italokat svájci felszolgálati módban felszolgálja. | Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati mód szabályait. | Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani. | Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és ital felszolgálat során. |
| 13 | Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít. | Ismeri (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyait, a kevert ital készítés lépéseit. | Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására. | Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat. |

| | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | Vendég előtt ételek készítés (desszertkészítés, salátakeverés) | Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, az elkészítésükhöz használt eszközöket. | | Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket. |
| 15 | A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány, alapján megkülönbözteti. | Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit. | | Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket. |
| 16 | Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat. | Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát. | Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket. | A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik. |

| | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17 | Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelék-készítő, befejező műveleteket). | Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítés alapjait. | Rendszerezi, feladatait összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára. | E l ő z e t e s e n b e g y á k o r o l t c u k r á s z a t i alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert terméket. |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18 | Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez. | Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket. | Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. | Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében. |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19 | Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat. | Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van. | Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ. | Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket. |
| 20 | Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez. | A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat. | Különböző konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt, Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat. | Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinteni, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégezni. |

1.1 Szakirányú oktatás szakmai követelményei

| Sorszám | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|---------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1 | Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, | Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a | Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság | A napi munkafeladatok elvégzése közben |

| | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit munkavégzés közben. | megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat. | mentén választja az optimális feladatmegoldást. | erkölcsi és anyagi felelőssége tudatos cselekszik, a feladatok utasításai alapján végzi napi munkáját. |
| 2 | Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez. | Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat. | Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik. | A konyhatechnológiai műveleteket önállóan végzi, teljes mértékben felelősséget vállal a munkájáért, által elkészített étel minőségéért felelős a mennyiségéért. |
| 3 | Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök). | Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri. | Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek. | Az ízhatások elérésében, megvalósításában, mértékkel ízesíti a fűszerez, az étel jellegének megfelelően. |
| 4. | Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat. | Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait. | Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket. | A balesetvédelem munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűzbiztonsági balesetvédelem szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírásokat gondosan betartja. |
| 5. | Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel. | Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait. | Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik. | Betartja a munkahelyi szabályokat, felelősséget vállal a saját munkavégzéséért. |
| 7 | Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, | Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és | Rendszerezi feladatait, összefüzi a tevékenységeket, fogékony az | Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket. |

| | | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzízolás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja. | elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal. | információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására. | |
| 8 | Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állítja össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást. | Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait. | Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén. | A munka jelleg és a megrendelő létszámának függvényében csapatot szervez munkafolyamatot irányítja, felügyel, lebonyolítja. Önállóan tevékenykedik javaslatot tesz a szezonális rendezvények jellegének megfelelő megvalósítható menüösszeállításra. |
| 9 | A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint. | Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerezés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet. | A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait. | Erkölcsei szempontból és a munkaszerződésben foglaltak szerinti anyagi felelősségét vállal a raktárkészletekkel kapcsolatban. |

| | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét | Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait | Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre. | Szakmai felügyelet mellett végzárabizott vételezésárumegrendelés munkafolyam |
|----|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|

| | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | biztosítja. | és azokat befolyásoló tényezőket. | | |
| 11 | Veszteséget és tömegnövekedést számol. | Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját. | Törekszik számításai közben a pontosságra. | Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait. |
| 12 | Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyag mennyiséget, eszközöket és berendezéseket. | Ismeri az eszközmenyiség és alapanyag mennyiség megállapításának módszertanát. | Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tarja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget. | Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat. |
| 13 | Készletekkel gazd | Ismeri a készlet típusokat, a szakosított | Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét. | Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben. |

| | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | dálk odik . | tárolás jelentős égét. | | |
| 14 | Árukosárbó l menüsört állít össze és készít el. | Ismeri az optimális alapanyag- techn ológia párosí tások at. | Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére. | Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést. |

Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

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

1.3 Írásbeli vizsga

1.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: -

1.3.2 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: nem releváns

1.3.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -

A vizsgatevékenység értékelésének szempontja

1.2 Gyakorlati vizsga

1.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

1.2.2 A vizsgatevékenység leírása

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

Időtartam: 90 perc

A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

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

B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés

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

Cukrászati termékek:

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

Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

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

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

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

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

Időtartam: 60 perc

D) vizsgarész: Portfólió készítése

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

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

A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja. Időtartam: nem

releváns

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

1.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

1.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

1.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

| Vizsgarész/közös értékelési szempont | Értékelési szempontok | Maximális pontszám |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| A) Konyhatechnológiai tevékenység | Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelése. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Eszztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága. | 25 |
| B) Cukrászati termékkészítés | A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása. | 25 |
| C) Értékesítési tevékenység | Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményteli. | 25 |
| D) Portfólió készítés | Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül. | 25 |
| Összesen | | 100 |

7.3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

1.3 Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma

| Ágazati alapoktatás megnevezése | FEOR-szám | FEOR megnevezése | Alapvizsgával betölthető munkakör(ök), tevékenységek |
|------------------------------------------|-----------|------------------|------------------------------------------------------|
| Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás | --- | --- | --- |

1.4 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

2. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

2.1 Szakma megnevezése: Szakács

2.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

2.2.1 valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

2.2.2 szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

2.3 Központi interaktív vizsga

2.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Kombinált online vizsga

2.3.2 A vizsgatevékenység leírása

- Szezonális alapanyagok használata - feleletválasztó feladat (többszörös választás)
- Heti vagy alkalmi menü összeállítása - feleletalkotó feladat (kiegészítés)
- Rendezvényekkel kapcsolatos teendők - feleletalkotó feladat (rövid válasz)
- Áruátvétel - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)
- Élelmiszer és árukészlet ellenőrzése - feleletalkotó (kiegészítés)
- Anyagfelhasználás kiszámítása - feleletalkotó (kiegészítés)
- Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása - feleletalkotó (rövid számítás)
- Raktározás - feleletválasztó feladat (többszörös választás, válaszok illesztése)
- Árképzés - feleletalkotó (rövid számítás)

2.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

2.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

2.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Szezonális alapanyagok használata - feleletválasztó feladat (többszörös választás) | 10 % |
| Heti vagy alkalmi menü összeállítása - feleletalkotó feladat (kiegészítés) | 20 % |
| Rendezvényekkel kapcsolatos teendők - feleletalkotó feladat (rövid válasz) | 10 % |
| Áruátvétel - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése) | 10 % |
| Élelmiszer és árukészlet ellenőrzése - feleletalkotó (kiegészítés) | 10 % |
| Anyagfelhasználás kiszámítása - feleletalkotó (kiegészítés) | 10 % |
| Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása - feleletalkotó (rövid számítás) | 10 % |
| Raktározás - feleletválasztó feladat (többszörös választás, válaszok illesztése) | 10 % |
| Árképzés - feleletalkotó (rövid számítás) | 10 % |

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

2.4 Projektfeladat

2.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati vizsga

2.4.2 A vizsgatevékenység leírása:

A) Vizsgarész: Portfólió: a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy szaktanár által hitelesített dokumentum.

Tartalma: (kötelezően tartalmazza a következő terület mindegyikére vonatkozóan elkészített dokumentumokat)

A tanuló szakmai fejlődését alátámasztó dokumentum tartalmazza:

A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni

- Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképekkel szakmai leírással
- Önéletrajz
- Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése erre reflektálás

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum), tartalomjegyzék és melléletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni

Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság. A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap.

A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

B) Vizsgarész: Menüsor elkészítése

A vizsga előtt 180 nappal megismert, 4 db, a vizsgaszervező által összeállított nyersanyagkosárhoz (szezonális és regionális alapanyagokat tartalmaz) a jelöltnek össze kell állítania kosaranként 4 db négyfogásos menüsört, azaz összesen 16 db menüsört. A menüsoroknak tartalmaznia kell az ételek receptúráját és technológiai leírását. A menüsört úgy kell összeállítania, hogy az előkészítésre 30 perc, az elkészítésére maximum 225 perc áll rendelkezésre a szakmai vizsgán.

A vizsgázó által összeállított menüsorokat az első vizsgatevékenységet megelőző 14. napig le kell adnia a vizsgaszervező részére. A vizsgabizottságnak döntést kell hoznia, hogy a leadott menük megfelelnek-e a szakmai elvárásoknak. A menüsorok elfogadásáról vagy elutasításáról a vizsgázót a vizsga megkezdését megelőzően, legalább 24 órával korábban értesíti a vizsgaszervező.

Elutasítás esetén: a vizsgázó nem főzheti le a saját maga által összeállított menüsorok egyikét sem. Amennyiben a 4 menüsor nem felel meg a szakmai elvárásoknak, a vizsgabizottság összeállít a vizsgázó számára a korábban megadott nyersanyagkosarak alapján egy pótmenüt, melyet előzetesen nem bocsájt a vizsgázó rendelkezésére. A vizsga napján a vizsgázó ezt a pótmenüsört főzi le.

Elfogadás esetén:

Amennyiben az előzetesen összeállított 4 menüsor megfelel a szakmai elvárásoknak a vizsgázó a vizsga napján nyersanyagkosarat húz (az előzetesen összeállított 4 nyersanyagkosarak közül) és a kihúzott nyersanyagkosárra saját maga által előzetesen összeállított és a vizsgabizottság által jóváhagyott négyfogásos menüjét főzi le. A vizsgabizottság az előzetesen megtervezett menübe, kötelezően a vizsga napján kijelöl egy új alapanyagot vagy technológiát, amit a vizsgázónak be kell építenie a tervezett menüsorba, a vizsga napján.

A vizsgázó feladata:

A vizsgán a szakmai előírásoknak megfelelő tiszta, teljes munkaruházatban jelenjen meg. A receptúrának megfelelő árut vegyen fel a vizsgaszervező által kijelölt személytől, munkaterületén tartsa be a higiéniai előírásokat. Az összeállított menüsört a receptúra alapján el kell készítenie 4 fő részére, majd az ételeket tálalnia kell.

A nyersanyagokat a vizsgaszervező részéről a vizsgára úgy kell előkészíteni, hogy azok további előkészítése 15 - 30 perc alatti időintervallumban megoldható legyen, a vizsgázó az előkészítő tevékenységét maximum 30 perc után be kell, hogy fejezze.

A vizsgát 255 perc (4 óra és 15 perc) leteltével be kell fejezni.

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés a tanult idegen nyelven Időtartam: 20 perc

- szakmai szókincs
- konkrétumok ismertetése a beszélgetés során
- munkafolyamatok ismertetése
- idegennyelv-használat nyelvhelyessége
- szakmai szókincs

2.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 275 perc

2.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

2.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A) Portfólió

| Portfólió tartalma | Elérhető százalék |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési témékcsoport feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását fényképekkel szakmai leírással | 40% |
| Beszámoló fényképekkel szakmai leírással munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről. | 30% |
| Önéletrajz | 10% |
| Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során | 20% |

B) Menüsor elkészítése

| | |
|------------------------------------------|------|
| A vizsgázó ruházata, személyi higiéniája | 5 % |
| Mise en place | 5 % |
| Tisztítás, darabolás, vágás | 10 % |
| Hőkezelés megfelelősége | 10 % |
| Étel tálalási megjelenése | 5 % |
| A menü komplexitása | 10 % |
| A fogások elemeinek arányossága | 10 % |
| Munkaterület tisztasága | 10 % |
| A vizsgázó kreativitása | 5 % |
| Az ételek íze | 10 % |

A két vizsgarész aránya:

- | | |
|------------------------|------|
| A) Portfólió | 20 % |
| B) Menüsor elkészítése | 80 % |

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

2.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:--

2.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:--

- Bain marie
- Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő
- Egyetemes konyhagép
- Elektromos kisgépek
- Főző-sütőedények
- Főzőüst
- Grillező - rostlap
- Húsdaráló
- Hűtők - fagyasztók - sokkolók
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Kombisütő - gőzpároló
- Konfitáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök
- Kutter - pépesítő
- Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék
- Munkaasztalok
- Olaj-gyorsütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

- 2.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:--
- 2.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 20%, Szakmai vizsga: 80 %
- 2.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:--

A szakmai gyakorlatok

Iskolánk tanulói évfolyamtól, szakmacsoporttól, szakiránytól függően eltérő óraszámú kötelező szakmai gyakorlatokat teljesítenek. A szakmai gyakorlatok óraszámát alapvetően az óraterv/központi program határozza meg. A szakmai gyakorlatok rendjének kialakításakor tekintettel vagyunk a mezőgazdaság sokszínűségére (változó munkaterületek, munkakörnyezet), és az idényszerűségeire. A gyakorlatok nagyobbik részét iskolánk tanüzemében kell teljesíteni, más részét – a partnerekkel kötött gyakorlati képzési megállapodás alapján – „külső helyszínen.

A szakmai gyakorlatok ismeretanyagáról, tapasztalatairól a tanulók gyakorlati naplót vezetnek. A szakmai gyakorlatok megkezdése előtt a tanulók – a szabályoknak megfelelően - munkavédelmi oktatásban részesülnek. A szakmai gyakorlatokon a gyakorlatok jellegének, tananyagának, helyszínének, az időjárásnak megfelelő öltözetben kell megjelenni. A gyakorlati tanítási órák hosszát, a kötelező szüneteket, pihenőidőket a „Szakképzési törvény” határozza meg.

A szakmai gyakorlatok alapvetően négy féle módon folynak.

Órarend szerinti gyakorlat

Évfolyamtól szakmacsoporttól függően, csoportbontásban, a gyakorlatvezető szakmai tanárok irányításával tanmenet alapján folytatott gyakorlat. A gyakorlatok foglalkozásai, ha az osztálylétszám azt indokolja, 8-12 fős tanulócsoportban, csoportbontással folynak.

A gyakorlatok helyszínét a tanmenet alapján a szakmai tanárok határozzák meg. Tanulóinkat Süvegesi tanüzembe, az iskolánk által irányított autóbusszal szállítjuk.

Összefüggő gyakorlat

Szakgimnáziumi és szakközépiskolai évfolyamokon tanuló diákjaink – szakmától függően – a szakmai követelmények előírásainak megfelelően összefüggő nyári gyakorlatot is teljesíteniük kell. Az összefüggő nyári gyakorlat teljesítése kötelező, az adott tanév lezárásnak és a szakmai vizsga megkezdésének feltétele. Ennek időtartamát a központi szakmai programok ajánlása szerint határozzuk meg. A gyakorlat hossza miatt, a tanuló kérésére lehetőséget biztosítunk annak megosztott teljesítésére is. A szakgimnáziumi évfolyam együttműködési megállapodás kötésével külső helyszíneken is letudhatja a gyakorlatot. Azok a diákok, akikkel az iskola tanulószerveződést kötött, csak tanüzemünkben töltheti le a nyári gyakorlatot.

Külföldi gyakorlatok

Az utóbbi években tanulóink közül egyre többen jelentkeznek külföldi gyakorlat teljesítésére. Iskolánk csak a saját közreműködésével, megállapodás megkötésével folytatott külföldi szakmai gyakorlatot fogadja el teljesítettnek. A gyakorlatokra jelentkező diákokat – egyénileg elbírálva – a tantestület döntése alapján delegáljuk. Döntési szempontok:

- Beadott jelentkezési lap
- Szülő (gondviselő/eltartó) írásos hozzájárulása
- Tanulmányi eredmény
- Igazolt és igazolatlan hiányzások száma
- Szakmai munkához való viszonyulása
- Osztályfőnök javaslata
- Az iskola által tartott részletes tájékoztatón való (szülői és tanulói) részvétel
- Tantestület támogató hozzájárulása

A szakmai gyakorlat elfogadásának feltétele egy szakmai beszámoló leadása, a befejezést követő 1 hónapon belül.

A külföldi szakmai gyakorlatok preferált helyszínei a EU-tagállamok korszerű mezőgazdasági üzemei, illetve a szomszédos országok magyarok lakta területein működő családi gazdaságok és iskolák.

Külsős vállalkozások bevonása a gyakorlati képzésbe

Mezőgazdasági ágazat

Témakörök szerint

1. Állattartási gyakorlatok
 - GEO-MILK Kft. (Sárospatak) - szarvasmarha
 - Béke Mezőgazdasági Szövetkezet (Tímár) - szarvasmarha
 - Hoitsy és Rieger Kft. (Miskolc) - hal
 - Szerencsi Mezőgazdasági Zrt. (Szerencs) – sertés, baromfi
 - Bihari Viktor (Mád) - ló
 - Balla András (Abaújszántó) – juh
 - Tóth Gergő (Szerencs) – szarvasmarha
 - Mézes Gergő Méhészete (Vizsoly) - méh
2. Növénytermesztési és gépüzemeltetési gyakorlatok
 - Kurilla-Gabona Kft (Méra)
 - Szerencsi Mezőgazdasági Zrt. (Szerencs)
 - Németh Gábor (Garadna)
 - Randli Agrár Kft. (Abaújszántó)
3. Kertészeti gyakorlatok
 - Palkó Plant Kft. (kertépítés. parképítés)
 - Mono-plant Kft. (gyümölcs)

- Bio Szentandrás Biokertészet (zöldségtermesztés, gyógynövénytermesztés)
- Keszler László (Gárdony) – tökfélék
- Simonfay Mg-i Termelő Kft. (Tarcal) – szőlő, bor

4. Erdészeti gyakorlatok

- Északerdő Zrt. (Tállya) – erdészet és faipar

Vendéglátás – turizmus ágazat

Szakács

1. Aba Vezér Panzió és Étterem (Abaújszántó)
2. Hegyalja Panzió (Abaújszántó)
3. Zimmermann Borozó (Abaújszántó)
4. Aranyhordó Panzió és Étterem (Pere)
5. Hernád-Party Üdülőház és Kemping (Pere)
6. Kőrös-hegyi Fogadó és Baskói Tábor (Baskó)
7. Zalán Restaurant és Catering (Szerencs)
8. Éva Cukrászda (Encs)
9. Egri Sütőde (Abaújszántó)
10. Boldogkő Vára (Boldogkőváralja)
11. Forró Kutya (Abaújszántó)

A Szabóky Adolf Szakképzési Ösztöndíj

A szakképzési ösztöndíj célja a Kormány rendeletében meghatározott hiány-szakképesítések körébe tartozó, első szakképesítés megszerzésére irányuló, nappali rendszerű képzésben részt vevő tanulók támogatása.

A megyei fejlesztési és képzési bizottság megyénként legfeljebb 12, az adott megyében szakképzési ösztöndíjra jogosító hiány-szakképesítésre tesz javaslatot minden év március 31-ig.

Az ösztöndíjjal támogatott szakmák köre ennek értelmében évről évre változhat. Az utóbbi években pl. folyamatosan a Gazda képzésben és Állattartó szakmunkás képzésben résztvevő tanulók részesülhetnek intézményünkben ilyen támogatásban.

Az ösztöndíjat a hiányszakmában tanulóknak nem kell igényelni, az a 252/2016. (VIII. 24.) Korm. rendeletben meghatározott feltételek teljesülése esetén „automatikusan jár” a tanuló részére (pl. megfelelő tanulmányi eredmény, igazolt hiányzások stb.).

A rendelet előírja az iskola kötelességeit is (pl. adatkezelés, igénylés, utalás, elszámolás). A szabályoknak való megfelelés érdekében, iskolánkban a tanulmányi ösztöndíjjal kapcsolatos feladatok ellátásának rendjét belső szabályzat írja elő.

Tanulószerződés

A 2011. évi CLXXXVII. törvény (Szakképzésről szóló törvény) részletesen szabályozza a „Tanulószerződés” megkötésével kapcsolatos tudnivalókat.

Az alábbiakban csak a legfontosabb idevonatkozó szabályok szerepelnek. A tanulószersződés megkötése előtt mindenképpen át kell tanulmányozni a jogszabály teljes szövegét
2. § 14.

gyakorlati képzést folytató: gyakorlati képzési tevékenységét iskolai tanműhelyben, vagy együttműködési megállapodás, tanulószersződés alapján ténylegesen folytató, a gyakorlati követelményekre való felkészítést végző szerv, amely lehet a gyakorlati képzést szervező is;

42. §

(2) Tanulószersződés a tanulóval - a 29. § (1b) bekezdésében foglalt kivétellel - az adott képzés első szakképzési évfolyamának kezdetétől kezdődő hatállyal, az első, állam által elismert szakképesítésre történő felkészítés céljából folyó, költségvetési támogatásban részesíthető képzésre köthető. A szakképzési évfolyam kezdetén a keresztfélévben induló évfolyam kezdő időpontját is érteni kell.

(3) Tanulószersződés a (2) bekezdésben meghatározott időponttól kezdődő hatállyal azzal a tanulóval köthető, aki a szakképesítésre jogszabályban előírt egészségügyi feltételeknek, pályaalkalmassági követelményeknek megfelel.

(4) A tanulószersződést, a tanulószersződés módosítását és felmondását írásba kell foglalni. A tanulószersződés tartalmát a felek csak közös megegyezéssel vagy egyezséggel módosíthatják.

(5) A tanuló egyidejűleg csak egy hatályos tanulószersződéssel rendelkezhet. A tanulószersződéssel rendelkező tanuló gyakorlati képzésen kizárólag tanulószersződés keretében vehet részt.

43. § (1) Tanulószersződést az a gyakorlati képzést szervező gazdálkodó szervezet vagy - a (2) bekezdésben meghatározott - egyéb olyan szerv, szervezet (a továbbiakban együtt: gyakorlati képzést szervező szervezet) köthet, amely a gyakorlati képzés folytatására jogosult szervezetek nyilvántartásában (a továbbiakban e fejezet alkalmazásában: nyilvántartás) szerepel.

(3) A nyilvántartást a tanuló gyakorlati képzését vállaló kérelmező telephelye szerinti területileg illetékes gazdasági kamara vezeti (a továbbiakban: nyilvántartást vezető szerv).

(4) A nyilvántartásba kérelmére az a gyakorlati képzést szervező gazdálkodó szervezet vagy - a (2) bekezdésben meghatározott - egyéb olyan szerv, szervezet vehető fel, amely rendelkezik az e törvényben, továbbá a szakképzés megkezdésének és folytatásának feltételeiről szóló kormányrendeletben a gyakorlati képzés folytatására meghatározott személyi és tárgyi feltételekkel és vállalja, hogy kötelezően alkalmazza az adott szakképesítésre kiadott szakképzési kerettantervet.

46. § (1) A gazdasági kamara feladata a tanulószersződés megkötésének elősegítése. Ha a gazdasági kamara közreműködése eredményeként nem kerül sor tanulószersződés megkötésére, a gazdasági kamara tájékoztatja erről a tanuló jogviszonya szerinti szakképző iskolát. Ebben az esetben a szakképző iskola gondoskodik a tanuló gyakorlati képzéséről.

(2) A tanulószersződést a nyilvántartást vezető szerv tartja nyilván. A tanulószersződést, a módosított tanulószersződés valamennyi példányát a gyakorlati képzést szervező szervezet a tanulószersződés megkötését, módosítását követő öt munkanapon belül megküldi a nyilvántartást vezető szervnek.

47. § (1) A tanuló gyakorlati képzését vállaló szervezet a tanulószersződés megkötésére vonatkozó szándékát a tanév megkezdése előtti május hó tizenötödik napjáig jelenti be a nyilvántartást vezető szervnek és a tanuló szakmai elméleti képzését ellátó szakképző iskolának. A megkötött tanulószersződést a gyakorlati képzését szervező szervezet öt napon belül megküldi a nyilvántartást vezető szerv részére ellenjegyzés céljából.

(2) A tanulószerveződést lehetőleg minden év augusztus 15-ig kell megkötni. A nyilvántartást vezető szerv a tanulószerveződést a megküldéstől számított tíz napon belül ellenjegyzzi, ha a tanulószerveződés megfelel e törvény előírásainak. Az aláírt és ellenjegyzett tanulószerveződés egy példányát a nyilvántartást vezető szerv az ellenjegyzéstől számított öt napon belül megküldi a szakképző iskolának.

(3) A tanulószerveződés, a tanulószerveződés módosítása az ellenjegyzéssel válik érvényessé, és a tanulószerveződésben, a tanulószerveződés módosításában megjelölt naptól hatályos.

(4) A tanulószerveződés alapján a tanuló az e törvény szerint járó juttatásokra - a tanévkezdést követően megkötött tanulószerveződést kivéve - a tanév kezdő napjától jogosult.

48. § (1) A tanulószerveződés tartalmazza

a) a gyakorlati képzést szervező szervezet adatait (nevét, székhelyét, elérhetőségét, adószámát, statisztikai számjelét, cégjegyzékszámát vagy egyéni vállalkozói nyilvántartási számát, törvényes képviselőjének nevét),

b) a tanuló természetes személyazonosító adatait (nevét, születési nevét, születési helyét és idejét, anyja születési nevét, lakcímét, oktatási azonosítóját, elérhetőségét), törvényes képviselőjének nevét, lakcímét és elérhetőségét,

c) a szakmai elméleti képzést nyújtó szakképző iskola adatait (nevét, székhelyét, elérhetőségét, oktatási azonosítóját, törvényes képviselőjének nevét),

d) az OKJ-val azonos módon a szakképesítés megnevezését és a képzési időt,

e) a gyakorlati képzés helyét, a tanuló gyakorlati képzéséért felelős személy nevét, és - szakiskolai tanuló esetén - azt, hogy a gyakorlati képzés helye kizárólag gyakorlati képzési célt szolgál-e,

f) a tanulót e törvény alapján megillető pénzbeli juttatás összegét, és - figyelemmel a 63. § (7) bekezdésében foglaltakra - azt a fizetési számlaszámot, amelyre a pénzbeli juttatás átutalásra vagy befizetésre kerül,

g) az *f)* pontban meghatározott tanulói juttatás emelésének, csökkentésének a gyakorlati képzést szervező szervezetnél képzésben részt vevő valamennyi tanulóra érvényes egységes feltételeit és szempontrendszerét, továbbá

h) a gyakorlati képzést szervező szervezet által a tanuló számára - a jogszabály alapján járó juttatásokon és kedvezményeken felül - biztosított egyéb juttatások és kedvezmények megjelölését, azok mértékét és nyújtásának feltételeit.

(2) A tanulószerveződés tartalmazza a gyakorlati képzést szervező szervezet arra vonatkozó kötelezettségvállalását, hogy a tanuló számára - egészségvédelmi és munkavédelmi szempontból biztonságos munkahelyen - a szakképzési kerettantervnek megfelelő gyakorlati képzésről és nevelésről gondoskodik.

(3) A tanulószerveződés tartalmazza a tanuló arra vonatkozó kötelezettségvállalását, hogy

a) a gyakorlati képzést szervező szervezet képzési rendjét megtartja, a képzésre vonatkozó utasításait végrehajtja,

b) a szakmai gyakorlati ismereteket a képességeinek megfelelően elsajátítja,

c) a biztonsági, egészségügyi és munkavédelmi előírásokat megtartja,

d) nem tanúsít olyan magatartást, amellyel a gyakorlati képzést szervező szervezet jogos gazdasági vagy egyéb érdekeit veszélyeztetné.

(4) A tanulószerveződésre az e törvényben nem szabályozott kérdésekben a Polgári Törvénykönyvnek a megbízási szerződésre vonatkozó rendelkezéseit kell alkalmazni.

49. § (1) A tanulószerveződés megszűnik

- a) ha a tanuló sikeres komplex szakmai vizsgát tett, a szakmai bizonyítvány kiállításának napján,
- b) a szakképző iskolából való kizárással, vagy a tanulói jogviszonynak a nemzeti köznevelésről szóló törvényben szabályozott esetekben történő megszűnésének napján, amennyiben a tanuló az iskolai tanulmányait harminc napon belül más szakképző iskolában nem folytatja,
- c) a gyakorlati képzést szervező szervezet jogutód nélküli megszűnésének napján,
- d) a gyakorlati képzést szervező szervezetnek a gyakorlati képzésben való részvételtől eltöltő határozata jogerőre emelkedésének napján, azonnali végrehajtás elrendelése esetén a határozat közlésének a napján,
- e) közös megegyezéssel történő megszüntetés esetén a közös megegyezésben megjelölt napon,
- f) felmondás esetén a felmondás közlésétől számított tizenötödik napon,
- g) azonnali hatályú felmondás esetén a felmondás közlésének napján,
- h) a tanuló halála napján.

(2) Ha a tanuló szerződés az (1) bekezdés c) és d) pontja alapján szűnik meg, a nyilvántartást vezető szerv a szakképző iskolával együttműködve köteles elősegíteni a tanuló további gyakorlati képzését és a tanuló szerződés megkötését.

(3) Az (1) bekezdés a) és b) pontja esetében a szakképző iskola haladéktalanul értesíti a tanulói jogviszony megszűnésének napjáról a tanuló gyakorlati képzését szervező szervezetet és a nyilvántartást vezető szervezetet.

50. §

(4) Bármelyik fél felmondással akkor mondhatja fel a tanuló szerződést, ha más gyakorlati képzést szervezőnél a tanuló tanuló szerződéssel történő foglalkoztatása biztosított.

53. §

(1) A gyakorlati képzést szervező szervezet a tanuló szerződés megszűnésével egyidejűleg értesíti a nyilvántartást vezető szervezetet és a szakképző iskolát a tanuló szerződés megszűnéséről.

(2) A gyakorlati képzést szervező szervezet a tanuló szerződés megszűnésekor a tanuló részére igazolást állít ki a gyakorlati képzésben eltöltött időről és a megszerzett gyakorlati ismeretekről.

224. § (1) A szakirányú oktatást folytató szervezet a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakirányú oktatásáról a regisztrációs és tanulmányi rendszerben foglalkozási naplót vezet.

(2) A foglalkozási napló tartalmazza

a) a szakmai tevékenységeket, annak helyszínét, ha az eltér a duális képzőhely nyilvántartásba vett székhelyétől vagy telephelyétől, a szakmai tevékenységre fordított időt,

b) a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy értékelését és

c) a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy részvételét és mulasztását a szakirányú oktatás során.

225. § (1) Ha a duális képzőhely a foglalkozási napló vezetésének és ellenőrzésének rendjét megszegi, vele szemben a duális képzőhely nyilvántartásba vételére területileg illetékes gazdasági kamara közigazgatási bírságot szab ki.

(2) Ha a duális képzőhely a foglalkozási napló vezetését a bírság kiszabását követően ismételten elmulasztja, a duális képzőhely nyilvántartásba vételére területileg illetékes gazdasági kamara a duális képzőhelyet három évre eltilthatja a szakirányú oktatás folytatásától. Ha a foglalkozási napló vezetését a duális képzőhely csak valamely telephelyén mulasztotta el, az eltiltás csak a mulasztással érintett telephely tekintetében áll fenn.

226. § A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy mulasztását annál a szakirányú oktatást folytató szervezetnél igazolja, akinél a szakirányú oktatását teljesíti.

227. § (1) Ha a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek a szorgalmi időszakban teljesítendő szakirányú oktatásról való igazolt és igazolatlan mulasztása egy tanévben meghaladja az adott tanévre vonatkozó összes szakirányú oktatási idő húsz százalékát, a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy tanulmányait csak az évfolyam megismétlésével folytathatja.

(2) Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlatról való igazolt és igazolatlan mulasztása meghaladja a szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak húsz százalékát, a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az évfolyam követelményeit nem teljesítette és magasabb évfolyamba nem léphet. Az igazolatlan mulasztás nem haladhatja meg a szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak öt százalékát. Az igazolatlan mulasztást a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy pótolni köteles. Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy mulasztása az e bekezdésben meghatározott mértéket eléri, és a mulasztását a következő tanév megkezdéséig pótolja, magasabb évfolyamba léphet.

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

A szakképzésben tanulók tanulmányaik idején különféle pénzbeli juttatásokat kaphatnak megfelelő tanulmányi eredmény esetén, de **egyszerre csak egyféle juttatásra jogosultak:**

- az iskolai tanulmányok és esetleges iskolai tanműhelyi gyakorlat idején **ösztöndíjat**, amelynek mértéke a tanulmányi eredménytől függ,

- a duális képzésben pedig szakképzési munkaszerződés keretében a gyakorlati képzést végző vállalat, vállalkozás **munkabért** és további egyéb juttatásokat biztosít számukra,
- a végzősök tanulmányaik sikeres befejezése esetén, ha befejezik a képzést és szakmát szereznek, **egyszeri pályakezdési juttatást** is kaphatnak.

A szakképzési munkaszerződés alapján kifizetett munkabér havi mértéke a tárgyév első hónapjának első napján érvényes kötelező legkisebb havi minimálbér legalább 60 %-a, de legfeljebb 100 %-a. A munkabér megállapításánál figyelembe kell venni a tanuló szakmai felkészültségét, tanulmányi eredményeit és az ágazati készségtanács által az adott szakmára vonatkozó javaslatában meghatározott mértéket.

A tanuló számára egyéb juttatásként a tanult szakmához szükséges szakképzettséggel betöltött munkakörben foglalkoztatottak részére biztosított juttatással azonos mértékben, de legfeljebb a tárgyév első hónapjának első napján érvényes kötelező legkisebb havi munkabér mértékéig kell biztosítani. Az egyéb juttatásra a tanuló az általa ledolgozott napokra tekintettel arányosan jogosult, valamint juttatását az igazolatlan mulasztásával arányosan csökkenteni kell.

A kollégium pedagógiai programja

I. A kollégiumi nevelés alapelvei, értékei, célkitűzései

Az Északi ASzC Bárczay János Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium kollégiumi pedagógiai programja az intézményi szakmai program része, azzal szerves egységet alkot.

A pedagógiai program elkészítése az alábbi jogszabályok figyelembe vételével történt:

Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012. (VI. 4.) Korm. rendelet módosításáról szóló 5/2020. (I.31.) Korm. rendelet valamint a **20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet** a nevelési-oktatási intézmények működéséről alapján.

Az alapprogram a Nat kulcskompetenciáit, fejlesztési feladatait, az iskolai nevelés-oktatás közös értékeit figyelembe véve, valamint alapvető céljaihoz igazodva meghatározza a kollégiumi nevelés céljait és feladatait, alapelveit, általános kereteit, a működéssel és a kollégiumi élet szervezésével kapcsolatos feltételeket, elvárásokat. Az alapprogram a kollégiumokat érintő, az országos pedagógiai-szakmai ellenőrzés egységes kritériumok szerinti megvalósításának kollégiumi alapidokumentuma is.

Az alapprogram azokra a magyar és európai pedagógiai értékekre, kollégiumi hagyományokra, tapasztalatokra épít, amelyek megalapozták a jelenlegi magyarországi kollégiumi nevelést, különös tekintettel a humanista, a nemzeti, a közösségi értékekre, a tudás- és kultúraközvetítésben, a tehetséges tanulók kiválasztásában és gondozásában, a hátrányos helyzetű és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók iskolai sikerességének elősegítésében, az esélyteremtésben elért eddigi eredményekre.

Kulcskompetenciák

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

A kollégium a köznevelési rendszer szakmailag önálló intézménye. Alapfeladata, hogy biztosítsa a megfelelő lakhatási és tanulási feltételeket azon tanulók számára, akiknek a lakóhelyén nincs lehetőség a tanuláshoz, a szabad iskolaválasztáshoz való jog érvényesítésére, a nemzeti oktatásra, illetve akiknek a családja nem tudja biztosítani a tanuláshoz szükséges körülményeket.

A kollégium kiemelt társadalompolitikai szerepe és feladata, hogy fenntartsa a társadalmi mobilitást: esélyeket teremtsen, biztosítsa a hozzáférést a jó minőségű tudáshoz, segítse a szociális, kulturális hátrányok leküzdését, a társadalmi integráció folyamatát. Fontos szerepe van az egész életen át tartó tanulás megalapozásában, a tanuláshoz szükséges készségek és képességek, a Nat-ban meghatározott kulcskompetenciák erősítésében, a tehetség felismerésében és fejlesztésében, a tanulók felzárkózásának segítésében.

A kollégium a tevékenysége során megteremti a feltételeket az iskolai tanulmányok sikeres folytatásához, kiegészíti a családi és iskolai nevelést és oktatást, egyúttal szociális ellátást, biztonságot, valamint érzelmi védettséget is nyújt.

A kollégium – megfelelő pedagógiai környezet biztosításával – elősegíti a társadalmi szerepek tanulását, a diákok önszerveződése során kialakuló közösségekben az együttélés, az együttműködés, az önkormányzó képesség, a döntés és felelősség, a konfliktuskezelés demokratikus technikáinak megismerését, gyakorlását; ezzel a kollégium hatékony támogatást nyújt a sikeres társadalmi beilleszkedéshez.

A kollégium:

- a helyi társadalom elvárásait, a nevelési-oktatási környezet lehetőségeit is figyelembe véve végzi munkáját,
- részt vehet az Arany János programokban, speciális eszközeivel elősegíti azok céljainak megvalósítását;
- valamely szakma, tantárgy, művészet, sport területén a minőségi fejlesztés érdekében – a pedagógiai programjában kidolgozott szabályozás alapján, a fenntartó hozzájárulásával – szakkollégiumot hozhat létre.

A kollégium adottságainál fogva alkalmas lehet arra, hogy egy lakóközösség pedagógiai, kulturális központjává válhasson.

A kollégium a bentlakásos intézmény sajátos eszközeinek és módszereinek felhasználásával hozzájárul a nevelési-oktatási rendszer egészére kitűzött célok megvalósulásához, a Nat-ban meghatározott feladatok megoldásához, az abban megfogalmazott értékek alapján.

A kollégiumi nevelés célja és alapelvei

A kollégiumi nevelés célja legfőképp a tanulók szocializációjának, kiegyensúlyozott és egészséges fejlődésének, tanulásának, a sikeres életpályára való felkészítésének segítése, személyiségének fejlesztése, kibontakoztatása.

A kollégium – céljai elérése érdekében – diákközpontú, az egyén és a közösség harmóniáján alapuló környezetet és tevékenységrendszert alakít ki, melynek főbb alapelvei:

- a) az alapvető erkölcsi normák érvényesítése
- b) a nemzeti hagyományok megőrzése, a nemzeti azonosságtudat fejlesztése;
- c) a tanulók és közösségeik iránti felelősség, a bizalom, a szeretet, a segítőkészség
- d) az alapvető emberi és szabadságjogok, valamint a gyermekeket megillető jogok érvényesítése;
- e) a nemzeti és európai nevelési elvek alkalmazása;
- f) szakmai és intellektuális igényesség, kulturált stílus a támogató oktató tevékenységében;
- g) az egyéni és életkori sajátosságok, valamint a sajátos nevelési igényű tanulók szükségleteinek figyelembevétele;
- h) építkezés a tanulók aktivitására, öntevékenységre, önszerveződő képességére;
- i) az integrált nevelés, az integrációt elősegítő pedagógiai módszerek alkalmazása;
- j) a szülővel, a kollégiumhoz kapcsolódó iskolákkal, a társadalmi környezettel való konstruktív együttműködés;
- k) a nemzetiségi azonosságtudat tiszteletben tartása, ápolása.

Személyi feltételek, elvárások

A kollégiumban a nevelési feladatokat – az Nkt.-ben meghatározott végzettséggel és szakképzettséggel rendelkező, támogató oktató munkakörben foglalkoztatott – kollégiumi nevelés folytató támogató oktató látja el, aki

- a) az támogató oktatói testület tagjaival és vezetőivel szoros szakmai együttműködésben végzi munkáját,
- b) rendszeres önképzéssel, szervezett továbbképzéssel megújított, korszerű szakmai ismeretekkel rendelkezik,
- c) képes a nevelési folyamat megtervezésére, megszervezésére, irányítására, ellenőrzésére, értékelésére; jártas a különböző pedagógiai eljárások, módszerek alkalmazásában,
- d) egyéniségével, megjelenésével, felkészültségével, műveltségével, életmódjával követendő példaként szolgál a diákok számára,
- e) megfelelő empátiával rendelkezik, nevelői eljárásaiban, pedagógiai kommunikációjában a tanulók iránti tiszteletet, szeretetet, elkötelezettséget és bizalmat helyez előtérbe,
- f) képes a diákok helyzetének, személyiségének megismerésére, megértésére,
- g) képes a diákokkal őszinte, bizalmon alapuló viszonyt kialakítani,
- h) képes a konfliktusok eredményes kezelésére,
- i) munkája során folyamatosan együttműködik a tanulók közösségeivel, a nevelésükben részt vevő személyekkel, szervezetekkel.

A kollégiumi neveléssel foglalkozó támogató oktató munkáját a jogszabályokban foglaltak szerint végzi, tevékenységét a tudás, az igazságosság, a rend, a szabadság, a méltányosság, a szolidaritás erkölcsi és szellemi értékei, az egyenlő bánásmód, valamint az egészséges életmódra és a fenntartható fejlődésre nevelés határozzák meg.

A kollégiumban dolgozó, nem támogató oktató munkakörben foglalkoztatottak munkáját is a gyermekközpontúság, a nevelés eredményességének támogatása kell, hogy jellemezze. Jelenlétük, megnyilvánulásaik, tevékenységük és annak színvonala is nevelési tényezőként hat a kollégisták mindennapjaiban.

Kollégiumunkban 110 tanuló elhelyezésére nyílik lehetőség. A diákok tanulócsoportokban végzik mindennapi tevékenységüket. Az támogató oktatói testület tagjai rendelkeznek a törvény által előírt iskolai végzettséggel. A csoportok munkáját 2 szakképző intézményi támogató oktató koordinálják. Kollégiumunk szakos ellátottsága az ismeretátadó funkció tekintetében csak szűk mozgásteret engedélyez. Ennek feloldása érdekében a lehetőségekhez mérten kollégáink minél szélesebb körű továbbképzésére van szükség. Főiskolai és egyetemi végzettséggel rendelkeznek a kollégiumi nevelést folytató támogató oktatók. A tehetséggondozás és felzárkóztatás érdekében hasznos lenne az iskolában dolgozó támogató oktatók bevonása a napi feladatokba. Ezt korrepetálások és szakkörök szervezésével lehet megvalósítani.

A kollégium működését egy takarítónő segíti. A technikai dolgozók tevékenységükkel, személyes példamutatásukkal segítik elő a kollégiumi nevelés folyamatát.

Tárgyi, környezeti feltételek

A kollégium belső és külső környezete biztosítja a nevelési célok megvalósíthatóságát, a kollégisták biztonságát, kényelmét, megfelel az otthonosság általános kritériumainak. Megteremti – a jogszabályi előírásoknak megfelelően – a nyugodt tanulás, az önálló ismeretszerzés, a kulturális, a sport- és egyéb szabadidős tevékenységek, valamint a diákkörök, szakkörök működésének feltételeit.

A kollégium gondoskodik a tanulók nyugodt pihenéséről, az egyéni visszavonulás lehetőségéről.

Kollégiumunk 2010-ben lett kívülről szigetelve és meg történt a nyílászárók cseréje. Az épület 34 szobájában 110 tanuló elhelyezésére van lehetőség. Szintenként közösségi helyiség, TV szoba és tanulóterem van. Valamennyi szinten van zuhanyzó, mosdó ezen helyiségek 2019-ben lettek felújítva. Az épület internetes kábel-és WIFI rendszerrel, TV-csatlakozó pontokkal, hangosító rendszerrel rendelkezik. 2019-ben valamennyi emeleten zuhanyzó lett kialakítva, a szobákban a vizesblokk felújításra került.

A kollégium rendelkezik hobbi konyhával, fitneszteremmel és szaunával.

A tanulók szabadidejükben, igény szerint használhatják az udvaron lévő sportpályát: focizásra, tollaslabdázásra, röplabdázásra, az I. szinten 2019-ben könyvtárat alakítottunk ki a tanulóknak, kikapcsolódást segítve. Az iskola tornaterme minden hétköznap 19.30-tól 21.00-ig a kollégisták rendelkezésére áll.

A működés szervezeti keretei

Kollégiumunk gazdaságilag az iskolával egybeszervezett, pedagógiai szempontból önálló tevékenységet folytat. A kollégium nevelést folytató támogató oktatói testülete egyben tagja a szakképző intézmény támogató oktatói testületének is. A kollégium támogató oktatói testületi feladatát az igazgatóval történt egyeztetés után a kollégiumi támogató oktatók határozzák meg. A kollégiumi nevelést folytató támogató oktatók feladatát munkaköri leírásuk tartalmazza.

A kollégium működtetéséhez szükséges anyagi feltételeket az intézményi költségvetésen keresztül a fenntartó biztosítja.

A kollégiumi nevelés funkciói

Alapfunkciók:

- Oktatáspolitikai, szociálpolitikai,
- Szociális,
- Egészségvédő
- Családhelyettesítő,
- Szocializációs és személyiségformáló,
- Értékközvetítő,

Kiegészítő funkciók:

- Társadalmi mobilitás, esélyegyenlőség megteremtésének elősegítése.
- hátrányos helyzet enyhítése,

- felzárkóztatás,
- tehetséggondozás,

Felkészítés a társadalmi munkamegosztásban való részvételre:

- pályaorientáció, pályaválasztás,
- hobbi és szabadidős foglalkozások

A kollégiumi nevelés feladata, célja, alapelvei

Feladatunk az, hogy megteremtsük és biztosítsuk a feltételeket az iskolai tanulmányok folytatásához azoknak, akiknek a továbbtanuláshoz a lakóhelyükön nincs lehetőségük, vagy akiknek a tanuláshoz szükséges feltételeket a család, a szülők otthon nem tudják biztosítani.

Célunk, A kollégiumi nevelés célja legfőképp a tanulók szocializációjának, kiegyensúlyozott és egészséges fejlődésének, tanulásának, a sikeres életpályára való felkészítésének segítése, személyiségének fejlesztése, kibontakoztatása, valamint sokoldalú, széles ismeretekkel rendelkező, pozitív értékekre érzékeny és fogékony, a társadalom számára hasznos állampolgárokka történő nevelése. Lehetővé tegyük számukra az eredményes felkészülést, biztosítva részükre a tanuláshoz szükséges nyugodt feltételeket és az állandó támogató oktatói támogatást.

A kollégium – céljai elérése érdekében – diákközpontú, az egyén és a közösség harmóniáján alapuló környezetet és tevékenységrendszer alakít ki

Azokra a magyar és európai pedagógiai értékekre, kollégiumi hagyományokra, tapasztalatokra építünk, amelyek megalapozták a jelenlegi magyarországi kollégiumi nevelést, különös tekintettel a humanista, a nemzeti, a közösségi értékekre, a tudás- és kultúráközvetítésben, a tehetséges tanulók kiválasztásában és gondozásában, a hátrányos helyzetű és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók iskolai sikerességének elősegítésében, az esélyteremtésben elért eddigi eredményekre.

A felsorolt célok elérése érdekében alakítjuk ki tevékenységrendszerünket, programkínálatunkat, melyeket az éves munkatervben rögzítünk.

A kollégiumi nevelés feladatai

A kollégium – a kollégiumi jogviszony fennállása alatt – biztosítja diákjai számára azok iskolai tanulmányai folytatásához szükséges kollégiumi feltételeket. Köznevelési feladatait kollégiumi ellátás, nemzetiségi kollégiumi ellátás, illetve sajátos nevelési igényű tanulók kollégiumi ellátásán keresztül valósítja meg.

A kollégiumi nevelés feladata különösen:

A tanulás tanítása

A kollégiumi nevelés feladata a diákok egyéni fejlődésének elősegítése, a hátránnyal küzdők felzárkóztatása, a gyermekek tehetségének kibontakoztatása. Ennek érdekében a kollégium

lehetőséget biztosít az ismeretszerzés, a megismerési és gondolkodási képességek fejlesztésére, valamint arra, hogy a tanulók megismerjék és elsajátítsák a helyes tanulási módszereket. Ezzel fejleszti a kreativitást, erősíti a tanulási motívumokat, az érdeklődés, a megismerés és a felfedezés vágyát. Fontos, hogy a tanulók elsajátítsák az információkeresés különböző formáit a kollégiumi könyvtárban az egyéni fejlesztés elmélyítése érdekében, az információk megtalálásának célravezető útjain keresztül. Törekszik a tanulási kudarcok okainak feltárására, azok kezelésére, a jó teljesítményhez szükséges helyes énkép, a pozitív önértékelés kialakítására. Segíti a mindennapi feladatokra történő felkészülést. A kollégiumnak gondot kell fordítania arra, hogy az ismeretek elsajátítása közben a tanulásra belső igény ébredjen a tanulóknál, mindennapi életük részévé váljon a tanulás. A tanulás tanítása, az ismeretszerzést elősegítő beállítódások kialakítása hatással lesz a tanulók egész felnőtt életére, és elősegíti helytállásukat a munka világában is.

Az erkölcsi nevelés

A kollégium feladata az alapvető erkölcsi normák megismertetése, elfogadtatása, valamint ezen normák beépülésének elősegítése a tanulók mindennapi életébe, személyiségükbe. Az erkölcsi nevelés legyen életszerű, készítse fel az elkerülhetetlen értékkonfliktusokra, valamint azok kezelésére, segítsen választ találni a tanulók erkölcsi és életvezetési kérdéseire, problémáira. A kollégiumi közösség élete, a kollégiumi nevelőtanárok példamutatása segítse elő a tanulók életében az olyan nélkülözhetetlen készségek megalapozását és fejlesztését, mint a kötelességtudat, a munka megbecsülése, a mértéktartás, az együttérzés, a segítőkészség, a tisztelet és a tisztesség, a korrupció elleni fellépés, a türelem, a megértés, az elfogadás, az empátia, a szociális érzékenység.

Nemzeti öntudat, hazafias nevelés

A kollégium, az iskolai tanulmányokra alapozva, azt kiegészítve segítse elő a nemzeti, népi kultúránk értékeinek, hagyományaink megismerését. A kollégiumi foglalkozások keretében a diákok tanulmányozzák a jeles magyar történelmi személyiségek, tudósok, feltalálók, művészek, írók, költők, sportolók munkásságát. Sajátítsák el azokat az ismereteket, gyakorolják azokat az egyéni és közösségi tevékenységeket, amelyek megalapozzák az otthon, a lakóhely, a szülőföld, a haza és népei megismerését, megbecsülését. A nevelés révén alakuljon ki bennük a közösséghez tartozás, a hazaszeretet érzése, és az a felismerés, hogy szükség esetén Magyarország védelme minden állampolgár kötelessége. Európa a magyarság tágabb hazája, ezért magyarságtudatukat megőrizve ismerjék meg történelmét, sokszínű kultúráját. A nemzetiséghez tartozó tanulók nevelését ellátó kollégium kiemelt feladata az anyanyelvű nevelés, az adott nemzetiséghez való tartozás tudatának erősítése, nemzetiségi kultúrájának, nyelvének, szokásainak ápolása és fejlesztése.

A családi életre nevelés

A család kiemelkedő jelentőségű a gyerekek, fiatalok erkölcsi érzékének, szeretetkapcsolatainak, önismeretének, testi és lelki egészségének alakításában. Ezért a kollégium kitüntetett feladata a harmonikus családi minták közvetítése, a családi közösségek, értékek megbecsülé-

se. Ez segítséget nyújt a felelős párkapcsolatok kialakításában, ismereteket közvetít a tanulók családi életében felmerülő konfliktusok kezeléséről. A kollégiumnak foglalkoznia kell a szexuális nevelés kérdéseivel is.

Állampolgárságra, demokráciára nevelés

A kollégiumi nevelés elősegíti a demokratikus jogállam, a jog uralmára épülő közélet működésének megértését, az abban való állampolgári részvétel jelentőségét. Ezzel is erősíti a diákokban a nemzeti öntudatot és kohéziót, összhangot teremtve az egyéni célok és a közjó között. Ezt a cselekvő állampolgári magatartást a törvénytisztelet, az együttélés szabályainak betartása, az emberi méltóság és az emberi jogok tisztelete, az erőszakmentesség, a méltanyosság jellemzi. A kollégium megteremti annak lehetőségét, hogy a tanulók megismerjék a főbb állampolgári jogokat és kötelezettségeket. A közügyekben való aktív részvétel megkívánja a kreatív, önálló mérlegelő gondolkodás, az elemzőképesség és a vitakultúra fejlesztését. A felelősség, az önálló cselekvés, a megbízhatóság, a kölcsönös elfogadás elsajátításának folyamatában kiemelt szerepet és megfelelő teret kap a kollégiumi diák-önkormányzati rendszer.

Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése

A kollégiumon belüli kapcsolat- és tevékenységrendszer szervezésével, ismeretek nyújtásával a nevelés elősegíti, hogy kialakuljanak az önismeret gazdag és szilárd elméleti és tapasztalati alapjai. Kiemelt feladat a tanuló helyes, reális énképének, illetve önértékelésének kialakítása; elő kell segíteni a kedvező szellemi fejlődését, készségeinek optimális alakulását, tudásának és kompetenciáinak kifejezésre jutását, s valamennyi tudásterület megfelelő kiművelését; hozzá kell segíteni, hogy képessé váljék érzelmeinek hiteles kifejezésére, a mások helyzetébe történő beleélés képességének, az empátiának a fejlődésére, valamint a kölcsönös elfogadásra. A megalapozott önismeret hozzájárul a kulturált egyéni és közösségi élethez, mások megértéséhez és tiszteletéhez, a szeretetteljes emberi kapcsolatok kialakításához.

A testi és lelki egészségre nevelés

Az egészséges életmódra nevelés hozzásegít az egészséges testi és lelki állapot örömteli megéléséhez. A kollégium ösztönözzé a tanulókat arra, hogy legyen igényük a helyes táplálkozásra, a mozgásra, a stressz kezelés módszereinek megismerésére és alkalmazására. Legyenek képesek lelki egyensúlyuk megóvására, társas viselkedésük szabályozására, a konfliktusok kezelésére. A kollégiumi támogató oktatók motiválják és segítsék a tanulókat a káros függőségekhez vezető szokások kialakulásának megelőzésében. A kollégium sportélete járuljon hozzá az egészséges életvitel, a helyes életmódminta kiválasztásához. Fontos, hogy a kollégium a diákok számára otthonos, egészséges, kulturált, esztétikus közeget biztosítson, ahol a tanulók jól érzik magukat, és amely egyúttal fejleszti ízlésüket, igényességüket.

Felelősségvállalás másokért, önkéntesség

A kollégiumi nevelés feladata a szociális érzékenység, segítő magatartás kialakítása a tanulóknál úgy, hogy önálló tapasztalati úton ismerjék meg a hátránnyal élők sajátos igényeit, élethelyzetét. Ez a segítő magatartás fejleszti a diákokban az együttérzést, együttműködést, problémamegoldást és az önkéntes feladatvállalást, mely elengedhetetlen a tudatos, felelős állampolgári létezéshez.

Fenntarthatóság, környezettudatosság

A tanulónak meg kell tanulnia, hogy az erőforrásokat tudatosan, takarékosan és felelősségteljesen, megújulási képességükre tekintettel használja. A kollégiumi nevelés során fel kell készíteni a tanulókat a környezettel kapcsolatos állampolgári köteleességek és jogok gyakorlására. Törekedni kell arra, hogy a tanulók megismerjék azokat a gazdasági és társadalmi folyamatokat, melyek változásokat, válságokat idézhetnek elő, továbbá kapcsolódjanak be közvetlen és tágabb környezetük értékeinek, sokszínűségének megőrzésébe, gyarapításába.

Pályaorientáció

A kollégiumnak – a tanulók életkorához igazodva és a lehetőségekhez képest – átfogó képet kell nyújtania a munka világáról. Ennek érdekében olyan feltételeket, tevékenységeket (szakcsoportok, érdeklődési körök) kell biztosítani, amelyek révén a diákok kipróbálhatják képességeiket, elmélyülhetnek az érdeklődésüknek megfelelő területeken, megtalálhatják későbbi hivatásukat, kiválaszthatják a nekik megfelelő foglalkozást és pályát, valamint képessé válnak arra, hogy ehhez megtegyék a szükséges erőfeszítéseket. Ezért fejleszteni kell bennük a segítséggel, az együttműködéssel, a vezetéssel és a versengéssel kapcsolatos magatartásmódokat és azok kezelését. A kollégium – a kollégium pedagógiai munkájával kapcsolatban álló iskolákkal együttműködve – valamennyi tanulója számára lehetővé teszi egyes kiválasztott szakmák, hivatások megismerését, segíti a pályaválasztást, illetve a tanuló által választott életpályára való felkészülést.

Gazdasági és pénzügyi nevelés

A kollégiumnak – a bentlakásos köznevelési intézmény sajátos adottságaiból adódóan – segíteni kell, hogy a tanulók felismerjék saját felelősségüket az értékteremtő munka, a javakkal való ésszerű gazdálkodás, a pénz világa és a fogyasztás területén. Fontos, hogy tudják mérlegelni döntéseik közvetlen és közvetett következményeit és kockázatát. Lássák világosan rövid és hosszú távú céljaikat, valamint az erőforrások kapcsolatát, az egyéni és közösségi érdekek összefüggését, egymásrataltságát. A kollégium a diák-önkormányzati tevékenység működésén keresztül segíti az autonóm, felelős, a közösség érdekeit is figyelembe vevő magatartás és a körültekintő döntéshozás képességének kialakulását.

Médiatudatosságra nevelés

Fontos, hogy a tanulók értsék az új és a hagyományos médiumok nyelvét. A médiatudatosságra nevelés során az értelmező, mérlegelő beállítódás kialakításának nagy jelentősége van. A diákokkal ismertetni kell a média működésének és hatásmechanizmusának főbb törvényszerűségeit.

ségeit, a média és a társadalom közötti kölcsönös kapcsolatokat, a valóságos és a virtuális, a nyilvános és a bizalmas érintkezés megkülönböztetésének módját.

2. A tanulók életrendje, tanulása, szabad ideje szervezésének pedagógiai elvei

I. A tanulók életrendjének szervezési elvei:

- A testi és mentális képességek folyamatos megőrzéséhez és fejlesztéséhez szükséges megfelelő életritmus kialakítása.
- Az egészséges és kulturált étkezés, öltözködés, tisztálkodás, testápolás, az ehhez kapcsolódó szokásrendszer megalapozása.
- Minden részletében otthonos, kulturált, esztétikus közeg biztosítása, amely fejleszti a diákok ízlését, igényességét.

II. A tanulás szervezésének elvei:

- A diákközösségek (csoportok) ideális kialakítása (iskolatípusok, életkori sajátosságok, egyéni értelmi képességek).
- Változatos szervezeti megoldások és módszerek alkalmazásával biztosítani az esélyegyenlőséget, a tanulás feltételeit.
- A tanulók képességeinek felismerésével támogatni a tehetségek kibontakozását, illetve a lemaradók felzárkóztatását csoportos és egyéni foglalkozások keretében.

III. A szabadidő szervezésének elvei:

- Az egészséges, kulturált életmód kialakítása változatos tevékenységrendszer segítségével (sportfoglalkozások, versenyek).
- A tanulók irodalmi, képzőművészeti, zenei és vizuális képességeinek fejlesztésével sokoldalúan tájékozott személyiség kialakítása (vetélkedők).
- Történelmi, kulturális és természeti értékeinket ismerő, a hagyományokat ápoló „magyar” emberek nevelése! (kirándulások, hagyományőrző foglalkozások).

A tanulók életrendjének pedagógiai elvei

- – a közösségi együttéléshez szükséges napirend elfogadtatása
- – a családi házból hozott szokásrend figyelembe vétele
- – egyéni és a közösségi érdekek összehangolása
- – a tanulás és a rekreáció egyensúlyának biztosítása
- – társadalmilag elfogadott életmódminta közvetítése
-

A tanulók tanulásának pedagógiai elvei

- – a tanulás a kollégista alapvető kötelessége
- – a hatékony tanuláshoz szükséges környezeti feltételek biztosítása
- – egyéni adottságok és igények figyelembe vétele
- – az iskola elvárás-rendszerének figyelembe vétele
- – a tudástöbblettel rendelkező tanuló segítse az adott tárgyból lemaradó társait
- – eredményesen tanulni csak megfelelő belső motivációval lehet
- – a kötelező foglalkozások alól - egyéni elbírálás alapján - felmentés kapható

A tanulók szabadideje szervezésének pedagógiai elvei

- – a kötelezően választott szabadidős foglalkozás alól felmentés nem adható
- – törekedni kell szabadidős lehetőségek minél szélesebb körű biztosítására
- – szabadidős programokat a tanulók igényeinek figyelembevételével kell szervezni
- – a szabadidejével a tanuló – az előírások betartása mellett – önállóan rendelkezik

3. A teljeskörű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok

A 20/2012 EMMI rendelet(VIII.31) szerint :A nevelési-oktatási intézmény feladatai a gyermek, a tanuló egészségfejlesztésével összefüggésben

128. § /129. § /130. § /131. § paragrafusok alapján:

A kollégium egészségfejlesztési programja, a szakképző intézmény egészségfejlesztési programjával szerves egységet képez.

A teljes körű egészségfejlesztés során a tanuló életét a kollégium mindennapjaiban úgy befolyásoljuk, hogy az a tanuló egészségi állapotának kedvező irányú változását idézze elő.

A kollégium mindennapos működésében kiemelt figyelmet fordítunk a tanuló egészséghez, biztonságához való joga alapján a teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatokra

- az egészséges táplálkozásra
- a rendszeres testnevelésre, testmozgásra
- a testi és lelki egészség fejlesztésére
- a viselkedési függőségek a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzésére
- a bántalmazás és erőszak megelőzésére
- a baleset megelőzésre és elsősegélynyújtásra
- a személyi higiéné területére

A teljes körű egészségfejlesztés figyelembe veszi a tanulók biológiai, társadalmi, életkori sajátosságait.

A kollégium az támogató oktatón és az iskola-egészségügyi szolgálatot ellátó szakemberen kívül csak olyan szakembert vagy szervezet programját megvalósító személyt von egészségfejlesztési és prevenciós tevékenysége megszervezésébe, aki vagy amely rendelkezik az egészségügyért felelős miniszter által kijelölt intézmény szakmai ajánlásával.

Az egészség nem a betegség hiánya, hanem a testi, lelki, szociális jólét állapota.

Az egészség nem passzív állapot, hanem folyamat.

Az egészségfejlesztés az összes nem terápiás egészségjavító módszer, gyűjtőfogalom, tehát magába foglalja a korszerű egészségnevelés, az elsődleges prevenció, a mentálhigiéné, az egészségfejlesztő szervezetfejlesztés, az önsegítés feladatai, módszereit.

A WHO megfogalmazása szerint az egészségfejlesztő iskola és kollégium folyamatosan fejleszti környezetét, ami elősegíti azt, hogy az iskolai és kollégiumi élet, a tanulás és a munka egészséges színtere legyen.

A rendelkezésünkre álló módszerekkel elősegíti a szakképző intézmény és kollégium a tanulók és a tantestület egészségének védelmét, az egészséges fejlesztését és az eredményes tanulást.

Együttműködést alakítunk ki a pedagógiai, az egészségügyi, gyermekvédelemben dolgozó szakemberek, szülők, nevelők és diákok között annak érdekében, hogy az iskola és a kollégium egészséges környezet legyen.

Többféle lehetőséget teremtünk a siker elérésében, elismerjük az erőfeszítést, a szándékot, támogatjuk az egyéni előrejutást.

Törekszünk arra, hogy segítsük diákjainknak, az iskola dolgozóinak, a családoknak, valamint a helyi közösség tagjainak egészségük megőrzését.

A kollégium az egészségfejlesztés fontos színtere, hiszen a gyermekek éveket töltenek a családi otthon helyett a kollégiumban. Ebben az időszakban érdemi hatást lehet gyakorolni a személyiségfejlődésükre, ami nagyban meghatározza az életmódjukban később kialakuló szokásaikat, az életideálokat, preferenciák kialakítását.

A program megvalósításában együttműködünk a szakképző intézményben működő Egészségfejlesztő csoport tagjaival. (Iskola igazgatója vagy megbízottja, Osztályfőnöki munkaközösség vezetője, Osztályfőnökök, Testnevelők, Iskola-egészségügyi szolgálat (iskolaorvos – védőnő), Gyermek és ifjúságvédelmi felelős, Iskolapszichológus, Diákönkormányzatot segítő támogató oktató, Kortárs segítők.)

A kollégiumi egészségnevelésnek ahhoz kell hozzájárulnia, hogy a tanulók kellő ösztönzést és tudást szerezzenek egy személyes és környezeti értelemben egyaránt ésszerű, lehetőségeket felismerő és felhasználni tudó, egészséges életvitelhez.

Alapvető célunk az egészségmegőrzés elemi feltételeinek megismertetése és betartatása.

Feladataink:

A társadalom írott és íratlan szabályainak befogadása és betartása.

Igény a társadalomba való beilleszkedésre, építő tagjává válásra.

Önmagunk megismerése és hibáink beismerése, elfogadása.

Egészséges táplálkozás kialakítása.

Aktív szabadidő-eltöltés, mindennapos testmozgás igényének kialakítása.

Drog, alkohol elutasítása, egészségkárosító magatartásformák elkerülése.

Higiéniai szokások kialakítása és elmélyítése.

Lelki egyensúly megteremtése.

Felelőtlen szexualitás elkerülése.

Harmonikus párkapcsolatra és családi életre való felkészítés.

Veszélyhelyzetek felismerése és elkerülése.

Elsősegélynyújtás elsajátítása.

Egészséges, biztonságos környezet kialakítása.

Természet tisztelete, növények, fák, állatok védelme és gondozása.

Szelektív hulladékgyűjtés, újrahasznosítás fontossága, felismerése.

Megújuló energiahordozók ismerete.

A rendszeres testmozgásra való igény kialakítása. A három kondicionális alapképesség (erő, gyorsaság, állóképesség), a koordinációs képességek (egyensúly, térérzékelés, reakciógyorsaság, ritmusérzék, hajlékonyság) fejlesztése.

A sportjáték komplex szerepének kihasználása.

A testmozgás során :

Az egészséges „fair– play” uralta versenyszellem kialakítása. A céllal szorosan összefüggő felnőtt életben nélkülözhetetlen pozitív tulajdonságok (küzdési tudás, alázatosság, hazaszere- tet, kitartás, büszkeség, önismeret, önuralom) fejlesztése.

A közösségbeli „én-szerep” felismerése.

A közös érdeklődésen alapuló, tartalmas baráti kapcsolatok kialakításának elősegítése.

Az egészséghez és az egészséges környezethez való igény kialakítása.

Megtanítani, bizonyítani, hogy alapvető értékünk az egészség. Kialakítani, hogy az egészség egy soktényezős fogalom. Az egészség megvédésére, megőrzésére, visszaszerzésére vonatkozó közérthető, de tudományos ismeretek átadása.

Annak tudatosítása a tanulóknál, hogy a testedzés egész életünkön át, az önálló sportolás fontos eszköze a személyiség fejlesztésének és a lelki egészség megőrzésének.

Tudatmódosító szerekekkel kapcsolatos prevenció.

A saját testkép megismerése és a testtudat kialakítása a tanulóknál az egészségtudatos, az egészség-megőrzést preferáló magatartás fontos része.

A helyes napirend kialakítása.

A környezetszennyezés, mint egészségkárosító tevékenységforma vázolója.

Feladatunk, hogy a tanulók ismerjék az egészséges táplálkozás aktuális alapelveit; legyenek igényesek a személyes higiénia területén; ismerjék és alkalmazzák az egészség megővésének lehetőségeit és alternatíváit; legyen tudatos stratégiájuk egészségük megőzésére.

Tolerancia és empátia fejlesztése. A kapcsolatok, problémák konfliktusmentes megoldására való igény kialakítása, fejlesztése.

A stressz- és feszültségoldás alapvető fontossága az interperszonális kapcsolatok kezelésében.

A kollégiumi életükben nyilvánuljon meg a felnőttek és társak tisztelete;

Ismerjék fel a jó és rossz tulajdonságokat;

Legyenek fogékonyak a tanárok által nyújtott modellekre;

Tudjanak könnyen és vidáman alkalmazkodni a változó élethelyzetekhez.

A biztonságos életvezetés elsajátítása.

A fejlett technikai eszközök szakszerű és biztonságos használatának bemutatása, megtanítása.

Rávilágítás a lehetséges veszélyforrásokra. Annak tudatosítása, hogy az egészségtudatos magatartásra szocializálásnak szerves része a lelki egészség erősítése és fejlesztése, a szükséges prevenciós folyamatok és tevékenységek kialakítása.

Az elsősegélynyújtás elsajátítása.

Az egészségnevelés szinterei:

A kollégiumi foglalkozások egészségnevelési témái

Drogprevenciós tevékenység előadása, kiscsoportos beszélgetések

Bűnmegelőzési tanácsadó bevonása (előadások, beszélgetések, fogadó órák lehetősége)

Iskolai védőnő bevonása (előadások, beszélgetések, fogadó órák lehetősége)

Történelmi egyházak bevonása – erkölcsstan órák szervezése

Iskolán kívüli rendezvényeken való kollégiumi részvétel:

Városi szervezésű programok (drogprevenciós műsor, közlekedésbiztonsági vetélkedő)

Kortárs csoport képzések

Családsegítő programjai

Pályázati programok

Részvétel különböző városi és megyei rendezvényeken

Bekapcsolódás a témát célzó, segítő pályázatokba

Az egészségfejlesztési program által megvalósult pozitív eredmények megerősítik a kollégium közösségét, gyengítik, és lassan megszüntetik a társadalmi előítéleteket tanulóinkkal szemben.

4. A tanulók fejlődését, tehetséggondozását, felzárkóztatását, pályaválasztását, középiskolai kollégiumok esetén az önálló életkezdést elősegítő tevékenység elvei

A tanulók fejlődését, tehetséggondozását, felzárkóztatását, pályaválasztását, az önálló életkezdést segítő tevékenység

A tanulási kultúra fejlesztése

Az eredményes és hatékony ismeretszerzés, a megismerési és gondolkodási képességek fejlesztése érdekében a kollégiumunknak lehetőséget kell biztosítania arra, hogy a tanulók megismerjék és elsajátítsák a helyes tanulási módszereket. Kiemeli a tanulási motívumok – az érdeklődés, a megismerés és felfedezés vágyának – fejlesztését, hangsúlyt helyez annak előmozdítására, hogy az ismeretek elsajátítása ne csak kötelességként, hanem igényként is fogalmazódjék meg a tanulóknál, s így életprogramjuk részévé váljon a tanulás.

Felzárkóztatás, a tehetségek kiválasztása és gondozása, a pályaeorientáció segítése.

A kollégium olyan változatos szervezeti megoldásokat és módszereket alkalmaz, amelyek segítségével az egyes tanulók közötti műveltségi, képességbeli, felkészültségi, neveltségi különbözőségeket kezelni képes.

A kollégium feladata a tanulók képességeinek felismerése, és kibontakoztatásuk segítése. Támogatja a tanulásban elmaradt és a fogyatékos tanulókat, biztosítja annak esélyét, hogy a választott iskolában eredményesen végezzék tanulmányaikat. Létrehozza a tehetséges tanulók kiválasztására szolgáló rendszerét, segíti a tehetséges tanulókat képességeik továbbfejlesztésében, tudásuk bővítésében.

A kollégium – az iskolákkal együttműködve – valamennyi tanulója számára lehetővé teszi az egyes szakmák, hivatások megismerését, segíti a pályaválasztást, illetve a választott életpályára való felkészülést

A közösségi értékrend és normarendszer fejlesztése.

A kollégium – mint közösségi helyszín – a nevelési folyamat során hangsúlyt helyez a pozitív közösségi szokások és minták közvetítésére, a szociális készségek (empátia, tolerancia, kooperáció, konfliktuskezelés, kommunikáció és vitakultúra, szervezőkészség stb.) fejlesztésére. Segíti a közösségi együttélés szabályainak elsajátítását, az egyén, a csoport, a társadalom kölcsönhatásainak megértését, különös figyelemmel a nemzeti, etnikai kisebbségi és vallási sajátosságokra.

A kollégiumnak feladata a családi életre (a családtagi szerepekre, a párkapcsolatok kulturált kialakítására, a takarékos és ésszerű gazdálkodásra stb.) nevelés.

A kollégiumi élet megszervezésében is jelentős szerepet tölt be a kollégiumi diákönkormányzat. Intézményünknek továbbra is biztosítani kell, hogy a választott tisztségviselői révén részt vehessenek a tanulóközösségek mindennapi életével kapcsolatos célok kijelölésé-

ben, a feladatok végrehajtásában, valamint az elért eredmények értékelésében. Lehetővé kell tenni, hogy a diákönkormányzat tagjai és vezetői megismerjék – és mindennapi gyakorlatban váljanak képessé felelősen alkalmazni – a demokratikus érdekérvényesítés, problémamegoldás és konfliktuskezelés technikáit, módszereit (jelenleg: stúdió, rendezvények, pl. disco).

Az egészséges és kulturált életmódra nevelés.

A testi és mentális képességek folyamatos megőrzéséhez és fejlesztéséhez, szükséges a megfelelő életritmus kialakítása, az egészséges és kulturált étkezés, öltözködés, tisztálkodás, testápolás, a rendszer belső igénnyé válása, az ehhez kapcsolódó szokásrendszer megalapozása. A tanulók olyan ismereteket, gyakorlati képességeket sajátítanak el, szokásokat tanulnak meg, amelyek segítik őket a testi és lelki egészségük megőrzésében, az egészségkárosító szokások kialakulásának megelőzésében. Fogyatékos tanulók nevelése során kiemelt figyelmet kap a személyi higiénia, a saját állapot pontos megértése, a gyógyászati, illetve az egyéb speciális eszközök használata.

A kollégium minden részletében otthonos, kulturált, esztétikus közegként működik, ahol a tanulók jól érzik magukat, és ami egyben fejleszti ízlésüket, igényességüket. A kollégium kulturális és sportélete hozzájárul az egészséges életvitel, a helyes életmódminta kiválasztásához.

A kollégium környezettudatos magatartásra neveli a tanulókat, hogy érzékennyé váljanak a környezetük állapota iránt, életvitelükbe beépüljön a környezetkímélő magatartás, egyéni és közösségi szinten egyaránt.

Az önismeret fejlesztése, a korszerű világkép kialakításának segítése.

A kollégiumon belüli kapcsolat- és tevékenységrendszer szervezésével, ismeretek nyújtásával a nevelés elősegíti, hogy kialakuljanak az önismeret gazdag és szilárd elméleti, tapasztalati alapjai. A természet és társadalmi ismeretek bővítésével, művészeti élményekkel segíti a világban való tájékozottság, a személyes és szociális azonosságtudat fejlődését.

A kollégium kiteljesíti a nemzetünk, nemzeti és etnikai kisebbségeink kultúrájának értékeit, nemzeti, történelmi és vallási hagyományainkat, jellegzetességeinket megismertető iskolai tanulmányokat, ezzel is erősíti a tanulók hazaszeretetét.

A világról kialakított képben kiemelt helyet kap az Európához való kötődésünk, az európai kultúrkör.

A nemzeti, etnikai kisebbségi tanulók nevelését ellátó kollégium kiemelt feladata az adott kisebbséghez való tartozás tudatának erősítése, nemzeti, etnikai kisebbségi kultúrájának szokásainak ápolása és fejlesztése.

A kollégiumunk – igazodva a közoktatási törvény rendelkezéseire – a nevelési folyamat során a tanulói tevékenységeket – annak céljától, jellegétől függően – csoportos és egyéni foglalkozások keretében szervezi. Külön figyelmet fordít a nemzeti és etnikai sajátosságokra

A tanulók fejlődését elősegítő tevékenység elvei

- vezérelv az egész életen át tartó tanulás
- a fejlődés alapfeltétele a megfelelő önismeret
- a bemeneti és kimeneti pont közötti hozzáadott érték a fő mérőszám
- mindenkit a saját egyéni képességeihez kell viszonyítani

A tanulók tehetséggondozását elősegítő tevékenység elvei

- adottság csak akarattal párosulva teljesebben ki tud fejlődni
- minden tanuló tehetséges lehet valamiben
- a sokszínű és inger gazdag környezet elősegíti a tehetség kibontakozását
- a tehetség nem mindig tör a felszínre, fontos a támogató oktató segítő szerepvállalása

A tanulók felzárkóztatását elősegítő tevékenység elvei

- a tanulási technikák megtanulhatóak
- a felzárkózás belső igényből fakadjon
- lemaradó tanuló kötelezhető a felzárkózásra
- felzárkóztatást lehetőleg egyénileg vagy kis csoportban kell végezni
- a lemaradás mértékének megállapításául az egyén képességei adnak alapot

A tanulók pályaválasztását elősegítő tevékenység elvei

- saját képességek maximális kihasználásával mindenki sikeres lehet
- önismeret nélkül nincs sikeres pályaválasztás
- a pályaválasztás stratégiai döntés
- az életpályák akár többször is módosíthatók
- egyéni életpálya kialakításához egyénre szabott tanácsadás szükséges

A tanulók önálló életkezdését elősegítő tevékenység elvei

- valós élethelyzetek a legjobb tanulási terek
- az önkiszolgáló tevékenység nem kényszerű, hanem szükséges elfoglaltság
- a munkahelyi beilleszkedés előzetes ismeretekkel megkönnyíthető
- az én szerep teljes körű felelősséget jelent

5. A nemzetiséghez tartozók kollégiumi nevelése esetén a nemzetiség kulturális és anyanyelvi nevelésének feladatai

Célok és feladatok:

Az általános iskolában tanult hon- és népismeret tananyag szükség szerinti bővítése, kiegészítése lehetőséget teremt a nemzetiséghez nem tartozók számára a lakóhely és környéke nemzetiségeinek életkornak megfelelő megismerésére. A tanulók először ismerkedjenek meg a magyarországi nemzetiségek legfontosabb hagyományaival, életmódjával és kultúrájával.

A tanulók:

Nyerjenek betekintést egy nemzetiség lakta település életébe.

Ismerjék a naptári évhez és a valláshoz kötődő legfontosabb ünnepeket, maguk is gyűjtsenek szokásokat, tudják a tanult szokásokat felsorolni és röviden ismertetni. Ébredjen fel érdeklődésük más kultúrák iránt, tiszteljék azokat.

Legyenek alapvető ismereteik a legfontosabb paraszti munkákról, kézműves mesterségekről, ételekről és ruhadarabokról. Ismerjék az akkori és mostani étkezés és öltözködés közti különbségeket, a magyarországi nemzetiségek "lakóhagyományait", és hasonlítsák össze a magyarokéival.

Fedezzék fel és elevenítsék fel a nemzetiségi hagyományokat, ismerjék a nemzetiségek közötti kapcsolatokat, értsék meg a magyarországi nemzetiségek nemzetközi kapcsolatait. Ismerjék a Magyarországon élő nemzetiségek legfontosabb jogait.

Tiszteljék a magyar nép és az országban élő más kisebbségek kultúráját, ismerjék fel a népek közötti kapcsolódási pontokat.

A nemzetiségek történetének tanulmányozása a magyar államalapítástól a mostani ezredfordulóig vezesse el a tanulókat ahhoz a tényhez, hogy a kisebbség sokszínűségével és kisugárzásával hatást gyakorol a többségi nemzetre.

A történelmi ismeretek segítséget nyújtanak az előítéletek megjelenési formáinak felismerésében és a jelenség hátterének feltárásában.

6. A hátrányos helyzetű tanulóknak szervezett felzárkóztató, tehetséggondozó, társadalmi beilleszkedést segítő foglalkozások

A kollégium a foglalkozások tervezése, szervezése során kiemelten ügyel a pozitív, aktív tanulási attitűd kialakítására és megerősítésére, egyénre szabott tanulási utak támogatására a kreativitás fejlesztésére, az egész életen át tartó ismeretbővítés fontosságára, gondoskodik a tanulókkal való személyes törődés tapintatos formáinak kialakítására. Külön figyelmet fordít a nemzetiségi sajátosságokra és a sajátos nevelési igényű tanulók egyéni szükségleteire. A kollégium a foglalkozások formáját és tartalmát úgy határozza meg, hogy azok hozzájáruljanak a tanulók erkölcsi gyarapodásához, személyiségének gazdagodásához, kompetenciáik fejlesztéséhez, a közösség fejlődéséhez.

A 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet szerint:

137/A. §* E fejezet alkalmazásában *foglalkozási csoport*: az Nkt. 4. mellékletében foglalt létszámok alapján megszervezett kollégiumi csoportok tanulóiból a kollégium pedagógiai programja alapján a kollégiumi neveléshez és oktatáshoz, a szabadidő eltöltéséhez szervezett legalább öt tanulóiból álló, pedagógus vagy a kollégium vezetője által megbízott személy által irányított tanulóközösség.

137/B. §* (1) A kollégium - a nevelési és oktatási feladatainak teljesítéséhez - a tanulók részére kollégiumi foglalkozásokat szervez.

(2) Az Nkt. 28. § (1) bekezdésében meghatározott időkeret terhére szervezett kollégiumi foglalkozás lehet

a) felzárkóztató, tehetség kibontakoztató, speciális ismereteket adó felkészítő, egyéni vagy csoportos foglalkozás,

b) közösségi fejlesztést megvalósító csoportos foglalkozás,

c) a szabadidő eltöltését szolgáló csoportos foglalkozás, ezen belül

ca) szakkör,

cb) érdeklődési kör,

cc) önképzőkör,

cd) énekkar,

ce) művészeti csoport,

cf) tanulmányi, szakmai, kulturális verseny, házi bajnokság, iskolák közötti verseny vagy bajnokság, diáknapi,

d) a tanulókkal való törődést és gondoskodást biztosító egyéni foglalkozás,

e) a kollégiumi közösségek működésével összefüggő csoportos foglalkozás,

f) egyházi fenntartású kollégiumok esetében hitéleti foglalkozás.

137/C. §* (1) A tanulói részvétel szempontjából a kollégiumi foglalkozás lehet

a) kötelező vagy

b) szabadon választható.

(2) A tanuló heti tizenhárom órában köteles részt venni a 137/B. § (2) bekezdés a) pontjában, heti egy órában a 137/B. § (2) bekezdés b) pontjában meghatározott foglalkozásokon. A tanuló a kollégium által biztosított lehetőségek közül további heti egy, szabadon választott foglalkozáson köteles részt venni. A 137/B. § (2) bekezdés a) pontjában meghatározott foglalkozások látogatása alól a tanuló - a kollégium házirendjében meghatározott elvek szerint, részben vagy egészben, kivéve az ebben a keretben szervezett tematikus csoportfoglalkozásokat - felmentést kaphat.

(3) A kollégiumi foglalkozásokat a pedagógiai programnak megfelelő éves tanulói foglalkozási terv alapján kell megszervezni. Az éves tanulói foglalkozási terv kollégiumi csoportonként tartalmazza a kötelező foglalkozásokat, továbbá a kollégium egészére az előre tervezhető, szabadon választható foglalkozásokat.

(4) A kollégiumnak az éves tanulói foglalkozási terv elkészítéséhez minden tanév első hetében fel kell mérnie, hány tanuló és milyen szabadon választható foglalkozáson kíván a tanévben részt venni.

(5) Az éves tanulói foglalkozási tervet a kollégium vezetője készíti elő, és a nevelőtestület fogadja el a kötelező foglalkozásokra vonatkozóan a tanév megkezdéséig, a szabadon választható foglalkozásokra vonatkozóan legkésőbb az adott tanév szeptember 30-áig. Az éves tanulói foglalkozási tervet az elfogadást követő három munkanapon belül a helyben szokásos módon közzé kell tenni. A tanulók a közzétételtől számított hét munkanapon belül jelenthetik be írásban a kollégium vezetőjének, hogy melyik szabadon választható foglalkozáson kívánnak részt venni.

137/D. §* A gyógypedagógiai nevelésben részt vevő kollégium pedagógiai programjának megalkotása során az oktatásért felelős miniszter által kiadott és közzétett, a sajátos nevelési igényű tanulók oktatásának irányelveiben meghatározott pedagógiai és egészségügyi rehabilitációs célokat és feladatokat is alkalmazni kell.

Felkészítő foglalkozások a kollégiumban:

Tanulást segítő foglalkozások:

a) rendszeres iskolai felkészülést biztosító egyéni és csoportos foglalkozás,

Ez a *kollégium* napirendben meghatározott idejű foglalkozás. A tanuló a szobájában vagy a tanulóteremben tanul. A nevelőtanár ellenőrzi a felkészülést és szükség szerint számon kéri a tanulót.

- *b) Differenciált képességfejlesztő, tehetség kibontakoztató foglalkozás*
- A nevelőtanár a képességvizsgálatok eredménye alapján egyéni fejlesztést folytat az érintett tanulókkal
- *c) A bármely okból lemaradó tanulók felzárkóztatása, hátránykompenzáció*
- A nevelőtanár a tanulmányi eredmények rendszeres ellenőrzése alapján összpontosít a támogatandó területre. Szükség esetén gondoskodik másik pedagógus bevonásáról.
- *d) A tantárgyi ismeretek bővítése és a pályaválasztás segítése szakkörökön, diákkörökön*
- Az Éves tanulói foglalkozási tervben rögzített fejlesztő szakkörökön, diákkörökön a tanuló a nevelőtanár döntése alapján köteles részt venni.
- *e) Tematikus csoportfoglalkozás*
- Előírt témakörök és időkeretek között szervezhető.

Egyéni és közösségi fejlesztést megvalósító foglalkozások:

Csoportvezetői foglalkozások:

- a) közösségi foglalkozás a kollégiumi csoportok számára: a csoport életével kapcsolatos feladatok, tevékenységek, események, problémák megbeszélése, értékelése
- b) tematikus csoportfoglalkozások: az e rendeletben előírt témakörök, időkeretek között szervezhető foglalkozások

A kollégiumi közösségek szervezésével összefüggő foglalkozások:

- a) a kollégiumi diákönkormányzatok működésének támogatása
- b) kollégiumi diákfórumok (kollégiumi gyűlés, kisebb közösségek szerinti megbeszélések)

A tanulókkal való egyéni törődést biztosító foglalkozások:

- a) a foglalkozásokon (tanulói vagy pedagógusi kezdeményezésre) a diákok feltárhatják egyéni problémáikat
 - b) ezek megoldásában számíthatnak a pedagógus tanácsaira, segítségére
- 6.1.3. Szabadidő eltöltését szolgáló foglalkozások:*

Állandó vagy adott eseményre szerveződő kollégiumi diákcsoportok számára szervezett

- a) irodalmi, képzőművészeti, zenei, tánc, vizuális képességeket fejlesztő művészeti,
- b) természettudományos, műszaki, vállalkozói, gazdasági ismereteket bővítő szakmai,
- c) egészséges életmódra nevelést, a rendszeres testedzést szolgáló sportcélú,
- d) a hasznos gyakorlati ismeretek megszerzését, az önellátás képességének fejlesztését célzó,
- e) a pályaeorientáció szempontjából is fontos tartalmakat hordozó,

- f) szakkörök, szakmai, művészeti foglalkozások, kollégiumi sportkörök, rendezvények, versenyek, vetélkedők.

Témanapok, témahetek, projektek.

- a) A kollégiumok bekapcsolódhatnak az EMMI által kezdeményezett központi témahetek megvalósításába.
- b) Az Alapprogramban rögzített témakörökben a kollégiumok szervezhetnek témanapokat, témaheteket, projekteket is, amelyekben a kollégiumi nevelés fő céljaihoz és alapelveihez kapcsolódó, ill. a csoportfoglalkozások keretterveiben előírt tartalmakat a kollégiumok sajátosságaihoz igazodva dolgozzák fel.
- c) A témanapok, témahetek, projektek keretében el lehet térni a hagyományos csoportszerveződési keretektől. Az eltérések nem növelhetik a foglalkozások heti időkereteit és a tanulók terheit.

A kollégiumi élet szervezése során a kollégium vezetését ellátó támogató oktató feladata:

- a) a napirend szerinti tevékenységek, így az ébresztő, a takarodó, az étkeztetés megszervezése, felügyelete, ellenőrzése,
- b) a tanulói nyilvántartások, különösen a betegség, távollét, kimenő, engedélyek folyamatos vezetése,
- c) a közös helyiségek és közösségi eszközök használatának, az öntevékeny diákkörök tevékenységének a felügyelete,
- d) a felmerülő egyéni problémák kezelése, ennek részeként az ügyeletes nevelőtanári intézkedés, továbbá információtovábbítás a csoportvezető nevelőtanárnak.

TEMATIKUS CSOPORTFOGLALKOZÁSOK KERETTERVE ÉS ÉVES ÓRASZÁMA

Témakörök

1. A tanulás tanítása
2. Az erkölcsi nevelés
3. Nemzeti öntudat, hazafias nevelés
4. Állampolgárságra, demokráciára nevelés
5. Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése
6. A családi életre nevelés
7. Testi és lelki egészségre nevelés
8. Felelősségvállalás másokért, önkéntesség
9. Fenntarthatóság, környezettudatosság
10. Pályaorientáció
11. Gazdasági és pénzügyi nevelés
12. Médiatudatosságra nevelés

A kollégiumi csoportfoglalkozások éves óraszámja

| TÉMAKÖR | 9. évfolyam, 9./N évfolyam, 9./Kny. évfolyam, 9./Ny. évfolyam | 10. évfolyam | 11. évfolyam | 12. évfolyam | 13–14. évfolyam |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|------------------------|
| A tanulás tanítása | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 |
| Az erkölcsi nevelés | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| Nemzeti öntudat, hazafias nevelés | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| Állampolgárságra, demokráciára nevelés | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| A családi életre nevelés | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Testi és lelki egészségre nevelés | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Felelősségvállalás másokért, önkéntesség | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| Fenntarthatóság, környezettudatosság | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Pályaorientáció | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Gazdasági és pénzügyi nevelés | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Médiatudatosságra nevelés | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | 22 óra | 22 óra | 22 óra | 20 óra | 20 óra |

Foglalkozási terv:

Minden tanév elején a kollégiumi nevelést végző oktatók és a Diákönkormányzat munkatervi javaslatai, majd a meghirdetett foglalkozások alapján történik a konkrét foglalkozási terv elkészítése.

Vannak szorosabban a tanulmányi munkához (számítógép-és könyvtárhasználat tanári felügyelettel-irányítással), sporthoz (kosárlabda lányok és futball fiúk részére) és egyéb más (manuális foglalkozás) tevékenységhez kötődő programjaink.

Próbálunk megfelelni a tanulók életkori, képességbeli és érdeklődési igényeinek. A programok megvalósítása egyéni választás alapján történik szervezett formában, folyamatosan a tanévben.

A kollégiumokban évi 37 nevelési héttel (a 12–13–14. évfolyamon 33 nevelési héttel), ezen belül minden héten egy kötelező tanulócsoporthoz vezetői foglalkozással kell számolni. Az óraszámok minden évfolyamon lehetővé teszik, hogy a kollégiumok a tematikus csoportfoglalkozásokat – részben vagy egészben – a tanulócsoporthoz vezetői foglalkozások keretében, vagy a felkészítő foglalkozások terhére szervezzék meg.

7. A kollégiumi közösségi élet fejlesztésének módszerei, eszközei, a művelődési és sportolási tevékenység szervezésének elvei

Tanulóink életkorából adódóan a kortárs csoportnak meghatározó szerepe van a személyiség-fejlődésükre. Az együttes tevékenység pedagógiai hatékonysága rendkívül jelentős. A nevelőknek indirekt módszerek alkalmazásával kell megteremteni a feltételeket a társak közötti pozitív interakciók megvalósulására. A szoba- csoport- és kollégiumi közösségi szintek kialakulása csak az arra adekvát tevékenységformák összehangolt tervezésével válhat eredményessé.

A kollégium belső életének szabályozása során biztosítja a diákok optimális testi-lelki fejlődésének feltételeit, beleértve a rendszeres és egészséges étkezést, a tisztálkodást, az előírásoknak megfelelő egészségügyi ellátást. Figyelembe veszi a tanulói, a szülői és az iskolai igényeket, valamint az intézményi hagyományokat, szokásokat is. A tanulók napi életének kereteit úgy szervezi, hogy az egyes tevékenységek belső arányai a jogszabályi keretek között a tanulók egyéni és életkori sajátosságaihoz igazodjanak.

Önkiszolgáló tevékenység

Az önkiszolgálás a közösségek mindennapi tevékenységével kapcsolatos feladatok ellátását jelenti. A társadalmi mikroklíma ideális gyakorlóterepe.

A környezet tisztántartása, a napirend szerinti működés biztosítása, az ügyeletes nevelő segítése szoba-, csoport-, és kollégiumi szinten a diákügyeletes feladata. Feladataikat ügyeletesi szabályzat rögzíti. Szervezésükben, irányításukban kiemelkedő szerepe van a diákönkormányzatnak.

Tanulói önkormányzat

A kollégiumi élet megszervezésében jelentős szerepet tölt be a kollégium diákönkormányzata. A kollégiumnak biztosítani kell, hogy a diákok választott tisztségviselőik révén részt vehessenek a tanulóközösségek mindennapi életével kapcsolatos célok kijelölésében, a feladatok végrehajtásában, valamint az elért eredmények értékelésében.

Lehetővé kell tenni, hogy a diákönkormányzat tagjai és vezetői megismerjék és a mindennapi gyakorlatban felelősen alkalmazzák a demokratikus érdekérvényesítés, a problémamegoldás és a konfliktuskezelés technikáit, módszereit.

A kollégium a maga sajátos eszközeivel kiépíti, folyamatosan ápolja és megújítja az önálló arculatához kapcsolódó hagyományait, erősíti a kollégiumi közösség együvé tartozását.

Az önkormányzat működése alapvető jelentőségű a kollégium életében. A kollégium csak akkor válhat a diákok otthonává, ha lehetőséget kapnak életük szervezéséhez. Szervezeti formája a Diáktanács, mely összefogja és irányítja a csoportvezetők munkáját. A vezetőket pályázat vagy rátermettség alapján a tanulók nyilvánosan választják. Munkájukat a tanulók egyetértésével választott patronáló neveléssel foglalkozó támogató oktató segíti.

Működésükben kerülni kell a formalizmus megjelenését. Aktív, a tanulók igényeit tükröző tevékenységrepertoár kialakításához minden segítséget biztosítani kell. A tanulóknak tudniuk kell, hogy számíthatnak az önkormányzat segítségére. Törekedni kell arra, hogy a kollégiumi rend és fegyelem biztosításába is bekapcsolódjon a DT. Tevékenységük propagálásához meg kell teremteni megfelelő feltételeket.

A diákönkormányzat alapvető tevékenységi területei:

- Biztosítja a kollégiumban élő diákok érdekvédelmét, melynek keretén belül érdekfeltáró, egyeztető és képviselői feladatokat lát el
- A meghatározott kereteken belül gyakorolja döntési, egyetértési és véleményezési jogkörét
- Felelős a csoportok közötti versenyek, vetélkedők szervezéséért
- Részt vesz az éves programban tervezett kollégiumi rendezvények lebonyolításában
- Kapcsolatot tart az iskolai diákönkormányzatokkal
- Kollégiumot népszerűsíti

Interperszonális kapcsolatok

A kapcsolatrendszerek vizsgálatára szociometriai felmérést kell alkalmazni. Az értékelés során törekedni kell az eredmények minél szélesebb körű gyakorlati hasznosítására. A szobaközösségeket célszerű a tanulók kérése alapon összeállítani. A perifériára szorultakat teljesíthető feladatokkal kell megbízni. A jó szervezőkészséggel rendelkezőket be kell vonni a kollégiumi élet alakításába. A csoportkohézió fejlesztéséhez elengedhetetlen a közös programok szervezése. A kortárs csoport személyiségformáló hatásának elsőrendűségét figyelembe véve közvetett módszerekkel kell az egyéni érdekeket összehangolni. Kiemelt feladat az elsőévesek beilleszkedésének segítése a csoportközösségbe.

A kollégiumi közösségi élet fejlesztésének módszerei, eszközei, a művelődési és sportolási tevékenységek szervezésének elvei:

- a szabadidős foglalkozásokon meghatározó szerepet kap az egészség és kulturált életmódra nevelés, az önkiszolgáló képességek fejlesztése, a diáksport, a természeti környezet megóvása, ápolása;
- a foglalkozások során hangsúlyt kap a gyermekek irodalmi, képzőművészeti, zenei és vizuális képességeinek fejlesztése, a kollégiumban élő nemzeti, etnikai kisebbséghez tartozó tanulók nemzetiségi kultúrájukhoz való kötődésének erősítése;
- a kollégium által szervezett kirándulások során a tanulók megismerik történelmi, kulturális és természeti értékeinket; a különböző rendezvények erősítik a kollégiumi közösséget;
- a kollégium szakmai foglalkozások szervezésével segíti – a működésben fontos szerepet betöltő, az önkormányzati rendszerbe illeszkedő – diákkörök fejlődését.
- a diákok életkori sajátosságait figyelembe véve, érdeklődésüknek, elvárásaiknak megfelelően igyekszünk programjainkat alakítani, amelyeket az éves feladatterv tartalmaz.

A művelődési és sportolási tevékenység szervezésének elvei

- biztosítani kell a befogadó és a cselekvő részvételi lehetőséget egyaránt
- egyéni és csoportos kezdeményezések felkarolása és támogatása
- programok szervezésénél a csoportfoglalkozások témaköreinek figyelembevétele
- a mindennapi testedzés, mozgás feltételeinek biztosítása
- a csoportok közötti versenyek rendezése a közösségépítés szolgálatában
- a kollégiumon kívüli lehetőségek maximális kihasználása

8. A gyermek- és ifjúságvédelemmel összefüggő tevékenység

A kollégium gyermek- és ifjúságvédelemmel összefüggő tevékenysége:

A neveléssel foglalkozó támogató oktatóink fontos feladata, hogy a kollégiumunkban élő szociális és egyéb hátrányokkal küzdő fiatalokat feltérképezzék, problémáikat megismerjék, s az ismeretek birtokában tegyék meg a szükséges intézkedéseket, kezdjék meg a segítő munkát.

A szociális hátrányok enyhítését szolgáló tevékenységek:

felzárkóztató, tehetséggondozó programok,
drog- és bűnmegelőzési előadások,
pályaorientációs foglalkozások,
felvilágosító munka a szociális juttatások lehetőségeiről szülői értekezleteken, fogadó órákon, családlátogatásokon,
helyi és regionális támogatások megszerzésének ösztönzése,
ösztöndíjak feltételeinek tudatosítása,

a szociális támogatást nyújtó pályázatok figyelése és megcélzása.
a lelki problémákkal küzdő diákokra való odafigyelés:
egyéni beszélgetések során vigasztalás, tanácsadás,
súlyosabb gondok esetén a megfelelő szakemberhez történő irányítás (orvos, pszichológus, védőnő, jegyző, stb.),
kapcsolatfelvétel a gyámügyi hivatalokkal, a családsegítő szolgálattal, a gyermekjóléti szolgálattal,
elbeszélgetés a szülőkkel, a családdal, a közeli hozzátartozókkal, barátokkal,
a diákönkormányzat bevonása.
segítségnyújtás az egészségügyi problémákkal küzdő tanulók esetében:
enyhébb lefolyású, ismert betegségek esetén gyógyszeres segítségadás, intézményen belüli ellátás, házi ápolás,
gyors, hirtelen fellépő rosszulletek esetén az orvos kirendelése,
a beteg diákok megfelelő szakorvoshoz, háziorvoshoz, orvosi ügyeletre történő irányítása.

Teendők a kollégistáknál felmerülő jogi problémák esetén:

a tanulók megismertetése a diákjogokkal,
a diákönkormányzat bevonása,
jegyző, ill. más hivatali személyek és szervek megkeresése.

A csoportvezetők többnyire tájékozottak a rájuk bízott gyermekek családi körülményeiről, így ismerik a csoportjukban lévő gyermekvédelmi ellátásra szoruló tanulókat, tudják, hogy kik azok, akik hátrányos körülmények között élnek, vagy veszélyeztetettek.

A gyermekek szociális hátterének felkutatása általában a tanulókkal, ill. szüleikkel történő beszélgetés alapján történik (családlátogatásokra sajnos kevés lehetőség nyílik).

A kollégiumban dolgozó neveléssel foglalkozó támogató oktatók prevenciós jelleggel olyan ismeretterjesztő foglalkozásokat tartanak, amelyekből a gyermekek okulhatnak, és tapasztalatokat meríthetnek.

A helyi gyermekjóléti intézményekkel, szakszolgálatokkal folyamatos kapcsolatban állunk, s a speciális szakmai hozzáértést igénylő gyermekeket a megfelelő szakemberekhez irányítjuk. A gyermekvédelemben érintett fiatalok családtagjait is tájékoztatjuk arról, hogy honnan, mely szakszolgálatoktól kaphatnak segítséget, s hova fordulhatnak problémáikkal.

9. A kollégium hagyományai és továbbfejlesztésének terve

A kollégium hagyományok, sajátosságok

A kollégiumban több évtized folyamán kialakultak, különböző szintű és színvonalú hagyományok, amelyeket minden évben igyekszünk ápolni, mert az a közösség, amely nem ápolja a múltját, nem biztosítja a jövőjét.

A hagyományteremtésben fontos szerepe lehet annak a személynek, akinek nevét az intézmény viseli.

A tanév közben is számos esetben szervezünk olyan programokat, amelyek erősítik az intézmény összetartó erejét.

Ilyenek pl.: Sátor-túra, Kicsik- nagyok foci, Szarvasbögés – túra, őszi kollégiumi körlettakarítás, a Mikulás-nap, karácsonyi műsor, nőnap megemlékezés, tavaszi túra, végzősök búcsúvacsorája, gyermeknap.

Részt veszünk a szakképző intézmény kulturális, szakmai, műveltségi vetélkedőin. Rendezünk Szent György és Szent Mihály napi tábortüzet, a népi hagyományörzés jegyében.

10. Az iskolával, a szülővel való kapcsolattartás és együttműködés formái

A kollégium nevelési feladatainak eredményes megoldása érdekében rendszeres kapcsolatot tart a szülőkkel, illetve a tanuló törvényes képviselőjével, szülői szervezetekkel, a fenntartóval, a kapcsolódó iskolákkal, társintézményekkel, hátrányos helyzetű és halmozottan hátrányos helyzetű tanuló, valamint veszélyeztetett gyermek esetében a gyermekjóléti szolgálattal, a település – a tanuló nevelésében érintett intézményekkel, nevelésbevetett gyermek esetén a gyámjával, nevelőszülőjével, vagy gyermekotthonával, civil szervezeteivel, szakmai közösségeivel, érintettség esetén a helyi nemzetiségi önkormányzatokkal, továbbá minden olyan szervezettel, amely a kollégiumi nevelés céljainak megvalósítását elősegítheti.

A kollégium csoportvezető nevelőtanárai minden hónap első felében értékelést készítenek a tanulók havi teljesítményéről, megbeszélnek az osztályfőnökökkel a felmerülő problémákat.

A szülői értekezletek mellett igyekszünk egyre több szabadidős programra is meghívni tanulóink családtagjait. Örömmel vesszük ötleteiket, javaslataikat, amelyeket elsősorban a Szülői Szervezettel együtt próbálunk megvalósítani.

A diákok szüleivel, hozzátartozóival a kapcsolattartás és együttműködés az alábbi módon és formában történik:

- szülői értekezleteken: házirend, napirend, egyéb szabályok, szokásrendszerek megbeszélése,
- telefonon keresztül: betegség, lelki-, vagy egyéb problémák észlelése esetén,
- a szülőt meghívjuk négy, ill. több szemközti beszélgetésekre: a tanulók viselkedési rendellenességeinek észlelése, valamint komoly, sorozatos szabályszegések esetén. Az okok együttes felkutatása, útmutatás, tanácsadás a családnak,
- kiértékelés levélben: rossz tanulmányi eredmények, gyakori hiányzások jelzése,
- család felkeresése: abban az esetben, ha a diák jóval a képességei alatt teljesít, vagy észrevehető negatív változások álltak be viselkedésében, lelki bajai vannak, s ezek feltehetően családi problémákra vezethetők vissza.

11. Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek

Egészségnevelési és környezeti nevelési elvek

- egészséges táplálkozás jelentőségének tudatosítása, feltételeinek biztosítása
- az alkohol- és kábítószer-fogyasztás, dohányzás prevenciója
- a családi és párkapcsolatok humánus kezelése
- erőszakos megnyilvánulások megelőzése

- a személyes higiéné szükségletté válásának elősegítése
- baleset-megelőzési és elsősegély-nyújtási ismeretek átadása
- közvetlen tárgyi környezet rendben tartása
- alkalmazkodás a fenntartható fejlődés környezeti elvárásaihoz

12. A támogató oktatói testület által szükségesnek tartott további kérdéseket

A kollégiumi nevelés eredményessége

A kollégium - a szülővel és az iskolával együttműködve - hozzájárul ahhoz, hogy a tanuló eredményesen fejezze be tanulmányait választott iskolájában

A tanuló a kollégiumi nevelési folyamat során elsajátítja a társadalomba való beilleszkedéshez és a családi életben, a hivatás gyakorlásában, az állampolgári létben az önálló életvitelhez szükséges alapvető ismereteket, képességeket, értékeket

- elsajátítja és követi az alapvető erkölcsi normákat
- képes az egészséges és kultúrált életmód kialakítására
- sokoldalú képzettsége, műveltsége párosul az új ismeretek befogadásának és a folyamatos megújulásának a képességeivel
- kialakul reális társadalomképe
- rendelkezik az önszerveződéshez, a demokratikus érdekérvényesítéshez szükséges képességekkel
- tudása versenyképes, önértékelő képességére, szakmai felkészültségére alapozva választ tud adni a szakmai kihívásokra
- képes az együttműködésre, az emberi kapcsolatok kialakítására és továbbépítésére
- másokhoz való viszonyában toleráns, empátiával rendelkezik, társadalmi szemléletét a szolidaritás jellemzi
- ismeri nemzetünk, nemzetiségeink kulturális, történelmi hagyományait

Pedagógiai felügyelet

A kollégium – szervezeti egységként egy neveléssel foglalkozó oktató közreműködésével (a továbbiakban: ügyeletes nevelőtanár oktató) – gondoskodik a foglalkozáson nem tartózkodó tanulók pedagógiai felügyeletéről, a kollégiumi élet szervezéséről.

A kollégium zavarmentes működésének biztosítása céljából támogató oktató:

- a) visszatérő rendszerű ellenőrzést folytat a külső és belső biztonsági rendszabályok, a balesetvédelmi előírások betartása, az egyéni és közösségi tulajdon védelme, a megelőzés érdekében,
- b) folyamatos jelenlétével biztosítja a házirend betartását, különös tekintettel az együttélési normák, a személyiségvédelem, a diákok önrendelkezési jogának érvényesülésére,

- c) időszakos ellenőrzést folytat az egyéni és közösségi rend fenntartása, a tisztasági és az egészségvédelmi szabályok teljesítése céljából,

A pedagógiai felügyelet átadásakor támogató oktató között – dokumentált – információcserére kell sort keríteni.

Záradékok:

A PEDAGÓGIAI PROGRAM ÉRVÉNYESSÉGÉVEL, MÓDOSÍTÁSÁVAL, NYILVÁNOSSÁGÁVAL KAPCSOLATOS EGYÉB INTÉZKEDÉSEK

I. A pedagógiai program érvényességi ideje

Az iskola pedagógiai programját vagy annak módosítását a jóváhagyást követő tanévtől felmenő rendszerben vezeti be.

A pedagógiai programot 5 évre tervezzük, évente értékeljük a célok és a követelmények megvalósulását. A pedagógiai program hatályba lépése: 2019. 09.01.

II. A pedagógiai program értékelése, felülvizsgálata

1. A pedagógiai programban megfogalmazott célok és feladatok megvalósulását a nevelőtestület folyamatosan vizsgálja.
 - A nevelők szakmai munkaközösségei (ahol ilyen nem működik, ott a szaktanárok) minden tanév végén írásban értékelik a pedagógiai programban megfogalmazott általános célok és követelmények megvalósulását.

III. A pedagógiai program módosítása

1. A pedagógiai program módosítására javaslatot tehet:
 - az iskola igazgatója
 - a nevelőtestület bármely tagja
 - a nevelők szakmai munkaközösségei
 - az intézményi tanács
 - a szülői munkaközösség
 - az iskola fenntartója
2. A tanulók a pedagógiai program módosítását az intézményi tanács, vagy diákönkormányzati képviselői útján az intézményi tanácsnak javasolhatják.
3. A pedagógiai program módosítását az intézmény vezetője hagyja jóvá, a nevelőtestület fogadja el, és válik érvényessé. A pedagógiai program elfogadása előtt ki kell kérni az intézményi tanács véleményét.
4. A pedagógiai program azon rendelkezéseinek érvénybelépéséhez, amelyekből a fenntartóra vagy a működtetőre a jogszabályi előírásokon felül többletkötelezettség hárul, be kell szerezni a fenntartó, illetve a működtető egyetértését.
5. A módosított pedagógiai programot a jóváhagyást követő tanév szeptember első napjától az első évfolyamtól kezdve felmenő rendszerben kell bevezetni.

IV. A pedagógiai program nyilvánosságra hozatala

1. Az iskola pedagógiai programja nyilvános, minden érdeklődő számára hozzáférhető.

2. A házirend elolvasható az iskola honlapján. Az iskolai honlap internet címe: amszi.hu
3. A pedagógiai programról minden érdeklődő tájékoztatást kérhet az iskola igazgatójától, igazgatóhelyettesétől, valamint az iskola támogató oktatóitól a nevelők fogadó óráján vagy – ettől eltérően – a támogató oktatóval előre egyeztetett időpontban.
4. A pedagógiai program megtekinthető elektronikusan:
 - az iskola honlapján
 - az iskola fenntartójánál
 - az iskola irattárában
 - az iskola nevelői szobájában
 - az iskola igazgatójánál
 - az iskola igazgatóhelyetteseinél
 - a nevelők szakmai munkaközösségeinek vezetőinél

1. MELLÉKLET

A KOLLÉGIUMI FOGLALKOZÁSOK KERETPROGRAMTERVE

– a tematikus csoportfoglalkozások szervezéséhez és tartalmának meghatározásához

A kollégiumi nevelésben a foglalkozások célja a kollégisták személyiségének, erkölcsi és esztétikai ismereteinek, jellemének, önismeretének, önbizalmának, felelősségvállalásának, közösségi szellemiségének megalapozása, illetve fejlesztése.

A kollégiumi foglalkozások a közösségi kapcsolatok kialakítására, a szociális képességek fejlesztésére, az egyéni tanulási módszerek elsajátítására, a helyes életviteli szokások kialakítására, a tágabb természeti, társadalmi környezetért érzett felelősségre nevelnek.

A kollégiumi együttélésben, a foglalkozásokon és tevékenységekben a kollégisták megtapasztalhatják a másik ember elfogadásának, segítésének és megbecsülésének a fontosságát. Megélhetik az értékek mentén kialakult közösséghez való tartozás biztonságát, mélyíthetik a természeti, történelmi és kulturális örökségünk megbecsülését. Nyitottabbá és elfogadóbbá válnak a hazai nemzetiségek és más népek kultúrája iránt. Felkészülnek a közéleti szereplésre, egyéni és közösségi érdekeik és értékrendjük képviselésére.

A foglalkozások olyan kompetenciákat is fejlesztenek, melyek révén a tanulóknak kialakul az alkalmazkodóképesség, a tolerancia, a konfliktuskezelő képesség.

A kollégiumi foglalkozások kiegészítik az iskolák nevelő-oktató munkáját. A középiskolai szakaszban a pályaválasztáshoz, a továbbtanuláshoz, a munkavállalói szerephez, a szakgimnáziumban az ágazathoz tartozó szakképesítések megszerzéséhez szükséges képességek, készségek, attitűdök együttes fejlesztése a cél.

A csoportfoglalkozások keretprogramterve nevelési területenként, az adott témakör legfontosabb tartalmi elemei alapján határozza meg a kollégiumi nevelés-oktatás pedagógiai tartalmát. A foglalkozások számát, éves elosztását, tartalmi felépítését úgy kell meghatározni, hogy alkalmazkodjon a tanulók életkorához, a választott iskolájuk típusához.

A kollégiumi nevelés és oktatás a Nat kiemelt fejlesztési feladatain keresztül kapcsolódik az iskolai tantervi szabályozáshoz.

1. A tanulás tanítása

A kollégium a foglalkozások és a tevékenységek során támogatást nyújt abban, hogy a tanulók eredményesen fejezzék be választott iskolájukat.

Nagy jelentősége van az egyénre szabott tanulási módszerek elsajátításának, ezzel segítve az iskolai órákra való felkészülést, a jó eredmények elérését, a hátránnyal küzdők felzárkóztatását, a gyermekek tehetségének kibontakoztatását.

A tanulás tanítása, az ismeretszerzést és hasznosítást elősegítő beállítódások kialakítása nagymértékben hatással lesz egész felnőtt életükre, és elősegíti helytállásukat a munka világában.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Sajátítsa el és legyen képes alkalmazni a hatékony tanulási technikákat.
- A tanuló – pedagógus segítségével – legyen képes a számára legalkalmasabb módszereket kiválasztani.
- Tudjon szelektálni a megszerzett ismeretek, információk között.
- Alkalmazza a tanulást segítő hagyományos és modern eszközöket, használja a könyvtárat, és a feladatai megoldásához megfelelően tudja kiválasztani a szükséges
- Legyen képes elemezni, értelmezni, rendszerezni a megszerzett ismereteket.

Programterv

| Évfolyam | 9. | 10. | 11. | 12. | 13–14. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|
| Időkeret (óra) | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 |
| Témák | Tartalmak, tevékenységek | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - különböző tanulási technikák és módszerek alkalmazása - a megszerzett és elsajátított ismeretek értelmezése, rendezése - a könyvtárhasználat rendje és módszerei | <p>Ismertessük az általánosan elfogadott tanulási módszereket, különös tekintettel a közösségben történő tanulásra.</p> <p>Ismertessük az alapvető tanulási stílusokat, azok sajátosságait, az egyes stílusoknak leginkább megfelelő, hatékony tanulási módokat. Gyakoroltassuk az iskolai követelmények teljesítésére felkészítő tanulási technikákat.</p> <p>A gyakorlatban sajátítsa el a tantárgyhoz kapcsolódó ismeretek, tartalmi elemek szabatos szóbeli és írásbeli megfogalmazását.</p> <p>Elemezzék, értelmezzék, rendszerezzék a megszerzett ismereteket.</p> <p>Könyvtárlátogatással segítsük elő, hogy megfelelő módon és hatékonyan tudja használni a könyvtár nyújtotta ismeretszerzési lehetőségeket.</p> <p>Készítsük fel a diákokat a tudatos, tanulást segítő internethasználatra.</p> <p>Kérjük számon a megszerzett ismereteket és vessük össze az alkalmazott tanulási technika kiválasztásával, megfelelőségével.</p> | | | | |

2. Az erkölcsi nevelés

A kollégiumi nevelés során fontos, hogy a diákok megismerjék az alapvető erkölcsi normákat, és ezek a normák beépüljenek személyiségükbe, mindennapi életükbe, tevékenységükbe.

Lényeges, hogy az erkölcsi nevelés a napi élet gyakorlatából, tapasztalataiból vegyen példákat, egyben készítsen fel az elkerülhetetlen értékkonfliktusokra és azok kezelésére.

A kamasz fiatalok esetében különösen jelentős, hogy segítsen számukra választ találni erkölcsi kérdéseikre, az esetleges problémáikra. Az erkölcsi nevelés nagy hatással van a közösség és az egyén életére egyaránt.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Lássa be az erkölcsi felelősség fontosságát.
- Gyakorlati és iskolai tapasztalatai, ismeretei révén ismerje fel a morális helytállás jelentőségét.
- Képes legyen megfelelő erkölcsi választásokra.

Programterv

| Évfolyam | 9. | 10. | 11. | 12. | 13–14. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|
| Időkeret (óra) | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| Témák | Tartalmak, tevékenységek | | | | |
| - erkölcsi érzék kifejlődése és szerepe - felelősség- és kötelességtudat - a munka megbecsülése - mértéktartás, együttérzés, segítőkészség | Mutassuk be az embert, mint értékelő és erkölcsi lényt. Szerepgyakorlatokon keresztül, a drámapedagógia eszközeivel teremtünk összhangot a lelkiismeret szabadsága és a személy erkölcsi felelőssége között. Példákon keresztül utaljunk az erkölcsi értékek és az erkölcsi érzék kialakításának jelentőségére az emberi kapcsolatokban. Irodalmi, történelmi személyiségek életén keresztül ismer-tessük a különböző erkölcsi választásokat és ezeket értékel-jük. Mutassunk be a mindennapi élet tapasztalataiból a morális helytállás jelentőségét, az egyéni döntések meghozatalában betöltött szerepét. Ismertessük fel a diákokkal az erkölcsi kérdéseket felvető élethelyzeteket. | | | | |

3. Nemzeti öntudat, hazafias nevelés

A kollégiumi foglalkozások lehetőséget biztosítanak arra, hogy a tanulók elsajátítsák azokat az ismereteket, gyakorolják azokat az egyéni és közösségi tevékenységeket, amelyek megalapozzák a szülőföld, a haza és népei megismerését, megbecsülését.

Ennek révén kialakul bennük a szűkebb és tágabb közösséghez való tartozás, a hazaszeretet érzése.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Ismerje fel a közösségi összetartozást megalapozó közös értékeket.
- Tudatosuljon a közösséghez tartozás, a hazaszeretet fontossága.
- Ismerje országunk és a magyarság nemzeti szimbólumait.
- Ismerje a magyar tudomány, kultúra és sport kiemelkedő személyiségeit.
- Legyen kellő ismerete a település kultúrtörténetéről, hagyományairól.

Programterv

| <i>Évfolyam</i> | 9. | 10. | 11. | 12. | 13–14. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|
| <i>Időkeret (óra)</i> | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| <i>Témák</i> | <i>Tartalmak, tevékenységek</i> | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - közösséghez tartozás, hazaszeretet - nemzeti, népi kultúránk értékei, hagyományai - a hazánkban élő nemzetiségek kulturális szokásai, emlékei, jelene - nemzetünk kapcsolódása Európához | <p>Mutassuk be nemzeti, népi kultúránk értékeit, hagyományait.</p> <p>Mutassuk be a közösségi összetartozást megalapozó közös értékeket.</p> <p>Történeti előadásokon keresztül alakítsunk ki pozitív attitűdöt a településhez, az országhoz, a nemzethez.</p> <p>Ismertessük általában az Európához és az Európai Unióhoz való tartozásunk jelentőségét, történeti alapjait.</p> <p>Ismertessük a nemzeti és az európai identitás kapcsolatát.</p> <p>Egyéni témafeldolgozások révén mutassuk be a hazai nemzetiségek kulturális és nyelvi sokféleségét.</p> | | | | |

4. Állampolgárságra, demokráciára nevelés

A kollégiumban folyó nevelés sajátos pedagógiai eszközei révén elősegíti a demokratikus jogállam, a jog uralmára épülő közélet működésének megértését.

A közösségi tevékenységek gyakorlásával a diákok átélhetik annak jelentőségét, hogy mit is jelent a felelős állampolgári részvétel a közügyekben a közösség és az egyén számára egyaránt.

Ez tágabb értelemben sokat segít a nemzeti öntudat erősítésében, és egyben összhangot teremt az egyéni célok és a közösségi jó között.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Értse meg az állampolgár és a társadalom együttműködésének fontosságát az egyéni és társadalmi célok elérése érdekében.
- Legyen tisztában a jog szerepével a társadalmi életben.
- Képes legyen belátni a kollégiumi diák-önkormányzat jelentőségét a kötelezettségek és a jogok gyakorlása során.

- Ismerje a demokratikus állam működésének főbb elemeit (választási rendszer, helyi önkormányzatok, törvényhozás, kormány, igazságszolgáltatás, fegyveres testületek stb.).

Programterv

| <i>Évfolyam</i> | 9. | 10. | 11. | 12. | 13–14. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|
| <i>Időkeret (óra)</i> | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| <i>Témák</i> | <i>Tartalmak, tevékenységek</i> | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - a demokratikus jogállam felépítése - a felelős állampolgári magatartás jelentősége - a demokrácia elvei és gyakorlati megvalósulása - cselekvő állampolgári magatartás és törvénytisztelet | <p>Ismertessük a demokratikus jogállam működésének alapelveit, az állampolgárság fogalmát és az alapvető állampolgári jogokat.</p> <p>Szerepjátékokon keresztül értessük meg a cselekvő állampolgári magatartás és a törvénytisztelet jelentőségét.</p> <p>A diák-önkormányzati munka révén gyakorolja a közügyekben kifejtett hatékony együttműködés jelentőségét, a helyi és a tágabb közösségeket érintő problémák iránti érdeklődés fontosságát.</p> <p>Tevékenyen vegyen részt a kollégiumi diákönkormányzat munkájában, így a demokratikus elvek megvalósításában, az önálló cselekvés, a megbízhatóság, a kölcsönös elfogadás elsajátításában.</p> | | | | |

5. Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése

A kollégiumi nevelés elősegíti, hogy kialakuljanak az önismeret gazdag és szilárd elméleti és tapasztalati alapjai.

A közösségi lét, a csoporthoz tartozás, az egymás közötti interakciók elősegítik a reális énkép és az önértékelés kialakulását, melyek a személyiségfejlődés meghatározó elemei.

Mód van a mások helyzetébe történő beleélés képességének kialakítására, mások elfogadására.

Ezek a képességek elősegítik, hogy kulturált közösségi élet alakuljon ki a kollégiumban.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Ismerje meg az emberi kapcsolatok létrejöttét elősegítő, illetve gátló személyiségvonásokat.
- Legyen tudatában, hogy a gondosan kiválasztott és mély emberi kapcsolatok mennyire értékesek az emberi együttélésben.
- Életkorának megfelelő választékossággal legyen képes a társas kommunikációra.
- Alakuljon ki a tanulóban a választási lehetőségek felismerésének képessége, és döntési helyzetekben legyen képes e lehetőségeket mérlegelni.
- Válgják természetessé benne a másik ember személyiségének tisztelete és megértése, a helyes önismeret kialakítása, önmaga felvállalása.

Programterv

| Évfolyam | 9. | 10. | 11. | 12. | 13–14. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|
| Időkeret (óra) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Témák | Tartalmak, tevékenységek | | | | |
| - az önismeret és társas kapcsolati kultúra - az empátia és mások elfogadása - a tudás és tapasztalat jelentősége - társas kommunikáció | Ismertessük az önismeret és a társas kapcsolati kultúra meghatározó jellemzőit. A csoport aktív közreműködésével segítsük elő a megalapozott önismeret kialakítását. Mutassuk be a kulturált társas kapcsolatokat, a helyes egyéni és közösségi élet szabályait. Szerepjátékok segítségével alakítsuk ki, illetve fejlesszük a mások megértéséhez és tiszteletéhez szükséges képességeket. Csoport előtti megmértetés révén segítsük elő a pozitív énkép kialakítását az eddig elsajátított készségekre és tudásra alapozva annak érdekében, hogy a diákok sorsukat és életpályájukat maguk alakítsák. | | | | |

6. A családi életre nevelés

A család mint a társadalom alapvető közösségi építőköve különös jelentőséggel bír a fiatalok kiegyensúlyozott személyiségfejlődésében.

A kollégiumnak éppen ezért kitüntetett feladata a harmonikus családi minták közvetítése, a családi közösségek, értékek megbecsülése.

A kamaszkorban kiépülő párkapcsolatoknak is fontos szerepe van a későbbi családi közösség kialakításában.

Egymás tisztelete, a másik iránt érzett felelősség, a helyes szexuális kultúra és az erkölcsi értékek kialakítása döntő jelentőségű, melyben a kollégiumi nevelésnek fontos szerepe van.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Ismerje a különféle szerepeket és szabályokat a családban.
- Tudatosuljon a családalapítás, családtervezés, a helyes párkapcsolat és felelősségvállalás fontossága.
- Ismerje meg a helyes szexuális kultúra jellemzőit és kialakításának jelentőségét a párkapcsolatokban.

Programterv

| Évfolyam | 9. | 10. | 11. | 12. | 13–14. |
|---------------------|----------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|
| Időkeret (óra) | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Témák | Tartalmak, tevékenységek | | | | |
| - a család szerepe, | Példákon keresztül mutassuk be, hogy a családi élet színtere a | | | | |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| jelentősége az egyén életében - együttműködés és felelősségvállalás a családban - szexuális kultúra - családtervezés - konfliktusok a családban | családi otthon. Ismertessük a család szerepét, jelentőségét az egészséges testi és lelki fejlődés kialakulásában. Hangsúlyozzuk az idős családtagokkal való kapcsolattartás, együttműködés és támogatásuk fontosságát. Mérjük fel, hogy kinek, mit jelent a család, az otthon. Szemléltessük a családi munkamegosztást, ennek helyét és szerepét a hagyományos családi közösségben. Ismertessük a helyes, felelősségteljes párkapcsolat jelentőségét és kialakításának folyamatát. Ismertessük a helyes szexuális kultúra jellemzőit és jelentőségét a férfi-nő kapcsolatban. Szerepjátékokon keresztül mutassuk be a családban előforduló konfliktusokat és kezelésük módját. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

7. Testi és lelki egészségre nevelés

Az egészséges életritmus és életvitel kialakítása, tudatosítása meghatározó jelentőségű a fiatalok számára.

A tanulók a kollégiumban olyan ismereteket, gyakorlati képességeket sajátíthatnak el, olyan szokásokat tanulhatnak meg, amelyek segítik őket testi és lelki egészségük megőrzésében, az egészségkárosító szokások kialakulásának megelőzésében.

A kollégium sportélete nagymértékben hozzájárulhat az egészséges életmód kialakításához és fejlesztéséhez.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Legyen tisztában a helyes életritmus és életvitel személyiségre, testi fejlődésre kifejtett pozitív jelentőségével.
- Ismerje fel az egészséget fenyegető tényezőket, a szenvedélybetegségeket, és ismerje ezek megelőzésének módjait.
- Tudatosuljon és váljon napi gyakorlattá az egészséges életmód és a testmozgás, az egészségtudatos életmód.
- Legyen tisztában az egészség, a sport és a lelki élet egymásra gyakorolt hatásával.

Programterv

| Évfolyam | 9. | 10. | 11. | 12. | 13–14. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|
| Időkeret (óra) | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Témák | Tartalmak, tevékenységek | | | | |
| - egészséges életmód és életvitel - a sport hatása a lelki egyensúly megteremtésében és | Ismerjük a rendszeres testmozgás és az egészségtudatosság kapcsolatát, az elhízás és a korszerű táplálkozás, egészséges életmód és életvitel összefüggéseit. | | | | |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>megőrzésében - prevenció, életvezetés, egészségfejlesztés</p> | <p>Ismertessük a káros szenvedélyeket, szokásokat, a teljesítménynövelő szerek használatának veszélyeit. Mutassuk be és a gyakorlatban alkalmazzuk a rendszeres fizikai aktivitás és sport hatását a szervezetre. Ismertessük az érzelem-, feszültség szabályozás és agresszió megelőzését a sport, a mozgással járó tevékenységek révén. Diákköri tevékenységek révén a tanulók tapasztalják meg az egyéni felelősség és döntés jelentőségét az egészséges életvitel és a szabadidős tevékenységek megvalósításában.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

8. Felelősségvállalás másokért, önkéntesség

A hátránnyal élők iránt érzett felelősség, és az értük végzett önkéntes feladatvállalás megfelelő módon segíti a szociális érzékenység kialakulását a tanulóknál.

A szűkebb és tágabb környezetünkben ilyen helyzetben élőkért végzett önkéntes feladatvállalás fontos személyiségfejlesztő hatással bír.

Az önkéntes feladatvállalási hajlandóság beépülése, megszilárdítása fontos nevelési feladat: a tudatos, felelősségteljes állampolgári lét alapvető velejárója.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Alakuljon ki segítő magatartás a fogyatékkal élők iránt. Tudatosuljon az együttműködés és az egymásra figyelés fontossága.
- Legyen motivált önkéntes feladatvállalásra a hátrányos helyzetű és halmozottan hátrányos helyzetű társak iránt.

Programterv

| Évfolyam | 9. | 10. | 11. | 12. | 13-14. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|
| Időkeret (óra) | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| Témák | Tartalmak, tevékenységek | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - társadalmi felelősségvállalás és szolidaritás - önkéntes feladatvállalás másokért - összetartás és együttérzés | <p>Ismertessük a hátrányos helyzet fogalmát. Példákon keresztül mutassuk be a társadalmi felelősségvállalás fontosságát, a másokért érzett szolidaritás jelentőségét. Ismertessük, hogy mit jelent fogyatékkal élni. A segítő magatartás kifejlődése érdekében szervezzünk olyan diákkört, melyben beteg, idős emberek élethelyzetén javíthatunk. Az együttműködés, egymásra figyelés képességének kialakítása érdekében élethelyzeteken keresztül mutassuk be az egyéni felelősség és a közös felelősségvállalás egymásra hatását. Ismertessük a tágabb közösségért (kollégium, telepü-</p> | | | | |

| | |
|--|-----------------------------------------------------------|
| | lés) végzett önkéntes munka lehetőségeit és jelentőségét. |
|--|-----------------------------------------------------------|

9. Fenntarthatóság, környezettudatosság

A mai társadalmi, gazdasági helyzetben kitüntetett szerepe van a természeti környezet megővésének.

A kollégiumi diáknak meg kell tanulnia, hogy az erőforrásokat tudatosan, takarékosan és felelősségteljesen, megújulási képességükre tekintettel használja.

Fel kell készíteni őket a környezettel kapcsolatos állampolgári kötelességek és jogok gyakorlására, a környezet védelmét elősegítő tevékenységekre, közös cselekvésekre.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Ismerje fel a mindennapi életben előforduló, a környezetet szennyező anyagokat, a környezetre káros tevékenységeket, és kerülje is el ezeket.
- Legyen képes társaival együttműködésben tudatosan, a környezeti szempontokat is figyelembe véve alakítani a kollégium belső és külső környezetét.
- Ne hagyja figyelmen kívül személyes élettereinek kialakításában a környezetbarát módokat. Részesítse előnyben a természetes, újrahasznosítható anyagokat.
- Legyen felkészülve a környezettudatos döntések meghozatalára, melyekben hasznosítsa a különböző tantárgyakban tanultakat.
- Legyen felkészülve arra, hogy érvelni tudjon a környezetvédő megoldások mellett.
- Válgék erkölcsi alapelvévé a természet tisztelete, környezete megbecsülése.

Programterv

| Évfolyam | 9. | 10. | 11. | 12. | 13–14. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|
| Időkeret (óra) | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Témák | Tartalmak, tevékenységek | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - a természet és az emberi környezet egymásra hatása - természeti erőforrásaink védelme - ipari termelés és a környezet védelme - 'gondolkodj globálisan, cselekedj lokálisan' | <p>Ismertessük, és lehetőségeink szerint mutassuk be a környezetre káros anyagokat és tevékenységeket.</p> <p>Mutassuk be (pl. természetfilm segítségével) az ember és természet egészséges együttélését.</p> <p>A gyakorlatban szervezzünk természeti környezetet védő tevékenységeket, akciókat.</p> <p>Mutassuk be az újrahasznosítható anyagok sokszínű felhasználhatóságát.</p> <p>A tanulók adjanak számot az iskolában tanultak felhasználásával arról, hogy miként tudnának segíteni környezetük megővésében.</p> <p>Ismertessük a környezetkímélő életmód előnyeit úgy egyéni, mint a közösségre gyakorolt hatása alapján.</p> | | | | |

10. Pályaorientáció

A kollégium olyan feltételekkel rendelkezik, melyek az öntevékeny tanulói cselekvések révén biztosítják a képességeik kibontakoztatását, elmélyülhetnek az érdeklődésüknek megfelelő területeken, megtalálhatják későbbi hivatásukat, kiválaszthatják a nekik megfelelő foglalkozást és pályát.

A különféle szakkörökön, önképző körökön képessé válhatnak arra, hogy a számukra megfelelő pályaválasztásuk érdekében megtegyék a szükséges erőfeszítéseket.

A pályaválasztáson túl egyben felkészülhetnek a választott életpályára is.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Legyen képes felismerni az önismeret szerepét a helyes pályaválasztásban, ismerje saját képességeit.
- Legyen képes mérlegelni saját pályaválasztási lehetőségeit.
- Tudjon önállóan tájékozódni a pályaválasztási dokumentumokban.
- Legyen képes megérteni a munkahelyi feladatokat és elvárásokat.
- Tudja alkalmazni az álláskeresés különböző technikáit, alakítsa ki a megfelelő kommunikációs stílust.
- Tudatosuljon benne, hogy élete során többször pályamódosításra kényszerülhet, ezért is van jelentősége a folyamatos tanulásnak, önképzésnek.
- Rendelkezzen megfelelő ismeretekkel választott szakmájával, hivatásával kapcsolatban, munkaerő-piaci lehetőségeiről, munkavállalói szerepéről.

Programterv

| <i>Évfolyam</i> | 9. | 10. | 11. | 12. | 13–14. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|
| <i>Időkeret (óra)</i> | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| <i>Témák</i> | <i>Tartalmak, tevékenységek</i> | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - tevékenységek és szakmák jellemzői - különféle életpályák bemutatása - a munka világa és jellemzői - továbbtanulási lehetőségek | <p>Mutassuk be a különféle szakmákat és a betöltésükhöz szükséges képességeket, adottságokat, ergonómiai elvárásokat.</p> <p>Önismereti teszt segítségével mérjük fel a tanulók személyiségjellemzőit, érdeklődési körét és ehhez kapcsolódóan a pályaválasztási lehetőségeit.</p> <p>Mutassuk be, milyen pályaválasztási dokumentumok léteznek és azok hogyan használhatók.</p> <p>Ismertessük és gyakoroltassuk az álláskeresés (bemutatkozás, interjú, pályázat írás stb.) különböző technikáit.</p> <p>Mutassuk be, hogy a folyamatos tanulás, az újabb képzettség megszerzése mennyiben segíti a pályamódosítást, és munkanélkülivé válás esetén az újbóli elhelyezkedést.</p> | | | | |

11. Gazdasági és pénzügyi nevelés

A pénz világának, a helyes gazdálkodás alapvető szabályainak megismerésére a kollégium megfelelő helyet és lehetőséget biztosít a tanulók számára.

Működése egyben megfelelő példát mutat arra, hogy miként kell és szabad a javakkal ésszerűen gazdálkodni, a fogyasztás szerkezetét a lehetőségekhez viszonyítva megfontolt módon kialakítani.

Az egyéni és közösségi érdekek jól összehangolhatók a diák-önkormányzati munka révén. Gyakorolhatók a döntés és a felelősség egymásra hatásából adódó helyzetek.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Ismerje a társadalmi, gazdasági problémák kialakulásának okait.
- Tanulja meg az ésszerű családi gazdálkodás kialakításának módszereit.
- Tudja alkalmazni a pénzkezelés különböző technikáit.
- Tudatosuljon benne a munka jelentősége, mint a javak létrehozásának, illetve megszerzésének eszköze.
- Legyen tisztában a vállalkozások szerepével, a kockázatvállalás fontosságával és veszélyeivel.

Programterv

| <i>Évfolyam</i> | 9. | 10. | 11. | 12. | 13–14. |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|
| <i>Időkeret (óra)</i> | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| <i>Témák</i> | <i>Tartalmak, tevékenységek</i> | | | | |
| - a gazdaság működésének alapjai | A helyes családi gazdálkodás bemutatása különféle családszerkezetben. Példákon keresztül ismertessük, milyen problémák adódhatnak a társadalomban a helytelen gazdálkodás miatt és ezek milyen következményekkel járnak. | | | | |
| - a családi gazdálkodás | Ismertessük és a lehetőségeknek megfelelően gyakoroltassuk a banki műveleteket (csekk kitöltése, bankkártya használata, pénzáttalás stb.). | | | | |
| - munka, fogyasztás és gazdálkodás | Mutassuk be a munkával szerzett jövedelem és az ebből finanszírozható javak, szolgáltatások összefüggéseit. | | | | |
| - pénzkezelés technikái | Ismertessük a vállalkozás lényegét, alapvető formáit és a működési módjukat. | | | | |
| - vállalkozás és kockázat | Példákon keresztül mutassuk be, mit jelent a kockázatelemzés, a kockázatvállalás, miért van ennek jelentősége, és melyek a veszélyei. | | | | |

12. Médiatudatosságra nevelés

A társadalmi élet szinte minden mozzanatát áthatják a különféle médiumok.

A diákok kollégiumi nevelésének szempontjából tehát fontos, hogy értsék az új és hagyományos médiumok nyelvét, a társadalom és a média kölcsönös kapcsolatát.

A médiatudatosságra nevelés során a megfelelő értelmező, mérlegelő beállítódás kialakításának és fejlesztésének meghatározó jelentősége van valamennyi korosztály számára.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Alakuljon ki a mérlegelő gondolkodás a médiatartalmak megválasztásához.
- Képes legyen az online kommunikáció hatékony felhasználására.
- Ismerje a reklám hatását a fogyasztásra.
- Tanulja meg hatékony módon és megfelelő mértékben felhasználni a számítógép és egyéb online média nyújtotta lehetőségeket.
- Ismerje meg a közösségi tartalmak etikus, jogszabályok szerinti használatának és felhasználásának szabályait.
- Tudatosuljanak az adatbiztonsággal, jogtudatossággal, a függőséggel (internet, számítógépes játékok) és egyéb veszélyekkel és azok elkerülésével kapcsolatos ismeretek.

Programterv

| <i>Évfolyam</i> | 9. | 10. | 11. | 12. | 13–14. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|
| <i>Időkeret (óra)</i> | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| <i>Témák</i> | <i>Tartalmak, tevékenységek</i> | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - a média társadalmi szerepe - a reklám és a fogyasztás összefüggése - a médiatartalmak és a valóság összefüggése - az internet használatának szabályai, a helyes etikai magatartás és felelősség - a számítógép, az internetfüggőség veszélyei | <p>Ismerkedés a hagyományos médiával a különféle folyóiratokon, kiadványokon keresztül.</p> <p>Az elektronikus médiák (internetes ismeretterjesztő oldalak, e-book stb.) használatának gyakorlása.</p> <p>Reklámok céljainak, hatásainak bemutatása különféle (pozitív és negatív) példákon keresztül.</p> <p>Jogszabályok, etikai előírások ismertetése a hagyományos média és az internet használat esetében.</p> <p>Gyakoroltassuk különféle ismeretek hozzájutásának módjait az internetes keresők segítségével.</p> <p>Az adatbiztonság szabályainak, megteremtési lehetőségeinek ismertetése.</p> <p>Az internet- és játékfüggőség kóros hatásainak bemutatása.</p> | | | | |

2. MELLÉKLET

KOLLÉGIUMI NAPIREND, CSENGETÉSI REND

| | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 6.15 | ÉBRESZTŐ SZOBÁNKÉNT TISZTÁLKODÁS REGGELI SZOBAREND KIALAKÍTÁSA |
| 7.00 | KOLLÉGIUM ELHAGYÁSA |
| 12.45 | KOLLÉGIUM NYITÁSA |
| 12.00-14.00 | EBÉD ÜGYELETES FELÜGYELETÉVEL |
| 14.00-15.45 | KIMENŐ, SZABADFOGLALKOZÁS |
| 15.45 | LÉTSZÁM ELLENŐRZÉS |
| 16.00 | KÖTELEZŐ TANULÁS, STÚDIUM 1. KEZDETE |
| 16.45 | KÖTELEZŐ TANULÁS, STÚDIUM 1. VÉGE |
| 17.00 | KÖTELEZŐ TANULÁS, STÚDIUM 2. KEZDETE |
| 17.45 | KÖTELEZŐ TANULÁS, STÚDIUM 2. VÉGE |
| 18.00 | KÖTELEZŐ TANULÁS, STÚDIUM 3. KEZDETE |
| 18.30 | KÖTELEZŐ TANULÁS, STÚDIUM 3. VÉGE |
| 18.35 | SZABADFOGLALKOZÁS, VACSORA |
| 21.00 | TISZTÁLKODÁS, SZOBAREND |
| 21.30 | VILLANYOLTÁS |

3. MELLÉKLET

AZ ÜGYELETES TANULÓ NAPIREND SZERINTI FELADATAI

1. A házirend és a napirend előírásainak betartása
2. A nevelési feladatot ellátó oktató utasításainak végrehajtása, a napos munkájának irányítása és ellenőrzése
3. A kollégium létszámadatainak ismerete, jelentése
4. A kötelező tanulási idő alatt a nevelőszobában tartózkodva a telefon ügyelt ellátása
5. A kollégium bejárati ajtójának a napirend szerint bezárása
6. Az ügyeletes napló naprakész, pontos vezetése
7. A hálósobák, és az egyéb közösen használt helyiségek rendjének ellenőrzése, a hiányosságok jelentése, megszüntetése
8. A kollégium állagmegóvásával törődni, a károkozások észlelése és jelentése
9. A szülők és más látogatók kollégiumba érkezését jelenteni az ügyeletes nevelőnek
10. A kollégiumból távozáskor a villanyok leoltásának ellenőrzése
11. TV felügyelet
12. Az ügyeletes tanuló szolgálati ideje vasárnap este 21.00-tól, péntek 12.00 óráig tart

4. MELLÉKLET

KOLLÉGIUMI HÁZIREND

A tanuló kötelességei:

1. A tanuló legjobb tudása szerint tegyen eleget tanulmányi kötelességeinek.
2. Tartsa tiszteletben az együttélés szabályait.
3. A fiúk a lányszinten, a lányok a fiúszinten lévő szobákban nem tartózkodnak.
4. Óvja a kollégium vagyontárgyait, berendezését, az okozott kárt a szülő írásbeli nyilatkozata alapján meg kell téríteni.
5. A kimenő idején, Abaújszántó területén tartózkodhat, a települést, csak az ügyeletes nevelő engedélyével hagyhatja el.
6. Az eltávozás csak írásbeli szülői kérés alapján lehetséges, a telefonos kérés esetén, a visszaérkezéskor hoznia kell a tanulónak a szülő írásbeli kérését, igazolását. Tanítási napot is érintő eltávozást a tanuló osztályfőnöke vagy a szakképző intézmény vezetői engedélyezhetnek, értesítve a kollégiumban a tanulókra felügyelőt.
7. Hazautazáskor lehetőleg 15.00 óráig el kell hagyni a kollégiumot. A kollégiumba visszaérkezés a tanítási napot megelőző délután 16.00-és 21.00. óra között lehetséges.
8. A távolmaradást (betegség) be kell jelenteni.
9. Személyes tárgyait, ágycát, szekrényét a kollégista tartsa rendbe, kérésre mutassa meg ellenőrzésre.
10. Ügyeljen a hálósobák, tanulásra használt termek, folyosók, mosdók, zuhanyzók rendjére.
11. Szükség esetén a kollégium környéke takarítására felkérhető a kollégista, az elvégzett munka függvényében jutalomban részesülhet.

12. Minden második héten ágyneműcsere van. Engedélyezett a saját ágynemű használata is. A szobák nagytakarításában, szekrények eltolására felkérhető a kollégista, hogy besegítsen a takarító személyzetnek.
13. A munkásruhát, gumicsizmát, gyakorlatos cipőt csak az arra kijelölt helyen, rendben, tisztán tárolhatja. Hetente, kéthetente vigye haza és mossa ki. A kollégiumban a mosás a szárítás miatt korlátozottan lehetséges.
14. A kollégiumi, iskolai, társadalmi ünnepeken alkalomhoz illően jelenjen meg.
15. A kollégista ápoltan, tiszta ruhában hagyja el a kollégiumot.
16. Az egészségvédelmi, balesetmegelőzési, óvó-védő előírásokat tartsa be.
17. Higiéniai okból tilos a tanulóársak személyes ruháit, lábbelijét kölcsönkérni, viselni.
18. Havonta egyszer a kijelölt időpontban a takarókat ki kell rázni.
19. Bomba és tűzriadó esetén (szaggatott csengő) a szobákat, a kollégiumot, az utasításnak megfelelően a legrövidebb idő alatt el kell hagyni, az arra kijelölt helyen kell tartózkodni (kézilabdapálya) szobánként sorakozva a létszám ellenőrzéshez.
20. A szakképző intézmény területén motorral, gépkocsival saját felelősségre, igazgatói engedéllyel parkolhatnak. A gépjárművel bejáráshoz, használathoz jogosítvány és a szülő írásbeli engedélye szükséges.
21. Az iskolaorvoshoz a kollégista az ügyeletes nevelő engedélyével mehet, rögzíteni kell az ellenőrzőbe és az orvosi füzetbe. A kollégista az orvosi vizsgálat után, az orvos döntése alapján engedhet haza. A tanítási órákról a kollégiumi nevelő nem engedhet haza tanulót.
22. A mobiltelefonok használatával nem zavarhatja a háló csendjét. A tanulási idő alatt, kivéve ha engedélyt kapott a mobiltelefonnal a tanulásra, és a csoport foglalkozásokon, a telefon kikapcsolt állapotban legyen.
23. A hobbi konyha, ebédlő tisztaságára ügyeljen a kollégista, itt étkezhet, a szobákban nem.
24. A kollégium nevelőivel szemben, a kollégiumi életet segítő alkalmazottakkal szemben tisztelettudóan viselkedjen, a napszakkal megfelelően köszönjön. A kollégiumban neveléssel foglalkozó oktatók és takarító személyzet közfeladatot ellátó személy, a viselkedés velük szemben ennek megfelelő kell, hogy legyen.
25. Aki alkoholt fogyaszt, dohányzik, drogot fogyaszt, lop, rongál, társait, a kollégium alkalmazottait szóval, tettel bántalmazza fegyelmi intézkedésekre, feljelentésre számíthat, a kollégiumból kizárható.
26. Aki tiltott, társai testi épségére veszélyes eszközt tart magánál, büntethető.
27. Aki tiltott szerencsejátékot űz a kollégiumban, büntethető.
28. Az ebédlőben az evőeszközöket a kollégista használja rendeltetésszerűen, a tálcát vigye vissza, kultúráltn, csendben étkezzen.
29. A házirend pontjait minden tanulónak be kell tartania, a házirend elleni vétség büntetést von maga után.

A tanuló jogai:

(AZ SZKT és a Köznevelési törvény idevonatkozó részein túl lásd a szakképző intézmény szmsz-e, házirendje, szakmai programja))

1. A kollégistának joga van tiszta, világos, megfelelő hőmérsékletű kollégiumban tartózkodni.
2. A nyersanyag norma szerint megfelelő mennyiségű és minőségű étkezésben részesülni, ha arra igényt tart. A DT vezetőn keresztül kérheti az adagok ellenőrzését, és az étrend összeállításához javaslatot tehet.
3. Választható és választhat a diákönkormányzatban.
4. A DT által a kollégista véleményezési jogot gyakorolhat a házirenddel kapcsolatban.
5. A jogok gyakorlásához szükséges információkat megkérdezheti, javasolhatja a diák fórum, közgyűlés összehívást.
6. A DT képviselői érdekképviseleti jogukat gyakorolhatják a szakképző intézmény igazgatója felé írásba foglalt kérdéseikkel, amelyekre harminc napon belül érdemi választ kell kapniuk.
7. A DT vezetők fegyelmi és jutalmazási jogkörükkel élhetnek, a fegyelmi tárgyalásokon javaslatot tehetnek kollégista társukkal kapcsolatos intézkedésekre, de társaik jutalmazására, dícséretére is.
8. A DT éves programot állít össze, amihez kérheti a kollégiumban nevelőmunkát folytató oktatók, vezetők, a szakképző intézmény diákönkormányzatát patronáló felnőtt segítségét.
9. A 3,75-ös átlagot elért kollégisták tanulhatnak szobában, aki nem éri ezt el a kijelölt teremben köteles tanulni felügyelet mellett.
10. A végzős tanulók, ha tanulmányi eredményük megfelelő, szobában tanulhatnak.
11. Ha a saját szobában tanulás feltételei nem ideálisak a könyvtár és az I. emeleti tanuló áll a kollégisták rendelkezésére.
12. A 4.00 tanulmányi átlagot elérő tanuló szabadon rendelkezhet a tanulási idejével. 14-20 óra között a kollégiumon kívül is tartózkodhat. Szabadidejében nem zavarhatja kollégista társait, azok tanulását.
13. A kiemelkedő tanulmányi munkát a DT saját költségvetéséből jutalmazhatja.
14. A kollégisták a hálókat, egyéniségük szerint, közízlést nem sértő módon, otthonosabbá tehetik személyes tárgyaikkal, a szobák rongálása nélkül, a falra ragasztva, fűrés, szögelés nélkül dekorálhatnak.
15. A kollégisták szülői és intézmény vezetői engedéllyel az intézményen kívül, sport és kulturális tevékenységet folytathatnak.
16. A végzős kollégisták, a vizsgaidőszakban a kollégiumban tartózkodhatnak. A rájuk vonatkozó eltérő házirendet kötelesek betartani, ellenkező esetben el kell hagyniuk a kollégiumot.
17. Akinek a kötelező tanulási idő nem volt elegendő a felkészülésre, engedélyt kérhetnek a fennmaradásra, a kijelölt tanulóban, 23 óráig tanulhatnak.
18. A tanulási idejükkel jó tanulmányi munkájuknak köszönhetően szabadon rendelkező kollégisták is kötelesek bejelenteni, ha elhagyják a kollégiumot, jelezni kell, hogy hol tartózkodnak ez idő alatt.
19. Tanári felügyelettel használhatják a szakképző intézmény és kollégium berendezési tárgyait, helyiségeit, 13.00-15.00 között, illetve 19.00-21.00 között.
20. A kollégista vallási, világnézeti meggyőződését, nemzeti, etnikai önazonosságát tiszteletben kell tartani, megélheti nem zavarva társai nyugalját.

21. Jogai megsértése esetén, az oktatási jogok biztosához fordulhat.
22. A házirendben megjelölt kedvezmények adhatók, de vissza is vonhatók.
23. A házirend megtekinthető a szakképző intézmény honlapján, digitálisan elkérhető, a faliújságon a kollégiumban kinyomtatva megtalálható, elkérhető a kollégiumi nevelést folytató oktatóktól, a szakképző intézmény vezetőitől.

A SZAKMAI PROGRAM ÉRVÉNYESSÉGÉVEL, MÓDOSÍTÁSÁVAL, NYILVÁNOSSÁGÁVAL KAPCSOLATOS EGYÉB INTÉZKEDÉSEK

A szakmai programja érvényességi ideje

A szakképző intézmény szakmai programját vagy annak módosítását a jóváhagyást követő tanévtől felmenő rendszerben vezeti be.

A szakmai programot 5 évre tervezzük, évente értékeljük a célok és a követelmények megvalósulását. A szakmai program hatályba lépése: 2022. 09.01.

II. A szakmai program értékelése, felülvizsgálata

2. A szakmai programban megfogalmazott célok és feladatok megvalósulását a oktatói testület folyamatosan vizsgálja. Az oktatók szakmai munkaközösségei (ahol ilyen nem működik, ott az oktatók) minden tanév végén írásban értékelik a szakmai programban megfogalmazott általános célok és követelmények megvalósulását.

III. A szakmai program módosítása

6. A szakmai program módosítására javaslatot tehet:
 - az iskola igazgatója
 - az oktatói testület bármely tagja
 - az oktatók szakmai munkaközösségei
 - a képzési tanács
 - a szülők közössége
 - az iskola fenntartója
7. A tanulók a szakmai program módosítását a képzési tanács, vagy diák-önkormányzati képviselői útján javasolhatják.
8. A szakmai program módosítását az intézmény vezetője hagyja jóvá, az oktatói testület fogadja el, és így válik érvényessé. A szakmai program elfogadása előtt ki kell kérni a képzési tanács véleményét.
9. A szakmai program azon rendelkezéseinek érvénybelépéséhez, amelyekből a fenntartóra vagy a működtetőre a jogszabályi előírásokon felül többletkötelezettség hárul, be kell szerezni a fenntartó, illetve a működtető egyetértését.
10. A módosított szakmai programot a jóváhagyást követő tanév szeptember első napjától az első évfolyamtól kezdve felmenő rendszerben kell bevezetni.

IV. A szakmai program nyilvánosságra hozatala

5. A szakképző intézmény szakmai programja nyilvános, minden érdeklődő számára hozzáférhető.
6. A házirend elolvasható az iskola honlapján. Az iskolai honlap internet címe: amszi.hu
7. A szakmai programról minden érdeklődő tájékoztatást kérhet az iskola igazgatójától, igazgatóhelyettesétől, valamint a szakképző intézmény oktatóinak fogadó óráján vagy – ettől eltérően – az oktatóval előre egyeztetett időpontban.
8. A szakmai program megtekinthető elektronikusan:
 - az iskola honlapján

- az iskola fenntartójánál
- az iskola irattárában
- az iskola tanári, oktatói szobájában
- az iskola igazgatójánál
- az iskola igazgatóhelyetteseinél
- az oktatók szakmai munkaközösségeinek vezetőinél