

**Nyíregyházi Szakképzési Centrum**

**Bencs László Szakképző Iskola**

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.



## **SZAKMAI PROGRAM**

Jóváhagyta:

  
Gurbánné Papp Mária  
főigazgató



Egyetért:

  
Pájer Attila  
kancellár

2022. szeptember 01.

---

*„ Az iskola arra való, hogy az ember megtanuljon tanulni, hogy felébredjen tudásvágya, megismerje a jól végzett munka örömét, megízlelje az alkotás izgalmát, megtanulja szeretni, amit csinál és megtalálja azt a munkát, amit szeretni fog.”*

*(Szent-Györgyi Albert)*

## **Bevezető**

A szakmai program elkészítésénél alapvető célunk volt egy olyan dokumentum összeállítása, amely hosszú távon meghatározza iskolánk feladatait.

Az intézményi elvek, célok és feladatok rögzítése előtt figyelembe vettük az iskola hagyományait, a pedagógiai értékeinket, a felhalmozott ismereteket, melyet az oktató-nevelő munka kapcsán elsajátítottunk.

Szakképző iskolánk nem rendelkezik hosszú múltra visszatekintő hagyományokkal, azonban jelentős feladatot lát el Nyíregyháza oktatási rendszerében. A feladatbővítés eredményeként tovább fejlődött az intézmény pedagógiai kultúrája, mely a korábbi alapfeladatok mellett új módszertani, pedagógiai, oktatás és neveléstartalmi változást eredményezett.

A társadalmi esélyegyenlőség megteremtése érdekében nagyon fontosnak tartjuk a szakképzést. A hátrányos helyzetű rétegek szempontjából is az önérvényesülés alapja a szakmához jutás, így a szakképző iskolai képzésben való részvétel számukra létfontosságú.

Napjainkban a képzett munkaerő iránti igény egyre növekszik. Városunk, régióink fejlődésének is a humán források gazdagítása elsődleges lehetősége. Iskolánk csökkenti azok számát, akik társadalmi hátrányaik, egyéni szociális lehetőségeik miatt alulképzettek. Városunkban a mi iskolánk egyedi feladata a tanulási nehézségekkel küzdő tanulók fogadása.

A folyamatos bővülést biztosítva igyekszünk a város és körzetének e területen is ellátást biztosítani, az egyre növekvő igények kielégítésével, a partnerközpontú szemlélet jegyében.

Az integrált oktatás „szellemében” iskolai dokumentumban foglaltuk össze azokat a fejlesztési irányelveket és módszereket, amelyeket a hátrányos és a halmozottan hátrányos helyzetűek, a beilleszkedési és magatartási problémákkal küzdők, a tanulásban akadályozottak, a felzárkóztató programot és a szakképző iskolai képzést igénybe vevő tanulók ismereteinek és képességeinek fejlesztése érdekében hoztunk létre.

## **Iskolánk rövid története**

Iskolánk Dolgozók Általános Iskolája névvel kezdte meg a működését 1990. január 1-én. 1992. szeptember 1-jétől feladatbővítést kapott, és az új feladat miatt az önkormányzat a Dolgozók Általános Iskolája és Speciális Szakiskola névre változtatta meg az intézmény elnevezését. Ekkor megkapta az iskolarendszeren kívüli szakma-oktatási feladatot is. 1996. július 1-én az

önkormányzat az iskolát szakképző intézetté nyilvánította, s megkezdte az iskolarendszerű szakképzést a korábbi alapfeladatok mellett. Az iskola ekkor a Bencs László Szakiskola és Általános Iskola nevet kapta. 2013. január 1.-től KLIK fenntartásába kerül az intézmény, és a profiltisztítás révén Bencs László Szakiskola névre változott az elnevezés. 2015- július 1-től NGM fenntartásába kerül és a Nyíregyházi Szakképzési Centrum tagintézményeként működik, elnevezése Nyíregyházi SZC Bencs László Szakiskolája. 2016. szeptember 1.-től a 2015. évi LXV. törvény amely a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény módosítása újabb névváltozást hozott Nyíregyházi SZC Bencs László Szakközépiskolája. 2020. július 01-től hatályos Alapító Okirat szerinti az intézmény új elnevezése Nyíregyházi Bencs László Szakképző Iskola.

## **Szakmai oktatás intézményünkben**

### **Szakképző iskola (kifutó jelleggel)**

A szakképző iskola 3 éves. Az első év ágazati ismereteket adó képzés, mely tartalmában megegyezik a technikum alapoktatásának tartalmával. Az azt követő két évben szakirányú oktatás folyik, amely duális képzőhelyen kerül megvalósításra, ennek hiányában megvalósulhat szakképző iskolában is. Mivel a szakképző iskolában és a technikumban is ágazati alapképzés történik a képzés első szakaszában, a 9. évfolyam végén van átjárhatóság a két iskolatípus között. Az ágazati alapképzés ágazati alapvizsgával zárul. Sikeres ágazati alapvizsga feltétele a továbbiakban a szakma tanulásának. Az ágazati alapvizsga alkalmassá teheti a tanulót egyszerű munkakörök betöltésére, amennyiben azt a Képzési Kimeneti Követelmény meghatározta. A szakmai bizonyítvány megszerzését követően nyitott a lehetőség az érettségi vagy akár a technikus képzettség megszerzésére.

- először ágazatot választ a tanuló, a 9. évfolyamon a tanuló ágazati alapoktatásban vesz részt, amelyben a választott ágazat közös szakmai tartalmait sajátítja el, illetve közismereti tárgyakat tanul
- a tanuló ösztöndíjat, vagy a duális képzésben résztvevő a szakképzési munkaszerződés alapján munkabért kap.

Szakképző iskolában tanulható szakmák:

- kereskedelmi értékesítő
- szakács
- pincér- vendégtéri szakember

## **Rugalmas tanulási utak**

### **Ágazatfüggetlen Orientációs évfolyam (kompetencia-fejlesztő év)**

Azokat a fiatalokat célozza meg, akik bizonytalanok a pályaválasztásban, vagy az általános iskolát kompetenciahiánnyal fejezik be. Az évfolyam feladata nem az általános iskolai tananyagok ismétlése, hanem kompetenciák felmérésére alapozott fejlesztés, mely során prokejtékben sajátítják el egy-egy ágazat alapjait. Orientációs évfolyam elősegíti a megalapozott szakmaválasztást.

Jellemzői:

- Az Orientációs évfolyam olyan alapfokú végzettséggel rendelkező fiataloknak szól, akiknek szüksége lenne még egy évre a pályaválasztás eldöntéséhez.
- Szöveges értékelés, osztályzat nincs.

- Hiányos kompetenciaterületeik fejlesztésére irányul, amire a továbbiakban a továbbtanulást és a felelősségteljes szakmaválasztást rá lehet építeni.
- Időtartama egy tanév.
- Az előkészítő év elvégzését követően a tanuló felvételi nélkül folytathatja tanulmányait szakképző iskolai vagy technikumi képzésben.
- A diákok családi környezetben, pályaorientációs foglalkozásokon, üzemlátogatásokon, gyárlátogatásokon vesznek részt, ehhez kapcsolódó projekteknél tanulhatnak.
- Az ágazatok, szakmák megismerése tanműhelyi foglalkozások és vállalati programok keretében, szakoktatók bevonásával történik. A biztos jövőkép és életpálya reménye a tanulók motivációjának erősödését eredményezheti.

### **Dobbantó Program (alapkompétencia- fejlesztő év)**

A Dobbantó program az általános iskolát el nem végző, magatartási és tanulási zavarokkal küzdő, az iskolai rendszerű oktatásban lemaradó, tizenhatodik életévét betöltött tanulók számára kialakított felzárkóztató program, melynek célja és jellemzői a következők:

- Dobbantó program indítása a tanév során bármikor lehetséges, és bármikor be tud kapcsolódni a 16 életévét betöltött tanuló
- Alapkompétencia fejlesztés, annak érdekében, hogy a tanuló további tanulmányait elősegítse
- Továbblépés közvetlenül csak a műhelyiskolába lehetséges
- Javasolt csoportlétszám: 5-8 fő
- Heti óraszám: 30 óra/hét

Szakmai tartalom:

- bemeneti mérésen alapuló kompetenciafejlesztés
- alapkészségek, kulcskompetenciák fejlesztése
- NEM az általános iskolai tananyag pótlása a cél
- pályaorientáció

A dobbantó program kimenete az adott műhelyiskolai képzésre történő felkészülés:

- tanuló képességeinek és érdeklődésének megfelelő részsakma megtalálása
- a részsakma elsajátításához szükséges kompetenciák fejlesztése
- A dobbantó program kimenete a műhelyiskolába történő továbblépés
- A dobbantó programból a műhelyiskolai képzésbe történő továbblépésre a tanév közben is van lehetőség
- Szakképzési ösztöndíj itt is jár a tanulónak
- A dobbantó program végzettséget nem ad

### **Műhelyiskola**

A Műhelyiskola olyan felzárkóztató program, amelynek keretében azok, a klasszikus iskolai környezetben nehezen oktatható, fejleszthető fiatalok tudnak részsakmát szerezni, akik lemorzsolódnának, és végzettség nélkül lépnének ki a szakképzésből.

Jellemzői a következők:

- tanulói jogviszonyban és felnőttképzési jogviszonyban is megszervezhető

- a műhelyiskolába korábban lemorzsolódott, szakmával nem rendelkező fiatalok is bekapcsolódhatnak
- egy mester és egy oktató mentor mellett addig marad a tanuló a képzésben, míg részs szakmát nem szerez, de maximum 24 hónapig
- a szakma tanulása a gyakorlati képzés helyszínén történik
- nincsenek közismereti tantárgyak, a szakmai elméletet a gyakorlatba integrálva sajátítja el a tanuló/ képzésben részt vevő személy
- a dobantó programból a műhelyiskolába tovább lépő tanuló/ képzésben részt vevő személy a részs szakmával együtt alacsony végzettséget szerez
- nem tanévhez kötött, legalább 6, legfeljebb 24 hónap, ezen belül egyéni fejlesztési terv alapján folyik az oktatás

#### **Műhelyiskolában tanulható részs szakmák:**

- bolti előkészítő
- pincérsegéd
- szakácssegéd
- szobafestő

### **Duális képzés megvalósulása**

A duális képzés olyan szakképzési forma, amely során az intézményben, illetve a munkaerőpiaci szereplőknél, vállalatoknál, cégeknél folyó szakmai oktatás párhuzamosan, egymást kiegészítve történik.

A szakképzés új rendszerében a szakirányú oktatás megvalósításának munkaerőpiaci szereplője a duális képzőhely. A képzést biztosító gazdálkodó szervezetek a 2020 szeptemberében indult új képzési rendszerben is meghatározó szerepet töltenek be a tanulók oktatásában.

A szakképzési rendszer átalakítása során az új jogszabályi környezet lehetőséget biztosít a szakirányú oktatásban megvalósítható együttműködésekre.

Szakirányú oktatást duális képzőhely, illetve szakképző intézmény szervezhet. A képzés során, helyi igényeknek megfelelően az együttműködésnek több formája is megjelenhet.

Intézményünkben a felnőttek szakirányú oktatás építőipar ágazaton belül ágazati alapvizsgát követően szakképzési munkaszerződés alapján a duális képzőhelynél folyik úgy, hogy a duális képzőhely a szakirányú oktatásnak a teljes tartalmára vonatkozóan vállalja a tanuló szakirányú oktatáson való foglalkoztatását és oktatását. Ezek a cégek jellemzően nyíregyházi egyéni vállalkozások kis,- és középvállalkozások. Kereskedelem, Turizmus- vendéglátás ágazatokban a szakirányú oktatásnál pozitív elmozdulás látszik a duális képzőhelyek esetében. Itt a tanulók egy adott osztályon belül a szakirányú oktatásukat vegyesen duális képzőhelyeknél, illetve a szakképző intézményben töltik.

# NEVELÉSI PROGRAM

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

### **Pedagógiai alapelvek**

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 2020. január 1-jei hatályba lépésével új szakképzési intézményszerkezet jön létre. Iskolánk a szakképzési törvény hatálya alá tartozik és 2020. szeptember 1-jétől az új szakképzési törvény szerint működik. A szakképzés intézményei a szakképző iskola és a technikum, kifutó jelleggel a szakgimnázium. 2020. szeptember 1-jétől – az új szakképzési intézményszerkezetben – a kilencedik évfolyamokon már a 2020-ban módosított Nemzeti alaptanterv előírásai szerint készített kötelezően alkalmazandó programtervek és szakmai programok szerint folyik a szakmai oktatás.

A szakképzés rendszerében természetesen alapvetően meghatározó jelentősége van a szakmai oktatásnak, amelyet a szakirányú oktatással párhuzamosan vagy attól függetlenül folytatott közismereti oktatás egészít ki, amelyről a szakképzési törvény így rendelkezik. Az ismeretközpontú oktatással szemben a kulcsfontosságú és a munkavállaláshoz szükséges kompetenciák biztonságos kialakítására törekszünk. A társadalmi esélyegyenlőség megteremtése érdekében nagyon fontosnak tartjuk a szakképzést.

### **A szakmai oktatás pedagógiai alapértékei**

A gyakori negatív tapasztalatok ellenére is fontos értéknek tartjuk a tudást, a tanulást, az önfegyelmet, munkafegyelmet, önállóságot, kreativitást, felelősség vállalást tetteinkért, az elvégzett munkáért, testi – lelki egészséget, felelős állampolgári magatartást, toleranciát, a másság elfogadását, a személyiség tiszteletét.

Munkánk eredményessége azonban nagyban függ attól, hogy sikerül-e a tanulók személyiségfejlődését úgy befolyásolni, hogy azok felismervén hosszabb távú céljaikat - együttműködő részeseivé váljanak az oktató-nevelő munkának. Valamennyi hozzánk jelentkező tanulónak lehetővé tesszük az általános műveltség megszerzését, az általunk oktatott szakmák szakmai követelményeinek elsajátítását. Ennek érdekében alternatív, személyre szóló fejlesztést biztosító egyéni tanulási programokat, terápiás fejlesztő programokat, kiscsoportos felzárkóztató és személyiségfejlesztő programokat is szervezünk a hátrányos helyzetű, tanulási nehézségekkel küzdő fiatalok számára, ami esélyegyenlőséget teremt számukra a szakképzésbe való bejutáshoz.

Fontos értékünk, hogy iskolánk csökkenti azok számát, akik társadalmi hátrányaik, egyéni szociális lehetőségeik miatt alulképzettek. A hátrányos helyzetű rétegek szempontjából is az önérvényesülés alapja a szakmához jutás, így a szakképző iskolai képzésben, a Dobbantó programban és a Műhelyiskolában való részvétel számukra létfontosságú.

Napjainkban a képzett munkaerő iránti igény egyre növekszik. A gyakorlati tudásra helyezzük a hangsúlyt, a mindennapi életben szükséges ismereteket is a gyakorlat oldaláról közelítjük meg – szemléletességre törekedve -, hogy tanulóinkkal megismertessük a munka világát.

Mindig differenciáltan, a diákok saját szintjéhez igazítjuk a fejlesztést és mérjük a fejlődést. A kölcsönös bizalom szellemében igyekszünk sikerélményhez juttatni tanulóinkat.

Városunkban a mi iskolánk egyedi feladata a tanulási nehézségekkel küzdő tanulók fogadása. A folyamatos bővülést biztosítva igyekszünk a város és körzetének e területen is ellátást biztosítani, az egyre növekvő igények kielégítésével, a partnerközpontú szemlélet jegyében.

## **Pedagógiai célok**

- Mindent megteszünk a lemorzsolódás csökkentéséért, azért dolgozunk, hogy az iskolánkba beiratkozó tanulók bizonyítvánnyal, szakmai képzettséggel hagyják el az intézményt.
- A munkaerő-piaci környezet elvárásainak megfelelő, hasznosítható tudás biztosítása.
- Célunk a tanítványaink egyéni képességeinek kibontakoztatása, alapkészségek, képességek, kompetenciák kialakítása, mindenki számára egyenlő esélyeket biztosítva.
- Széles módszertani skála kialakítása a tanulói készségek és képességek fejlesztésére.
- Felelősséget érzünk hátrányos helyzetű tanulóinkért: valamennyi rendelkezésünkre álló eszközzel segítjük őket.
- Gondot fordítunk sajátos nevelési igényű diákjainkra: minden lehetséges módot megragadva igyekszünk biztosítani fejlődésüket.
- Igyekszünk tanulni vágyó és tanulni tudó, munkában kitartó diákokat nevelni és a helyzethez illően viselkedni, kommunikálni.
- A nevelés sikerének érdekében maximális együttműködés kialakítása a szülőkkel, a kölcsönös bizalom és támogatás elvei alapján. Célunk a szülőkkel, szülői házzal való jó kapcsolat kialakítása.
- Célunk a tanulók érzelmének fejlesztése, mélyítése, gazdagítása: szeretet, gyengédség a családtagok és embertársak iránt.

## **A szakmai oktatás pedagógiai feladatai**

- A társadalmi esélyegyenlőség megteremtése érdekében a szakképzés népszerűsítése és az ágazati szakképzés lehetőségét kihasználva a tanulók szakmához való juttatása.
- A tanulók szakmaszeretre való nevelés, jövőkép kialakítása.
- A hátrányos helyzetű tanulókkal való foglalkozás, az esélyegyenlőség biztosítása.
- Mintákat adjunk az ismeretszerzéshez, a problémák megoldásához. Ennek érdekében folyamatosan képezzük magunkat, hogy a legkorszerűbb ismeretek birtokában legyünk.
- Új módszerek alkalmazása, amelynek hatására nemcsak az oktató módszertani kultúrája változik meg, hanem az órákon, foglalkozásokon megszerezhető tudás minősége is.
- Feladatunk, hogy a tanulók képességeit, kompetenciáit egyénre szabottan fejlesszük, sikerélményekhez juttatva őket ösztönözzünk a jobb teljesítményre, oldjuk a kudarcoktól való félelmüket, szorongásaikat.
- Feladatunk a diákok kötelességtudatának fejlesztése, az önállóan elvégezhető és elvégzendő feladatok rendszeres ellenőrzése és értékelése.
- A diákok problémamegoldó, helyzetfelismerő képességeinek fejlesztése.
- A differenciált, egyéni képességeket figyelembevevő eljárások alkalmazása.
- Feladatunk az egészséges életmód szemléltetésének kialakítása, környezetünk védelme.
- A magyar kulturális örökség megismerése mellett más kultúrák elfogadása, tisztelete.

## **Alkalmazott eszközök, eljárások**

Olyan módszerek alkalmazása, melyek során az oktató közvetlenül, személyes kapcsolat révén hat a tanulókra:

- *szokások kialakítása*: követelés, gyakorlás, ellenőrzés, segítségadás, ösztönzés, hagyományok kialakítása; a tanulói közösség tevékenységének megszervezése; közös célok kitűzése
- *magatartást alakító módszerek*: személyes példa; ösztönzés elismeréssel, jutalmazással; nem kívánt viselkedés megakadályozása tiltással, ellenőrzéssel, büntetéssel, a nevelő részvétele a tanulói közösség munkájában

- *meggyőződés kialakításának módszerei*: magyarázat; megbeszélés; felvilágosítás; önálló tanulói munka és annak értékelése

Eszközök, eljárások:

- Felzárkóztató programok, korrepetálások szervezése
- Változatos tanítási módszerek alkalmazása
- Projektoktatás beépítése az oktatásba
- Differenciálás a tanítási órákon
- Csoportmunka, kooperatív tanulásszervezési eljárások alkalmazása
- Részvétel tanórán kívüli projektekben
- Vita, mint módszer alkalmazása
- Vizsgafelkészítők tartása
- Támogató rendszer a tanulási utak biztosítására (Dobbantó programból Műhelyiskolába való átjárhatóság)
- Pályairányítási, munkavállalási ismeretek beépítése az oktatási folyamatba
- A munkaerőpiac igényeinek beépítése a képzési programokba
- Iskolapszichológus egyéni és csoportos foglalkozásai
- Iskolai projektnapok, ünnepi megemlékezések szervezése.
- A sportolás, a testmozgás igényének felkeltése, sportolási lehetőségek biztosítása a testnevelési órákon és más szabadidős programok keretében
- Reziliens közösség kialakítása
- Osztályfőnöki munka kiemelt támogatása
- Családlátogatás

## **Személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok**

A személyiségfejlesztés a szakképző intézmény keretei között a szakmai programba ágyazott, az oktató-nevelő munka minden egyes területén megvalósuló komplex egészként értelmezett tevékenység.

A tanórai és a tanórán kívüli tevékenységek során alapvető feladatunk a tanulók személyiségének széleskörű fejlesztése, amely többretegű, egymásra épülő területeken nyilvánul meg.

Az iskolapszichológus ellátja a 12/2020. (II.7.) Kormány rendeletben meghatározott feladatokat, amelyek elsődleges célja a tanuló személyiségfejlesztése, lelki egészségvédelme, továbbá a szakmai oktatás hatékonyságának segítése.

Az iskolapszichológus közvetlen segítséget nyújt az oktatóknak a szakmai oktatáshoz.

Az iskolapszichológus a tanulókkal közvetlenül, egyéni vagy csoportos foglalkozások keretében közreműködik a tanulók beilleszkedését, társas kapcsolatait javító és teljesítményét növelő intézkedésekben, kezeli a tanulóknak a szakképző intézménnyel összefüggő személyközi kapcsolati kommunikációs és esetlegesen fellépő teljesítményszorongásos tüneteit, továbbá

a) különösen a kilencedik évfolyamos tanulók számára - megszervezi azokat a pszichológiai jellegű szűrővizsgálatokat, amelyek a képességvizsgálatok, szociometriai vizsgálatok, tanulási szokások, tanulási motiváció vizsgálatának körébe tartoznak vagy a beilleszkedési, magatartási, tanulási nehézségek megelőzése érdekében szükségesek,

b) megszervezi a mentálhigiénés preventív feladatokat a szakképző intézményben az egyén, a tanulócsoporthoz és a szakképző intézmény szintjén,



c) megszervezi a szakképző intézményben az egészségfejlesztéssel, a szexuális nevelés segítségével, a személyközi konfliktusok és az erőszakjelenségek megoldásával kapcsolatos pszichológiai témájú feladatokat,

d) megszervezi a krízistanácsadást a következő váratlan súlyos élethelyzetekben, különösen kortárshaláleset, súlyos kudarcélmény, váratlan családi krízishelyzet, továbbá terápiás vagy más kezelés szükségessége esetén továbbirányít a pedagógiai szakszolgálathoz vagy más szakellátást biztosító intézményhez, valamint

e) a kiemelten tehetséges tanuló tehetséggondozásában az oktatókkal és a pedagógiai szakszolgálat szakemberével közösen kidolgozza az együttműködés és az ellátás kereteit.

Az iskolapszichológus a szűréseket, vizsgálatokat, tréningeket, egyéni és csoportos tanácsadást szervezhet a tanuló, az oktató, továbbá a kiskorú tanuló törvényes képviselőjének megkeresésével, valamint az érintett tanuló személyiségének fejlesztésével összhangban a kiskorú tanuló törvényes képviselője számára is.

Az iskolapszichológus a szakképző intézmény szakmai programja szerint szervezett kötelező foglalkozás alatt is végezheti a tanuló részére az egyéni tanácsadást abból a célból, hogy a tanuló személyiségfejlődését elősegítse.

Az iskolapszichológus

a) segíti a pszichológiai ismereteknek a szakképző intézményen belüli elsajátítását,

b) kapcsolatot tart a környezetében működő iskolapszichológussal,

c) együttműködik a kijelölt pedagógiai szakszolgálatban dolgozó iskolapszichológussal a szakképző intézményben a pszichológiai tevékenységgel érintett tanulók pedagógiai szakszolgálati vagy egyéb egészségügyi szakellátásra történő utalása vonatkozásában,

d) együttműködik a pedagógiai szakszolgálattal az érintett tanuló pedagógiai szakszolgálati ellátás keretében történő gondozásában.

A szakképző intézmény a tanuló szociális helyzetéből és fejlettségéből eredő hátrányának ellensúlyozása céljából képességkibontakoztató felkészítést vagy integrációs felkészítést szervez, amelynek keretei között a tanuló egyéni képességének, tehetségének kibontakoztatása, fejlődésének elősegítése, a tanuló tanulási, továbbtanulási esélyének kiegyenlítése folyik.

A képességkibontakoztató felkészítés keretében - a tanuló egyedi helyzetéhez igazodva - a szakképző intézmény biztosítja

a) a személyiségfejlesztéssel, közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatokat,

b) a tanulási kudarcnak kitett tanulók fejlesztését segítő programot,

c) a szociális hátrányok enyhítését segítő pedagógiai tevékenységet.

## **Teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok**

A szakképző intézmény annak, aki a szakképzésben ingyenes részvételre jogosult, ingyenesen biztosítja az egészségfejlesztést és a kötelező rendszeres egészségügyi felügyeletet.

A tanuló iskola-egészségügyi ellátására az iskola-egészségügyi ellátásról szóló miniszteri rendeletet alkalmazni kell.

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.

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 baleset-megelőzés és elsősegélynyújtás,

f) a személyi higiéné

területére terjednek ki.

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

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.

A szakképző intézmény az oktatón és az iskola-egészségügyi szolgálatot ellátó szakemberen 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.

Az igazgató az egészségfejlesztési és prevenciós programok kiválasztásánál beszerzi

a) az iskolapszichológus,

b) prevenciós munkaközösségvezető

c) az iskola-egészségügyi szolgálat, továbbá

d) ha működik, a helyi vagy megyei Kábítószerügyi Egyeztető Fórum

véleményét.

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

A szakképző intézmény közreműködik a tanulók veszélyeztetettségének megelőzésében és megszüntetésében, ennek során együttműködik a család- és gyermekjóléti szolgálattal, a gyermekjogi képviselővel, valamint a gyermekvédelmi rendszerhez kapcsolódó feladatot ellátó más személyekkel, intézményekkel és hatóságokkal.

Ha a szakképző intézmény a tanulót veszélyeztető okokat pedagógiai eszközökkel nem tudja megszüntetni, vagy a tanulóközösség védelme érdekében indokolt, a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény 17. § (2) bekezdése szerinti intézkedést kezdeményez.

A szakképző intézményben, valamint a szakképző intézményen kívül a tanulók részére szervezett rendezvényeken a népegészségügyi termékadóról szóló törvény hatálya alá tartozó termék, továbbá alkohol- és dohánytermék nem árusítható. A szakképző intézményben, valamint a szakképző intézményen kívül a tanulók részére szervezett rendezvényeken alkohol- és dohánytermék nem fogyasztható.

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.

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.

Ha az oktató a tanuló bántalmazását vagy deviáns viselkedésformákat észlel, az adott osztály vagy csoport oktatóinak bevonásával esetmegbeszélést kezdeményez, majd az oktatókkal közösen feltárja azokat a lehetséges okokat, amelyek a viselkedés sajátos formájához vezethettek. A konfliktusban érintett tanulók az iskolapszichológus kiemelt segítségével részesülnek.

Ha az érintett tanuló vagy a tanulók csoportja vonatkozásában a viselkedési problémák ismétlődő jellegűek, az igazgató értesíti az iskolapszichológust, és egyúttal meghatározza azt az időpontot, amikor a tanuló köteles a pszichológus tanácsadásán részt venni.

## **Közösségfejlesztések, a szakképző intézmény szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok**

A középfokú iskola a tanuló szociális helyzetéből és fejlettségéből eredő hátrányának ellensúlyozása céljából képességkibontakoztató vagy integrációs felkészítést szervez, amelynek keretei között a tanuló egyéni képességének, tehetségének kibontakoztatása, fejlődésének elősegítése, a tanuló tanulási, továbbtanulási esélyének kiegyenlítése folyik. Mindkét felkészítés alapelve az oktatás méltányosságának erősítése és a tanulók iskolai sikerességének elősegítése, a tanulói előrehaladást támogató korszerű módszerek, a társadalmi-gazdasági helyzetből eredő hátrányok enyhítését segítő pedagógiai tevékenység, a tanulói közösségfejlesztés, a család bevonása és támogatása, valamint az esélyteremtést hatékonyan támogató intézményfejlesztés és módszertani megújulás révén. Az alapelveknek megfelelő pedagógiai rendszer magában foglalja az elvárt eredmények intézményi szintű meghatározását, célrendszerét és a szükséges beavatkozások tervezését, a tanulási és tanítási folyamatot segítő eszközrendszer keretében egyéni haladási ütemet segítő differenciált és kooperatív tanulásszervezést, az önálló tanulási képesség kialakítását, a tanulók kreatív tevékenységére épülő foglalkozásait, a tanulási motivációt erősítő és fenntartó tevékenységeket, a tanulmányi előrehaladást segítő képességfejlesztő programokat, az átmenetek segítését a tanulói előrehaladás, valamint az intézményi, illetve telephelyi szintű teljesítmény rendszeres értékelését.

Integrációs felkészítésben vesznek részt azok a képesség-kibontakoztató felkészítésben részt vevő tanulók, akik egy osztályba, osztálybontás esetén egy csoportba járnak azokkal a tanulókkal, akik nem vesznek részt a képességkibontakoztató felkészítésben. A képességkibontakoztató és az integrációs felkészítés (a továbbiakban: képességkibontakoztató felkészítés) megszervezése nem járhat együtt a hátrányos és a halmozottan hátrányos helyzetű tanulók elkülönítésével.

A képességkibontakoztató felkészítés keretében - a tanuló egyedi helyzetéhez igazodva - biztosítja az iskola

- a) a személyiségfejlesztéssel, közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatokat,
- b) a tanulási kudarcnak kitett tanulók fejlesztését segítő programot,
- c) a szociális hátrányok enyhítését segítő pedagógiai tevékenységet.

A képesség-kibontakoztató felkészítés keretében a pedagógus feladata a pedagógiai rendszernek megfelelő tevékenységek megvalósítása, így egyéni fejlesztési terv készítése és ennek alapján történő kompetenciafejlesztés, az önálló tanulást segítő tanulói fejlesztés, az együttműködésen alapuló módszertani elemek alkalmazása tanórai és tanórán kívüli foglalkozásokon, a tanulói teljesítmény értékelése, értékelő esetmegbeszéléseken történő részvétel, mentori, tutori tevékenységek ellátása, a tanuló családjával történő rendszeres kapcsolattartás.

A képességkibontakoztató felkészítésben részt vevő tanulók nevelése-oktatása a többi tanulóval együtt, azonos osztályban, csoportban folyik.

A képesség-kibontakoztató felkészítésben részt vevő tanulók nevelése-oktatása, tudásának értékelése az oktatásért felelős miniszter által kiadott program alkalmazásával történik.

A képességkibontakoztató felkészítésben az a tanuló vesz részt, aki a Gyvt. 67/A. §-a alapján, figyelemmel a Gyvt. 161/Q. §-ában foglaltakra, hátrányos helyzetűnek minősül. A hátrányos helyzetű tanulók számának megállapításánál a sajátos nevelési igényű hátrányos helyzetű tanulókat csak akkor kell figyelembe venni, ha iskolai nevelésük, oktatásuk a többi tanulóval együtt, azonos iskolai osztályban, csoportban történik. Azokat a sajátos nevelési igényű tanulókat, akik a fogyatékosság típusának megfelelően létrehozott osztályban, csoportban teljesítik tankötelezettségüket, és akikről a szakértői bizottság által kiadott szakvélemény megállapította, hogy kizárólag a többi tanulótól elkülönítetten oktathatóak, a hátrányos helyzetű tanulók számának, arányának meghatározására irányuló valamennyi számításnál figyelmen kívül kell hagyni. A hátrányos helyzetű tanulók e rendelet alapján meghatározott száma, aránya az adott tanév során az adott tanév októberi létszámstatisztikában megállapított létszámhoz, arányhoz igazodik.

Az iskola igazgatója felveheti a képességkibontakoztató felkészítésbe azt a tanulót is, aki nem hátrányos helyzetű, feltéve, hogy a tanuló rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesül. Az így felvehető tanulók létszáma azonban nem haladhatja meg az adott osztályba felvett, képességkibontakoztató felkészítésben részt vevő tanulók létszámának harminc százalékát, tört létszám esetén felfelé kerekítve.

## **Az oktatók feladatai sz osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai**

### **Az oktatók feladatai**

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 foglalt figyelembevételével. Környezettudatosság és a fenntartható fejlődés szemléletének átadása az iskola mindennapjaiban.

Az oktató kötelessége, hogy:

1. a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek fejlődését figyelemmel kísérje 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 nyújtsa,
5. a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy emberi méltóságát és jogait tartsa tiszteletben,
6. jogszabályban meghatározott egyéb kötelességeit teljesítse.

Az oktató - a szakképző intézmény szervezeti és működési szabályzatában meghatározottak szerint - a tanítási évre vetített munkaidőkerete nyolcvan százalékát (a továbbiakban: kötött munkaidő) az igazgató által meghatározott feladatok ellátásával köteles tölteni, amelybe bele kell számítani

a) a kötött munkaidő hetven százalékában, osztályfőnök esetében hatvanöt százalékában a foglalkozások és

b) a kötelező foglalkozásnak nem minősülő, a szakmai oktatással összefüggésben elrendelhető egyéb feladatok

időtartamát. A munkaidő fennmaradó részében az oktató munkaideje beosztását vagy felhasználását önmaga határozza meg.

Az igazgató a kötött munkaidőben ellátandó feladatok elosztásánál biztosítja az arányos és egyenletes feladatelosztást az oktatók között. Az oktató havi tizenhat foglalkozásnál több eseti helyettesítésre nem kötelezhető. A be nem töltött munkakörbe tartozó feladatot és a tartósan távollévő oktató helyettesítését az oktató külön megállapodással láthatja el.

### **Az osztályfőnöki munka tartalma, feladatai**

Az osztályfőnök nyomon kíséri az elektronikus Kréta Naplót és kiállítja a bizonyítványt.

A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy által elvégzett évfolyamokról a törzslap alapján év végi bizonyítványt kell kiállítani, melyet az igazgató és az osztályfőnök aláírásával hitelesíti.

A képességkibontakoztató felkészítésben részt vevő tanuló haladását, fejlődését, továbbá az ezeket hátráltató okokat az osztályfőnök és az egyéni fejlesztésben részt vevő oktatók legalább háromhavonta értékeli. Az értékelésre meg kell hívni a tanulót, kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét, indokolt esetben a család- és gyermekjóléti szolgálat, a gyámhatóság és a nevelési tanácsadó képviselőjét.

### **Kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje**

Iskolai oktató munkánk egyik alapvető feladata a kiemelt figyelmet igénylő tanulók fejlesztése, melynek alapja a tanulók egyéni képességeinek, fejlettségének, ismereteinek figyelembe vétele, a differenciálás; valamint különféle egyéni fejlesztő módszerek és szervezeti formák alkalmazása a tanítási folyamatban.

Az együttnevelés az intézmény egészében pedagógiai hatással bír: pozitív emberi értékek, tulajdonságok kialakítására törekvés (a szeretet, a jóság, a becsületesség, az őszinteség, az önzetlenség, a szorgalom, a segítőkészség, a tolerancia, a felelősségérzet példáinak erősítése), az együttműködési képesség kialakítása, az empátia fejlesztése. Kiemelt figyelmet érdemlő tanulók a sajátos nevelési igényű; a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő; a kiemelten tehetséges; a hátrányos és a halmozottan hátrányos helyzetű tanulók.

Alapvető pedagógiai feladatunk a kiemelt figyelmet igénylő tanulók fejlesztése, amelynek alapja a tanulók egyéni képességeinek, fejlettségének, ismereteinek figyelembe vétele, a differenciálás, valamint különféle egyéni fejlesztő módszerek és szervezeti formák alkalmazása a tanítási folyamatban.

A szakképző intézmény az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakértői véleményére tekintettel a beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenességgel küzdő tanuló számára

a) a beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenesség csökkentéséhez szükséges mértékben - fejlesztő pedagógiai ellátást biztosít,

b) biztosítja az egyéni adottságához, fejlettségéhez igazodó egyéni előrehaladású nevelést és oktatást, valamint tanulmányok alatti vizsga letételét, továbbá

c) segítséget nyújt ahhoz, hogy kötelezettségeit teljesíteni tudja.

A szakképző intézmény az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakértői véleményére tekintettel a sajátos nevelési igényű tanuló, illetve a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy részére

a) - a sajátos nevelési igényéből, illetve fogyatékoságából eredő hátránya csökkentéséhez szükséges mértékben - egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs, rehabilitációs foglalkozást biztosít,

b) biztosítja az egyéni adottságához, fejlettségéhez igazodó egyéni előrehaladású nevelést és oktatást, valamint tanulmányok alatti vizsga letételét, továbbá

c) segítséget nyújt ahhoz, hogy kötelezettségeit teljesíteni tudja.

A kedvezményekről az igazgató dönt. Az igazgató a szakértői bizottság szakértői véleményétől nem térhet el.

Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakmai oktatása a többi tanulóval, illetve képzésben részt vevő személlyel együtt történik - a kötelező foglalkozásokon, egyébként a kötelező foglalkozásokon felül egyéni fejlesztési terv alapján kell biztosítani. Az egyéni fejlesztési tervet

a) a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló esetében az Nkt. szerinti fejlesztő pedagógus,

b) a sajátos nevelési igényű tanuló, illetve a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy esetében az Nkt. szerinti együttnevelést segítő pedagógus közreműködésével kell elkészíteni, és évente legalább egy alkalommal a fejlesztés eredményét rögzíteni. Az egyéni fejlesztési terv tartalmáról és a fejlesztés eredményéről a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét tájékoztatni kell.

A szakképző intézményben nem foglalkoztatott szakember biztosításáról

a) a beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenességgel küzdő tanuló esetén a szakvéleményt kiállító pedagógiai szakszolgálati intézmény,

b) a sajátos nevelési igényű tanuló, illetve a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy esetén az utazó gyógypedagógusi, utazó konduktori hálózatkeretében kell gondoskodni.

Az engedélyben meg kell határozni, hogy melyik tárgyból, melyik évfolyam utolsó tanítási napjáig kell a tanulmányi követelményeket teljesíteni. Ha az engedély az évfolyam követelményének teljesítéséhez egy tanítási évnél hosszabb időt határoz meg, a félévi osztályzatot a megnövelt tanítási idő felénél, az év végi osztályzatot pedig a tanítási idő végén kell megállapítani.

Az engedélyben - a szakmai vizsga kivételével - a szakmai tartalmak tanulása alóli felmentés is adható. Az ilyen mentesítés kizárólag a mentesítés alapjául szolgáló körülménnyel összefüggésben biztosítható, és nem vezethet a szakma megszerzéséhez szükséges követelmények alóli általános felmentéshez.

A tanulmányok alatti vizsga tekintetében - ha azt a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézség, a sajátos nevelési igény, illetve a fogyatékoság jellege indokolja - a beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenességgel küzdő tanuló, a sajátos nevelési igényű tanuló és a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy számára

a) az írásbeli vizsgával összefüggésben

aa) meg kell növelni az írásbeli feladatok megválaszolásához rendelkezésre álló időt legfeljebb harminc perccel,

ab) lehetővé kell tenni segédeszköz használatát vagy segédszemély igénybevételét, illetve

ac) engedélyezni kell, hogy az írásbeli vizsga helyett szóbeli vizsgát tegyen,

b) a szóbeli vizsgával összefüggésben

ba) meg kell növelni a harminc perc gondolkodási időt legfeljebb tíz perccel, illetve

bb) engedélyezni kell, hogy a szóbeli vizsgát írásban tegye le.

Ha a vizsgázónak lehetővé tették, hogy az írásbeli vizsga helyett szóbeli vizsgát tegyen, és a vizsga írásbeli vizsgatevékenységből és szóbeli vizsgatevékenységből áll, két vizsgatételt kell húznia, és az engedélynek megfelelő tételeket kell kifejtenie. A felkészüléshez és a tétel kifejtéséhez rendelkezésre álló időt tételenként kell számítani. A vizsgázó kérésére a második

tétel kihúzása előtt legfeljebb tíz perc pihenőidőt kell adni, amely alatt a vizsgázó a vizsgahelyiséget elhagyhatja.

Ha a vizsgázó a szóbeli vizsgát írásban teszi le, a vizsgatétel kihúzása után külön helyiségben, vizsgáztató felügyelete mellett készíti el dolgozatát. A dolgozat elkészítésére harminc percet kell biztosítani. A dolgozatot a vizsgázó vagy a vizsgázó kérésére a vizsgáztató felolvassa.

A szakmai vizsga tekintetében a beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenességgel küzdő tanuló, a sajátos nevelési igényű tanuló és a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy részére az akkreditált vizsgaközpont az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakértői véleményére tekintettel az e 12/2020. (II.7.) Korm.rendeletben meghatározott kedvezményeket biztosítja.

Az interaktív vizsgatevékenységen beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenességgel küzdő tanuló, a sajátos nevelési igényű tanuló és a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy számára lehetővé kell tenni a tanulmányok során alkalmazott segédeszköz használatát vagy segédszemély igénybevételét. Az akkreditált vizsgaközpont a halláskárosodott vizsgázó kérelmére a vizsgatevékenység szóban történő részének idejére - ha az indokolt - jelnyelvi tolmácsot biztosít.

Ha azt a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézség, a sajátos nevelési igény, illetve a fogyatékoság jellege indokolja, a vizsgázó igazolt kérelme alapján az akkreditált vizsgaközpont engedélyezheti

a) a vizsgázó mentesítését a vizsgatevékenység idegen nyelvi része vagy annak egy típusa, szintje alól, ha a vizsgázót a szakmai oktatás során is mentesítették az idegen nyelv értékelése és minősítése alól,

b) az interaktív vizsgatevékenység szóban történő vizsgatevékenységgel vagy a vizsgatevékenység szóban történő részének interaktív vizsgatevékenységgel történő felváltását,

c) az adott vizsgatevékenység az arra meghatározott időnél hosszabb idő alatt történő teljesítését azzal, hogy a projektfeladat esetén a hosszabbítás nem haladhatja meg a projektfeladatra előírt időtartam harminc százalékát, kivéve, ha a képzési és kimeneti követelmények másként rendelkeznek.

A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló, a sajátos nevelési igényű tanuló és a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy tekintetében a törzslapon fel kell tüntetni a szakértői véleményt kiállító szakértői bizottság nevét, címét, a szakértői vélemény számát és kiállításának keltét, a felülvizsgálat időpontját.

## **A tanulóknak a szakképző intézményi döntési folyamataiban való részvételi jog**

A szakképző intézmény szervezeti és működési szabályzatának és házirendjének elfogadása és módosítása előtt ki kell kérni a képzési tanács és a diákönkormányzat véleményét.

Az adatkezelési szabályzat elkészítésénél, módosításánál szakképző intézményben a képzési tanácsot és a diákönkormányzatot véleményezési jog illeti meg. Adattovábbításra az igazgató és - a meghatalmazás keretei között - az általa meghatalmazott más személy jogosult.

### **Diákönkormányzat**

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

A Diákönkormányzat a tanulók érdekeit képviseli, véleményt alkot a diákokat érintő kérdésekben. Véleményt nyilváníthat, javaslattal élhet az oktatási intézmény működésével és a tanulókkal kapcsolatos valamennyi kérdésben. Saját szervezeti és működési szabályzatát a

diákönkormányzat készíti el és a oktatótestület hagyja jóvá. Tevékenységét a diákmozgalmat segítő oktató támogatja és fogja össze, akit az igazgató bíz meg, legfeljebb ötéves időtartamra. A diákönkormányzat véleményét be kell szerezni az iskolai SZMSZ-ben meghatározott rendelkezések, valamint a házirend elfogadása előtt és az ifjúságpolitikai célokra biztosított pénzeszközök felhasználásakor

Véleményezési jog:

- A házirendben meghatározott nagyobb tanulóközösségek tanulói létszámának 50 %-át érintő kérdésekben kötelező kikérni a diákönkormányzat véleményét.
- Kötelező a véleményezés kikérése az iskola kisebb tanulócsoportját (pl. osztály) érintő, de a többi tanulócsoport számára példaértékű kérdésekben, intézkedésekben, a tanulók közösségét érintő kérdések meghozatalánál.
- A tanulói pályázatok, versenyek meghirdetéséhez, megszervezéséhez.
- Az egyéb foglalkozás formáinak meghatározásához.
- A könyvtár, a sportlétesítmények működési rendjének kialakításához.
- Az intézményi SZMSZ-ben meghatározott ügyekben.

## **A tanuló, a kiskorú tanul törvényes képviselője, az oktató és a szakképző intézmény partnereivel való kapcsolattartás formái**

### **Tanulókkal való kapcsolattartás formái**

A diákokkal való kapcsolattartás elsődlegesen a mindennapi érintkezés során történik a tanítási órákon, az órák közti szünetekben, a tanítás előtt és után. A diákok bármely oktatót megkereshetik javaslataikkal és egyéni gondjaikkal, személyükről és az osztályközösségről információkat kérhetnek tőlük és az iskola vezetőitől. A diákok személyét érintő problémákkal elsődlegesen az osztályfőnök és az oktatók foglalkoznak.

### **A szülőkkel és a pedagógusokkal való kapcsolattartás formái**

A szülőket az iskola egészének életéről, az iskolai munkatervről, az aktuális feladatokról az osztályfőnökök tájékoztatják. A szülők a gyermekük előrehaladásáról, az esetlegesen felmerült problémákról a digitális naplóból (KRÉTA rendszer) folyamatosan tájékozódhatnak. A hozzáférést a szülők az osztályfőnöktől év elején vehetik át. Együttműködési formák:

- Családlátogatás (önállóan illetve a családsegítő szolgálattal együtt is, szükség esetén)
- Egyéni beszélgetés
- Szülői értekezlet
- Fogadóóra
- Írásbeli tájékoztató
- Előadások szervezése
- Nyílt tanítási nap a nyolcadikosok és szüleik számára
- Kihelyezett szülői értekezlet az általános iskolák hívására
- Az SNI tanulókkal és szüleikkel történő folyamatos kapcsolattartás

### **Az intézmény kapcsolattartása az alábbi szakmai szervezetekkel**

- Gyermek és ifjúságvédelmi szervezetek
- Gyámhatóság
- Szakmai szolgáltató szervezetek
- Szakszolgálatok
- Iskola egészségügy



- Területileg illetékes kamara
- Gyakorlati képzésben résztvevő gazdálkodó szervezetek
- Iskola képzési profiljába tartozó szakmai szervezetek
- Kulturális és sportszervezetek
- Civil szervezetek

A kapcsolattartás rendjét az SZMSZ tartalmazza. Az egyes munkaköri leírások tartalmazzák az intézményi kapcsolattartók feladatait, a kapcsolattartás formáját, módszerét, gyakoriságát és a beszámolási kötelezettséget.

## **A tanulmányok alatti vizsga szabályai, szóbeli felvételi vizsga követelményei**

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.

Tanulmányok alatti vizsgát független vizsgabizottság előtt vagy abban a szakképző intézményben lehet tenni, amellyel a tanuló tanulói jogviszonyban áll. A szabályosan megtartott tanulmányok alatti vizsga nem ismételtető.

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 a megadott időponttól eltérő időben tegyen vizsgát.

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.

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 bízza meg.

Az olyan tantárgyból, amely követelményeinek teljesítésével a szakképző intézmény szakmai programja alapján valamely vizsgatárgyból a tanuló érettségi vizsga letételére való jogosultságot szerezhet, a tanulmányok alatti vizsgán minden évfolyamon kötelező követelmény a minimum hatvanperces, az adott vizsgatárgy legfontosabb tanulmányi követelményeit magában foglaló írásbeli vizsgatevékenység és szóbeli vizsgatevékenység sikeres teljesítése.

A 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.

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

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, amelyet 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.

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

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.

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

A vizsga kezdetekor 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.

Az írásbeli vizsgán kizárólag a szakképző intézmény bélyegzőjével ellátott lapon, feladatlapokon, tétellapokon (a továbbiakban együtt: feladatlap) lehet dolgozni. A rajzokat ceruzával, minden egyéb írásbeli munkát tintával kell elkészíteni. A feladatlap előírhatja számológép, számítógép használatát, amelyet a vizsgaszervező intézménynek kell biztosítani. Az íróeszközökről a vizsgázók, a vizsgához szükséges segédeszközökről a szakképző intézmény gondoskodik, azokat a vizsgázók egymás között nem cserélhetik.

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.

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

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

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.

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.

Az igazgató az írásbeli vizsga folyamán készített jegyzőkönyveket és a feladatlapokat - az üres és a piszkozatokat tartalmazó feladatlapokkal együtt - a kidolgozási idő lejártával átveszi a

vizsgáztatótól. A jegyzőkönyveket aláírásával - az időpont feltüntetésével - lezárja, és a vizsgairatokhoz mellékeli.

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.

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.

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.

A szabálytalansággal összefüggésben hozott döntést és annak indokait határozatba kell foglalni. Egy vizsgázónak egy napra legfeljebb három tantárgyból szervezhető szóbeli vizsga. A vizsgateremben egyidejűleg legfeljebb hat vizsgázó tartózkodhat.

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

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.

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.

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

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.

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.

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.

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

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

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.

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

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

A gyakorlati vizsgatevékenység tartalmát az igazgató hagyja jóvá.

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

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.

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.

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.

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.

A független vizsgabizottság előtt letehető tanulmányok alatti vizsgát a szakképzési államigazgatási szerv szervezi.

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.

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.

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.

A tanuló félévi osztályzatáról a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét a félévi értesítőben kell tájékoztatni.

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

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.

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.

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

Ha a tanuló nem teljesítette az évfolyamra előírt tanulmányi követelményeket, tanulmányait az évfolyam megismétlésével folytathatja.

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 tanuló bizonyítványának kiadását a szakképző intézmény nem tagadhatja meg. A tanuló osztályzatait évközi teljesítménye és érdemjegyei vagy az osztályozó vizsgán, a különbözeti vizsgán, valamint a pótló- és javítóvizsgán nyújtott teljesítménye (a továbbiakban a felsorolt vizsgák együtt: tanulmányok alatti vizsga) alapján kell megállapítani. A tanulmányokhoz kapcsolódó vizsgák körébe tartozik: az osztályozó vizsga, a különbözeti vizsga, a pótló- és a javítóvizsga.

A tanuló félévi és év végi osztályzatai

a) évközi teljesítménye és érdemjegyei vagy

b) a tanulmányok alatti vizsgán nyújtott teljesítménye alapján kell megállapítani.

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.

Egy osztályozó vizsga 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.

Különbözeti vizsgát a tanuló abban a szakképző intézményben tehet, amelyben a tanulmányait folytatni kívánja. A különbözeti vizsgákra tanévenként legalább két vizsgaidőszakot kell kijelölni.

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.

Javítóvizsgát tehet a vizsgázó, 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.

Javítóvizsga letételére az augusztus tizenötödikétől augusztus hónap utolsó napjáig terjedő időszakban az igazgató által meghatározott időpontban van lehetőség.

Az évközi érdemjegyeket és az év végi osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli szöveges értékelés kíséri. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz. Az értékelésről és a minősítésről a tanulót és kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét tájékoztatni kell. A szakképző intézmény az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet a szakképző intézmény szakmai programjában meghatározott esetben.

Ha a a tanuló teljesítményének, előmenetelének értékelésekor vagy minősítésekor a tanuló szakmai felkészültsége elmarad a programterv alapján elvárható mértéktől és ez a duális képzőhely felelősségére vezethető vissza, a szakképző intézmény az erről való tudomásszerzéstől számított tizenöt napon belül köteles tájékoztatni a duális képzőhely nyilvántartásba vételére területileg illetékes gazdasági kamarát. A duális képzőhelyet a duális képzőhely nyilvántartásba vételére területileg illetékes gazdasági kamara legfeljebb öt évre eltilthatja a szakirányú oktatásban való részvételtől, ha a duális képzőhely ellenőrzése keretében megállapítja, hogy a szakképzési munkaszerződésből folyó kötelezettségeit nem a Szakképzési Törvény alapján teljesíti.

## **A felvétel és az átvételhelyi szabályai**

A tanulói jogviszony

a) felvétellel vagy

b) átvétellel

keletkezik. A felvétel és az átvétel jelentkezés alapján történik. A felvételtől és az átvételtől az igazgató dönt. A tanulói jogviszony a beiratás napján jön létre, a tanulót a tanulói jogviszonyon alapuló jogok és köteleességek ettől az időponttól kezdve illetik meg és terhelik. A 2019. évi LXXX. Szakképzési törvény és a házirend egyes jogok gyakorlását az első tanév megkezdéséhez kötheti.

A szakképző intézmény a jogviszony létesítéséhez további feltételeket is meghatározhat, amelyeket a felvételi tájékoztatóban nyilvánosságra kell hozni. A feltételek teljesítéséhez kapcsolódó előkészítő tanfolyam térítési díj ellenében nem szervezhető.

A tanuló osztályba vagy csoportba való beosztásáról - a szakmai munkaközösség, ennek hiányában az oktatói testület véleményének kikérésével - az igazgató dönt. Az osztálylétszám legfeljebb 32 fő, amely a fenntartó engedélyével legfeljebb húsz százalékkal túlléphető. A szakképző intézményben megvalósuló szakirányú oktatás csoportlétszáma legfeljebb 16 fő. A minimális osztály- és csoportlétszámot a fenntartó határozza meg.

Az igazgató dönt a tanuló felvételéről és átvételéről, a felnőttképzési jogviszony létrehozásáról, a szakmai munkaközösség, ennek hiányában az oktatói testület véleményének kikérésével a tanulók osztályba vagy csoportba sorolásáról, a tanulói jogviszony, illetve a felnőttképzési jogviszony megszüntetéséről.

A szakképzési előszerződéssel rendelkező tanulót, illetve a képzésben részt vevő személyt azonos eredmény esetén előnyben kell részesíteni a szakképző intézmény által meghirdetett képzésekkel kapcsolatos felvételi eljárásban.

### **Felvétel 9. évfolyamon szakképző évfolyamra nappali tagozatra**

Iskolánkba szakképző évfolyamra 10. és 11. évfolyamon van lehetőség csatlakozni egyéni elbírálás alapján, melyről az igazgató dönt.

### **Felvétel felnőttek oktatására**

A felvétel egyéni jelentkezés alapján történik. A felvételi jelentkezési lapok az iskola honlapján érhetőek el. A jelentkezési laphoz csatolni kell a felvételhez szükséges, törvényileg előírt iskolai végzettséget igazoló dokumentumok fénymásolatát. A felvételtől az igazgató dönt. A felvétel előfeltétele a szükséges előképzettségről szóló bizonyítvány bemutatása. A megfelelő előképzettséggel rendelkező jelentkezők felvételt nyernek iskolánk és az előzetes tudással rendelkezők képzési ideje lerövidíthető. Az osztályok beindításának előfeltétele a megfelelő létszámú jelentkező.

### **Felvétel Dobbantó programba**

Az általános iskolát el nem végző, magatartási és tanulási zavarokkal küzdő, az iskolai rendszerű oktatásban lemaradó, tizenhatodik életévét betöltött tanulók számára kialakított felzárkóztató program. A tanuló a programba bármikor be tud csatlakozni, a csatlakozás tanévtől független. Tovább lépés közvetlenül csak a műhelyiskolába lehetséges.

### **Felvétel Műhelyiskolába**

Olyan felzárkóztató program, amelynek keretében azok, a klasszikus iskolai környezetben nehezen oktatható, fejleszthető fiatalok tudnak részs szakmát szerezni, akik lemorzsolódnának, és végzettség nélkül lépnének ki a szakképzésből. Felvétel történhet alapfokú végzettséggel vagy a dobbantó programból való tovább lépéssel. A tanuló a programba bármikor be tud csatlakozni, a csatlakozás tanévtől független.

### **Átvétel**

Iskolánk nem zárkózunk el más intézményekből érkező tanulók fogadásától. Az átvétel adminisztratív feltétele, hogy a tanuló életkora a szakképzési törvényben előírtaknak megfelelően, hogy kiskorú tanuló esetében a szülő írásban nyilatkozzon gyermeke iskolaváltoztatási szándékáról. A tanév során más oktatási intézményből átvételt kérő tanulók akkor csatlakozhatnak egy képzéshez, ha az adott osztály létszáma ezáltal nem haladja meg a maximálisan megengedett létszámot. Ha egy tanuló egy másik iskola másik iskolatípusából jelentkezik, az igazgató egyéni elbírálás alapján dönt a különbözeti vizsga vagy az évfolyamismétlés szükségességéről.

Az átvétel minden esetben lehetséges, ha a tanuló azonos ágazatba tartozó képzésről kéri átvételét a fentiek betartásával. Amennyiben más ágazatból történne az átvétel az igazgató egyéni elbírálása alapján hoz határozatot az eltelt idő és a közös tantárgyak számának függvényében.

## **Elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátítása**

Az elsősegélynyújtás olyan egészségügyi beavatkozás, melyet bárki - laikus vagy valamilyen egészségügyi képzettséggel rendelkező személy - elvégezhet a sürgősségi ellátás megkezdése előtt azért, hogy a baleset vagy hirtelen egészségkárosodás következményeit elhárítsa.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátítása tanírási órákon belül és kívül:

- osztályfőnöki óra
- testnevelés óra
- projektek (projekt-oktatás)
- Bencs nap

Az iskolai elsősegélynyújtás oktatásának legfőbb célja, hogy a diákok elsajátítsák azokat az elméleti és gyakorlati elsősegélynyújtási ismereteket, amelyek balesetek esetén szükségesek a szakszerű és eredményes elsősegélynyújtáshoz és újraélesztéshez. Célunk továbbá, hogy a tanulók veszélyhelyzet esetén képessé váljanak gyors és hatékony segítségnyújtására, amíg a hivatásos orvosi segítség meg nem érkezik.

## **OKTATÓI PROGRAM**

**A kötelező és a nem kötelező foglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyag, az ehhez szükséges kötelező, kötelezően választható vagy szabadon választható foglalkozások megnevezései, számai**

### **Sajátos pedagógiai módszerek, projektoktatás**

Intézményünk alkalmaz sajátos pedagógiai módszereket, beleértve a témnapokat, témaheteket és a projektoktatást is. A projektoktatás elsődleges célja a szakképzés átfogó, rendszerszintű fejlesztése érdekében a szakmák kompetencia-alapú megújítása. További célkitűzése a szakképzési struktúra megújítása, valamint a szakképzés munkaerőpiaci igényekhez való illeszthetőségének biztosítása. Ennek érdekében alábbi projektek kerültek beépítésre.



## „80 Nap alatt a Föld körül” projektek a Dobbantó Programban 9. évfolyamon

### 1. projekt- Magyarország

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>1. Magyarország</b> <b>Projekttermékek:</b> Tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 60 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás

<p><b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b></p>	<p> hazánk földrajzi adottságai, hungarikumok, Magyarország híres szülöttei, magyar konyha, világhírű épületek országunkban, olimpiai bajnokaink, Himnusz, magyar népzene</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p><b>A projekt zárása, értékelés</b></p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		5.000.-
Élelmiszer alapanyagok		15.000.-
<b>Összes költség</b>		<b>20.000 Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

1. Szakmaiság, szakmai tudás
2. Ötletesség, kreativitás
3. Szakmai nyelv használata
4. Önálló feladatvégzés
5. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
6. Kommunikáció
7. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## 2. projekt- Német nyelvű országok

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>2. Német nyelvű országok</b> <b>Projekttermékek:</b> Tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b> Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás

<p><b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b></p>	<p>Németország, Ausztria és Svájc földrajzi adottságai német jövevényszavak a magyar nyelvben német nyelvű ország híres szülőttei az országok konyhája hagyományaik világhírű épületek hírességek autómárkák fímvetítés: Hitler élete, Grimm mesék</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejezőkészség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p><b>A projekt zárása, értékelés</b></p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		7.000.-
<b>Összes költség</b>		<b>7.000 Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

Szakmaiság, szakmai tudás

Ötletesség, kreativitás

Szakmai nyelv használata

Önálló feladatvégzés

Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek

Kommunikáció

Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



### 3. projekt- Franciaország

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>3. Franciaország</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás

<p><b>Téma feldolgoása játékos, csoportos formában</b></p>	<p>Franciaország elhelyezkedése Európában, francia matematikusok, az ország híres szülöttei, a francia konyha, hagyományok, a francia divat, világhírű épületek, francia sport, autómárkák, Forma 1.</p> <p>fimvetítés: A Notre Dame-i toronyőr, Lecsó, Coco Chanel, Belphegor a Louvre fantomja</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p><b>A projekt zárása, értékelés</b></p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Darabszám</b>	<b>Érték*</b>
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		6.000.-
<b>Összes költség</b>	6.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

8. Szakmaiság, szakmai tudás
9. Ötletesség, kreativitás
10. Szakmai nyelv használata
11. Önálló feladatvégzés
12. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
13. Kommunikáció
14. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## 4. projekt- Franciaország

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>4. Franciaország</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás

<p><b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b></p>	<p>Franciaország elhelyezkedése Európában, francia matematikusok, az ország híres szülöttei, a francia konyha, hagyományok, a francia divat, világhírű épületek, francia sport, autómárkák, Forma 1.</p> <p>fimvetítés: A Notre Dame-i toronyőr, Lecsó, Coco Chanel, Belphegor a Louvre fantomja</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p><b>A projekt zárása, értékelés</b></p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Darabszám</b>	<b>Érték*</b>
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		6.000.-
<b>Összes költség</b>	6.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

15. Szakmaiság, szakmai tudás
16. Ötletesség, kreativitás
17. Szakmai nyelv használata
18. Önálló feladatvégzés
19. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
20. Kommunikáció
21. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



## 5. projekt- Spanyolország, Portugália

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>5. Spanyolország, Portugália</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás

<p><b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b></p>	<p>Spanyolország és Portugália földrajzi elhelyezkedése, Barcelona, Madrid, spanyol ételek, spanyol foci, spanyol sportolók, bikaviadal, paso doble, építészet, portugál konyha, hagyományok, Portugália várai, kastélyai</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p><b>A projekt zárása, értékelés</b></p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		6.000.-
<b>Összes költség</b>		<b>6.000 Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

22. Szakmaiság, szakmai tudás
23. Ötletesség, kreativitás
24. Szakmai nyelv használata
25. Önálló feladatvégzés
26. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
27. Kommunikáció
28. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## 6. projekt- Mediterrán országok (Olaszország, Görögország, Törökország)

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>6. Mediterrán országok (Olaszország, Görögország, Törökország)</b> <b>Projekttermékek:</b> tábló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás

<p><b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b></p>	<p>A mediterrán országok földrajzi elhelyezkedése, Róma, olasz építészet, olasz ételek, Athén, Görögország szigetei, ókori görög sportolók, spártai nevelés, görög tudomány és művészet, antik görög színház, görög istenek Törökország építészeti látnivalói, török ételek, népzene, Boszporusz, csokoládé és törökméz, Isztambul, a Nagy Bazár</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejezőkészség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p><b>A projekt zárása, értékelés</b></p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		4.000.-
<b>Összes költség</b>	4.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

29. Szakmaiság, szakmai tudás
30. Ötletesség, kreativitás
31. Szakmai nyelv használata
32. Önálló feladatvégzés
33. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
34. Kommunikáció
35. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



## 7. projekt- Ismétlés

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>7. Ismétlés</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 18 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Magyarországról, a német nyelvű országokról (Ausztria, Németország, Svájc), Franciaországról, az Egyesült Királyságról, Spanyolországról, Portugáliáról, valamint a mediterrán országokról (Olaszország, Görögország, Törökország) szerzett ismeretek felelevenítése, rendszerezése.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Az előző projektekben gyűjtött ismeretek játékos feladatokkal történő felelevenítése, rendszerezése	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		-
<b>Összes költség</b>	-	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítése során ismétlik és rögzítik megszerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

36. Szakmaiság, szakmai tudás
37. Ötletesség, kreativitás
38. Szakmai nyelv használata
39. Önálló feladatvégzés
40. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
41. Kommunikáció
42. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## 8. projekt- Skandináv országok

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>8. Skandináv országok</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Svédország, Dánia, Finnország és Izland földrajzi elhelyezkedése, az országok híres szülöttei, skandináv konyha, hagyományaik, érdekességek a skandináv országokról, a skandináv építészet különlegességei (szauna), szaunázás szabályai és hatása, téli sportok, vendégségben a finn Mikulásnál	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		1.000.-
Élelmiszer alapanyagok		6.000.-
<b>Összes költség</b>	7.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

43. Szakmaiság, szakmai tudás
44. Ötletesség, kreativitás
45. Szakmai nyelv használata
46. Önálló feladatvégzés
47. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
48. Kommunikáció
49. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



## 9. projekt- Oroszország

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>9. Oroszország</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
<b>Téma feldolgoása játékos, csoportos formában</b>	Oroszország földrajzi adottságai, az országok híres szülöttei, orosz jövevényszavak a magyar nyelvben, orosz konyha, hagyományaik, növény- és állatvilág, az orosz építészet, az ország kultúrája, úrkutatás, Cirill betűk	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás

			kitartás aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		4.000.-
<b>Összes költség</b>	4.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók új ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

50. Szakmaiság, szakmai tudás
51. Ötletesség, kreativitás
52. Szakmai nyelv használata
53. Önálló feladatvégzés
54. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
55. Kommunikáció
56. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## 10. projekt- Kína

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>10. Kína</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Kína földrajzi adottságai, érdekességek, kínai gyógymódok, Kína gazdasága, találmányok, kínai szokások, hagyományok, kínai kultúra, kínai konyha, Kína építészet	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		3.000.-
<b>Összes költség</b>	3.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

57. Szakmaiság, szakmai tudás
58. Ötletesség, kreativitás
59. Szakmai nyelv használata
60. Önálló feladatvégzés
61. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
62. Kommunikáció
63. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



## 11. projekt- India

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>11. India</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	India földrajzi elhelyezkedése, hindu mítoszok, szent állatok, Tadzs Mahal, kasztrendszer, indiai, fűszerek, tea, hagyományok, szári, találmányok	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		4.000.-
<b>Összes költség</b>	4.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók új ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

64. Szakmaiság, szakmai tudás
65. Ötletesség, kreativitás
66. Szakmai nyelv használata
67. Önálló feladatvégzés
68. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
69. Kommunikáció
70. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## 12.projekt- Karácsony Magyarországon, karácsony a nagyvilágban

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>12. Karácsony Magyarországon, karácsony a nagyvilágban</b> <b>Projekttermékek:</b> karácsonyi díszek, ajándékok készítése; karácsonyi ételek
<b>Időtartam:</b> 60 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
A karácsony ünnepköréhez tartozó ismeretek gyűjtése.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	A karácsony eredetének megismerése, karácsonyi hagyományaink, szokásaink, karácsonyi ételeink, ajándékozási szokásaink, karácsony távoli vidékeken (Egyiptom, Alaszka, Ausztrália, Florida) karácsonyi díszek és ajándékok készítése	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás

			kitartás aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		2.000.-
Élelmiszer alapanyagok		8.000.-
<b>Összes költség</b>	10.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A tanulók a projekt végén egy produktumot készítenek el közösen a tanult ismereteket alkalmazva. A produktum készítése során rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

71. Szakmaiság, szakmai tudás
72. Ötletesség, kreativitás
73. Szakmai nyelv használata
74. Önálló feladatvégzés
75. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
76. Kommunikáció
77. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



## 13.projekt- Ismétlés

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>13. Ismétlés</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 18 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
A skandináv országokról, Oroszországról, Kínáról, Indiáról, valamint a karácsony ünnepéről szerzett ismeretek felelevenítése, rendszerezése.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Az előző projektekben gyűjtött ismeretek játékos feladatokkal történő felelevenítése, rendszerezése	kognitív kompetencia írás készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejezőkészség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		-
<b>Összes költség</b>	-	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítése során ismétlik és rögzítik megszerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 78. Szakmaiság, szakmai tudás
- 79. Ötletesség, kreativitás
- 80. Szakmai nyelv használata
- 81. Önálló feladatvégzés
- 82. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 83. Kommunikáció
- 84. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## 14.projekt- Benelux államok (Belgium, Hollandia, Luxemburg)

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>14. Benelux államok (Belgium, Hollandia, Luxemburg)</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Benelux államok földrajzi elhelyezkedése, étkezési szokások, hagyományok, Brüsszel, A pisilő kisfiú szobra, Ardennek, Amszterdam, tulipánok, szélmalom, fapapucs, láttnivalók Luxemburgban	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás

			kitartás aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		5.000.-
<b>Összes költség</b>	5.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

85. Szakmaiság, szakmai tudás
86. Ötletesség, kreativitás
87. Szakmai nyelv használata
88. Önálló feladatvégzés
89. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
90. Kommunikáció
91. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



## 15.projekt- Románia

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>15. Románia</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Románia földrajzi fekvése, Bukarest, az erdélyi konyha, székelykapu, Dacia, Békás szoros, Medve-tó, erdélyi várak	kognitív kompetencia írás készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejezőkészség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		2.000.-
<b>Összes költség</b>	2.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

92. Szakmaiság, szakmai tudás
93. Ötletesség, kreativitás
94. Szakmai nyelv használata
95. Önálló feladatvégzés
96. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
97. Kommunikáció
98. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## 16.projekt- Szerbia

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>16. Szerbia</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, irodalom, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Szerbia földrajzi elhelyezkedése, szerb ételek, hagyományok, Nikola Tesla, szerb sportolók, építészet	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		4.000.-
<b>Összes költség</b>	4.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 99. Szakmaiság, szakmai tudás
- 100.Ötletesség, kreativitás
- 101.Szakmai nyelv használata
- 102.Önálló feladatvégzés
- 103.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 104.Kommunikáció
- 105.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



## 17. projekt- Horvátország

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>17. Horvátország</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll ,színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
<b>Projekt ismertetése, feladatok kiosztása</b>	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
<b>Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)</b>	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
<b>Projekt ismertetése, feladatok kiosztása</b>	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Horvátország földrajzi elhelyezkedése, Zágráb, horvát konyha, hagyományok, Plitvicei tavak, horvát hegyek, horvát tengerpart, Arany Szarv	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		1.000.-
Élelmiszer alapanyagok		4.000.-
<b>Összes költség</b>	5.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 106.Szakmaiság, szakmai tudás
- 107.Ötletesség, kreativitás
- 108.Szakmai nyelv használata
- 109.Önálló feladatvégzés
- 110.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 111.Kommunikáció
- 112.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## 18.projekt- Szlovénia

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>18. Szlovénia</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Szlovénia földrajzi elhelyezkedése, szlovén ételkülönlegességek, Ljubljana, szlovén hagyományok, Bledi-tó, építészeti jellemzők	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		2.000.-
<b>Összes költség</b>	2.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 113.Szakmaiság, szakmai tudás
- 114.Ötletesség, kreativitás
- 115.Szakmai nyelv használata
- 116.Önálló feladatvégzés
- 117.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 118.Kommunikáció
- 119.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



## 19. projekt- Ukrajna

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>19. Ukrajna</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Ukrajna földrajzi elhelyezkedése, Kijev nevezetességei, csokoládégyártás, ROSHEN vállalat, ukrán konyha, Kárpátalja	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoporthatárak elfogadása, betartása társadalmi határak elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoporthatárak elfogadása, betartása társadalmi határak elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		1.000.-
Élelmiszer alapanyagok		2.000.-
<b>Összes költség</b>	3.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 120.Szakmaiság, szakmai tudás
- 121.Ötletesség, kreativitás
- 122.Szakmai nyelv használata
- 123.Önálló feladatvégzés
- 124.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 125.Kommunikáció
- 126.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## 20.projekt- Szlovákia

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>20. Szlovákia</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, képzőművészet, irodalom, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			<p>aktivitás kreativitás</p>
<p><b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b></p>	<p>Szlovákia földrajzi helyzete, Pozsony, szlovák várak, az ország gasztronómiája, Magas-Tátra, hagyományok</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p><b>A projekt zárása, értékelés</b></p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás</p>

			kitartás aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		1.000.-
Élelmiszer alapanyagok		3.000.-
<b>Összes költség</b>	4.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 127.Szakmaiság, szakmai tudás
- 128.Ötletesség, kreativitás
- 129.Szakmai nyelv használata
- 130.Önálló feladatvégzés
- 131.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 132.Kommunikáció
- 133.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



## 21. projekt- Csehország

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>21. Csehország</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
<b>Téma feldolgoása játékos, csoportos formában</b>	Csehország földrajzi elhelyezkedése, Prága, sörgyártás, cseh sörök, cseh hírességek, cseh gasztronómia, Skoda autó gyárátsa	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás

			kitartás aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		2.000.-
<b>Összes költség</b>	2.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 134.Szakmaiság, szakmai tudás
- 135.Ötletesség, kreativitás
- 136.Szakmai nyelv használata
- 137.Önálló feladatvégzés
- 138.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 139.Kommunikáció
- 140.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## 22. projekt- Ismétlés

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>22. Ismétlés</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
A Benelux államokról, valamint Magyarország szomszédos országairól szerzett ismeretek felelevenítése, rendszerezése.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás

<p><b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b></p>	<p>Az előző projektekben gyűjtött ismeretek játékos feladatokkal történő felelevenítése, rendszerezése</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejezőkészség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p><b>A projekt zárása, értékelés</b></p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Darabszám</b>	<b>Érték*</b>
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		-
<b>Összes költség</b>	-	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítése során ismétlik és rögzítik megszerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 141.Szakmaiság, szakmai tudás
- 142.Ötletesség, kreativitás
- 143.Szakmai nyelv használata
- 144.Önálló feladatvégzés
- 145.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 146.Kommunikáció
- 147.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



## 23. projekt- Lengyelország

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>23. Lengyelország</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Lengyelország földrajzi helyzete, Varsó, Krakkó, Zakopane, az ország gasztronómiája, híres lengyelek, lengyel sportok, lengyel sportolók, Lengyel Nobel-díjasok: Marie Curie; Georges Charpak; Henryk Sienkiewicz; Lech Wałęsa, lengyel-magyar barátság	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoporthormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoporthormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		3.000.-
<b>Összes költség</b>	3.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 148.Szakmaiság, szakmai tudás
- 149.Ötletesség, kreativitás
- 150.Szakmai nyelv használata
- 151.Önálló feladatvégzés
- 152.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 153.Kommunikáció
- 154.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## 24. projekt- Dél-afrikai Köztársaság, Egyiptom

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>24. Dél-afrikai Köztársaság, Egyiptom</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	az afrikai országok földrajzi elhelyezkedése, Fokváros, Johannesburg, afrikai konyha, hagyományok, aranytermelés, gyémánt-, platina-, grafitbányászat  Kairó, ókori Egyiptom, hagyományok, művészet, ételkülönlegességek, egyiptomi piramisok	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		1.000.-
Élelmiszer alapanyagok		3.000.-
<b>Összes költség</b>	4.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók új ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 155.Szakmaiság, szakmai tudás
- 156.Ötletesség, kreativitás
- 157.Szakmai nyelv használata
- 158.Önálló feladatvégzés
- 159.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 160.Kommunikáció
- 161.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



## 25. projekt- Kanada, Amerikai Egyesült Államok

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>25. Kanada, Amerikai Egyesült Államok</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Kanada és az USA földrajzi elhelyezkedése, Ottawa, Nagy-tavak, Niagara, Sziklás-hegység, hagyományok, hírességek, juharszirup, építészeti jellemzők  Washington, New York, kosárlabda, amerikai sportolók, amerikai foci, étkezési szokások, Oscar-díj	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		3.000.-
<b>Összes költség</b>	3.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók gyűjtött ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 162.Szakmaiság, szakmai tudás
- 163.Ötletesség, kreativitás
- 164.Szakmai nyelv használata
- 165.Önálló feladatvégzés
- 166.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 167.Kommunikáció
- 168.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## 26. projekt- Húsvét

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>26. Húsvét</b> <b>Projekttermékek:</b> teremdekoráció, tojásfestés, húsvéti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
A húsvét ünnepköréhez tartozó ismeretek gyűjtése.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

### 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés,	szóbeli fejlesztő értékelés

	projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
<b>Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)</b>	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

<b>Projektelelem</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>
<b>Projekt ismertetése, feladatok kiosztása</b>	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás
<b>Téma feldolgozása</b>	A húsvét eredetének megismerése,	kognitív kompetencia írás-készség	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása

<p><b>játékos, csoportos formában</b></p>	<p>húsvéti hagyományaink, szokásaink, húsvéti ételeink, húsvéti tojások, tojásfestés</p>	<p>szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejezőkészség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p><b>A projekt zárása, értékelés</b></p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		1.000.-
Élelmiszer alapanyagok		5.000.-
<b>Összes költség</b>	6.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A tanulók a projekt végén egy produktumot készítenek el közösen a tanult ismereteket alkalmazva. A produktum készítése során rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 169.Szakmaiság, szakmai tudás
- 170.Ötletesség, kreativitás
- 171.Szakmai nyelv használata
- 172.Önálló feladatvégzés
- 173.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 174.Kommunikáció
- 175.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



## 28. projekt- Mexikó, Kuba

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>28. Mexikó, Kuba</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

### 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés,	szóbeli fejlesztő értékelés

	projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
<b>Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)</b>	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

<b>Projektelelem</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>
<b>Projekt ismertetése, feladatok kiosztása</b>	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Mexikó és Kuba földrajzi fekvése, Mexikóváros,	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet

	<p>hagyományok, nemzeti kultúra, mexikói konyha, halottak napja Latin- Amerikában</p> <p>Havanna, kubai kultúra, a kubai szivar, Kolumbusz Kristóf</p>	<p>olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejezőkészség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együtműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>együtműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p><b>A projekt zárása, értékelés</b></p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együtműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együtműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		2.000.-
<b>Összes költség</b>	2.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A tanulók új ismereteiket alkalmazva a projekt végén egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

29. Szakmaiság, szakmai tudás
30. Ötletesség, kreativitás
31. Szakmai nyelv használata
32. Önálló feladatvégzés
33. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
34. Kommunikáció
35. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## 29. projekt- Brazília, Argentína

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>29. Brazília, Argentína</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, irodalom, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló színes ceruza. filctoll. színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal.
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

### 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés,	szóbeli fejlesztő értékelés

	projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
<b>Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)</b>	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

<b>Projektelelem</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>
<b>Projekt ismertetése, feladatok kiosztása</b>	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Brazília és Argentína földrajzi fekvése, hagyományok, Riói karnevál,	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet

	<p>szamba, capoeira, brazil konyha, brazil sportolók</p> <p>Argentína hagyományai, nemzeti konyha, tangó, Lionel Messi</p>	<p>olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejezőkészség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együtműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>együtműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p><b>A projekt zárása, értékelés</b></p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együtműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együtműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		3.000.-
<b>Összes költség</b>	3.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A tanulók új ismereteiket alkalmazva a projekt végén egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

36. Szakmaiság, szakmai tudás
37. Ötletesség, kreativitás
38. Szakmai nyelv használata
39. Önálló feladatvégzés
40. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
41. Kommunikáció
42. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



### 30. projekt- Ausztrália, Új- Zéland

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>30. Ausztrália, Új-Zéland</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 30 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Ausztrália és Új-Zéland földrajzi fekvése, nemzeti hagyományok, gasztronómia, különleges élővilág, építészeti jellemzők	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		2.000.-
<b>Összes költség</b>	2.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A tanulók új ismereteiket alkalmazva a projekt végén egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

43. Szakmaiság, szakmai tudás
44. Ötletesség, kreativitás
45. Szakmai nyelv használata
46. Önálló feladatvégzés
47. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
48. Kommunikáció
49. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

### 31. projekt- Apró szigetek a nagyvilágban (Madagaszkár, Srí Lanka, Fülöp-szigetek, Tazmánia, Hawaii-szigetek)

<p><b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b></p> <p><b>31. Apró szigetek a nagyvilágban (Madagaszkár, Srí Lanka, Fülöp-szigetek, Tazmánia, Hawaii-szigetek)</b></p> <p><b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek</p>
<p><b>Időtartam:</b> 30 óra</p>
<p><b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b></p> <p>A szigetek elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése.</p> <p>Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.</p>
<p><b>Előfeltételek:</b></p>
<p><b>Szükséges előzetes ismeretek:</b></p> <p>Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/<u>NEM</u></p>
<p><b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b></p> <p>kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal.</p>
<p><b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b></p>
<p>Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)</p>

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás

<p><b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b></p>	<p>Madagaszkár, Srí Lanka, Fülöp-szigetek, Tazmánia, Hawaii-szigetek földrajzi elhelyezkedése, hagyományok, kultúra, étkezési szokások, építészeti jellemzők</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p><b>A projekt zárása, értékelés</b></p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Darabszám</b>	<b>Érték*</b>
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		1.000.-
<b>Összes költség</b>	1.000	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók új ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

50. Szakmaiság, szakmai tudás
51. Ötletesség, kreativitás
52. Szakmai nyelv használata
53. Önálló feladatvégzés
54. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
55. Kommunikáció
56. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.



## 32. projekt- Ismétlés

<b>Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL</b> <b>32. Ismétlés</b> <b>Projekttermékek:</b> tabló, dekoráció; nemzeti ételek
<b>Időtartam:</b> 48 óra
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Mexikóról, Kubáról, Brazíliáról, Argentínáról, Ausztráliáról, Új-Zélandról és a szigetekről (Madagaszkár, Srí Lanka, Fülöp-szigetek, Tazmánia, Hawaii-szigetek) szerzett ismeretek felelevenítése, rendszerezése.
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

## 1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Az előző projektekben gyűjtött ismeretek játékos feladatokkal történő felelevenítése, rendszerezése	kognitív kompetencia írás készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejezőkészség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
<b>A projekt zárása, értékelés</b>	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		-
<b>Összes költség</b>	-	<b>Ft</b>

### 4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók új ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítése során ismétlik és rögzítik megszerzett ismereteiket.

#### - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

57. Szakmaiság, szakmai tudás
58. Ötletesség, kreativitás
59. Szakmai nyelv használata
60. Önálló feladatvégzés
61. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
62. Kommunikáció
63. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

## Fenntarthatósági projekt az Orientációs osztályban 9. évfolyamon

<p><b>Projekt megnevezése:</b> <i>Energiadetektívek (Épületgépészet / Központifűtés- és gázhálózat rendszerszerelő)</i></p> <p><b>Projekttermék:</b> Társasjáték készítés</p>
<p><b>Időtartam:</b> 30 óra</p>
<p><b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b></p> <p>A központifűtés- és gázhálózat rendszerszerelő a fűtésrendszerek és a gázvezetékek kiépítését, üzembe helyezését és karbantartását végezheti. Ennek megfelelően a projekt keretében ennek alapjait ismerhetik meg. Emellett a mai legégetőbb kérdés az energia, a rezszi, a rezsicsökkentés!! A projekt során megismerkedünk a különböző energiaforrásokkal, valamint egy társasjátékot állítunk össze, melyben a megtanult ismeretek segítenek az előrehaladásban.</p>
<p><b>Előfeltételek:</b> 8. általános iskolai végzettség</p>
<p><b>Szükséges előzetes ismeretek:</b></p> <p>Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u></p>
<p><b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b></p> <p>Kartonpapír, filctoll, színes origami papír, dobókocka, bábuk</p>
<p><b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b></p> <p>internet, prospektusok</p>

### 1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, ráhangolódás, érdeklődés felkeltése	Aktivitás, memorizálás, gondolatébresztés, motiválás, tudatosságra való nevelés,	Szóbeli pozitív megerősítő értékelés

<b>Téma feldolgozása a kapcsolódó tanórákon</b>	A központifűtés- és gázhálózat rendszerszerelő a fűtésrendszerek és a gázvezetékek kiépítését, üzembe helyezését és karbantartását végezheti. Ennek megfelelően a projekt keretében ennek alapjait ismerhetik meg. Energiaforrások. Job shadowing: Inczedy György Szakképző Iskola	Szóbeli pozitív megerősítő értékelés
<b>Produktum készítése a szakmai órák keretében</b>	Társasjáték készítése az energia, fűtés, a gáz... témakör keretén belül.	Szóbeli pozitív megerősítő értékelés
<b>Értékelés, önreflexió</b>	Egyéni és csoportos tapasztalatsere, beszélgetőkör, önreflexió.	Szóbeli lezáró szummatív értékelés, tanulók önreflexiója.

## 2. A projekt bemutatása, részletezése

### 2.1. A projekt megfelelése a szakmai követelményeinek

<b>Projektelelem</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Általános és szakmához kötődő kompetenciák</b>
<b>Projekt ismertetése, feladatok kiosztása</b>	Figyelem, kommunikáció, tapasztalati összefüggés-megértés, a gondolkodási képesség. Szervezési készség. Előadói készség! Innováció!	Korábbi élmények, érzések mozgósítása. Holisztikus gondolkodás.	Kognitív kompetencia, gondolkodás, lényegkiemelés, nyelvi kommunikáció, Felelősségtudat, Elkötelezettség, Motiválhatóság, Kezdeményezőkétség
<b>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</b>	Tudásszerző (ismeretszerző, problémamegoldó, alkotó), együttműködő, tartós figyelem. Aktivitás	Témával kapcsolatos korábbi ismeretek, élmények, érzések. Energia, központifűtés, gázhálózat, rezsi ...	Kognitív kompetencia, Szociális kompetencia, Kapcsolatteremtő készség, alkotóképesség, koncentráció, Felelősségtudat, Kitartás, Pontosság

			Önállóság, Terhelhetőség, Környezet és egészségtudatos magatartás, Stressz tűrő képesség
<b>Projekt tervezett produktumainak elkészítése</b>	Tudásszerző (ismeretszerző, problémamegoldó, alkotó), együttműködő. Esztétikai és kifejező képesség. Önálló munkavégzés. Manuális képesség (Kézügyesség). Vezetési képesség. Job shadowing: Inczedy ..	Munkaszervezési ismeretek. A felhasznált anyagok tulajdonságainak ismerete. Gyakorlati munkafolyamatok alkalmazása. Balesetvédelmi ismeretek.	Kognitív kompetencia, Kapcsolatteremtő készség, Segítőkészség, alkotóképesség, koncentráció, Felelősségtudat Kitartás, Pontosság, Környezet és egészségtudatos magatartás, Önállóság, Terhelhetőség, Stressz tűrő képesség
<b>Zárónap lebonyolítása</b>	Problémaérzékenység és problémamegoldás. Együttműködés. Kreativitás. Kommunikáció	Elkészült társasjáték bemutatása, kipróbálása.	Kognitív kompetencia, Udvariasság, segítőkészség, koncentráció, Felelősségtudat Kitartás, Pontosság, Önfegyelem, Stressz tűrő képesség
<b>Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)</b>	Előadói készség fejlesztése. Összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség. Önkifejezés. Kommunikáció.	Önismeret, empátia. Korábban kitűzött célok ismerete.	Kognitív kompetencia, gondolkodás, lényegkiemelés. Nyelvi kommunikáció.

## 2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	Alapvető készségek és kompetenciák fejlesztése, Pályaorientáció	Épületgépészet, energia	2
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Alapvető készségek és kompetenciák fejlesztése, Pályaorientáció	Épületgépészet, energia	8
Projekt tervezett produktumainak elkészítése	Alapvető készségek és kompetenciák fejlesztése, Pályaorientáció, szakmai orientáció, Job shadowing	Épületgépészet, energia	14
Zárónap lebonyolítása	Alapvető készségek és kompetenciák fejlesztése, Pályaorientáció	Épületgépészet, energia	4
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	Alapvető készségek és kompetenciák fejlesztése, Pályaorientáció	Épületgépészet, energia	2
<b>Összesen:</b>			<b>30 óra</b>

## 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége (a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
KArtonpapír	2 db	600
filctoll	3 db	600
dobókocka, bábu	0	0
<b>Összes költség</b>		<b>1200 Ft</b>



#### **4. A projekt záró értékelése:**

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés (saját munkáját összefüggő mondatokkal értékeli (aktivitás, együttműködés sikeressége, a produktum értékelése)

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

#### **Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:**

176.Szakmaiság, szakmai tudás

177.Szakmai nyelv használata

178.Ötletesség, kreativitás

179.Önálló feladatvégzés

180.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek

181.Kommunikáció

182.Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

**Turizmus-vendéglátás ágazat**  
**Pincér, vendégtéri szakember szakma (amennyiben releváns)**  
**Turizmus-vendéglátás alapozás tananyagegység**  
**I/9. évfolyam**

<b>Projekt megnevezése: Turisztikai attrakció ajánlása és bemutatása</b> <b>Projekttermék: PPT bemutató</b>
<b>Időtartam: 14 óra</b>
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
A tanuló az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, Power Point program használatával készíti el.
<b>Előfeltételek: nincs</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> számítógép
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
internetes böngésző használata

**1. A projekt részletezése:**

<b>A projekt részfeladatai</b>	<b>Követelmények</b>	<b>Az értékelés módja</b>
Turisztikai attrakció kiválasztása	Az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által egy turisztikai attrakció kiválasztása.	szóban
Turisztikai attrakció nevezetességeinek bemutatása	A kiválasztott turisztikai attrakció nevezetességeinek rövid bemutatása, ajánlása.	szóban és érdemjeggyel
Szálláshely keresése és bemutatása	A kiválasztott településen egy tetszőlegesen választott szálláshely részletes bemutatása.	szóban és érdemjeggyel
A turisztikai attrakció felkeresése	A turisztikai attrakció szervezett formában történő megtekintése.	szóban
PPT bemutató elkészítése	PPT bemutató elkészítése, mely tartalmazza a turisztikai attrakció bemutatását, fényképekkel történő illusztrálását, a turisztikai attrakció településén kiválasztott szálláshely bemutatását.	szóban és érdemjeggyel

## 2. A projekt illeszkedése a PTT-hez

### 2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek

Projektlem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Prezentációs program használata.
	Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel	Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai	Instrukció alapján részben önállóan		

	kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket szálláshelyen található vendéglátó üzletekről	Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök			
IKT a vendéglátásban	Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

				adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat	
--	--	--	--	--	--

## 2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
IKT a vendéglátásban	Digitális eszközök a turizmusban	A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai	2
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről.	12

		<p>A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével. A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven.</p> <p>Turisztikai termékek hazai trendjei Egészségturizmus Kulturális turizmus Bor- és gasztronómiai turizmus Hivatásturizmus Rendezvényturizmus Aktív és természeti turizmus A szálláshelyek csoportosítása és minősítése A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás) A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson</p>	
--	--	--	--

		keresztül Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök.	
<b>Összesen:</b>			<b>14 óra</b>

**3. A projekt részletes anyagigénye, költsége**  
(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Darabszám</b>	<b>Érték*</b>
Turisztikai attrakció megtekintése	1 alkalom, kb. 15 fő	45 e Ft
<b>Összes költség</b>	<b>45 e Ft</b>	



#### 4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Napi munkatevékenység e 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.	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátásturisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
3.	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.
4.	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőiket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzeróval	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

	rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.			(rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót).
--	---	--	--	--

## 5. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

### Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

64. Szakmaiság, szakmai tudás
65. Szakmai nyelv használata
66. Ötletesség, kreativitás
67. Önálló feladatvégzés
68. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
69. Kommunikáció
70. Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

**Turizmus-vendéglátás ágazat**  
**Pincér-vendégtéri szakember szakma (amennyiben releváns)**  
**Pincér-vendégtéri szakember középszintű képzés tananyagegység**  
**II/10. évfolyam**

<b>Projekt megnevezése: Boldog Karácsonyt!</b> <b>Projekttermék: Karácsonyi menü – terítés, felszolgálás</b>
<b>Időtartam: 22 óra</b>
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
<p>Az adventi hetek, a karácsonyvárás egyik legjelentősebb ünnepi időszakunk az év során. Elmélyülünk, átgondoljuk mindennapjainkat. Egy kicsivel többet foglalkozunk a szeretettel, a családdal, az otthon melegével. Fontosabbá válnak azok a dolgok, amelyek mellett a szürke hétköznapi életünk rohanó életmódunk miatt, de minden nap gondolnunk kellene rá. Ezeket az értékeket minden korosztályban erősíteniünk kell.</p> <p>Célok:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fontos nemzeti és vallási múltunkból eredő hagyományaink, népszokásaink megismertetése, felelevenítése, megszerettetése</li><li>- A tanulókon keresztül a szülők életmódjára, lelkére, nevelésére is hatással lehetünk</li><li>- A tanulók finommotorikájának, szépérzékének, fantáziájának fejlesztése</li><li>- A tanulók szociális-, érzelmi-, motoros- és értelmi képességeinek fejlesztése</li></ul>
<b>Előfeltételek: nincs</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> Pincér kabinet eszközei, berendezési Dekorációs alapanyagok

<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
<a href="https://www.agraroldal.hu/magyar-karacsonyi-szokasok.html">https://www.agraroldal.hu/magyar-karacsonyi-szokasok.html</a>
<a href="https://www.mindmegette.hu/kategoria/alkalom/karacsonyi-etelek/">https://www.mindmegette.hu/kategoria/alkalom/karacsonyi-etelek/</a>
SchnitTa Egyesület: Új Schnitta

### 1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Karácsonyi dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével karácsonyi dekoráció készítése.	szóban
Szaloncukor készítése	Receptúra alapján házi szaloncukor készítése és csomagolása.	szóban és érdemjeggyel
Mézeskalács sütés	Receptúra alapján házi mézes sütemény készítése és dekorálása.	szóban és érdemjeggyel
Karácsonyi forgatag szervezés	A karácsonyi forgatag vendéglátós részének a megszervezése.	szóban
Karácsonyi menü összeállítása	Három fogásos karácsonyi ebéd menüsorának összeállítása.	szóban és érdemjeggyel
Karácsonyi terítés, az ételek felszolgálása	Három fogásos karácsonyi ebédhez terítés, felszolgálás.	szóban és érdemjeggyel

### 2. A projekt illeszkedése a PTT-hez

#### 2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Rendezvényszervezési ismeretek	Irányítással, részben önállóan megtervezi a	Ismeri a különböző	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT

	különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén	rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.		lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	eszközöket, valamint szoftvereket.
	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	
	Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerőszükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét,	Instrukció alapján részben önállóan		

		folyamatát, szabályait.			
Vendégtéri ismeretek	Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálat általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálat általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és annak a konyha, illetve sültés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
	Lebonyolítja a felszolgálatot a tanult felszolgálati módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálat	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálati	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizettségénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.

	folyamatának lebonyolítása során.	módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.			
Étel és italismeret	A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkésszen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
	Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások,	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek,	Instrukció alapján részben önállóan	számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	

	saláták, dresszinge- k, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszinge- k, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.		
	Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávé- különlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan	
	Kevert italokat, kávét, kávékülönlegessége- ket és teákat készít az	Részben ismeri a kevert italok, kávé, kávékülönlegesség	Instrukció alapján részben önállóan	



	italok készítésének szabályai szerint.	ek, teák készítésének szabályait.			
Értékesítési ismeretek	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.

## 2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
Rendezvényszervezési ismeretek	A rendezvények típusai, fajtái	A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja.	3
	Az értékesítés folyamata	Felhasználás általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek	

		Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás	
	Kommunikáció a vendéggel	Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése	
	A rendezvény lebonyolítása	Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és	

		kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszítkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)	
Vendégtéri ismeretek	Felszolgálati ismeretek	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	2
	A felszolgálat lebonyolítása	Felszolgálati módok, a felszolgálat menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálat	
Étel és italismeret	Ételkészítési ismeretek	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások	13,5
	Italok ismerete és felszolgálatuk szabályai	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek,	

		jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok	
	Az italok készítésének szabályai	Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése	
Értékesítési ismeretek	A bankettkínálat kialakításának szempontjai	Vendégigények, szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	2
<b>Összesen:</b>			<b>20,5 óra</b>

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Karácsonyi menü elkészítésének költsége	1 alkalom, kb. 30 fő	60 e Ft
Karácsonyi forgatag költségei	1 alkalom	30 e Ft
Mézeskalács készítés költségei	200 db	10 e Ft
Karácsonyi dekoráció készítésének költségei	100 db	10 e Ft
Szaloncukor készítés költségei	200 db	10 e Ft
<b>Összes költség</b>	<b>120 e Ft</b>	

#### 4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.	Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését. Szakszerűen kezeli a pulti és éttermi gépeket.	Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség esetén karbantartja vagy karbantartatja azokat.
2.	Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a "mise en place"-t.	Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait.		Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére.
3.	Fogadja a vendégeket, helyre kíséri, leülteti az etikett-protokoll szabályoknak megfelelően.	Ismeri a vendégfogadás, az ültetés szakmai szabályait.	A vendégeket udvariasan fogadja, előzőekenyen viselkedik velük.	A vendéglátó üzletbe érkező vendégeket önállóan fogadja, felméri a vendégek igényeit.
4.	Felhasználást végez a különböző felszolgálati módok és az egység igényeinek figyelembevételével. Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az	Ismeri a felszolgálati módokat, az étel- és italkészítési és felszolgálati szabályokat.	Szem előtt tarja a vendégek igényeit, precízen végzi munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol.	Önállóan képes alkalmazni a felszolgálás szabályait, munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korrigálja.

	ételeket, italokat a vendégek asztalához.			
5.	A vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.	Ismeri a vendégtéri protokoll szabályait, legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri a szóbeli és írásbeli kommunikáció rá vonatkozó előírásait, legalább egy idegen nyelven a szakmai szókincset.	Udvariasan reagál a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabálykövetően, tisztelettudóan kommunikál szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.	Betartja a protokoll szabályait, önállóan kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven. Instrukció alapján hivatalos levelet fogalmaz és formáz hagyományos és elektronikus formában tartalmi és formai szabályok alapján
6.	Rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.	Ismeri a munkakörnyezetét, a rá vonatkozó környezetvédelmi szabályzatokat.	Hajlandó a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Munkatársaival folyamatosan együttműködik a környezetük megóvása érdekében. Betartja a környezetvédelemre vonatkozó előírásokat, az üzletvezető utasításait.
7.	Megszervezi és lebonyolítja a különböző rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Ismeri a rendezvényszervezés alapjait, a beszállítókkal való kapcsolattartás protokollját.	Munkája során törekszik a tökéletes kivitelezésre, rugalmasan és legjobb tudása szerint kezeli a felmerülő problémás szituációkat.	Kollégáival szoros együttműködésben tervezi meg és bonyolítja le a rendezvényeket. A rá bízott feladatokat teljes felelősséggel végzi el a rendezvény sikeressége céljából.

8.	Napi munkatevékenység ét munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások, és az alapvető élelmiszer biztonsági szabályok alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel.	Szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végzi munkáját. Elkötelezett a saját, a munkatársi és a vendégek testi épségének és egészségének megőrzésére.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja, azokat betartatja, ellenőrzi.
----	---	---	--	---

## 5. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

### Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

71. Szakmaiság, szakmai tudás
72. Szakmai nyelv használata
73. Ötletesség, kreativitás
74. Önálló feladatvégzés
75. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
76. Kommunikáció
77. Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

**Turizmus-vendéglátás ágazat**  
**Pincér-vendégtéri szakember szakma (amennyiben releváns)**  
**Pincér vendégtéri szakember – középszintű képzés -tananyagegység**  
**III/11. évfolyam**

<b>Projekt megnevezése: Kellemes Húsvéti Ünnepeket!</b> <b>Projekttermék: Húsvéti menü</b>
<b>Időtartam: óra</b>
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Húsvéti szokások, hagyományok, hiedelmekkel kapcsolatos ismeretek megszerzése. Víz, tojás, húsvéti ételek a néphagyomány alapján, mint mágikus varázserővel rendelkező elemek megismerése. Öltözködés, vendégvárás, locsolkodási szokásaink ismerete. Célok: <ul style="list-style-type: none"><li>- Fontos nemzeti és vallási múltunkból eredő hagyományaink, népszokásaink megismertetése, felelevenítése, megszerettetése</li><li>- A tanulókon keresztül a szülők életmódjára, lelkére, nevelésére is hatással lehetünk</li><li>- A tanulók finommotorikájának, szépérzékének, fantáziájának fejlesztése</li><li>- A tanulók szociális-, érzelmi-, motoros- és értelmi képességeinek fejlesztése</li></ul>
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> Pincér kabinet eszközei, berendezési Dekorációs alapanyagok



**A projekt megvalósítása során felhasznált források:**

<https://www.mindmegette.hu/valogatas/klasszikus-husveti-receptek-965/>  
[https://www.elerhetootthon.hu/blog/ismert-es-kevesbe-ismert-husveti-szokasok-es-hagyomanyok/?gclid=CjwKCAjwvuGJBhB1EiwACU1AieV7Q2oXUWgoRgqomqAa-9VpQwBTC2LOMEgoS3Bz0FsXOD8XnZZyehoCMOQAQAvD\\_BwE](https://www.elerhetootthon.hu/blog/ismert-es-kevesbe-ismert-husveti-szokasok-es-hagyomanyok/?gclid=CjwKCAjwvuGJBhB1EiwACU1AieV7Q2oXUWgoRgqomqAa-9VpQwBTC2LOMEgoS3Bz0FsXOD8XnZZyehoCMOQAQAvD_BwE)

Schintta Egyesület: Új Schintta

**1. A projekt részletezése:**

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Húsvéti dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével húsvéti dekoráció készítése.	szóban
Húsvéti menü összeállítása	Húsvéti hidegtál tervezése.	szóban és érdemjeggyel
Húsvéti terítés, a menü felszolgálása	Húsvéti terítés elkészítése, majd a húsvéti menü felszolgálása.	szóban és érdemjeggyel

**2. A projekt illeszkedése a PTT-hez****2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek**

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Rendezvényszervezési ismeretek	Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT eszközöket, valamint szoftvereket.

	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait	Instrukció alapján részben önállóan	helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	
	Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerőszükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendégtéri ismeretek	Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-	Átfogó ismeretekkel rendelkezik	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel,	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és

	<p>ítalt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.</p>	<p>felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.</p>		<p>kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.</p>	<p>annak a konyha, illetve süntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.</p>
	<p>Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.</p>

		gyakorlatban alkalmazandó menetéről.			
Étel és italismeret	A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
	Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingsok, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingsok, főételek, befejező fogások és	Instrukció alapján részben önállóan	ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	

		modern készítési módjairól.			
	Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Értékesítési ismeretek	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés,	Digitális tananyagot használ, az internetet

	választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.			nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	tanulásra, önfejlesztésre használja.
--	---	--	--	---	---

## 2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
Rendezvényszervezési ismeretek	A rendezvények típusai, fajtái	A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja.	2
	Az értékesítés folyamata	Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás	
	Kommunikáció a vendéggel	Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la	

		<p>carte” értékesítés során          Kommunikáció a társas          étkezéseken Kommunikáció a          büfé/koktélparti étkezéseken          Kommunikáció a családi          eseményeken és egyéb ünnepélyes          eseményeken Rendezvényfelvétel,          asztalfoglalás folyamata,          lehetőségei, adminisztrálása          Etikett és protokoll szabályok          Megjelenés Probléma- és          konfliktushelyzetek kezelése</p>	
	<p>A rendezvény lebonyolítása</p>	<p>Nyitás előtti előkészítő műveletek          Szervizasztal felkészítése Gépek          üzembe helyezése          Terítés (asztalok beállítása,          letörlése, abroszok szakszerű          felhelyezése, terítés sorrendjének          betartása) Alkalmi          rendezvényekre való terítés adott          és saját összeállítású étrend alapján          (részvétel étel- és italsor          összeállításában), szerviz asztal és          kisegítő asztal szakszerű          felkészítése Rendezvényen való          felszolgálat (bankett, koktélparti,          álló/ültetett fogadás,          díszétkezések) eszközök</p>	

		csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)	
Vendégtéri ismeretek	Felhasználói ismeretek	A felhasználóval szemben támasztott követelmények, a felhasználás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	2
	A felhasználás lebonyolítása	Felhasználói módok, a felhasználás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felhasználás	
Étel és italismeret	Ételkészítési ismeretek	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások	12
	Italok ismerete és felhasználásuk szabályai	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok	



	Az italok készítésének szabályai	Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése	
Értékesítési ismeretek	A bankettkínálat kialakításának szempontjai	Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	2
<b>Összesen:</b>			<b>18 óra</b>

**3. A projekt részletes anyagigénye, költsége**  
(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Húsvéti menü elkészítésének költsége	1 alkalom, kb. 30 fő	60 e Ft
Húsvéti dekoráció készítésének költségei	100 db	10 e Ft
<b>Összes költség</b>	<b>70 e Ft</b>	

**4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)**

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.	Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését. Szakszerűen kezeli a pult és éttermi gépeket.	Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség

				esetén karbantartja vagy karbantartatja azokat.
2.	Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a "mise en place"-t.	Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait.		Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére.
3.	Fogadja a vendégeket, helyre kíséri, leülteti az etikett-protokoll szabályoknak megfelelően.	Ismeri a vendégfogadás, az ültetés szakmai szabályait.	A vendégeket udvariasan fogadja, előzékenyen viselkedik velük.	A vendéglátó üzletbe érkező vendégeket önállóan fogadja, felméri a vendégek igényeit.
4.	Felhasználást végez a különböző felszolgálási módok és az egység igényeinek figyelembevételével. Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához.	Ismeri a felszolgálási módokat, az étel- és italkészítési és felszolgálási szabályokat.	Szem előtt tarja a vendégek igényeit, precízen végzi munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol.	Önállóan képes alkalmazni a felszolgálás szabályait, munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korrigálja.
5.	A vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan	Ismeri a vendégtéri protokoll szabályait, legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri	Udvariasan reagál a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabálykövetően, tisztelettudóan kommunikál	Betartja a protokoll szabályait, önállóan kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven.

	figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.	a szóbeli és írásbeli kommunikáció rá vonatkozó előírásait, legalább egy idegen nyelven a szakmai szókincset.	szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.	Instrukció alapján hivatalos levelet fogalmaz és formáz hagyományos és elektronikus formában tartalmi és formai szabályok alapján
6.	Rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.	Ismeri a munkakörnyezetét, a rá vonatkozó környezetvédelmi szabályzatokat.	Hajlandó a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Munkatársaival folyamatosan együttműködik a környezetük megóvása érdekében. Betartja a környezetvédelemre vonatkozó előírásokat, az üzletvezető utasításait.
7.	Megszervezi és lebonyolítja a különböző rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Ismeri a rendezvényszervezés alapjait, a beszállítókkal való kapcsolattartás protokollját.	Munkája során törekszik a tökéletes kivitelezésre, rugalmasan és legjobb tudása szerint kezeli a felmerülő problémás szituációkat.	Kollégáival szoros együttműködésben tervezi meg és bonyolítja le a rendezvényeket. A rá bízott feladatokat teljes felelősséggel végzi el a rendezvény sikeressége céljából.
8.	Napi munkatevékenységét munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások, és az alapvető élelmiszer biztonsági szabályok alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel.	Szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végzi munkáját. Elkötelezett a saját, a munkatársi és a vendégek testi épségének és egészségének megőrzésére.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja, azokat betartatja, ellenőrzi.

## **5. A projekt záró értékelése:**

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

### **Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:**

78. Szakmaiság, szakmai tudás
79. Szakmai nyelv használata
80. Ötletesség, kreativitás
81. Önálló feladatvégzés
82. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
83. Kommunikáció
84. Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

**Turizmus-vendéglátás ágazat**  
**Szakács szakma (amennyiben releváns)**  
**Szakács – középszintű képzés tananyagegység**  
**II/10. évfolyam**

<b>Projekt megnevezése: Boldog Karácsonyt!</b> <b>Projekttermék: Karácsonyi menü</b>
<b>Időtartam: 22 óra</b>
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
<p>Az adventi hetek, a karácsonyvárás egyik legjelentősebb ünnepi időszakunk az év során. Elmélyülünk, átgondoljuk mindennapjainkat. Egy kicsivel többet foglalkozunk a szeretettel, a családdal, az otthon melegével. Fontosabbá válnak azok a dolgok, amelyek mellett a szürke hétköznapi életünk rohanó életmódunk miatt, de minden nap gondolnunk kellene rá. Ezeket az értékeket minden korosztályban erősíteniünk kell.</p> <p>Célok:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fontos nemzeti és vallási múltunkból eredő hagyományaink, népszokásaink megismertetése, felelevenítése, megszerettetése</li><li>- A tanulókon keresztül a szülők életmódjára, lelkére, nevelésére is hatással lehetünk</li><li>- A tanulók finommotorikájának, szépérzékének, fantáziájának fejlesztése</li><li>- A tanulók szociális-, érzelmi-, motoros- és értelmi képességeinek fejlesztése</li></ul>
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> tankonyhai alapanyagok, élelmiszerek tankonyhai gépek, berendezések, eszközök

<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>
<a href="https://www.agraroldal.hu/magyar-karacsonyi-szokasok.html">https://www.agraroldal.hu/magyar-karacsonyi-szokasok.html</a>
Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek
<a href="https://www.mindmegette.hu/kategoria/alkalom/karacsonyi-etelek/">https://www.mindmegette.hu/kategoria/alkalom/karacsonyi-etelek/</a>

## 1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Karácsonyi dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével karácsonyi dekoráció készítése.	szóban
Szaloncukor készítése	Receptúra alapján házi szaloncukor készítése és csomagolása.	szóban és érdemjeggyel
Mézeskalács sütés	Receptúra alapján házi mézes sütemény készítése és dekorálása.	szóban és érdemjeggyel
Karácsonyi forgatag szervezés	A karácsonyi forgatag vendéglátós részének a megszervezése.	szóban
Karácsonyi menü összeállítása	Három fogásos karácsonyi ebéd menüsorának összeállítása.	szóban és érdemjeggyel
Karácsonyi menü elkészítése	Három fogásos karácsonyi ebéd elkészítése.	szóban és érdemjeggyel

## 2. A projekt illeszkedése a PTT-hez

### 2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Előkészítés és élelmiszer feldolgozás	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához	

		az előkészítő műveleteket.		szükséges eszközöket,	
	Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit	Teljesen önállóan	és alapanyagokat, ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A	
	Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	higiéniiai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
	Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket.	Információszerzés online forrásokból
	Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen betartja a	
	Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan	balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	
	Használja a konyhában	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		

	használatos gépeket és berendezéseket.				
	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		
Ételkészítés-technológiai ismeretek	Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
	Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan		
	Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Információszerzés online forrásokból
	Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan		



Ételek tálalása	Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
	Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
	Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		

## 2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	Előkészítés	<p>A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket.</p> <p>Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.</p> <p>Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás.</p> <p>Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.</p> <p>A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a</p>	3

		darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.	
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	<p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés</p> <p>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás</p> <p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p> <p>Fűszerezés, ízesítés</p>	
	Sűrítési eljárások	<p>A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával</li> <li>– keményítők használata</li> <li>– egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait</li> <li>– az étel sűrítése saját anyagával</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)</li> <li>– sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel</li> <li>– burgonyával történő sűrítés</li> </ul>	
	Bundázási eljárások	<p>A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta</li> </ul>	
	Mártások	<p>A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése</li> <li>– az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása</li> <li>– hideg mártások előállítása</li> <li>– egyéb meleg mártások készítése</li> </ul>	
	Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	<p>A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi</p>	

		felhasználás miatt (beforrálás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezzük egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítünk.	
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	Kéziszerszámok	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.	2
	Főző- és sütőberendezések	Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).	

	Hűtő- fagyasztóberendezések	és	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.	
Ételkészítés-technológiai ismeretek	Főzés		A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.	13,5
	Gőzölés		A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő	

		táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.	
	Párolás	A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.	
	Sütés I.	A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.	
Ételek tálalása	Szezonális alapanyagok használata	Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.	2
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat,	

		<p>tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon.</p>	
--	--	--	--

		Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálát.	
	Alkalmi menük összeállítása	Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.	
<b>Összesen:</b>			<b>20,5 óra</b>

**3. A projekt részletes anyagigénye, költsége**  
(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Darabszám</b>	<b>Érték*</b>
Karácsonyi menü elkészítésének költsége	1 alkalom, kb. 30 fő	60 e Ft
Karácsonyi forgatag költségei	1 alkalom	30 e Ft
Mézeskalács készítés költségei	200 db	10 e Ft
Karácsonyi dekoráció készítésének költségei	100 db	10 e Ft
Szaloncukor készítés költségei	200 db	10 e Ft
<b>Összes költség</b>	<b>120 e Ft</b>	



#### 4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Napi munkatevékenység e 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.	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.
3.	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátásturizmus 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.
4.	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.

5.	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.
6.	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.
7.	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.
8.	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbféle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt, Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munkaés balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét,	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.

			gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	
--	--	--	--	--

## 5. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

### Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

85. Szakmaiság, szakmai tudás
86. Szakmai nyelv használata
87. Ötletesség, kreativitás
88. Önálló feladatvégzés
89. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
90. Kommunikáció
91. Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

**Turizmus-vendéglátás ágazat**  
**Pincér-vendégtéri szakember szakma (amennyiben releváns)**  
**Szakács – középszintű képzés tananyagegység**  
**III/11. évfolyam**

<b>Projekt megnevezése: Kellemes Húsvéti Ünnepeket!</b> <b>Projekttermék: Húsvéti menü</b>
<b>Időtartam: 12 óra</b>
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Húsvéti szokások, hagyományok, hiedelmekkel kapcsolatos ismeretek megszerzése. Víz, tojás, húsvéti ételek a néphagyomány alapján, mint mágikus varázserővel rendelkező elemek megismerése. Öltözködés, vendégvárás, locsolkodási szokásaink ismerete. Célok: <ul style="list-style-type: none"><li>- Fontos nemzeti és vallási múltunkból eredő hagyományaink, népszokásaink megismertetése, felelevenítése, megszerettetése</li><li>- A tanulókon keresztül a szülők életmódjára, lelkére, nevelésére is hatással lehetünk</li><li>- A tanulók finommotorikájának, szépérzékének, fantáziájának fejlesztése</li><li>- A tanulók szociális-, érzelmi-, motoros- és értelmi képességeinek fejlesztése</li></ul>
<b>Előfeltételek: Nincs</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> <b>tankonyhai eszközök, berendezések, tankonyhai alapanyagok</b>
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b> <a href="https://www.mindmegette.hu/valogatás/klasszikus-husveti-receptek-965/">https://www.mindmegette.hu/valogatás/klasszikus-husveti-receptek-965/</a>

[https://www.elerhetőthon.hu/blog/ismert-es-kevesbe-ismert-husveti-szokasok-es-hagyományok/?gclid=CjwKCAjwvuGJBhB1EiwACU1AieV7Q2oXUWgoRgqomqAa-9VpQwBTC2LOMEgoS3Bz0FsXOD8XnZZyehoCMOAAQAvD\\_BwE](https://www.elerhetőthon.hu/blog/ismert-es-kevesbe-ismert-husveti-szokasok-es-hagyományok/?gclid=CjwKCAjwvuGJBhB1EiwACU1AieV7Q2oXUWgoRgqomqAa-9VpQwBTC2LOMEgoS3Bz0FsXOD8XnZZyehoCMOAAQAvD_BwE)

Lukács-Orosikó-Sándor-Zsolnay: Ét elkészítési ismeretek

## 1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Húsvéti dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével húsvéti dekoráció készítése.	szóban
Húsvéti menü összeállítása	Húsvéti hidegtál tervezése.	szóban és érdemjeggyel
Húsvéti hidegtál elkészítése	Húsvéti hidegtál elkészítése.	szóban és érdemjeggyel

## 2. A projekt illeszkedése a PTT-hez

### 2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság felelősség mértéke és	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Előkészítés és élelmiszer feldolgozás	Pékárakat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai	

				szabályokat betartja termékkészítés közben.	
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
Ételkészítés-technológiai ismeretek	Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat.	
	Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
	Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Éttermi igényeknek megfelelő	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez	Teljesen önállóan		

	tányérdesszerteket kreál.	szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.			
Ételek tálalása	Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
	Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
	Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
	Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkozni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		

## 2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	Pékáruk és cukrászati alapismeretek	A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnék.	2
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.	2
Ételkészítés-technológiai ismeretek	Sütés II.	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): <ul style="list-style-type: none"> <li>– Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok</li> <li>– Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)</li> <li>– Édes vagy sós tészták (pl. aranyaluska, kenyér, pékáru)</li> <li>– Melegen füstölés</li> <li>– Serpenyőben elkezdett sütés befejezése</li> </ul> A tanulók megtanulják	12



		beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.	
	Cukrászat	A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek	
	Ételkészítés árukosárból	A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a	

		<p>rendelkezésre álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyagismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.</p>	
Ételek tálalása	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	<p>Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.</p>	2
	Büfék összeállítása és tálalása	<p>Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.</p>	

	Kalkuláció összeállítása	A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.	
<b>Összesen:</b>			<b>18 óra</b>

**3. A projekt részletes anyagigénye, költsége**  
(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Darabszám</b>	<b>Érték*</b>
Húsvéti menü elkészítésének költsége	1 alkalom, kb. 30 fő	60 e Ft
Húsvéti dekoráció készítésének költségei	100 db	10 e Ft
<b>Összes költség</b>	<b>70 e Ft</b>	

#### 4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Napi munkatevékenység e 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.	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.
3.	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátásturizmus 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.
4.	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.

5.	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.
6.	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.
7.	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.
8.	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbféle 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,	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.

			gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	
--	--	--	--	--

## 5. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

### Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

92. Szakmaiság, szakmai tudás
93. Szakmai nyelv használata
94. Ötletesség, kreativitás
95. Önálló feladatvégzés
96. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
97. Kommunikáció
98. Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

**KERESKEDELEM**  
**Kereskedelmi értékesítő**  
**Kereskedelmi értékesítő – középszintű képzés tananyagegység**

**1/9. évfolyam**

<b>Projekt megnevezése: Első vállalkozásom</b> <b>Projekttermék: Fiktív vállalkozás létrehozása</b>
<b>Időtartam: 32 óra</b>
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
<p>Az üzleti vállalkozás társadalmi szükséglet kielégítésére irányuló tevékenység, profit realizálása céljából.</p> <p>Az üzleti vállalkozás legátfogóbb ismertető jegyei:</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> a kitűzött célok megvalósítására magas fokú döntési szabadság, autonómia mellett kerül sor,</li><li><input type="checkbox"/> az üzleti tevékenység profitorientált,</li><li><input type="checkbox"/> a tevékenység bizonytalansági tényezők fennállása, azaz kockázat mellett folyik.</li></ul> <p>A vállalkozó olyan személyiség, aki egy vállalkozást felelősségteljesen alapít, irányít, miközben személyes kockázatot vállal.</p> <p>A projekt célja a vállalkozási formák megismertetése a diákokkal, mely alapján egy általuk választott vállalkozási formában alapítanak céget, ahol legalább egy munkatárssal dolgoznak együtt.</p>
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> 15 db tablet (internet elérhetőséggel) 1 db projektor 5db nyomtató (színes) 5 db PC (internet elérhetőséggel) 5 csomag fénymásoló papír

15 db karton 15 db filc toll
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>

### 1. A projekt részletezése:

<b>A projekt részfeladatai</b>	<b>Követelmények</b>	<b>Az értékelés módja</b>
Kutató munka az internet segítségével. (külföldi vállalkozások)	Keressen magyar és külföldi vállalkozásokat az interneten, ismerje meg azok profilját, valamint a vállalkozási formáit. Ismertesse az osztálytársakkal melyik magyar és melyik külföldi cég volt számára legérdekesebb.	Érdemjegy
Vállalkozási formák, típusok előnyeinek, hátrányainak megismerése. Saját vállalkozási forma kiválasztása	Ismerje meg a vállalkozási formákat. Válasszon ki egy vállalkozási formát!	Érdemjegy
Jogi alapismeretek értelmezése pl.: nyitási engedélyek...stb	Ismerje meg egy vállalkozás indításához szükséges engedélyeket, azok igénylésének módját. Válassza ki a számára szükségeseket.	Érdemjegy
Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenységeket.	Ismerje meg a kereskedelmi tevékenység legfontosabb jellemzőit, összetettségét és a különböző szolgáltatások körét.	Érdemjegy
Álláshirdetés szerkesztése. Önéletrajz, motivációs levél.	Ismerje meg egy álláshirdetés feladásának módjait, határozza meg az elvárásait/követelményeit a munkatársakkal szemben. Ismerje meg az önéletrajz és motivációs levél típusait. Készítse el a vállalkozása álláshirdetését!	Érdemjegy
A hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályainak bemutatása szituációs gyakorlatokban. Pl.: állásinterjú	Szervezze meg a állásinterjút, illetve bonyolítsa le szituációs gyakorlatban.	Érdemjegy



## 2. A projekt illeszkedése a PTT-hez

### 2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapképzés szakmai követelményeinek

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
<b>Kutató munka az internet segítségével. (külföldi vállalkozások)</b>	Az ágazathoz tartozó témában információt keres az interneten, kiválasztja és feldolgozza azt.	Ismeri a biztonságos internethasználat szabályait és a digitális, online kommunikáció eszközeit.	Szakmai irányítással digitális tartalmakat keres meghatározott céllal és instrukciók szerint felhasználja ezeket.	Elfogadja és tiszteletben tartja a biztonságos internethasználat szabályait.	Információ gyűjtése, felhasználása
<b>Vállalkozási formák, típusok előnyeinek, hátrányainak megismerése. Saját vállalkozási forma kiválasztása</b>	Elemzi az egyes vállalkozási formákat, összehasonlítja az egyes típusok előnyeit, hátrányait.	Felsorolja a vállalkozási formákat. Átfogóan ismeri az egyes típusok jellemzőit.	Egy adott gazdasági szituációban önálló javaslatokat fogalmaz meg az adekvát vállalkozási forma kiválasztására	Kritikusan szemléli az egyes vállalkozási formák jellemzőit, hogy az adott szituációban a legmegfelelőbb típust tudja kiválasztani.	Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás
	Esettanulmányokon keresztül feldolgozza az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait.	Azonosítja az állami bevételek és kiadások főbb kategóriáit, jellemzőit.	Csoporttársakkal együttműködve, útmutatás alapján értelmezi az állami költségvetés alakulását.	Törekszik az állami költségvetés bevételeinek és kiadásainak alapos megismerésére és megértésére.	
<b>Jogi alapismeretek értelmezése pl.: nyitási engedélyek...stb</b>	A gyakorlatban alkalmazza a vállalkozást érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	Ismeri a jogok és kötelezettségek fogalmát, az üzleti élet alapvető szerződéstípusait, alaki kellékeit.	Irányítás mellett értelmezni tudja a jogi szövegeket.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerésére és betartására.	Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás

<p><b>Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenységeket.</b></p>	<p>Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenység legfontosabb jellemzőit, összetettségét és a különböző szolgáltatások körét.</p>	<p>Ismeri a szolgáltatási tevékenység alapvető részeit, valamint annak legfontosabb termékeit és fajtáit, melyekkel ügyfélként is találkozik a mindennapokban.</p>	<p>Érdeklődik és nyitott a kereskedelmi szolgáltatások megismerésére.</p>	<p>Önállóan képes eligazodni a különböző szolgáltatások körében.</p>	<p>Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás</p>
<p><b>Álláshirdetés szerkesztése. Önéletrajz, motivációs levél.</b></p>	<p>Szövegszerkesztő, illetve táblázatkezelő szoftverrel alapszintű dokumentumot, illetve táblázatot készít és formáz (pl. tartalmi és formai követelményeknek megfelelő üzleti levelet ír).</p>	<p>Ismeri a szövegszerkesztő formázás alapvető szabályait és a táblázatkezelő program felhasználási lehetőségeit. Üzleti levelet tud írni (ajánlatkérés, megrendelés, megrendelés visszaigazolása, érdeklődő levél).</p>	<p>Önállóan használja az irodai szoftvereket. Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.</p>	<p>Az irodai szoftverek használata során törekszik a pontos precíz munkára. Nyitott az új megoldásokra.</p>	<p>Információ gyűjtése, felhasználása, tárolása; Digitális, internet alapú kommunikáció; Digitális tartalmak létrehozatala;</p>
<p><b>A hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályainak bemutatása szituációs gyakorlatokban. Pl.: állásinterjú</b></p>	<p>Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.</p>	<p>Ismeri a hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályait.</p>	<p>Önállóan, felelősséggel használja a megtanult szabályokat, a kapott észrevételek, visszajelzések alapján folyamatosan fejleszti saját viselkedéskultúráját.</p>	<p>Képviseli és tudatosan alkalmazza szituációhoz igazítottan a kulturált kapcsolattartás szabályait. Magára nézve is kötelezőnek tartja az udvarias viselkedés etikai szabályait.</p>	<p>Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás</p>

## 2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
Kutató munka az internet segítségével. (külföldi vállalkozások)	Digitális alkalmazások	Digitális alkalmazások	4,5 óra
Vállalkozási formák, típusok előnyeinek, hátrányainak megismerése. Saját vállalkozási forma kiválasztása	Gazdasági ismeretek	Gazdasági alapfogalmak A háztartás gazdálkodása A vállalat termelői magatartása	12 óra
Jogi alapismeretek értelmezése pl.: nyitási engedélyek...stb	Vállalkozások működtetése	A vállalkozások gazdálkodása	4 óra
Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenységeket.	Munkavállalói ismeretek	Munkajogi alapismeretek	1 óra
Álláshirdetés szerkesztése. Önéletrajz, motivációs levél.	Digitális alkalmazások	Digitális alkalmazások	4,5 óra
A hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályainak bemutatása szituációs gyakorlatokban. Pl.: állásinterjú	Üzleti kommunikáció	Az értékesítő szerepe	6 óra
<b>Összesen:</b>			<b>32 óra</b>

## 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Fénymásoló papír	5	5 000 Ft
<b>Összes költség</b>		<b>5000 Ft</b>

## 4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
---------	-----------------------	-----------	--------------------------------------	------------------------------------

1.	Felméri és elemzi a gazdasági szereplők közti kapcsolatot.	Ismeri a gazdasági szereplőket, azok jellemzőit és a köztük lévő kapcsolatokat (pl. pénz és piac kapcsolatrendszer)	Figyelemmel kíséri a gazdaság szereplői közötti kapcsolat alakulását. Nyitott az új gazdasági információk befogadására és elemzésére.	Irányítás mellett feltárja a gazdasági szereplők közötti kapcsolatrendszer
4.	Elemzi az egyes vállalozási formákat, összehasonlítja az egyes típusok előnyeit, hátrányait.	Felsorolja a vállalozási formákat. Átfogóan ismeri az egyes típusok jellemzőit.	Kritikusan szemléli az egyes vállalozási formák jellemzőit, hogy az adott szituációban a legmegfelelőbb típust tudja kiválasztani.	Egy adott gazdasági szituációban önálló javaslatokat fogalmaz meg az adekvát vállalozási forma kiválasztására.
7.	A gyakorlatban alkalmazza a vállalozást érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket	Ismeri a jogok és kötelezettségek fogalmát, az üzleti élet alapvető szerződéstípusait, alaki kellékeit.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerésére és betartására.	Irányítás mellett értelmezni tudja a jogi szövegeket.
9.	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.	Ismeri a hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályait.	Képviselet és tudatosan alkalmazza szituációhoz igazítottan a kulturált kapcsolattartás szabályait. Magára nézve is kötelezőnek tartja az udvarias viselkedés etikai szabályait.	Önállóan, felelősséggel használja a megtanult szabályokat, a kapott észrevételek, visszajelzések alapján folyamatosan fejleszti saját viselkedéskultúráját
10.	Szövegszerkesztő, illetve táblázatkezelő szoftverrel alapszintű dokumentumot, illetve táblázatot készít és formáz (pl. tartalmi és formai követelményeknek megfelelő üzleti levelet ír).	Ismeri a szövegszerkesztő formázás alapvető szabályait és a táblázatkezelő program felhasználási lehetőségeit. Üzleti levelet tud írni (ajánlatkérés, megrendelés, megrendelés visszaigazolása, érdeklődő levél).	Az irodai szoftverek használata során törekszik a pontos precíz munkára. Nyitott az új megoldásokra.	Önállóan használja az irodai szoftvereket. Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.
11.	Az ágazathoz tartozó témában	Ismeri a biztonságos internethasználat szabályait és a digitális, online kommunikáció	Elfogadja és tiszteletben tartja a biztonságos internethasználat szabályait.	Szakmai irányítással digitális tartalmakat keres meghatározott

	információt keres az interneten, kiválasztja és feldolgozza azt.	eszközeit.		céllal és instrukciók szerint felhasználja ezeket.
13.	Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenység legfontosabb jellemzőit, összetettségét és a különböző szolgáltatások körét.	Ismeri a szolgáltatási tevékenység alapvető részeit, valamint annak legfontosabb termékeit és fajtáit, melyekkel ügyfélként is találkozik a mindennapokban.	Érdeklődik és nyitott a kereskedelmi szolgáltatások megismerésére.	Önállóan képes eligazodni a különböző szolgáltatások körében.

#### 5. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

#### Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

99. Szakmaiság, szakmai tudás
100. Szakmai nyelv használata
101. Ötletesség, kreativitás
102. Önálló feladatvégzés
103. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
104. Kommunikáció
105. Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

**KERESKEDELEM**  
**Kereskedelmi értékesítő**  
**Kereskedelmi értékesítő – középszintű képzés tananyagegység**  
**2/10. évfolyam**

<b>Projekt megnevezése: Első vállalkozásom termékkatalógusa</b> <b>Projekttermék: Termékkatalógus</b>
<b>Időtartam: 32 óra</b>
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
Az előző tanévben megalapított fiktív vállalkozás termékkatalógusának elkészítése. A katalógus dizájnya kéz a kézben jár a márkaidentitással. A jó katalógus segíthet hatékonyan és megkülönböztethető módon bemutatni a termékeket vagy szolgáltatásokat, ami az eladás növekedéséhez vezet. Hiába csúcsminőségű a termék, ha a katalógus nem jól van megtervezve, a lehetőségek jelentősen korlátozva lesznek. „A jól megtervezett katalógus érzelmeket vált ki az olvasóból és felébreszti benne a termék vagy szolgáltatás iránti vágyakozást.”
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b> 15 db tablet (internet elérhetőséggel) 1 db projektor 5db nyomtató (színes) 5 db PC (internet elérhetőséggel) 5 csomag fénymásoló papír 15 db karton 15 db filc toll
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>

## 1.A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Árrendszerek megismerése	Ismerjék meg a főbb árrendszereket a diákok.	Érdemjegy
Árufőcsoportok megismerése	Ismerje meg az árufőcsoportokat, tudjon minden csoporthoz legalább 3-3 konkrét terméket felsorolni. Legalább 5 termékcsoporthoz tartozó termékek kiválasztása a termékkatalógus készítéséhez.	Érdemjegy
Kereskedelemben előforduló kockázatok, kockázatelemzés	Ismerje meg a kereskedelemben előforduló kockázatok, mely alapján a döntését vagy megerősíti, vagy megváltoztatja a kiválasztott termékcsoporthoz/ termékekre vonatkozóan.	Érdemjegy
Eladásösztönzés módjainak ismertetése (Sales Promotion)	Megismeri, hogy milyen módjai vannak a nem személyes eladásösztönzésnek.	Érdemjegy
Termékkatalógus elkészítése (Digitálisan és papír alapon)	Számítógéppel elkészíti a termékkatalógust, képekkel, termékbemutató leírásokkal, árakkal.	Érdemjegy

## 2. A projekt illeszkedése a PTT-hez

### 2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapképzés szakmai követelményeinek

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árrendszerek megismerése	Tájékoztatja a fogyasztót az áru		Teljesen önállóan	Felelősségtudat,	Információ gyűjtése, felhasználása

<p><b>Árufőcsoportok megismerése</b></p>	<p>használatával, kezelésével, előírásaival kapcsolatban. Tájékoztatást ad az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölésekkel kapcsolatban. Tájékoztatást ad a ruházati cikkek méretezéséről és az árucímke jelzéseiről, jelképeiről. Szakszerű tájékoztatást ad a vásárlóknak a vegyes iparcikkek használati és kezelési útmutatójában szereplő jelölésekről. Segítséget nyújt a vásárlóknak a műszaki cikkek közötti választásban, segít eligazodni a használati és kezelési útmutatókban.</p>	<p>Ismeri az árucímkénkötelezően feltüntetendő jelöléseket. Ismeri a vegyiáruk forgalmazására, szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelményeket. Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő (veszélyes anyagok illetve környezetbarát) jelzéseket. Ismeri a női, férfi, gyermek felsőruházati termékek méretezését, a kezelési és a használati útmutató jelképeit. Ismeri a vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírásokat, feltételeket, jelöléseket, piktogramokat Ismeri az energia osztályok besorolását, a használati és kezelési útmutatókban szereplő piktogramok jelentését Ismeri a termékek szavatosságra, jótállásra, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelményeket.</p>		<p>szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás</p>	<p>Információ gyűjtése, felhasználása</p>
--	--	--	--	---	---



<p><b>Kereskedelemben előforduló kockázatok, kockázatelemzés</b></p>	<p>A kapott információk alapján rangsorolja és megszervezni a munkaköré-be tartozó feladatokat.</p>	<p>Ismeri a munkakö-rébe tartozó feladatok és az utasító- sok hierarchiájánakrendjét.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás</p>	<p>Információ gyűjtése, felhasználása Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás</p>
<p><b>Eladásösztönzés módjainak ismertetése (Sales Promotion)</b></p>	<p>Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl. Felméri a vevő igényeit és árut ajánl számára.</p>	<p>Ismeri a vásárlói döntést befolyásoló tényezőket. Ismeri a marketing-kommunikáció elemeit</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Elkötelezettség a vásárlói elégedettség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó készség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának képessége, szolgáltatásorientált szemlélet, rugalmasság stressztűrő képesség, segítőkészség, udvariasság, konstruktív kommunikáció, igényes megjelenés, társas együttműködés, tolerancia, empátia, konfliktuskezelés, figyelemmegosztás és szerialitás.</p>	<p>Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás</p>
<p><b>Termékkatalógus elkészítése (Digitálisan és papír alapon)</b></p>	<p>Kezeli a készletnyilvántartó szoftvert, elektronikus levelet ír. Webböngészőt és az online kereskedelemben alkalmazott programokat használja.</p>	<p>Ismeri a munkájához szükséges digitális kommunikációs szabályait és eszközö-zeit.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Elkötelezettség a vásárlói elégedettség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó készség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának képessége, szolgáltatásorientált szemlélet, rugalmasság stressztűrő képesség, segítőkészség, udvariasság, konstruktív kommunikáció, igényes megjelenés, társas együttműködés, tolerancia, empátia, konfliktuskezelés, figyelemmegosztás és szerialitás.</p>	<p>Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás</p>

## 2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

<b>Projekt elem</b>	<b>„Tantárgy”</b>	<b>Témakör</b>	<b>Óraszám</b>
Árurendszerek megismerése	Termékismeret és - forgalmazás	Árurendszerek	<b>2 óra</b>
Árufőcsoportok megismerése	Termékismeret és - forgalmazás	Árufőcsoportok bemutatása	<b>15 óra</b>
<b>Kereskedelemben előforduló kockázatok, kockázatelemzés</b>	Üzlet működtetése	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázat értékelés	<b>5 óra</b>
<b>Eladásösztönzés módjainak ismertetése (Sales Promotion)</b>	Üzleti kommunikáció	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	<b>4 óra</b>
<b>Termékkatalógus elkészítése (Digitálisan és papír alapon)</b>	Üzleti kommunikáció	Digitális kommunikáció	<b>6 óra</b>
<b>Összesen:</b>			<b>32 óra</b>

## 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

<b>Termék megnevezése</b>	<b>Darabszám</b>	<b>Érték*</b>
Tablet (internet elérhetőséggel)	15	300 000 Ft
Projektor	1	50 000 Ft
Nyomtató (színes)	5	20 000 Ft
Laptop (internet elérhetőséggel)	5	150 000 Ft
Fénymásoló papír	5	5 000 Ft
<b>Összes költség</b>		<b>525 000 Ft</b>

#### 4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
20	Értékesítő tevékenységet végez, amellyel az üzlet gazdasági eredményességét pozitívan befolyásolja.	Tudja a különbözőértékesítési technikák és eladásösztönzési eszközök eredményre gyakorolt hatását.	Szabálykövetően, precízen végzi értékesítői munkáját az üzleti tevékenység eredményének növelése céljából.	Munkája során önállóan, vagy speciális helyzetekben a közvetlen felettese segítségével dolgozik, korrigálja hibáit.
23	Rangsorolja és megszervezi a kapott információk alapján a munkakörébe tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat, és az utasítások hierarchiájának rendjét.	A munkakörébe tartozó feladatokattudatos, minőségorientált szemlélettel végzi.	Egyszerűbb, begyakorolt feladatokat önállóan végrehajt. A speciális helyzetekben munkatársi, vezetői segítséget vesz igénybe.

#### 5. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

#### Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 106.Szakmaiság, szakmai tudás
- 107.Szakmai nyelv használata
- 108.Ötletesség, kreativitás
- 109.Önálló feladatvégzés
- 110.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek

111.Kommunikáció

112.Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

**KERESKEDELEM**  
**Kereskedelmi értékesítő**  
**Kereskedelmi értékesítő – középszintű képzés tananyagegység**  
**3/11. évfolyam**

<b>Projekt megnevezése: Tegyük a kirakatba</b> <b>Projekttermék: Berendezett kirakat</b>
<b>Időtartam: 32 óra</b>
<b>A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)</b>
<p>Az árubemutató alapvető célja az, hogy a vevő első kézből megtapasztalhassa, hogy a termék, amit megvenni készül, milyen minőségű – árutól függően milyen a tapintása, illata illetve íze.</p> <p>A mai internet alapú világban a vásárlásaink egyre nagyobb hányadát bonyolítjuk le a világhálón keresztül, és így a vevő-áru kapcsolat a tranzakció előtt és alatt hiányzik. Az árubemutató jelentősége abban rejlik, hogy pótolja ezt a hiányosságot. A legtöbb vásárló maga szereti kiválogatni a sárgabarackot a zöldségesnél, és az árubemutatóon alapuló értékesítés erre a fogyasztói igényre épít.</p> <p>A leggyakrabban használt árubemutatói módszer a kirakat alkalmazása vagy saját vitrinben vagy közterületre történő kipakolás formájában. A tanulók feladata egy tetszőleges árucsoportból kirakat berendezése. Fontos szempont, hogy a diákok az árubemutató során specifikus termékeket is bemutassanak, valamint kövessék a fogyasztói trendeket.</p>
<b>Előfeltételek:</b>
<b>Szükséges előzetes ismeretek:</b> Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
<b>Szükséges eszközök, alapanyagok:</b>
<b>A projekt megvalósítása során felhasznált források:</b>

## 1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Árufőcsoportok kiválasztása árubemutatóhoz	Ismerje az árufőcsoportokat és az ahhoz tartozó termékeket	Érdemjegy
A kiválasztott termékekre vonatkozó árukihelyezési szabályok megismerése, alkalmazása	Ismerje az árufőcsoportokat, tudja az árkezelésre áruvédelemre vonatkozó alapvető szabályokat, a specifikus termékek csoportjait, a legújabb fogyasztói trendeket. A kiválasztott termékek szakszerű árukihelyezésének szabályait megismerik, majd alkalmazzák azokat, különös tekintettel a specifikus termékekre, mindeközben figyelembe veszik a fogyasztói trendeket.	Érdemjegy
Eszközök kiválasztása/Erőforrás gazdálkodás	Ismerje az erőforrás gazdálkodás leghatékonyabb módjait és alkalmazza azokat Kiválasztják, hogy milyen eszközökre lesz szükségük a kirakat rendezése során, az erőforrásokkal megfelelően gazdálkodnak	Érdemjegy
Kirakat elkészítése	A szakmai szempontoknak megfelelően a kiválasztott termékcsoporthoz elkészíti az árubemutató szakmai szempontjainak megfelelő kirakatot	Érdemjegy
Kirakat bemutatása	A kirakatban bemutatott termékek kiválasztását megindokolja, bemutatja a kirakat rendezésének módját, ahhoz felhasznált eszközöket	Érdemjegy

## 2. A projekt illeszkedése a PTT-hez

### 2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapképzés szakmai követelményeinek

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
<p><b>Árufőcsoportok kiválasztása árubemutatóhoz</b></p>	<p>Tájékoztatja a fogyasztót az áru használatával, kezelésével, előírásaival kapcsolatban. Tájékoztatót ad az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölésekkel kapcsolatban. Tájékoztatót ad a ruházati cikkek méretezéséről és az árucímke jelzéseiről, jelképeiről. Szakszerű tájékoztatást ad a vásárlóknak a vegyes ipar- cikkek használati és kezelési útmutatóján szereplő jelölésekről. Segítséget nyújt a vásárlóknak a műszaki cikkek közötti választásban, segít eligazodni a használati</p>	<p>Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelöléseket. Ismeri a vegyiáruk forgalmazására, szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelményeket. Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő (veszélyes anyagok illetve környezetbarát) jelzéseket. Ismeri a női, férfi, gyermek felsőruházati termékek méretezését, a kezelési és a használati útmutató jelképeit. Ismeri a vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírásokat, feltételeket, jelöléseket, piktogramokat Ismeri az energia osztályok besorolását, a használati és kezelési útmutatókban szereplő piktogramok jelentését Ismeri a</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás</p>	<p>Információ gyűjtése, felhasználása</p> <p>Információ gyűjtése, felhasználása</p>
<p><b>A kiválasztott termékekre vonatkozó árukihelyezési szabályok megismerése, alkalmazása</b></p>					

	és kezelési útmutatókban.	termékek szavatosságra, jóállásra, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelményeket.			
<b>Eszközök kiválasztása/Erőforrás gazdálkodás</b>	A kapott információk alapján rangsorolja és megszervezni a munkaköré-be tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat és az utasítások hierarchiájánakrendjét.	Teljesen önállóan	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás	Információ gyűjtése, felhasználása Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás
<b>Kirakat elkészítése</b>	Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl. Felméri a vevő igényeit és árut ajánl számára.	Ismeri a vásárlói döntést befolyásoló tényezőket. Ismeri a marketing-kommunikáció elemeit	Teljesen önállóan	Elkötelezettség a vásárlói elégedettség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó készség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának képessége, szolgáltatásorientált szemlélet, rugalmasság stressztűrő képesség, segítőkészség, udvariasság, konstruktív kommunikáció,	Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás
<b>Kirakat bemutatása</b>	A kapott információk alapján rangsorolja és megszervezni a munkaköré- be tartozó feladatokat. Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl. Felméri a vevő igényeit és árut ajánl számára.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat és az utasítások hierarchiájának rendjét. Ismeri a vásárlói döntést befolyásoló tényezőket. Ismeri a marketing-kommunikáció elemeit	Instrukció alapján részben önállóan		Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás



				igényes megjelenés, társas együttműködés, tolerancia, empátia, konfliktuskezelés, figyelemmegosztás és szerialitás.	
--	--	--	--	---	--

## 2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

<b>Projekt elem</b>	<b>„Tantárgy”</b>	<b>Témakör</b>	<b>Óraszám</b>
Árufőcsoportok kiválasztása árubemutatóhoz	Termékismeret és - forgalmazás	Árurendszerek	<b>2 óra</b>
A kiválasztott termékekre vonatkozó árukihelyezési szabályok megismerése, alkalmazása	Termékismeret és - forgalmazás	Árufőcsoportok bemutatása	<b>10 óra</b>
Eszközök kiválasztása/Erőforrás gazdálkodás	Üzlet működtetése	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázat értékelés	<b>5 óra</b>
Kirakat elkészítése	Üzleti kommunikáció	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők	<b>13 óra</b>
Kirakat bemutatása	Üzleti kommunikáció	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	<b>2 óra</b>
<b>Összesen:</b>			<b>32 óra</b>

### 3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Próbababa	3	150 000 Ft
Torzó	3	60 000 Ft
Műanyag kosár	10	20 000 Ft
Fonott tálca	15	60 000 Ft
Színes dekorációs kartonlap	60	12 000 Ft
Filctoll	40	10 000 Ft
Organza anyag (36 cm x 9 m) több színben	15	23 000 Ft
Kétoldalas ragasztó	5	15 000 Ft
Gombostű	100	1 000 Ft
<b>Összes költség</b>		<b>351 000 Ft</b>

### 4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
20	Értékesítő tevékenységet végez, amellyel az üzlet gazdasági eredményességét pozitívan befolyásolja.	Tudja a különbözőértékesítési technikák és eladásösztönzési eszközök eredményre gyakorolt hatását.	Szabálykövetően, precízen végzi értékesítői munkáját az üzleti tevékenység eredményének növelése céljából.	Munkája során önállóan, vagy speciális helyzetekben a közvetlen felettese segítségével dolgozik, korrigálja hibáit.
23	Rangsorolja és megszervezi a kapott információk alapján a munkakörébe tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat, és az utasítások hierarchiájának rendjét.	A munkakörébe tartozó feladatokat tudatosan, minőségorientált szemlélettel végzi.	Egyszerűbb, begyakorolt feladatokat önállóan végrehajt. A speciális helyzetekben munkatársi, vezetői segítséget vesz igénybe.

### **5. A projekt záró értékelése:**

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

### **Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:**

113.Szakmaiság, szakmai tudás

114.Szakmai nyelv használata

115.Ötletesség, kreativitás

116.Önálló feladatvégzés

117.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek

118.Kommunikáció

119.Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

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

A tanév során ügyelni kell az írásbeli és a szóbeli számonkérések arányára. A tanév során minden tanuló legalább egyszer kapjon lehetőséget szóbeli beszámolóra. Azért kell minden műveltségi területen törekedni arra, hogy rendszeresen legyen szóbeli számonkérés is, mert ez egyúttal fejleszti a tanulók beszédképességét, aktiválja a szókincsüket, s módot ad a szóbeli megnyilatkozás különböző formáinak gyakorlására.

A tanulók tudásának értékelése a tanórán nyújtott szóbeli, írásbeli feletek és a gyakorlati teljesítmény alapján történik. Az érdemjegyek és az osztályzatok a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), elégtelen (1).

A tanulók munkájának, előmenetelének folyamatos értékelése érdekében minden olyan tantárgyból, melyből nem szóveges értékelés került meghatározásra a szakmai programban, félévente a pedagógusok törekednek a legalább három jeggyel történő értékelésre. A heti 1 órában oktatott tantárgyak esetén 2 érdemjegy.

Az egyes érdemjegyeket azok keletkezésekor a elektronikus naplóba írjuk be és közöljük a tanulóval.

A tanuló szóbeli feleleteinek, írásbeli munkáinak értékelése nyilvános és indokolandó. A tanuló kulturált ellenvéleménye büntető érdemjeggyel nem torolható meg. A szóbeli feleletek és az írásos tanulói teljesítmények érdemjegyét kötelező a tanulóval ismertetni. Nem kerülhet olyan érdemjegy az osztálynaplóba, amelyről a tanuló nem tud, a tanuló tartós hiányzása kivételével.

### A számonkérés formái

A tanórákon szóban, írásban és gyakorlatban számolnak be a diákok a tudásukról, felkészültségükről. Az ellenőrzés kiterjedhet a régebben tanult, de a tananyaghoz kapcsolódó követelményekre is.

- Szóbeli számonkérések:
  - szóbeli felelet: az előző tanítási órán feldolgozott ismeretanyag rendszeres ellenőrzése, önálló feleletek és kérdésekre adott válaszok alapján,
  - óráközi munka: az órai munkába való bekapcsolódás, órai munkavégzés minősége,
  - önálló kiselőadás: egy adott téma önálló feldolgozása és előadása
- Írásbeli számonkérések:  
Egy adott témakörben szerzett tudás mérése önálló feladatok megoldásán keresztül:  
Fajtái:
  - írásbeli felelet (max. 15-20 perc időtartamban),
  - házi dolgozat,
  - témazáró dolgozat (45 perc időtartamban),
  - diagnosztikus mérések (diagnosztikus, formatív, szummatív).

### Írásbeli beszámoltatások rendje, korlátai:

- Írásbeli számonkérés havonta legalább egyszer történjen.
- Írásbeli felelettel alkalmasszerűen tájékozódunk a tanulók pillanatnyi tudásáról.
- Házi dolgozatot egy félévben legfeljebb egyszer írassunk.
- Témazáró dolgozat írására a témaköröknek megfelelően évente 3-4 alkalommal kerüljön sor.
- Két témazárónál többet egy napon nem lehet íratni.
- A témazáró dolgozatokat egy héttel előbb be kell jelenteni, és azokat a naplóban dokumentálni kell.

- A diagnosztikus felmérés célja az aktuális tudásszint felmérése, a továbbhaladáshoz szükséges tudásszint ellenőrzése.
- A formatív felmérés célja a diákok pillanatnyi, időarányos tudásszintjének mérése.
- A szummatív felmérés a tanév tananyagának alapkövetelményeit méri. Több órás ismétlésnek kell megelőznie, előre be kell jelenteni. Az év végi felmérések osztályzata témazáró értékű jegynek felel meg.

Az írásbeli beszámoltatások értékelésben betöltött szerepe, súlya:

Az érdemjegyek nem egyenértékűek. A témazáró összefoglaló jellegű teljesítmények nagyobb súllyal esnek latba, ezért ezeket az osztályozó naplóban is meg kell különböztetni az érdemjegyeiktől. Beírásuk a naplóba piros színnel történik. Az osztályzatok megállapításakor az átlag kiszámításánál a témazáró jegyek súlyozottan veendőek figyelembe. Ez azt jelenti, hogy összeadásakor is, és az osztószám meghatározásakor is duplán kell őket számításba venni.

A félévi és tanév végi osztályzatok kialakításánál kiemelt szerepe van a témazáró dolgozatnak. A témazáró dolgozatok valamint az év eleji és év végi felmérők osztályzatánál az alábbi százalékos teljesítményeket kell figyelembe venni:

A szakképzésben:

86% - 100%	: 5
76% - 85%	: 4
51% - 75%	: 3
41% - 50%	: 2
0% - 40%	: 1

- Gyakorlati számonkérések:
  - o A számonkérés ezen formája a készségtárgyak és a szakmai gyakorlati tárgyak esetében alkalmazható.

Az Orientációs osztályban, a Dobbantó Programban és a Műhelyiskolában az értékelés rendje a következő:

A tantárgyak értékelése szöveges módon történik, melynek minősítései a

- megfelelt;
- nem felelt meg értékelés.

### **Magatartás és szorgalom minősítésének elvei**

A diákok munkájának legfontosabb mérőeszköze az értékelési rendszer. A félévi értékelés az első félévben, az év végi a teljes tanévben végzett munkát tükrözi. A félévi és év végi érdemjegyeket az oktató határozza meg. A oktató év elején ismerteti a tanulókkal a teljesítendő minimális tantárgyi követelményeket.

A rugalmas tanulási utak osztályaiban (Orientációs osztály, Dobbantó Program, Műhelyiskolai osztályok) a tanulók értékelése szöveges formában történik, mely a KRÉTA Naplóban az oktató által kerül rögzítésre.

Magatartás:

- PÉLDÁS, ha a tanuló a házirend követelményei szerint dolgozik, viselkedik, társainak példát mutat, igazolatlan óráinak száma max.: 5
- JÓ ha a tanuló a fenti követelményeknek csak részben felel meg, de jó irányban fejlődik személyisége és igazolatlan óráinak száma max. 10, és van szaktanári figyelmeztetése
- VÁLTOZÓ, ha a tanuló magatartása, életvitele a házirenddel nincs összhangban, személyiségében érdemleges fejlődés nem tapasztalható, igazolatlan óráinak száma max. 15 és osztályfőnöki figyelmeztetése van
- ROSSZ, ha a tanuló magatartása, életvitele a házirend követelményeinek ellentmond, az ismételt pedagógiai beavatkozás eredménytelennek bizonyul, igazolatlan óráinak száma 16 felett van, igazgatói figyelmeztetést, kapott, vagy ellene fegyelmi eljárás indult.

Szorgalom:

- PÉLDÁS, ha a tanítási órákra való felkészülése képességéhez mérten jó, tanítási órákon aktív, felszerelését mindig magával hozza, és azt használja.
- JÓ, ha iskolai feladatait teljesíti, vállalt feladatait elvégzi, felszerelését mindig magával hozza.
- VÁLTOZÓ, ha iskolai munkájában csak időnként tanúsít igyekezetet, kötelességét csak figyelmeztetés hatására teljesíti, hiányos a felszerelése
- HANYAG, ha képességeihez mérten keveset tesz tanulmányi fejlődése érdekében, kötelességét gyakran elmulasztja, munkájában megbízhatatlan, valamely tárgyból bukásra áll, felszerelését gyakran nem hozza el.

## **A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezések elvei**

Az osztályok, csoportok szervezésénél figyelembe vesszük a szakképzési törvény létszámokra vonatkozó szabályait. Csoportbontásban tanítjuk az idegen nyelvet (angol, német), a szakmai idegen nyelvet, az informatikát és a szakmai tantárgyak egy részét.

A csoportok besorolása létszámbontás alapján történik. A csoportbontás során idegen nyelv tantárgy esetén figyelembe kell venni a tanuló előképzettségét. Szakmai képzés esetén azonos szakirányú képzéseken, ahol a képzési igények nem biztosítják az osztálykeret működését, a szakmai képzés a szakiránynak megfelelő csoportbontásban történik.

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

A már évtizedek óta érzékelhető előrehaladott asszimilációs folyamat következtében megnőtt a nevelési és oktatási intézmények szerepe a nyelv, a kultúra és az identitás továbbadásában. A nevelés és oktatás feladatai éppen ezért nem korlátozódhatnak csak az ismeretek átadására és a készségek fejlesztésére. Gyakorlati és sokrétűen felhasználható tudásra és képességekre kell törekedni, amelyek egyben feltételei az értékeken alapuló cselekvésnek. Az önmeghatározás, ítélőképesség, a tudomány és művészet iránti nyitottság és a mindenkori személyes adottságok és lehetőségek határain belüli teljesítmény elérése a cél. Ez a feltételrendszer nyit utat a felelősségteljes élet felé.

Nemzetiségi kultúra megismerésének céljai:

- A kisebbségekhez tartozó emberek kultúrájának, szokásinak, életmódjának, hagyományainak megismerése, megbecsülése.
- A környékünkön élő kisebbséghez tartozó népek történetének megismerése.
- A különböző kultúrák iránti nyitottság, elfogadás és megértés erősítése.
- Nemzetiségek, etnikai csoportok tisztelete, empátia, tolerancia, együttműködés.
- Multikulturalitás és interperszonalitás.
- A nemzeti és etnikai identitás kapcsolata

Módszerek, eljárások:

- Gyűjtőmunka;
- Vetélkedő szervezése;
- Rajzpályázat;
- Együttműködés nemzetiségi kisebbségekkel;
- Kiállítás szervezése;
- Az adott téma feldolgozása osztályfőnöki órákon.

## **Egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek**

Iskolánk kiemelt figyelmet fordít a környezettudatos és egészséges életmódra nevelésre, az ehhez szükséges tevékenységek megvalósítására. Kiemelt tantárgyként említi a testnevelés, a természetismeret és az osztályfőnöki munka területeit.

Az Egészségnevelő és Környezeti program célja:

- A tanuló önmagával kapcsolatos felelősségének kialakítása (önismeret, önbecsülés)
- Az emberek közti kapcsolatok fejlesztése: családi élet, példaképek, osztályközösség, hagyománytiszteltet
- A szabadidő, a munka, a társadalom intézmény-rendszereiben való eligazodás képességének kialakítása
- A környezetünkkel szembeni felelős magatartásra nevelés

Nevelési elvek:

- A tanuló önmagával kapcsolatos felelősségének kialakítása.
- Legyen birtokában az alapvető testápolási szokásoknak.
- Ismerje a fertőző betegségek megelőzését szolgáló alapvető higiéniai, fertőtlenítési szabályokat és protokollokat.
- Sajátítsa el a tizenéves lányok, fiúk testi mentális higiéniáját.
- Legyen tudatában a nemi viselkedési eltéréseknek.
- Értse az életvitel és egészség közötti összefüggéseket.
- Legyen tisztában az emberi kapcsolatok értékeivel.
- Ismerje a szenvedélybetegségek fajtáit.
- Az emberek közti kapcsolatok fejlesztése.
- Baleset esetén tudjon segítséget kérni.
- Sétákon, kirándulásokon környezetbarátként viselkedjen.
- Rendszeresen mozogjon tanórán kívül is.
- Sajátítsa el az egészségfenntartó táplálkozási szokásokat.
- A környezetünkkel szembeni felelős magatartás.
- Ismerje a tanuló az egészségkárosító anyagokat.
- Gyakorolja a közösségi együttlét alapvető szabályait az iskolán kívüli életben is.

- A tanuló önmagával kapcsolatos felelősségének kialakítása.
- Ismerje az egyéni életvitel összetevőit, a biológiai szükségleteket; a szellemi és társadalmi fejlődés lépéseit.
- Legyen tisztában a serdülőkor egészségügyi és érzelmi gondjaival.
- Értse a jó fizikai állapot és a szellemi teljesítőképesség összefüggéseit.
- A szerelemmel és a szexuális élettel kapcsolatban rendelkezzen magas és reális igényekkel.
- Tudja a tinédzser határozottan visszautasítani a drog fogalomkörébe tartozó szereket.
- Értékelje mások tudását, kreativitását, érzelmi gazdagságát.
- Ismerje fel a (szabad)idő fontosságát.
- Legyen képes a tanuló fizikai és pszichés egészségének fejlesztésére.
- A Föld élőlényeit tisztelje, érezzen a tanuló felelősséget irántuk.
- Alkalmazza az egyszerű állagmegóvó munkákat közvetlen környezetében, otthonában.
- Építsen ki önmagában hosszútávú célokat.
- Az emberek közötti kapcsolatok fejlesztése.
- A 14-18 éves diák tudja a helyét a társadalomban.
- Tisztelje az értékes emberi pályákat, személyeket.
- Legyen kialakult képe a másság kezelésére.
- Gyakorolja naponta a társadalmi együttélés szabályait.
- Érezzen felelősséget a kisebbekkel és a fogyatékkal élő társaink iránt is.
- Utasítsa el a „drogos” mintákat, viselkedést.
- Vegye észre a környezetvédelmi problémákat a lakásban, iskolában.
- Aktívan védje környezetének értékeit.
- Méltóság, választási szabadság.
- Környezet biztonsága.

## Mindennapos testnevelés

A szakképzés rendszerében természetesen alapvetően meghatározó jelentősége van a szakmai oktatásnak, amelyet a szakirányú oktatással párhuzamosan vagy attól függetlenül folytatott közismereti oktatás egészít ki, amelyről a szakképzési törvény rendelkezik:

*„ 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*

*Tehát az új szakképzési rendszer intézményeire kötelezően alkalmazni kell a Nat követelményrendszerét, de a szakképzési kerettantervek tantárgyszerkezete és óraszámai az egyes iskolatípusokban akár jelentős mértékben eltérnek a Nat-ban meghatározottaktól. ’’*

Az intézményben jelenleg kifutó jelleggel van jelen a szakmajegyzékes szakképző iskolai képzés, a 2022/2023-as tanévben a kifutó szakképző iskolai osztály 3/11. évfolyamon tanul. Ebben a képzési típusban a heti 9 óra közismereti óraszámából 1 óra testnevelés a közismereti kerettanterv szerint. A korábbi mindennapos testnevelés óraszámában már nem jelenik meg, hiszen a szakirányú oktatás, mely heti 25 óra nem teszi lehetővé a heti órakeret növelését, másrészt a szakirányú oktatás megszervezhető szakképzési munkaszerződéssel, így a duális képzőhelyekhez történő alkalmazkodás miatt sem lehetséges.



A rugalmas tanulási utak keretében az Orientáció,- Dobbantó,- Műhelyiskolai programok óratervei a szakképzés 4.0 Startégia, a Gödi piaristák és az NSZFH iránymutatásával készültek. Ezekben az osztályokban a cél az alapkompétenciafejlesztés és a pályaorientáció, így a testnevelés tantárgyi formában nincs jelen, de a humán erőforrásunk lehetővé teszi, hogy a képességkibontakoztató felkészítést a testnevelés szakos oktatónk a mozgáskultúra fejlesztésére fordíthassa. Ebből kifolyólag a testnevelés és sport személyiségfejlesztő hatásai érvényesülnek a teljes testmozgásprogramban, később javulhat életminőségük, testi és lelki egészségük, fizikai állóképességük.

## **A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések**

Az iskola elősegíti a megyei szakképzés esélyegyenlőségi törekvéseit. Különös figyelemmel kíséri a hátrányos helyzetű csoportokba tartozó tanulók helyzetét, folyamatosan kapcsolatot tart, együttműködik a szociális és gyermekjóléti ellátások tekintetében illetékességgel és hatáskörrel bíró intézményekkel, szervezetekkel, részt vesz a gyermekvédelmi jelzőrendszer működtetésében. Az iskola igazgatója folyamatosan jelzi a fenntartó felé az intézmény elérését nehezítő esetleges körülményeket, különös tekintettel a közutak akadálymentességével és a helyi közlekedéssel kapcsolatos problémákra. Az iskola vállalja, hogy hátrányos helyzetű fiatalok oktatásból való lemorzsolódásának megelőzése érdekében szakmai-módszertani továbbképzésben részesíti alkalmazottait. A sajátos nevelési igényű tanulók oktatási esélyegyenlőségét megerősíti, hogy szakértői véleményüknek megfelelően gyógypedagógus, fejlesztőpedagógus, iskolapszichológus foglalkozik velük. Az oktatási célra szolgáló infrastruktúra akadálymentességi szempontoknak való megfelelését folyamatosan fejlesztik, a fenntartó jóváhagyásával forrásokat kutatnak fel. Az iskola a sport-és szabadidős programok szervezésénél kiemelten figyelembe veszi az akadályozott tanulók igényeit.

## **A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok**

A diákok munkájának legfontosabb mérőeszköze az értékelési rendszer. A félévi értékelés az első félévben, az év végi a teljes tanévben végzett munkát tükrözi. A félévi és év végi érdemjegyeket a oktató határozza meg. Az oktató év elején ismerteti a tanulókkal a teljesítendő minimális tantárgyi követelményeket.

### **Tanév során:**

- Tanítási órán az **oktató** dicséretet adhat, ha a tanuló órai munkája hosszabb időn keresztül példamutató. Bejegyzése az ellenőrzőbe történik.
- Az **osztályfőnök** osztályfőnöki dicséretet adhat, ha a tanuló közösségi munkája az osztályban példamutató, részt vállal az osztály közösségi munkájának tervezésében – szervezésében – lebonyolításában (pl. műsorok, programok, dekoráció stb.). Bejegyzése az ellenőrzőbe, naplóba történik.
- A **DÖK segítő nevelő** diák-önkormányzati munkáért dicséretet adhat, ha a tanuló az iskolai diák-önkormányzat munkájában hosszabb időn keresztül példamutatóan vesz részt. Bejegyzése a naplóba történik, és oklevél és jutalom átadásával az iskola közössége előtt.
- Az **igazgató** igazgatói dicséretet adhat, ha a tanuló az iskola jó hírét szolgáló rendezvényen vesz részt eredményesen vagy példamutatóan. Bejegyzése a tanuló ellenőrzőjébe és a naplóba történik.
- Az **oktatótestület** oktatótestületi dicséretet adhat, ha a tanuló kiemelkedően eredményes és példamutató a tanulmányi vagy közösségi munkában. Bejegyzése a

bizonyítványba történik és az anyakönyvbe. A jutalom oklevél és könyvjutalom átadása az iskola közössége előtt.

### **Tanév végén:**

Egyéni jutalmazások:

- könyvjutalom;
- oklevél;
- tárgyjutalom.

Az alábbi eredmények alapján:

- Kiemelkedő tanulmányi eredmény;
- Példamutató szorgalom;
- Hiányzásmentes tanév;
- Versenyeken való eredményes részvétel;
- Kiemelkedő sporttevékenység.

Az otthoni felkészüléshez előírt írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásának elvei és korlátai. A tananyag feldolgozásának menetében vannak olyan részek, amelyek tanítás időn túl egyéni munkával is elvégezhetők. Ezek az oktatási folyamatba szervesen beletartozó házi feladatok, melyek kapcsolatot teremtenek a tantárgyak egymást követő tanítási órái között.

Az új ismeretek feldolgozása a tanítási órákon valósul meg, a bevésődés és a tudásanyag elmélyítése az otthoni felkészülés alkalmával valósul meg.

Ehhez a bevésődési folyamathoz az iskola szóbeli és írásbeli feladatok meghatározásával járul hozzá.

Az iskolai tanítási órák anyagaihoz kapcsolódva a pedagógusok házi feladatot adhatnak a tanulónak, melyet a következő alkalommal írásban vagy szóban javítanak ki és értékelnek. Emellé egyéni vállalás alapján szorgalmi feladatot is kaphat a tanuló, melyet szintén a következő alkalommal mutathatnak be oktatóiknak. A kiosztott feladatoknak arányban kell állni a tanuló képességeivel, valamint elegendő idővel kell rendelkeznie a diáknak ezek elkészítésére.

Az iskolán kívüli munka oktatói szerepe:

- az ismeretek rögzítését szolgálja,
- fejleszti a különböző készségeket,
- segíti az optimális begyakorlottsági szint elérését,
- önálló munkavégzésre nevel,
- erősíti a tanulói motivációt,
- felébreszti a kutatási, alkotási vágyat,
- javítja-növeli a tanulói teljesítményt.
- pontos időbeosztásra, rendszerességre nevel.

Az oktató feladata:

- a házi feladat kijelölése, előkészítése,
- különböző tanulási technikák tanítása,
- igény esetén útmutatás, tanácsadás a szülőknek,
- az elkészített munkák értékelése.

Általános elvek érvényesülése az otthoni írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásakor:

- terjedelmesebb, összetettebb feladatok kiosztása alkalmával biztosítsunk hosszabb határidőt a feladat elvégzésére,

- nem szabad büntető jellegű házi feladatot adni,
- az iskolai szünetekre a tanulni valókon kívül ne adjunk a szokásosnál több otthoni írásbeli feladatot,
- minden pedagógusnak törekednie kell a konkrét feladat-meghatározásra
- a házi feladatot rendszeresen kell ellenőrizni, értékeljük, hogy a tanulók törekedjenek a színvonalas és rendszeres feladatmegoldásra.

#### *Írásbeli feladatok*

- a munkafüzetek, feladatlapok kitöltése, a tankönyv kérdéseire adandó válaszok, fogalmazások,
- házi dolgozatok, naplók stb.,
- gyakorlati feladatok.

#### *Szóbeli feladatok*

- a szó szerint megtanulandó anyagok, az úgynevezett memoriterek (versek, törvények, szabályok stb.),
- a saját megfogalmazásban elmondandó, tankönyvből, vagy más forrásból elsajátított ismeretek,
- a tananyaghoz kapcsolódó szorgalmi feladatok.

## **Az oktató testület által szükségesnek tartott további elvek**

Bizonyos esetekben az oktatás tantermen kívüli digitális munkarend szerint is folyhat. Iskolánkban a digitális kommunikáció, az iskolán kívüli digitális munkarend változatos platformokon folyik, ahol minden tanuló felkészítése biztosított. Az elmélyítéshez szükséges minta, gyakorló és számonkérő-ellenőrző feladatokat az oktatói testület által preferált digitális felületek alkalmazásával, mint pl. Meet, Redmenta, Quizizz, Quizlet, Wordwall, Kahoot, LearningApps, Youtube videók, Messenger, Kréta stb. Az ellenőrzés különféle módon történhet az oktatók részéről, akár közvetlen online kapcsolatban, akár szöveges, fényképpel, vagy videoval illusztrált dokumentációk fogadásával. A digitális tananyagtartalmak fejlesztése folyamatos, melyben fontos szerepet kap az egymástól való tanulás lehetősége, a támogató tudásmegosztások alkalmazása a digitális módszertanban járatos oktatók által.

Az Orientációs osztályban és a Műhelyiskolában ágazati alapkompétencia-, a Dobbantó Programban alapkompétencia fejlesztés történik projektalapú oktatással egybekötve.

A projektoktatás során a tananyagegységek feldolgozása, a feladat megoldása a tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján. A módszer alapvető jellemzője a csoportos tevékenység, az oktatónak szervező, segítőszerepe van, semmiképpen nem a tudás frontális átadása. Ebben a folyamatban a tanulók jobban motiválhatók az egyes feladatokra.

Objektívabb értékelést tesz lehetővé, mert könnyebb az értékelési kritériumok kialakítása.

Értékelés típusai:

- önértékelés
- társértékelés
- oktató értékelés

Értékelési formák:

- írásbeli: (pl. teszt, feladatlap, esettanulmány, esszé, házi dolgozat, portfólió)
- szóbeli: (önálló vagy kérdésekkel irányított felelet, beszámoló, prezentáció)

- gyakorlati alapú: oktatás közbeni megfigyelés - az értékelő személyek előre kidolgozott szempontok szerint végzik az értékelést, a feladathoz értékelési szempontrendszert, értékelőlap és értékelési útmutató készül)

Az értékelés teljeskörű, mely a tanulók önértékelésén, a társak értékelésén és az oktatói értékelésen alapul, a legfontosabb az értékelésben a tanulói kompetenciák fejlődése, illetve a projekt során elkészített produktum színvonala.

# KÉPZÉSI PROGRAM

## ORIENTÁCIÓS OSZTÁLY (ÁGAZATFÜGGETLEN)

### 1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: -

A szakma megnevezése: **Orientáció**

A szakma azonosító száma:

A **képzés célja**: A helyi munkaerő-piaci elvárások és Centrumunkban oktatott szakmák figyelembe vételével, mint külső követelménytámasztást vesszük alapul, amelyek leginkább a képzési célban, illetve a képzéssel megszerezhető kompetenciákban fejeződnek ki. Célunk, hogy megismertessük a tanulókkal a különböző szakmai elvárásokat, pályaaorientáció és életpálya építés modulokon keresztül, számos programlehetőségeket kínálva. Az oktatás során projekt módszert használva, heti illetve kétheti feladatközpontú bemutatást, élmény alapú ismeretszerzést, üzemlátogatást biztosítunk.

### 2. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Szóbeli kifejezőkészség	Saját gondolatok, vélemények, érzelmek megfelelő kifejezése	pontosság, felelősségtudat, odafigyelés	Önálló
Íráskészség	Írásbeli feladatmegoldás során minél kevesebb helyesírási hiba elkövetése	precizitás, pontosság, kitartás, felelősségtudat	Önálló
Olvasási készség	Ismeretlen szöveg folyamatos olvasása	pontosság, precizitás, kitartás	Önálló
Szövegértés	Ismeretlen szöveg értelmezése	kitartás, pontosság	Önálló
Lényegkiemelés	Információhalmazból a legfontosabb elemek megtalálása	pontosság, odafigyelés, kitartás	Önálló

Kommunikációs készség	Különböző szituációs helyzetekben megfelelő módon történő információcsere	tisztelet, empátia, elfogadás, egyéni és csoportos feladatokban aktív részvétel	Önálló
Számolási képesség, készség	Alapműveletek, mértékváltás	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló
Általános tanulási képesség, készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló
Információ felvétel és feldolgozás képessége	Feladat megértése, adatok felvétele, feldolgozása	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló
Együttműködés		Csoportmunkában aktív	
Önálló munkavégzés		Egyéni munkában aktív	
Összehasonlító, analízáló készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló
Megfigyelő képesség			Önálló

### 3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

**ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:** Anyanyelv és kommunikáció

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Szóbeli kifejezőképesség	Saját gondolatok, vélemények, érzelmek megfelelő kifejezése	pontosság, felelősségtudat, odafigyelés	Önálló	
2.	Íráskészség	Írásbeli feladatmegoldás során minél kevesebb helyesírási hiba elkövetése	precizitás, pontosság, kitartás, felelősségtudat	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
3.	Olvasási készség	Ismeretlen szöveg folyamatos olvasása	pontosság, precizitás, kitartás	Önálló	
4.	Szövegértés	Ismeretlen szöveg értelmezése	kitartás, pontosság	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
5.	Lényegkiemelés	Információhalmazból a legfontosabb elemek megtalálása	pontosság, odafigyelés, kitartás	Önálló	
6.	Kommunikációs készség	Különböző szituációs helyzetekben megfelelő módon történő információcsere	tisztelet, empátia, elfogadás, egyéni és csoportos feladatokban aktív részvétel	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Anyanyelv és kommunikáció</i>	Ismerkedjünk!	2	-	-	-	-
	A mi szupermarketünk	4	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	2	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	6	-	-	-	-
	Építkezzünk	4	-	-	-	-
	Öltözködjünk	4	-	-	-	-
	Téli jeles napok	4	-	-	-	-
	Egészség ABC	4	-	-	-	-
	Négy keréken	2	-	-	-	-
	Éder mester	4	-	-	-	-
	Télbúcsúztató	4	-	-	-	-
	KITT	4	-	-	-	-
	Megrázó élmény	4	-	-	-	-
	Tavaszi megújulás	2	-	-	-	-
	Húsvét	4	-	-	-	-
	Szimuláljunk	4	-	-	-	-
Gazdálkodj okosan!	2	-	-	-	-	



Szülinapi parti	2	-	-	-	-
Alapozzunk a jövőre	2	-	-	-	-
Boldogulj az életben	4	-	-	-	-
Utolsó felvonás	4	-	-	-	-
Tanulási terület összórászáma:	72	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Ismerkedjünk!	Szövegértési feladatok feldolgozása, belső mérés	2	projekthét	Önállóan végezhető
	A mi szupermarketünk	Köszönés, bemutatkozás, bemutatás, kézfogás, alapvető illemtani ismeretek	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Fenntarthatóság	Fenntarthatóság, szemét, hulladék, környezetvédelem	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Hungarikumok és magyaros menü	Hungarikumok, a főnév helyesírása	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Építkezzünk	Helyesírás, szókincsfejlesztés, alapkészségek fejlesztése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Öltözködjünk	Márkanév helyesírása, az öltözködés illemtana, szövegértés	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka

Téli jeles napok	Népszokások, babonák, szövegértés	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Egészség ABC	Vitaminok, szógyűjtés, információs szöveg értelmezése, lényegkiemelés, vázlatírás	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Négy keréken	Közlekedés illemtana, közlekedési jelek, piktogramok	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Éder mester	Szövegértés, vázlatírás, szavak elválasztása	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Télbúcsúztató	Farsangi népszokások, szókinccsfejlesztés	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
KITT	Autómárkák, szövegértés	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Megrázó élmény	Használati útmutató értelmezése, mosási útmutató, piktogramok	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Tavaszi megújulás	Fűszerek megismerése, leírása, ételnevek helyesírása	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Húsvét	Húsvéti népszokások, szövegértési feladatok	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Szimuláljunk	Szövegértési-, helyesírási és kommunikációs feladatok	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Gazdálkodj okosan!	Számnevek helyesírása, helyesírási gyakorlatok	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>

	Szülinapi parti	Meghívó, szülinapi köszöntő vers, az ajándékozás illemtana	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Alapozzunk a jövőre	Szakmai szöveg értelmezése, alapkészségek fejlesztése	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Boldogulj az életben	Levélfajták megismerése, önéletrajz	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Utolsó felvonás	Alapkészségek és kompetenciák fejlesztése, hiányosságok pótlása, kompenzálás	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka

*projekthét*

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	-
	Projekt-feladat	<i>gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató

Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tanterem
Eszközök és berendezések:	Internet, szakirodalom, térképek
Anyagok és felszerelések:	-
Egyéb speciális feltételek:	-

**MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:** Matematika

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Számolási képesség, készség	Alapműveletek, mértékváltás	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	
2.	Általános tanulási képesség, készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	
3.	Információ felvétel és feldolgozás képessége	Feladat megértése, adatok felvétele, feldolgozása	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	Internet, célirányos információgyűjtés

4.	Együtműködés		Csoportmunkában aktív		
5.	Önálló munkavégzés		Egyéni munkában aktív		

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<b>Matematika</b>	Ismerkedjünk!	2	-	-	-	-
	A mi supermarketünk	4	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	2	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	6	-	-	-	-
	Építkezzünk	4	-	-	-	-
	Öltözködjünk	4	-	-	-	-
	Téli jeles napok	4	-	-	-	-
	Egészség ABC	4	-	-	-	-
	Négy keréken	2	-	-	-	-
	Éder mester	4	-	-	-	-
	Télbúcsúztató	4	-	-	-	-
	KITT	4	-	-	-	-
	Megrázó élmény	4	-	-	-	-
	Tavaszi megújulás	2	-	-	-	-
	Húsvét	4	-	-	-	-
	Szimuláljunk	4	-	-	-	-
	Gazdálkodj okosan!	2	-	-	-	-
Szülinapi party	2	-	-	-	-	

	Alapozzunk a jövőre	<b>2</b>	-	-	-	-
	Boldogulj az életben	<b>4</b>	-	-	-	-
	Utolsó felvonás	<b>4</b>	-	-	-	-
	Tanulási terület összóraszám:	<b>72</b>	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	Ismerkedjünk!	Fejlesztendő területek feltérképezése, számolási sebesség mérése	<b>2</b>	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	A mi szupermarketünk	A nyugta értelmezése, fizetési módok esetén kerekítési szabályok alkalmazása, adott mennyiség esetén egységár kiszámítása	<b>4</b>	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Fenntarthatóság	Térfogatszámítás, dobozok térfogatának csökkentése	<b>2</b>	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Hungarikumok és magyaros menü	Neumann János, Bródy Imre, Szent-Györgyi Albert, Rubik Ernő	<b>6</b>	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Építkezzünk	Terület, felszín számítása, méretarány	<b>4</b>	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Öltözködjünk	Hányféleképpen lehet? Kombinatorika	<b>4</b>	projekthét	Egyéni és csoportos munka

Téli jeles napok	Ünnepi menü összeállítása, hozzávalók kiszámítása 12 főre (egyenes arányosság)	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Egészség ABC	Hangérzet erősségének ábrázolása; Lázgörbe olvasása (grafikon)	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Négy keréken	Bánki Donát, Csonka János, Galamb József (Ford T-modell)	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Éder mester	Mérés, mértékváltás, anyagmennyiség számítása	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Télbúcsúztató	Farsangi szokások	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
KITT	Sebesség fogalma, számítása, jelentése Magyarok az autógyártás történetében	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Megrázó élmény	Elektromos eszközök otthon, balesetvédelmi szabályok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Tavaszi megújulás	Terület számítása, méretarány	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Húsvét	Húsvéti népszokások, jelképek	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Szimuláljunk	Robotika napjainkban	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka



	Gazdálkodj okosan!	Családi kassa megtervezése, bevétel, kiadás, hitel, kamat	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Szülinapi party	Facebook-os buktatók	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Alapozzunk a jövőre	Bruttó-nettó kereset	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Boldogulj az életben	Gázzsámla kiszámítása, csekk kitöltése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Utolsó felvonás	Alapkészségek és kompetenciák fejlesztése. Hiányosságok pótlása. Kompenzálás	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka

#### Projekthét

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Tudásszintmérő feladatlap (számolási sebesség méréshez) értékelés jegy nélkül, pozitív megerősítéssel	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Rajzos feladat, számításos feladat</i>
	Projekt-feladat	<i>Gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége	Oktató

(szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	laptop, projektor, internet, táblafilc
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

**HARMADIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:** Természetismeret

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összehasonlító, analizáló készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
2.	Megfigyelő képesség			Önálló	
3.	Lényegkiemelés			Önálló	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama	9.	10.	11.	12.	13.
Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				

Tanulási terület megnevezése						
<i>Természetismeret</i>	Ismerkedjünk!	2	-	-	-	-
	A mi szupermarketünk	4	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	2	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	6	-	-	-	-
	Építkezzünk	4	-	-	-	-
	Öltözködjünk	4	-	-	-	-
	Téli jeles napok	4	-	-	-	-
	Egészség ABC	4	-	-	-	-
	Négy keréken	2	-	-	-	-
	Éder mester	4	-	-	-	-
	Télbúcsúztató	4	-	-	-	-
	KITT	4	-	-	-	-
	Megrázó élmény	4	-	-	-	-
	Tavaszi megújulás	2	-	-	-	-
	Húsvét	4	-	-	-	-
	Szimuláljunk	4	-	-	-	-
	Gazdálkodj okosan!	2	-	-	-	-
	Szülinapi party	2	-	-	-	-
	Alapozzunk a jövőre	2	-	-	-	-

	Boldogulj az életben	4	-	-	-	-
	Utolsó felvonás	4	-	-	-	-
	Tanulási terület összórászáma:	72	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Ismerkedjünk!	Ember és környezete	2	projekthét	Önállóan végezhető
	A mi szupermarketünk	Boltban kapható alapanyagok és nyersanyagok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Fenntarthatóság	Fenntarthatóság, szemét, hulladék, környezetvédelem	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Hungarikumok és magyaros menü	Magyar találmányok, hírességek	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Építkezzünk	Magyarország híres építészeti alkotásai	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Öltözködjünk	Természetes és mesterséges alapanyagok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Téli jeles napok	Az időjárás elemei, éghajlati változások	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Egészség ABC	Tápanyagok: Fehérje, szénhidrát, zsír, vitamin, ásványi anyagok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Négy keréken	Gumigyártás, autógyártás, ipari forradalom	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka

	Éder mester	Fafajták, ipari felhasználás	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Télbúcsúztató	Néphagyományok	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	KITT	Autózás története, fejlődése, alapanyagok: acél, vas, műanyag	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Megrázó élmény	Elektromosság	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Tavaszi megújulás	Fűszerek, kertépítés, gondozás	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Húsvét	Húsvéti népszokások, Tojás – tyúk	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Szimuláljunk	Fémek és azok tulajdonságai, megmunkálási lehetőségek	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Gazdálkodj okosan!	Mértékegységek, Háztartási energia	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Szülinapi party	Káros szenvedélyek	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Alapozzunk a jövőre	Építési hulladék, törmelék, környezetvédelem	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Boldogulj az életben	Papír története, gyártása, felhasználása	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Utolsó felvonás	Alapkészségek és kompetenciák fejlesztése. Hiányosságok pótlása. Kompenzálás	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>

*projekthét*

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-
	Projekt-feladat	<i>gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató	
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	Tanterem	
Eszközök és berendezések:	Internet, szakirodalom, térképek	
Anyagok és felszerelések:	-	
Egyéb speciális feltételek:	-	

**NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:** Társadalom és jelenismeret

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összehasonlító, analizáló készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
2.	Megfigyelő képesség			Önálló	
3.	Lényegkiemelés			Önálló	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Társadalom és jelenkor ismeret</i>	Ismerkedjünk!	2	-	-	-	-
	A mi szupermarketünk	4	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	2	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	6	-	-	-	-
	Építkezzünk	4	-	-	-	-
	Öltözködjünk	4	-	-	-	-
	Téli jeles napok	4	-	-	-	-
	Egészség ABC	4	-	-	-	-

Négy keréken	2	-	-	-	-
Éder mester	4	-	-	-	-
Télbúcsúztató	4	-	-	-	-
KITT	4	-	-	-	-
Megrázó élmény	4	-	-	-	-
Tavaszi megújulás	2	-	-	-	-
Húsvét	4	-	-	-	-
Szimuláljunk	4	-	-	-	-
Gazdálkodj okosan!	2	-	-	-	-
Szülinapi party	2	-	-	-	-
Alapozzunk a jövőre	2	-	-	-	-
Boldogulj az életben	4	-	-	-	-
Utolsó felvonás	4	-	-	-	-
Tanulási terület összórászáma:	72	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Ismerkedjünk!	Múltunk és jelenünk	2	projekthét	Önállóan végezhető
	A mi szupermarketünk	A modern polgári állam Globalizáció	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka



projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Fenntarthatóság	Az ember természetátalakító tevékenysége	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Hungarikumok és magyaros menü	A nemzeti önazonosság kifejezése	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Építkezzünk	A reformok kora	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Öltözködjünk	Nők a történelemben	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Téli jeles napok	Világvallások	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Egészség ABC	A nagy földrajzi felfedezések	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Négy keréken	Az ipari forradalmak kora	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Éder mester	Urbanizáció	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Télbúcsúztató	Kultúrák és emberek	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	KITT	A közlekedés forradalma	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Megrázó élmény	Magyarok a nagyvilágban (feltalálók és találmányaik)	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Tavaszi megújulás	Energiaforrásaink	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Húsvét	Nők és férfiak	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Szimuláljunk	Fémek megismerése, s azok hatásai az emberiség jövőjére	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Gazdálkodj okosan!	Megtakarítások, hitelek	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka

	Szülinapi party	Vendégváró ételek a különböző kultúrákban	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Alapozzunk a jövőre	A túlélés lehetőségei	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Boldogulj az életben	A munka világa	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Utolsó felvonás	Alapkészségek és kompetenciák fejlesztése. Hiányosságok pótlása. Kompenzálás	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka

*projekthét*

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	-
	Projekt-feladat	<i>gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége	Oktató

(szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tanterem
Eszközök és berendezések:	Internet, szakirodalom, térképek
Anyagok és felszerelések:	-
Egyéb speciális feltételek:	-

### **ÖTÖDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:** Idegen nyelv

#### 3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összehasonlító, analizáló készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
2.	Megfigyelő képesség			Önálló	
3.	Lényegkiemelés			Önálló	

#### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<b>I d e s e s</b>	Ismerkedjünk!	<b>2</b>	-	-	-	-

A mi szupermarketünk	4	-	-	-	-
Fenntarthatóság	2	-	-	-	-
Hungarikumok és magyaros menü	6	-	-	-	-
Építkezzünk	4	-	-	-	-
Öltözködjünk	4	-	-	-	-
Téli jeles napok	4	-	-	-	-
Egészség ABC	4	-	-	-	-
Négy keréken	2	-	-	-	-
Éder mester	4	-	-	-	-
Télbúcsúztató	4	-	-	-	-
KITT	4	-	-	-	-
Megrázó élmény	4	-	-	-	-
Tavaszi megújulás	2	-	-	-	-
Húsvét	4	-	-	-	-
Szimuláljunk	4	-	-	-	-
Gazdálkodj okosan!	2	-	-	-	-
Szülinapi party	2	-	-	-	-
Alapozzunk a jövőre	2	-	-	-	-
Boldogulj az életben	4	-	-	-	-
Utolsó felvonás	4	-	-	-	-
Tanulási terület összóraszáma:	74	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Ismerkedjünk!	Bemutakozás/személyes adatlap kitöltése	2	projekthét	Önállóan végezhető
	A mi szupermarketünk	Boltban kapható alapanyagok és nyersanyagok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Fenntarthatóság	Fenntarthatóság, szemét, hulladék, környezetvédelem	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Hungarikumok és magyaros menü	Magyar találmányok, hírességek,ételek,italok idegen nyelven	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Építkezzünk	Magyarország híres építészeti alkotásai,eszközök megnevezése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Öltözködjünk	Ruhadarabok megnevezése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Téli jeles napok	Ünnepek megnevezése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Egészség ABC	Tápanyagok: Fehérje, szénhidrát, zsír, vitamin, ásványi anyagok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Négy keréken	Gumigyártás, autógyártás, ipari forradalom	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Éder mester	Fafajták, eszközök megnevezése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka

	Télbúcsúztató	Néphagyományok	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	KITT	Autózás története, z autó legfontosabb részei, fejlődése, alapanyagok: acél, vas, műanyag	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Megrázó élmény	Elektromossághoz kapcsolódó kifejezések	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Tavaszi megújulás	Fűszerek, kertépítés, gondozás	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Húsvét	Húsvéti népszokások, Tojás – tyúk	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Szimuláljunk	Fémek és azok tulajdonságai, megmunkálási lehetőségek	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Gazdálkodj okosan!	Mértékegységek, Háztartási energia	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Szülinapi party	Káros szenvedélyek	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Alapozzunk a jövőre	Építési hulladék, törmelék, környezetvédelem	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Boldogulj az életben	Papír története, gyártása, felhasználása	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Utolsó felvonás	Alapkészségek és kompetenciák fejlesztése. Hiányosságok pótlása. Kompenzálás	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-
	Projekt-feladat	<i>gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató	
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	Tanterem	
Eszközök és berendezések:	Internet, szakirodalom, térképek	
Anyagok és felszerelések:	-	
Egyéb speciális feltételek:	-	

**HATODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:** Informatika

## 3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összehasonlító, analizáló készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
2.	Megfigyelő képesség			Önálló	
3.	Lényegkiemelés			Önálló	

## 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Informatika</i>	Ismerkedjünk!	2	-	-	-	-
	A mi szupermarketünk	4	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	2	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	6	-	-	-	-
	Építkezzünk	4	-	-	-	-
	Öltözködjünk	4	-	-	-	-
	Téli jeles napok	4	-	-	-	-
	Egészség ABC	4	-	-	-	-



Négy keréken	2	-	-	-	-
Éder mester	4	-	-	-	-
Télbúcsúztató	4	-	-	-	-
KITT	4	-	-	-	-
Megrázó élmény	4	-	-	-	-
Tavaszi megújulás	2	-	-	-	-
Húsvét	4	-	-	-	-
Szimuláljunk	4	-	-	-	-
Gazdálkodj okosan!	2	-	-	-	-
Szülinapi party	2	-	-	-	-
Alapozzunk a jövőre	2	-	-	-	-
Boldogulj az életben	4	-	-	-	-
Utolsó felvonás	4	-	-	-	-
Tanulási terület összóraszám:	74	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Ismerkedjünk!	Bemutatkozás/személyes adatlap kitöltése	2	projekthét	Önállóan végezhető
	A mi szupermarketünk	Bevásárlólista, árcédula készítése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Fenntarthatóság	Fenntarthatóság, szemét, hulladék,	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka

		környezetvédelem-Tabló szerkesztése			
	Hungarikumok és magyaros menü	Magyar találmányok, hírességek,ételek,italok idegen nyelven-Étlap,itallap szerkesztése	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Építkezzünk	Magyarország híres építészeti alkotásai,eszközök megnevezése-bemutató készítése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Öltözködjunk	Tabló készítése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Téli jeles napok	Ünnepek megnevezése-ppt készítése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Egészség ABC	Tápanyagok: Fehérje, szénhidrát, zsír, vitamin, ásványi anyagok, egészséges életmód-ppt készítése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Négy keréken	Gumigyártás, autógyártás, ipari forradalom	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Éder mester	Fafajták, eszközök megnevezése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Télbúcsúztató	Néphagyományok rendszerezése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	KITT	Autózás története, az autó legfontosabb részei, fejlődése, alapanyagok: acél, vas, műanyag-kedvenc autóm bemutatása	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka

Megrázó élmény	Elektromossághoz kapcsolódó kifejezések	<b>4</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Tavaszi megújulás	Fűszerek, kertépítés, gondozás - Fűszertabló készítése	<b>2</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Húsvét	Húsvéti népszokások, Ünnepkör bemutatása	<b>4</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Szimuláljunk	Fémek és azok tulajdonságai, megmunkálási lehetőségek	<b>4</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Gazdálkodj okosan!	Mértékegységek, Háztartási energia	<b>2</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Szülinapi party	Meghívó készítése	<b>2</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Alapozzunk a jövőre	Építési hulladék, törmelék, környezetvédelem	<b>2</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Boldogulj az életben	Papír története, gyártása, felhasználása-bemutató készítése	<b>4</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Utolsó felvonás	Alapkészségek és kompetenciák fejlesztése. Hiányosságok pótlása. Kompenzálás	<b>4</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-
	Projekt-feladat	<i>gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató	
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	Tanterem	
Eszközök és berendezések:	Internet, szakirodalom, térképek	
Anyagok és felszerelések:	-	
Egyéb speciális feltételek:	-	

**HETEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:** Pályaorientáció/életpályaépítés

## 3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összehasonlító, analizáló készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
2.	Megfigyelő képesség			Önálló	
3.	Lényegkiemelés			Önálló	

## 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<b>Pályaorientáció</b>	Ismerkedjünk!	6	-	-	-	-
	A mi szupermarketünk	12	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	6	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	18	-	-	-	-
	Építkezzünk	12	-	-	-	-
	Öltözködjünk	12	-	-	-	-
	Téli jeles napok	12	-	-	-	-
	Egészség ABC	12	-	-	-	-

Négy keréken	6	-	-	-	-
Éder mester	12	-	-	-	-
Télbúcsúztató	12	-	-	-	-
KITT	12	-	-	-	-
Megrázó élmény	12	-	-	-	-
Tavaszi megújulás	6	-	-	-	-
Húsvét	12	-	-	-	-
Szimuláljunk	12	-	-	-	-
Gazdálkodj okosan!	6	-	-	-	-
Szülinapi party	6	-	-	-	-
Alapozzunk a jövőre	6	-	-	-	-
Boldogulj az életben	12	-	-	-	-
Utolsó felvonás	12	-	-	-	-
Tanulási terület összóraszám:	216	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Ismerkedjünk!	Ki vagyok én? Mit kell tudni rólam? Illetm. Fa falevélbe név pirográfozása	6	projekthét	Önállóan végezhető
	A mi szupermarketünk	Mit, hová helyezhetek egy bevásárlóközpontban?	12	projekthét	Egyéni és csoportos munka

		Milyen részei vannak egy üzletnek?			
Fenntarthatóság		Őszi dekorációk készítése, őszi termékek ismerete, újra hasznosítási lehetőségek	<b>6</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Hungarikumok és magyaros menü		Töltöttkáposzta, disznótoros, zserbó, pálinka, szaloncukor gyártásának folyamata, tábló készítése	<b>18</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Építkezzünk		Fa makett készítése M=1:50	<b>12</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Öltözködjünk		Gomb felvarrása, párnahuzat varrása	<b>12</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Téli jeles napok		Betlehemezés, sült tök készítése	<b>12</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Egészség ABC		Újraélesztés, stabil oldalhelyzetbe fektetés, műfogások	<b>12</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Négy keréken		Használt gumiabroncs, mint hasznos alapanyag-újrahasznosítás	<b>6</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Éder mester		Digitális Alkotóműhelybe látogatás, sámlí készítés	<b>12</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Télbúcsúztató		Farsang, jelmezek	<b>12</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
KITT		Autófejlődés a Ford T-modell és a Tesla között	<b>12</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>

Megrázó élmény	Áramkör összeállítása, szabálytalan áramvételezés veszélyei	12	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Tavaszi megújulás	Iskola területén, környékén szemétszedés, virágágyás kialakítása	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Húsvét	Különböző technikával húsvéti tojásfestés	12	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Szimuláljunk	Hegesztés fajtái, fémipari-gépész szakmák tevékenységi körei. Digitális Alkotóműhelybe látogatás, ahol a hegesztő szimulátorral elfogadható minőségű varratt kialakítása	12	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Gazdálkodj okosan!	Egy családi ház havi költsége, rezsiköltség, kiadások, bevétel lehetőségek	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Szülinapi party	Torta készítése, díszítése	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Alapozzunk a jövőre	Telekvásárlástól beköltözésig mire van szükségünk?	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Boldogulj az életben	Hivatalos ügyek intézése-város különböző pontjainak látogatása.		projekthét	Egyéni és csoportos munka
Utolsó felvonás	Játékos ismétlés, pályaorientációs teszt kitöltése		projekthét	Egyéni és csoportos munka



*projekthét*

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-
	Projekt-feladat	<i>gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató	
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	Tanterem, DKA	
Eszközök és berendezések:	Internet, szakirodalom, térképek	
Anyagok és felszerelések:	-	
Egyéb speciális feltételek:	-	

**NYOLCADIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE:** Szakmai orientáció

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összehasonlító, analizáló készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
2.	Megfigyelő képesség			Önálló	
3.	Lényegkiemelés			Önálló	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<b>Szakmai orientáció</b>	Ismerkedjünk!	<b>11</b>	-	-	-	-
	A mi supermarketünk	<b>22</b>	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	<b>11</b>	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	<b>33</b>	-	-	-	-
	Építkezzünk	<b>22</b>	-	-	-	-
	Öltözködjünk	<b>22</b>	-	-	-	-
	Téli jeles napok	<b>22</b>	-	-	-	-
	Egészség ABC	<b>22</b>	-	-	-	-

Négy keréken	11	-	-	-	-
Éder mester	22	-	-	-	-
Télbúcsúztató	22	-	-	-	-
KITT	22	-	-	-	-
Megrázó élmény	22	-	-	-	-
Tavaszi megújulás	11	-	-	-	-
Húsvét	22	-	-	-	-
Szimuláljunk	22	-	-	-	-
Gazdálkodj okosan!	11	-	-	-	-
Szülinapi party	11	-	-	-	-
Alapozzunk a jövőre	11	-	-	-	-
Boldogulj az életben	22	-	-	-	-
Utolsó felvonás	22	-	-	-	-
Tanulási terület összóraszáma:	396	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Ismerkedjünk!	Névjegykártya készítés, betűtípusok gyakorlása	11	projekthét	Önállóan végezhető
	A mi szupermarketünk	Alaprajz készítése. Belső berendezési tárgyak gyártása	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka

Fenntarthatóság	Mustkészítés, dekoráció készítés	<b>11</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Hungarikumok és magyaros menü	Tabló készítése, díszterítés, magyaros menü összeállítása elkészítése vagy menükártya készítése	<b>33</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Építkezzünk	Faház makett tervezése, készítése 1:50-es méretarányban	<b>22</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Öltözködjunk	Próbababa öltöztetése, nyakkendő kötés, gombfelvarrás	<b>22</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Téli jeles napok	Mézeskalács, forró tea készítése vagy karácsonyfadíszek készítése	<b>22</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Egészség ABC	Saláta, szendvics készítése egészséges alapanyagok felhasználásával, elsősegély-nyújtási feladatok bemutatása	<b>22</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Négy keréken	Gumiabroncs fejlődésének szakaszaiból tablókészítés	<b>11</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Éder mester	Sámli készítése	<b>22</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Télbúcsúztató	Álarc készítése	<b>22</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
KITT	Veterán autóktól napjaink járművéig tabló készítése	<b>22</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Megrázó élmény	Áramkör készítése	<b>22</b>	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>

	Tavaszi megújulás	fűszerkert felújítása, fűszerkatalógus	11	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Húsvét	Hímes tojások, menükártya készítése	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Szimuláljunk	DKA- ban varratkészítése hegesztő szimulátorral	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Gazdálkodj okosan!	Havi költségvetés készítése	11	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Szülinapi party	Meghívó készítése vagy torta készítése	11	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Alapozzunk a jövőre	Építkezés költségvetésének vázlata	11	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Boldogulj az életben	Önéletrajz, motivációs levél elkészítése	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Utolsó felvonás	Írásbeli önértékelés, Online és hagyományos fejlesztő játékokkal és társasjátékokkal való biztos játszás.	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka

*projekthét*

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-
	Projekt-feladat	<i>A gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kérdés, produktum készítése, Önértékelés, reflexió</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató, szakoktató (DKA – szakember)	
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	Tanterem	
Eszközök és berendezések:	Internet, szakirodalom, filctoll, olló, tű	
Anyagok és felszerelések:	papír, szőlő, újrahasznosítható hulladékok, sajt, zöldség, gyümölcs, dekupázs, gomb, cérna, ecset, tortakészítés alapanyagai, tojás, tojásfesték, fűszerek, szalvéta, huzal, kapcsoló, áramforrás, foglalat, forrasztó	
Egyéb speciális feltételek:	DKA	

#### 4. Tanulási területek

	A tanulási terület megnevezése	Projekt alapú foglalkozások (óra)	Egyéb foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Anyanyelv és kommunikáció	72		72
2.	Matematika	72		72
3.	Természetismeret	72		72
4.	Társadalom és jelenismeret	72		72
5.	Idegen nyelv	72		72
6.	Informatika	72		72
7.	Pályaorientáció/életpályaépítés	216		216
8.	Szakmai orientáció	432		432
A tanulási területek összes óraszám:				<b>1080</b>

# MŰHELYISKOLA – PINCÉRSEGÉD RÉSZSZAKMA

## 1. A szakma alapadatai

**Az ágazat megnevezése:** Turizmus-vendéglátás

**A szakma megnevezése:** Pincérsegéd

**A szakma azonosító száma:**

**A képzés célja:** Olyan pincérsegéd szakember képzése, aki a munkaerőpiacon a kisegítő igényeknek megfelelően végzi munkáját.

## 2. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket.	Alkalmazói szinten ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pult és éttermi gépeket.	Önállóan megítéli a gépek eszközök működőképességét, használhatóságát, meghibásodás esetén jelzi a pincér-vendégtéri szakember felé.



Előkészíti a vendégteret a vendégek fogadására.	Alapszinten ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, ismeri az éttermi eszközöket és a terítés szabályait.	Törekszik precízen, szakszerűen, pontosan végezni a feladatát.	Részben önállóan képes a feladatot elvégezni, betartja a szakmai szabályokat.
<b>Készségek,képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
Naprakész ismeretekkel rendelkezik az árukészletről, részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában és dokumentálásában.	Alkalmazói szinten ismeri az áruátvétel és a raktározás szabályait, dokumentumait, megérti a számla adatait, részeit.	Törekszik precíz munkát végezni az áruk kezelésében, dokumentálásában.	Részben önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére.
Rendet tart üzemelés közben a munkakörnyezetében, az étteremben, az office-ban.	Alkalmazói szinten ismeri a munkakörnyezetet, a rá vonatkozó belső szabályzatokat.	Törekszik a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Az üzlet üzemelése közben utasításra rendet tart, közben munkatársaival folyamatosan együttműködik.

Készségek,képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
<p>Napi feladatai során a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, valamint az alapvető élelmiszer biztonsági előírásokat követi.</p>	<p>Alapszinten ismeri munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszer biztonsági ismeretekkel.</p>	<p>Törekszik szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végezni munkáját.</p>	<p>A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja.</p>
<p>Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi tevékenységében.</p>	<p>Alapszinten ismeri a leltározásra vonatkozó előírásokat, a leltárak rendszerességét, az azokhoz kapcsolódó bizonylatokat. rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.</p>	<p>Törekszik precíz munkát végezni, az adatokat pontosan rögzíteni, elkerülni a leltárhiányt.</p>	<p>Betartja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást 22 segítséget nyújt a leltár lebonyolításában.</p>

### 3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

#### *ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE (3.1, 3.2) : Pincér - vendégtéri szakember-középszintű képzés*

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Instrukció alapján részben önállóan	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
2.	Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Instrukció alapján részben önállóan	Készség szinten használja az éttermiszoftvereket

<b>TEA-s.sz.</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
3.	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja	Instrukció alapján részben önállóan	
4.	Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerő-szükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.		Instrukció alapján részben önállóan	
5.	Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.		Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
6.	A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
7.	Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánla számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	Instrukció alapján részben önállóan	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
8.	<p>Lebonyolítja a felszolgálat a tanult felszolgálati módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálat folyamatainak lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálati módokról, a felszolgálat menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.</p>	<p>Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.</p>

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
9.	<p>Fizetési a vendéget tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.</p>	<p>Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.</p>	<p>Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>A vendég fizetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.</p>



TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
10.	A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Instrukció alapján részben önállóan	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
11.	Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és fel-szolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Instrukció alapján részben önállóan	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
12.	Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.		Instrukció alapján részben önállóan	

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
		1080				
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>	216				
	Rendezvények típusai, fajtái	72				
	Értékesítés folyamata	72				
	Kommunikáció a vendéggel	36				
	Rendezvény logisztika	36				

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	<b>Étel és italismeret</b>	864				
	Konyhatechnológiai alapismeretek	144				
	Ételkészítési ismeretek	288				
	Italismeret és felszolgálásuk szabályai	432				

# MŰHELYISKOLA – SZAKÁCSSEGÉD RÉSZSZAKMA

## 1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Szakácssegéd

A szakma azonosító száma:

A képzés célja: Olyan Szakácssegéd szakember képzése, aki a munkaerőpiacon használható tudással rendelkezik kisegítő munkakör betöltésére.

## 2. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, ételmezésvezető, főszakács helyettes, ételmezésvezető helyettes) kéréseit, utasításait.	Ismeri a vendéglátó üzletben működő hierarchiát, munkaköri leírásában szereplő pontos feladatait.	Törekszik a kiadott utasítások pontos végrehajtására.	A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik.

<p>Kiválasztja a zöldség, gyümölcs és húsfélék előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat, továbbá egy adott ételhez a receptúrában szereplő megfelelő alapanyagokat.</p>	<p>Ismeri a zöldség, gyümölcs és hús előkészítéshez, illetve daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azokat biztonságosan használja. Ismeri a FIFO elvet. Alapszinten ismeri a vendéglátásban használt alapanyagokat és azok legjellemzőbb tulajdonságait.</p>	<p>Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket. Törekszik a megfelelő minőségű nyersanyag kiválasztására. Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.</p>	<p>A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik, betartva a FIFO elvet, szükség szerint érzékszerveire hagyatkozva sorrendet változtat.</p>
<p>Munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkabiztonsági és egészségvédelmi környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.</p>	<p>Ismeri a munkabiztonsági, balesetelhárítási tűzbiztonsági előírásokat, a teendőket rendkívüli esetekben. Ismeri a környezetvédelmi előírásokat.</p>	<p>Felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.</p>	<p>Betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.</p>
<p>Az ételek receptúráiban szereplő mennyiségeket, kiméri.</p>	<p>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</p>	<p>Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.</p>	<p>Önállóan végzi mérési feladatait, érzi a felelősségét az ételekhez szükséges pontos mennyiségű nyersanyagelőkészítésnek.</p>

**ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Szakács - középszintű képzés**

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	
1.	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.		
2.	Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan			
3.	Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan			
4.	Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan			
5.	Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan		Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket.	Információszerzés online forrásokból
6.	Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan		Felelősségteljesen betartja a	
7.	Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan			

8.	Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését	Teljesen önállóan	balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	
9.	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket	Teljesen önállóan		

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Szakács – középszintű képzés	<b>Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás</b>	<b>324</b>				
	<i>Előkészítés</i>	72				
	<i>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés</i>	72				
	<i>Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek</i>	90				
	<i>Alapkészítmények</i>	90				
	<b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>216</b>				
	<i>Kézi szerszámok</i>	54				
	<i>Hűtő és fagyasztó berendezések</i>	36				
	<i>Főző és sütőberendezések</i>	54				
	<i>Egyéb berendezések és gépek</i>	36				
	<i>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</i>	36				
	Tanulási terület összórászáma:	540				



# MŰHELYISKOLA – SZOBAFESTŐ RÉSZSZAKMA

## 1. A részszakma alapadatai

**Az ágazat megnevezése:** építőipar

**A részszakma megnevezése:** szobafestő (Festő, mázoló, tapétázó 4 0732 06 05)

**A képzés célja:** olyan szakember képzése, aki a sikeres szobafestő vizsga megszerzése után tisztán, precízen és igényesen látja el feladatát. Ezek a feladatok a lakóépületek, közintézmények, felépítmények falfelületeinek festése, tapétázása. Ehhez ismernie kell a falfelületek típusait, el kell sajátítania a fal vizsgálatának, előkészítésének, előkezelésének módszereit.

## 2. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Előkészíti a munkát, helyszíni bejárást végez, egyeztet a megrendelővel, felvonul munkaterületre, építési naplót vezet.	Átlátja az építőipari szakmák sorrendiségét, rendelkezik a megfelelő kommunikációs szakmai tudással.	Figyelemmel kíséri a munkaterületet, érdeklődik a megrendelő igényeiről, hajlandó a pontos dokumentációra.	Javaslatokat fogalmaz meg, betartja a szabályokat.
Munkavédelmi-, biztonságtechnikai-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat betart.	Ismeri a szakmához tartozó munkavédelmi-, biztonságtechnikai- és tűzvédelmi előírásokat.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett.	A védőberendezéseket és védőfelszerelést rendeltetésszerűen használja.
Új és felújításra szoruló kültéri és beltéri felületek tulajdonságuk alapján vizsgál, feltárást végez, diagnosztizál, azt írásos	Ismeri az alapfelületek anyagait, tulajdonságait, felületdiagnosztikai vizsgálatukat, eszközöket, módszereket, dokumentálásuk módját.	Minőségorientált, törekszik a pontos szakszerű vizsgálatokhoz.	

feljegyzésben dokumentál.			
Vizsgálatok eredménye függvényében végzi a szükséges felület előkészítési, felület előkezelési feladatokat.	Ismeri a felület előkezelési, előkészítési anyagokat, bekeverésüket, azok felhordási technológiáit.	Értékel lehetőségeket, alternatívákat és következményeket, kompromisszumos megoldásokat dolgoz ki.	Felelősséggel dönt a szükséges munkanemekről, korrigálja saját hibáit.
Felületvizsgálatok eredménye alapján technológiai sorrendet határoz meg.	Ismeri a különböző technológiákat, azok előfeltételeit, követelményeit.	Szem előtt tartja, hogy elemzései szakmailag releváns tartalommal rendelkezzenek.	
Technológiának megfelelően kiválasztja, megfelelően tárolja, előkészíti és megkeveri a szükséges anyagokat.	Ismeri a munkaműveletekhez szükséges anyagokat, azok tulajdonságait, szabályos használatukat.	Törekszik a folyamatos önképzésre, elkötelezett az új anyagok módszerek elsajátításában.	Szakemberrel együttműködve közösen végzi szakmai munkáját, döntéseiben kikéri a véleményét.
A munkaterületen szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket kiválasztja, szakszerűen alkalmazza.	Ismeri a festékfelhordás eszközeit, szerszámait, kiegészítőit.		
Felületek kimérését, kijelölését elvégzi, ellenőrzi. A nem festett felületeket megóvja.	Ismeri a kimérés, kijelölés szabályait, követelményét, eszközeit.	Precíz, elkötelezett a minőségi,	
Képes a teljes bevonati			

rendszer a szükséges munkaműveletenként, azonosítani és szakszerűen felépíteni.	Felsorolja a technológiai sorrend munkaműveleteit, és szakszerűen kivitelez.	munkavégzés iránt.	Tevékenységéért és munkájáért felelősséget vállal.
Színezés esetén beállítja a szükséges színárnyalatot, konzisztenciát, próbafestést végez.	Ismeri a színtant, a színelmélet, színezés szabályait, színdinamikai összefüggéseit.		
Átgondolja és megtervezi, ismerteti az előkészített felület, díszítési lehetőségeit.	Ismeri a felületdíszítési lehetőségeket, tudja, melyikkel milyen célokat érhet el.	Döntési helyzetekben figyelembe veszi az etikai és jogi normákat, viselkedés és életmód összefüggéseit.	
Megrendelővel kommunikál, számára színtervet, díszítési lehetőségeket felvázol.	Ismeri az alapvető kommunikációs szabályokat, ismeri a színek térkialakító, lélektani hatásait és esztétikus harmonikus díszítési technikákat.		
Elkészíti a felület díszítését egyszerű és/vagy díszesebb kivitelben.	Tudja a díszítés műveleteit, anyagait, szabályait.	Elkötelezett a minőségi munka és a megrendelő igényeivel szemben.	
Követelményeknek megfelelően kiértékeli, minősíti az elvégzett munkát	Ismeri a minőségi követelményeket, eleget tesz a szabályoknak, igényeknek.		

Kivitelezés során a megfelelő, szakszerű környezetet, körülményeket biztosítja.	Ismeri a szakmai anyagok, felhasználásának munkabiztonsági, környezetvédelmi, hulladékkezelési előírásait.	Törekszik arra, hogy a problémákat lehetőleg másokkal együttműködésben oldja meg.	Felelősséget vállal a saját munkájáért, minőségéért és a környezet védelméért.
Elvégzi a szükséges utómunkálatokat, (szerszám, eszköz, munkaterület takarítása, anyagtárolás, hulladékkezelés).	Tudja az ide vonatkozó szabályokat.		
Munkaterületet átad, számlát készít.			

### 3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

#### ***ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: 3.4 Szobafestő, díszítő munkák***

##### 3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Felújításra szoruló kül- és beltéri felületeket vizsgál és mér fel.	Ismeri az alapfelületek vizsgálatának lépéseit, a festendő felületek nagyságának megállapítását.	Teljesen önállóan	Együttműködés, problémamegoldás, kreativitás, értelmi intelligencia, alkalmazkodó készség, kommunikációs készség	Digitális tervrajz olvasása

2.	A felületvizsgálat eredményének megfelelően felépíti a bevonatrendszerét.	A felületvizsgálat alapján megfelelő bevonatrendszer ajánlása a festendő felületre	Teljesen önállóan		Műszeres vizsgálatok elemzése
3.	A megrendelőnek színtervet és díszítési technológiát ajánl.	Ismeri a színek téralakító, lélektani hatásait, valamint az esztétikus, harmonizáló díszítési technikákat.	Teljesen önállóan		Számítógépes színtervet, látványtervet készít, nyomtat. Számítógéppel sablont tervez, digitális vágógéppel kivágja azt.
4.	A technológiának megfelelően elvégzi a festési-díszítési munkálatokat.	Ismeri a megfelelő szerszámokat, eszközöket, technológiai utósításokat, munka- és balesetvédelmi rendelkezéseket.	Teljesen önállóan		A portfólió anyagához fotókat, szakmai leírásokat készít a helyszínen, amelyeket saját mappába rendez.
5.	Elvégzi a befejező munkálatokat.	Ismeri a befejező munkálatokra vonatkozó szabályokat, környezetvédelmi előírásokat.	Teljesen önállóan		A portfólió anyagához fotókat, szakmai leírásokat készít a helyszínen, amelyeket saját mappába rendez.

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<b>Szobafestő, díszítő munkák</b>	3.4.1.6.1 <i>Festési technológiák, anyagok szakmai ismerete</i>	31*18=558				
	3.4.1.6.2 <i>Festési munkálatok anyag és gyártásismerete</i>	31*3=93				
	3.4.1.6.3 <i>Díszítőmunkák, szakrajz, színelmélet</i>	31*3=93				
	3.4.1.6.4 <i>Szakmai számítás</i>	31*4=124				
	3.4.1.6.5 <i>Vonatkozó munka-, baleset- és környezetvédelem</i>	31*1=31				
Tanulási terület összórászáma:		899				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)		
	<i>Tanterem átalakítása, festése, díszítése</i>	Saját tanterem falainak előkészítése, festése, díszítése megadott technikával	58 óra	<i>projekthetek</i>	<i>Csoportos munka oktatói irányítással</i>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap</i>

Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Témakörönként egy megoldandó interaktív feladat	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	<i>Interaktív feladatsor megoldása</i>
	Projekt-feladat	<i>Gyakorlati munkavégzés, munkához való hozzáállás értékelése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Szóbeli pozitív megerősítés	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő festő, mázoló, tapétázó oktató mestervizsgával, több mint 20 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök oktató 15 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy festő, mázoló, tapétázó 5 éves szakmai tapasztalat)
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő festő, mázoló, tapétázó oktató mestervizsgával, több mint 20 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök oktató 15 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy festő, mázoló, tapétázó 5 éves szakmai tapasztalat)
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanműhely, tanterem, öltöző
Eszközök és berendezések:	Író és rajzeszközök Műszaki dokumentáció Számítógép, költségvetés készítő program Diagnosztikai (felületvizsgáló) eszközök, berendezések, műszerek

	<p>Felület-előkészítés kézi eszközei, szerszámai</p> <p>Mérő, jelölő szerszámok, eszközök</p> <p>Falfestés eszközei, szerszámai</p> <p>Állvány, létra, vödör, egyéb edények</p> <p>Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések</p>
Anyagok és felszerelések:	Falfelület festésének, előkészítésének anyagai
Egyéb speciális feltételek:	-

#### 4. Tanulási területek

	A tanulási terület megnevezése	Projekt alapú foglalkozások (óra)	Egyéb foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja
1.	<i>Szobafestő díszítő munkák</i>	<i>58 óra</i>	<i>841</i>	<i>899</i>
<b>A tanulási területek összes óraszámja:</b>		<b>58</b>	<b>841</b>	<b>899</b>



# PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER SZAKMA

## 1. A szakma alapadatai

**Az ágazat megnevezése:** Turizmus-vendéglátás

**A szakma megnevezése:** Pincér-vendégtéri szakember

**A szakma azonosító száma:** 4 1013 23 04

**A képzés célja:** Olyan pincér-vendégtéri szakember képzése, aki a vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálat előírása szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel. Átvesszi a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet, készpénzt, illetve készpénzt helyettesítő eszközöket kezel. Elszámol a napi bevétellel. Barista, bártender és alapfokú sommelier tevékenységet végez. Rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában. Munkaterülete állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik. Ismeri a hazai és nemzetközi étel- és italkínálatot, tisztában van a vendéglátóipari trendekkel, az ételkészítési technológiákkal. Folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.

## 2. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
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 magyarul és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.
Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés, lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzés során együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzéséért. Munkaszerződésben foglaltakat képes önállóan értelmezni.

<b>Készségek,képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
A világhálontájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.		
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.

<b>Készségek,képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
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 tevékenységekben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.
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.
A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
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.
<b>Készségek,képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőiket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.	Ismeri az ország éssaját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régió meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projekt munka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót).

Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítésselőírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket.
Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészített ételeket és italokat svájci felszolgálati módban felszolgálja.	Ismeri a vendéglátóüzletben a vendégfogadás és svájci felszolgálati mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehetőleg udvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és ital felszolgálati során.

<b>Készségek,képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyait, a kevert italkészítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat.
Vendég előtt ételek készít (desszertkészítés, salátakeverés).	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, az elkészítésükhöz használt eszközöket.		Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket.
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.

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
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.
Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítőműveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelkkészítő,befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítőműveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrtomlás, kevert omlós, forrázott tészta, felverttészták) feldolgozását, sütését és az ezekbőlkészült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozótöltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítésalapjait.	Rendszerezi, feladatait összefűzta tevékenységeket, fogékony azinformációk befogadásra,odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesenbegyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismerttermékeket.
<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
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 ételekesetében.
Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönböztetiazókat.	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 használatelőtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
<p>Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.</p>	<p>A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljes körű munkafolyamatokat.</p>	<p>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.</p>	<p>Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégzi.</p>

### 3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

#### *ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Munkavállalói ismeretek*

##### 3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes,	Teljesen önállóan	
	Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Instrukció alapján részben önállóan	
	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.		Teljesen önállóan	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.



### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>				
	Alláskeresés	5				
	Munkajogi alapismeretek	5				
	Munkaviszony létesítése	5				
	Munkanélküliség	3				
	Tanulási terület összóraszámja:	<b>18</b>				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>

Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

**MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Munkavállalói idegen nyelv**

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Internetes állás kereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az állás kereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az állás keresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás keresésben 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 beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Teljesen önállóan	Hatékonyan tudja állás kereséshez használni az internetes böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
2.	A tartalmi és formai	Ismeri az önéletrajz	Törekszik kompetenciáinak reális	Teljesen önállóan	Ki tud tölteni ön- életrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott

	követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.		önéletrajz típusoknak megfelelő dokumentumot.
3.	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.	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.	Teljesen önállóan	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
4.	Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelem-bevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Teljesen önállóan	Digitális forma- nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
5.	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 szókincs- csel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Teljesen önállóan	A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
6.	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állás interjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	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	Teljesen önállóan	

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<b>Munkavállalói idegennyelv</b>	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>			<b>62</b>		
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		
	Onéletrajz és motivációs levél			20		
	„Small talk” – általános társalgás			11		
	Allásinterjú			20		
	Tanulási terület összórása:			<b>62</b>		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	1.			<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>

	interaktív	
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	



**HARMADIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Turizmus-vendéglátás alapozás**

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Megnevezi és leírja a tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószerveződés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Irányítással	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés- minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani
2.	Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Udvarias és előzékeny. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	Instrukció alapján részben önállóan	
3.	Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei		Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
4.	Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.		Instrukció alapján részben önállóan	
5.	Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.		Instrukció alapján részben önállóan	
6.	A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
7.	Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete. Az üzletben használt számítógépes programok ismerete		Irányítással	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.

TE A-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
8.	Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat		Instrukció alapján részben önállóan	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.
9.	Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés	Instrukció alapján részben önállóan	Online katalógusthasznál.
10.	Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	

<b>TE A-s.sz.</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
11.	A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteltben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	
12.	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet		Instrukció alapján részben önállóan	
13.	Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők		Instrukció alapján részben önállóan	
14.	Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alalműveletek		Instrukció alapján részben önállóan	

<b>TE A-s.sz.</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
15.	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Empátia, odafigyelés másokra	Instrukció alapján részben önállóan	
16.	Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	
<b>TE A-s.sz.</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
17.	Bemutatja Magyarországot	Természeti adottságok: az	Empátia, odafigyelés másokra	Instrukció alapján	Prezentációs program használata.

	<p>turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.</p>	<p>ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei</p>	<p>Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása</p>	<p>részben önállóan</p>	
--	--	---	--	-------------------------	--

TE A- s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
18.	Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<b>Turizmus-vendéglátás alapozás</b>	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>				
	Alapvető szakmai elvárások	9				
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36				
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9				
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>72</b>				
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36				
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9				
	Digitális eszközök a turizmusban	27				
	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>432</b>				
	A cukrászati termelés alapjai	108				
	Az ételkészítés alapjai	108				
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108				
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108				
	Tanulási terület összórászáma:	<b>558</b>				



A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Turisztikai attrakció kiválasztása	Az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által egy turisztikai attrakció kiválasztása.	1	Projekthét	Önállóan végezhető
	Turisztikai attrakció nevezetességeinek bemutatása	A kiválasztott turisztikai attrakció nevezetességeinek rövid bemutatása, ajánlása.	2		Önállóan végezhető
	Szálláshely keresése és bemutatása	A kiválasztott településen egy tetszőlegesen választott szálláshely részletes bemutatása.	2		Önállóan végezhető
	A turisztikai attrakció felkeresése	A turisztikai attrakció szervezett formában történő megtekintése.	5		Felügyelet mellett végezhető
	PPT bemutató elkészítése	PPT bemutató elkészítése, mely tartalmazza a turisztikai attrakció bemutatását, fényképekkel történő illusztrálását, a turisztikai attrakció településen kiválasztott szálláshely bemutatását.	4		Felügyelet mellett végezhető

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	nincs
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív
	Projekt-feladat      Prezentáció
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő vendéglátó szakoktató 5 év
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem, számítógépes terem
Eszközök és berendezések:	számítógép internet hozzáféréssel
Anyagok és felszerelések:	nincs
Egyéb speciális feltételek:	nincs

**NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE (3.1, 3.2) : Pincér - vendégtéri szakember-középszintű képzés**

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Instrukció alapján részben önállóan	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
2.	Rendezvénytypustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Instrukció alapján részben önállóan	Készség szinten használja az éttermiszoftvereket

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
3.	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Keresi az együttműködés	Instrukció alapján részben önállóan	
4.	Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerő-szükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel	Instrukció alapján részben önállóan	
5.	Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	együttműködve megoldja	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
6.	A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
7.	Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Udvariisan, megértően viselkedik a vendégekkel, kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	Instrukció alapján részben önállóan	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
8.	<p>Lebonyolítja a felszolgálat a tanult felszolgálati módokon.</p> <p>Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálat folyamatainak lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálati módokról, a felszolgálat menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.</p>	<p>Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét.</p> <p>Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.</p>

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
9.	<p>Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.</p>	<p>Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolási jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.</p>	<p>Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>A vendég fizetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.</p>



TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
10.	A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, a szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Instrukció alapján részben önállóan	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
11.	Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dressz- ingek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dressz- ingek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
12.	Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
13.	Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és minősítő rendszereket a világban.	Ismeri az étterem-értékelő, és minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megéri és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
14.	Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és fel- szolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megér-ti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szem-pontból helyes kiválasztásában.	Instrukció alapján részben önállóan	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
	Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.		Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
15.	Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megéri és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik,	Instrukció alapján részben önállóan	
16.	Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
17.	Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és	Instrukció alapján részben önállóan	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
18.	Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Instrukció alapján részben önállóan	Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.

<b>TEA-s.sz.</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
19.	Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.		Instrukció alapján részben önállóan	
20.	Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommelier ismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés	Instrukció alapján részben önállóan	
21.	Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.		Instrukció alapján részben önállóan	



TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
22.	Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés	Instrukció alapján részben önállóan	Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
23.	Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.		Instrukció alapján részben önállóan	Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

<b>TEA-s.sz.</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
24.	Megrendeli, beszerzi az árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árurendelés szabályairól.	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Instrukció alapján részben önállóan	Készségszinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
25.	Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selejtezés szabályait.		Instrukció alapján részben önállóan	Digitális rendszereket használ az áruátvételnél és a raktározásnál.
26.	Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.		Instrukció alapján részben önállóan	Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
27.	Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozásról.		Instrukció alapján részben önállóan	Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
28.	Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mérték-egység-átváltások, a megoszlási viszony-számok számításait és a kerekítési szabályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámításról, a mértékegység-átváltásokról, a megoszlási viszony-számok számításairól és a kerekítési szabályokról.	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
29.	Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Ismeri az árpolitika, az árki alakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrepszint számításának módját, a különféle árendmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árés, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Instrukció alapján részben önállóan	Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
30.	Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.	Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Instrukció alapján részben önállóan	
31.	Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiányt és többletet értelmez.	Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a rak- tár-elszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Instrukció alapján részben önállóan	

<b>TEA-s.sz.</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
32.	Megnevezi és leírja a különböző vállalozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Ismeri a vállalozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
33.	Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.	Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munkaszerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalék-adót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Instrukció alapján részben önállóan	

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>		<b>108</b>	<b>62</b>		
	Rendezvények típusai, fajtái		35			
	Értékesítés folyamata		25			
	Kommunikáció a vendéggel		12			
	Rendezvény logisztika		20			
	Rendezvény bonyolítása		16	22		
	Elszámolás, fizettetés			40		
	<b>Vendégtéri ismeretek</b>		<b>72</b>	<b>62</b>		
	Felhasználási ismeretek		36	28		
	Felhasználás lebonyolítása		36	28		
	Fizetési módok			6		



Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszama				
Vendégtéri szakember – középszintű képzés	<b>Étel és italismeret</b>		<b>486</b>	<b>385</b>		
	Konyhatechnológiai alapismeretek		76			
	Ételkészítési ismeretek		185	110		
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining			20		
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban			20		
	Italismeret és felszolgálásuk szabályai		225	128		
	Italok készítésének szabályai			34		
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás			40		
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák			33		
	<b>Értékesítési ismeretek</b>		<b>72</b>	<b>62</b>		
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		42			
	A bankett kínálat kialakításának szem-pontjai		30	15		
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai			10		
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai			7		
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése			15		
	Gasztroesemények az online térben			8		
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai			7			

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Vendégtéri szakember – középszintű képzés	<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>		<b>72</b>	<b>62</b>		
	Beszerezés		8			
	Raktározás		8			
	Termelés		8			
	Ügyvitel a vendéglátásban			13		
	Százalékszámítás, mértékegység átváltások		17			
	Árképzés		15	13		
	Jövedelmezőség			22		
	Elszámoltatás			14		
	Vállalkozási formák		8			
	Alapvető munkajogi és adózási formák		8			
	Tanulási terület összórászáma:	<b>0</b>	<b>810</b>	<b>633</b>		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	Karácsonyi dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével karácsonyi dekoráció készítése.	3	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Szaloncukor készítése	Receptúra alapján házi szaloncukor készítése és csomagolása.	3	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Mézeskalács sütés	Receptúra alapján házi mézes sütemény készítése és dekorálása.	6	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Karácsonyi forgatag szervezés	A karácsonyi forgatag vendéglátós részének a megszervezése.	2	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Karácsonyi menü összeállítása	Három fogásos karácsonyi ebéd menüsorának összeállítása.	2	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Karácsonyi terítés, az ételek felszolgálása	Három fogásos karácsonyi ebédhez terítés, felszolgálás.	6	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Projekt-feladat	<i>gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat	

Személyi feltételek
---------------------

Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő vendéglátó szakoktató - 5 év 1 fő közismereti oktató – 3 év 1 fő könyvtáros – 3 év
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Pincér kabinet, Tanterem
Eszközök és berendezések:	Pincér kabinet eszközök és berendezések, számítógép, nyomtató
Anyagok és felszerelések:	dekorációs alapanyagok
Egyéb speciális feltételek:	nincs

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Húsvéti dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével húsvéti dekoráció készítése.	3	projekthét	Önállóan végezhető
	Húsvéti menü összeállítása	Húsvéti hidegtál tervezése.	3	projekthét	Felügyelet mellett végezhető
	Húsvéti terítés, a menü felszolgálása	Húsvéti terítés elkészítése, majd a húsvéti menü felszolgálása.	6	projekthét	Felügyelet mellett végezhető

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	nincs
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Projekt-feladat	<i>gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő vendéglátó szakoktató - 5 év 1 fő közismereti oktató – 3 év 1 fő könyvtáros – 3 év
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Pincér kabinet, Tanterem
Eszközök és berendezések:	Pincér kabinet eszközök és berendezések, számítógép, nyomtató
Anyagok és felszerelések:	dekorációs alapanyagok
Egyéb speciális feltételek:	nincs

	<b>A tanulási terület megnevezése</b>	<b>Projekt alapú foglalkozások (óra)</b>	<b>Egyéb foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám</b>
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	18
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0	62	62
3.	Turizmus-vendéglátás alapozás	14	544	558
4.	Pincér – középszintű képzés	34	1407	1443
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		<b>48</b>	<b>2031</b>	<b>2079</b>

# SZAKÁCS SZAKMA

## 1. A szakma alapadatai

**Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás**

**A szakma megnevezése: Szakács**

**A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05**

**A képzés célja:** Olyan Szakács szakember képzése, aki 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. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
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.

Munkaviszony létesítéskor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésnek megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés, lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik a munkáltatójával.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzésért. Munkaszerződésben foglaltakat képes önállóan értelmezni.
A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátásturisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.		
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.

<p>Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.</p>	<p>Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.</p>	<p>Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.</p>	<p>Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.</p>
<p>Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi.</p>	<p>Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.</p>	<p>Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.</p>	<p>Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.</p>
<p>A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.</p>	<p>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</p>	<p>Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.</p>	<p>Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.</p>



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.
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).
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.
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.
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.
Vendég előtt ételek készítés (desszertkészítés, salátakeverés)	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, az	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket.

	elkészítésükhöz használt eszközöket.	recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	
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.
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.
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 összefüzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés,	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket

főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.			önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
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.
Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbféle 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.

### 3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

#### *ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Munkavállalói ismeretek*

##### 3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében	Teljesen önállóan	
2.	Szakképzési munkaviszonyt létesít. Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Instrukció alapján, részben önállóan	
3.	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.		Teljesen önállóan	Internetes álláskeresési portálokra információkat keres, rendszerez.

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
		576				
Munkavállalói ismeretek	<i>Álláskeresés</i>	5				
	<i>Munkajogi alapismeretek</i>	5				
	<i>Munkaviszony létesítése</i>	5				
	<i>Munkanélküliség</i>	3				
	Tanulási terület összórászáma:	18				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

## MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Munkavállalói idegen nyelv

### 3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkét.	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	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
2.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CVsablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumokat.
3.	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	beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.

4.	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan	helyzetnek megfelelni.	Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
5.	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincscsel és nyelvtani tudással rendelkezik	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
6.	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 szókincisével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei



Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszama				
				695		
Munkavállalói idegen nyelv	<i>Az álláskereső lépései, álláshirdetések</i>			11		
	<i>Önéletrajz és motivációs levél</i>			20		
	<i>„Small talk” – általános társalgás</i>			11		
	<i>Állásinterjú</i>			20		
	Tanulási terület összóraszama:			62		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
				Pl. projekthét	Pl. Önállóan végezhető

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításon feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódó szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

### HARMADIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Turizmus-vendéglátás alapozás

#### 3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Megnevezi és leírja a tanulószervezés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószervezés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő. Udvarias és előzékeny.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződésmentés felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
2.	Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján, részben önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	
3.	Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján, részben önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	
4.	Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján, részben önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	
5.	Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket	Instrukció alapján, részben önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	
6.	A vendéglátáshoz kapcsolódó	Informatikai alapismeretek,	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.

	táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete		infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyoni védelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	
7.	Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
8.	Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.
9.	Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján, részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság	Online katalógust használ.
10.	Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű Instrukció alapján, részben önállóan eszközeinek	Instrukció alapján, részben önállóan	Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
11.	A vendégtér felteríti egyszerű terítéssel, és a	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér	Instrukció alapján, részben önállóan		

	szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	előkészítésének műveletei			
12.	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján, részben önállóan		
13.	Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján, részben önállóan		
14.	Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján, részben önállóan		
15.	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés műveletek Tömeg, úrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján, részben önállóan		
16.	Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott	Instrukció alapján, részben önállóan		

		tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése			
17.	Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termásvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján, részben önállóan		Prezentációs program használata.
18.	Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján, részben önállóan		

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama	9.	10.	11.	12.	13.
Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				

Tanulási terület megnevezése		576				
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>				
	<i>Alapvető szakmai elvárások</i>	9				
	<i>Kommunikáció és vendégkapcsolatok</i>	36				
	<i>Munkabiztonság és egészségvédelem</i>	9				
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>72</b>				
	<i>Digitális eszközök a vendéglátásban</i>	36				
	<i>Digitális tananyagtartalmak alkalmazása</i>	9				
	<i>Digitális eszközök a turizmusban</i>	27				
	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>432</b>				
	<i>A cukrászati termelés alapjai</i>	108				
	<i>Az ételkészítés alapjai</i>	108				
	<i>A vendégtéri értékesítés alapjai</i>	108				
	<i>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</i>	108				
	Tanulási terület összóraszám:	558				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Turisztikai attrakció kiválasztása	Az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által egy turisztikai attrakció kiválasztása.	1	Projekthét	Önállóan végezhető
	Turisztikai attrakció nevezetességeinek bemutatása	A kiválasztott turisztikai attrakció nevezetességeinek rövid bemutatása, ajánlása.	2		Önállóan végezhető
	Szálláshely keresése és bemutatása	A kiválasztott településen egy tetszőlegesen választott szálláshely részletes bemutatása.	2		Önállóan végezhető

	A turisztikai attrakció felkeresése	A turisztikai attrakció szervezett formában történő megtekintése.	5		Felügyelet mellett végezhető
	PPT bemutató elkészítése	PPT bemutató elkészítése, mely tartalmazza a turisztikai attrakció bemutatását, fényképekkel történő illusztrálását, a turisztikai attrakció településén kiválasztott szálláshely bemutatását.	4		Felügyelet mellett végezhető

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	nincs	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	
	Projekt-feladat	Prezentáció
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő vendéglátó szakoktató 5 év
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem, számítógépes terem
Eszközök és berendezések:	számítógép internet hozzáféréssel



Anyagok és felszerelések:	nincs
Egyéb speciális feltételek:	nincs

**NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Szakács - középszintű képzés**

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
2.	Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		
3.	Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan		
4.	Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
5.	Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan		
6.	Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
7.	Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		
8.	Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan		

9.	Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan	használni a konyhai gépeket és berendezéseket.	
10.	Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	
11.	Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését	Teljesen önállóan		
12.	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket	Teljesen önállóan		
13.	Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az	
14.	Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a	Információszerzés online forrásokból
15.	Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján, részben önállóan	menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
16.	Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan		
17.	Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkozni és ennek	Teljesen önállóan		

		segítségével menüket létrehozni.			
18.	Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,	Teljesen önállóan		
19.	Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
20.	Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
21.	Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
22.	Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges.	Teljesen önállóan		
23.	Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat.	Teljesen önállóan		
24.	Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkulációkészítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata
25.	Lebonyolítja a beérkező alapanyagoknak megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan		Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és
26.	Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség	Teljesen önállóan		

		kiszámításának képletét.		gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	
27.	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
28.	Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával	Instrukció alapján részben önállóan		Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával.
29.	A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Telesen önállóan		
30.	Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
31.	Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
32.	Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
33.	Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának	Instrukció alapján részben önállóan		

		alapfogalmait és számításának lehetséges módjait			
34.	Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
			810	695		
Szakács – középszintű képzés	<b>Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás</b>		<b>108</b>	<b>62</b>		
	<i>Előkészítés</i>		20			
	<i>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés</i>		20			
	<i>Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek</i>		20			
	<i>Alapkészítmények</i>		4			
	<i>Sűrítési eljárások</i>		10			
	<i>Bundázási eljárások</i>		14			
	<i>Mártások</i>		20			
	<i>Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)</i>			18		
	<i>Pékárúk és cukrászati alaptészták</i>			18		
	<i>Savanyítás, tartósítás</i>			26		
	<b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>		<b>72</b>	<b>62</b>		
	<i>Kézi szerszámok</i>		20			
	<i>Hűtő és fagyasztó berendezések</i>		20			
	<i>Főző és sütőberendezések</i>		20			
	<i>Egyéb berendezések és gépek</i>		12			
	<i>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</i>			62		
	<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>		<b>486</b>	<b>385</b>		
	<i>Főzés</i>		123			
	<i>Gőzölés</i>		112			
	<i>Párolás</i>		129			
	<i>Sütés I.</i>		122			
	<i>Sütés II.</i>			60		
	<i>Különleges technológiák</i>			57		

<i>Cukrászat</i>			110		
<i>Speciális ételek (mentes, kímélő)</i>			58		
<i>Ételkészítés árukosárból</i>			100		
<b>Ételek tálalása</b>		<b>72</b>	<b>62</b>		
<i>Alapvető tálalási formák, lehetőségek</i>		20			
<i>Szezonális alapanyagok használata</i>		17			
<i>Heti menük összeállítása</i>		15			
<i>Alkalmi menük összeállítása</i>		20			
<i>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</i>			17		
<i>Nemzetközi ételismeret</i>			17		
<i>Büfék összeállítása és tálalása</i>			16		
<i>Kalkuláció összeállítása</i>			12		
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>		<b>72</b>	<b>62</b>		
<i>Áruátvétel</i>		8			
<i>Árugazdálkodási szoftverek használata</i>		36			
<i>Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése</i>		4			
<i>Az anyagfelhasználás kiszámítása</i>			12		
<i>Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása</i>		8			
<i>Raktározás</i>		16			
<i>Árképzés</i>			15		
<i>Bizonylatolás</i>			10		
<i>Elszámoltatás</i>			10		
<i>Készletgazdálkodás</i>			15		
Tanulási terület összórászáma:		810	633		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető



(napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Karácsonyi dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével karácsonyi dekoráció készítése.	3	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Szaloncukor készítése	Receptúra alapján házi szaloncukor készítése és csomagolása.	3	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Mézeskalács sütés	Receptúra alapján házi mézes sütemény készítése és dekorálása.	6	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Karácsonyi forgatag szervezés	A karácsonyi forgatag vendéglátós részének a megszervezése.	2	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Karácsonyi menü összeállítása	Három fogásos karácsonyi ebéd menüsorának összeállítása.	2	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Karácsonyi menü elkészítése	Három fogásos karácsonyi ebéd elkészítése.	6	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>

<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Projekt-feladat	<i>gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat	

<b>Személyi feltételek</b>	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő vendéglátó szakoktató - 5 év 1 fő közismereti oktató – 3 év 1 fő könyvtáros – 3 év
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége	<i>nincs</i>

(szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tankonyha, Tanterem
Eszközök és berendezések:	Tankonyhai eszközök és berendezések, számítógép, nyomtató
Anyagok és felszerelések:	tankonyhai alapanyagok, dekorációs alapanyagok
Egyéb speciális feltételek:	nincs

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	Húsvéti dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével húsvéti dekoráció készítése.	3	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Húsvéti menü összeállítása	Húsvéti hidegtál tervezése.	3	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Húsvéti hidegtál elkészítése	Húsvéti hidegtál elkészítése.	6	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Projekt-feladat	<i>gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat	

Személyi feltételek
---------------------

Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő vendéglátó szakoktató - 5 év 1 fő közismereti oktató – 3 év 1 fő könyvtáros – 3 év
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tankonyha, Tanterem
Eszközök és berendezések:	Tankonyhai eszközök és berendezések, számítógép, nyomtató
Anyagok és felszerelések:	tankonyhai alapanyagok, dekorációs alapanyagok
Egyéb speciális feltételek:	nincs

#### 4. Tanulási területek

	<b>A tanulási terület megnevezése</b>	<b>Projekt alapú foglalkozások (óra)</b>	<b>Egyéb foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám</b>
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	18
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0	62	62
3.	Turizmus-vendéglátás alapozás	14	544	558
4.	Szakács – középszintű képzés	34	1407	1443
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		<b>48</b>	<b>2031</b>	<b>2079</b>

# KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ SZAKMA

## 1. A szakma alapadatai

**Az ágazat megnevezése: Kereskedelem**

**A szakma megnevezése: Kereskedelmi értékesítő**

**A szakma azonosító száma: 4 0416 13 02**

**A képzés célja:** A kereskedelmi értékesítő a korszerű eladástechnikák alkalmazásával kiszolgálja és tájékoztatja a vásárlókat.

Értékesítési stratégiája a vevői igényeken alapul, tevékenysége kiterjed továbbá az áru beszerzésére, átvételére, készlet kezelésére, állagmegóvására és a környezetvédelemre. Ajánlott minden fiatal számára, aki szeret emberekkel foglalkozni, szereti a változatos kihívásokat, ösztönzi a kereskedelem dinamizmusa, fontos számára a hosszú távú karrierlehetőség.

## 2. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Felméri és elemzi a gazdasági szereplők közti kapcsolatot.	Ismeri a gazdasági szereplőket, azok jellemzőit és a köztük lévő kapcsolatokat (pl. pénz és piac kapcsolatrendszer e).	Figyelemmel kíséri a gazdaság szereplői közötti kapcsolat alakulását. Nyitott az új gazdasági információk befogadására és elemzésére.	Irányítás mellett feltárja a gazdaságiszerelők közötti kapcsolatrendszerét.
Elkészíti a háztartás költségvetését figyelembe véve a bevételeket, kiadásokat és megtakarításokat.	Azonosítja a háztartás bevételi forrásainak és kiadásainak főbb kategóriáit.	Pontosan végzi az számításokat. igényeit reálisan határozza meg, figyelembe véve a háztartás költségvetésének kereteit/lehetőségeit, tiszteletben tartja az egyes családtagok igényeit.	A háztartás költségvetésével kapcsolatban önállóan hoz döntéseket és javaslatokat fogalmaz meg.
Elkészíti a kapott információk alapján a háztartási munkamegosztást	Megnevezi a háztartáson belüli főbb feladatokat. Ismeri a köztük lévő fontossági sorrendet.	Figyelembe veszi az egy háztartásban élőkkészségeit, erősségeit, gyengeségeit a feladatok kiosztásakor.	Önállóan elkészíti saját vagy egy elképzelt háztartás munkamegosztását.

időbeosztást.			
Elemzi az egyes vállalkozási formákat, összehasonlítja az egyes típusok előnyeit, hátrányait.	Felsorolja a vállalkozási formákat. Átfogóan ismeri az egyes típusok jellemzőit.	Kritikusan szemléli az egyes vállalkozási formák jellemzőit, hogy az adott szituációban a legmegfelelőbb típusot tudja kiválasztani.	Egy adott gazdaságisituációban önálló javaslatokat fogalmaz meg az adekvát vállalkozási forma kiválasztására.
Esettanulmányokon keresztül feldolgozza az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait.	Azonosítja az állami bevételek és kiadások főbb kategóriáit, jellemzőit.	Törekszik az államköltségvetés bevételeinek és kiadásainak alapos megismerésére és megértésére.	Csoporttársakkal együttműködve, útmutatás alapján értelmezi az államköltségvetés alakulását.
Esettanulmányokon keresztül alkalmazza az alapvető fogyasztói jogokat.	Ismeri a szavatosság, termékfelelősség garancia fogalmát, jellemzőit. Megérti a fogyasztóvédelmi törvény előírásait.	Szem előtt tartja az előírásokat, tiszteletben tartja a fogyasztók érdekeit, elkötelezett a fogyasztóvédelmi kérdések tisztázása iránt.	Betartja és betartatja az előírásokat, korrigálja saját, vagy mások hibáit.
A gyakorlatban alkalmazza a vállalkozást érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	Ismeri a jogok és kötelezettségek fogalmát, az üzleti élet alapvető szerződéstípusait, alaki kötelekeit.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerésére és betartására.	Irányítás mellett értelmezni tudja a jogi szövegeket.
Vevőhöz / ügyfélhelyzethez igazított módon alkalmazza a megtanult	Ismeri a	Szem előtt tartja, hogy minden helyzet más kommunikációs stílust, technikát	Önállóan dönt a helyzethez igazítottan, hogy milyen stílusban

<p>kommunikációs technikákat (pl. adatbázisból hiányzó ügyfeladatokat bekér, ajánlatot kérmeglévő üzleti partnerektől, áruátvételkor tapasztalt eltéréseket rendez, panaszokat kezel).</p>	<p>kommunikáció szereplőit, tényezőit és folyamatát, valamint az alapvető kommunikációs technikákat.</p>	<p>igényel, és a megtanult ismereteket ehhez igazítottan rugalmasan, empatikusan és proaktív módon alkalmazza.</p>	<p>és technikát alkalmazva kommunikál, és felelősséget vállal saját kommunikációs stílusáért.</p>
<p>Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.</p>	<p>Ismeri a hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályait.</p>	<p>Képviseli és tudatosan alkalmazza a szituációhoz igazítottan a kulturáltkapcsolattartás szabályait. Magára nézve is kötelezőnek tartja az udvarias viselkedés etikai szabályait.</p>	<p>Önállóan, felelősséggel használja a megtanult szabályokat, a kapott észrevételek, visszajelzések alapján folyamatosan fejleszti saját viselkedéskultúráját.</p>
<p>Szövegszerkesztő, illetve táblázatkezelő szoftverrel alapszintű dokumentumot, illetve táblázatot készít és formáz (pl. tartalmi és formai követelményeknek megfelelő üzleti levelet ír).</p>	<p>Ismeri a szövegszerkesztő formázás alapvető szabályait és a táblázatkezelő program felhasználási lehetőségeit. Üzleti levelet tud írni (ajánlatkérés, megrendelés, megrendelés visszaigazolása, érdeklődő levél).</p>	<p>Az irodai szoftverek használata során törekszik a pontos precíz munkára. Nyitott az új megoldásokra.</p>	<p>Önállóan használja az irodai szoftvereket. Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.</p>
<p>Az ágazathoz tartozó témában információt keres</p>	<p>Ismeri a biztonságos internethasználat</p>	<p>Elfogadja és tiszteletben tartja a biztonságos internethasználat szabályait.</p>	<p>Szakmai irányítással digitális tartalmakat keres meghatározott céllal és instrukciók szerint</p>

interneten, kiválasztja és feldolgozza azt.	szabályait és a digitális, onlinekommunikáció eszközeit.		felhasználja <del>ezt</del>
Összehasonlítja a közlekedési alágazatok fejlődésének ismérveit a napjainkra jellemző közlekedési munkamegosztás területén.	Ismeri és azonosítja a közlekedési alágazatok különböző feladatait. Megnevezi az egyes közlekedésialágazatok előnyeit és hátrányait.	Tisztában van az alágazatok feladataival, előnyeivel és hátrányaival.	Önállóan hoz döntést és javaslatot tesz a közlekedési módok és eszközök kiválasztására.
Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenység legfontosabb jellemzőit, összetettségét és a különböző szolgáltatások körét.	Ismeri a szolgáltatási tevékenység alapvető részeit, valamint annak legfontosabb termékeit és fajtáit, melyekkel ügyfélként is találkozik a mindennapokban.	Érdeklődik és nyitott a kereskedelmi szolgáltatások megismerésére.	Önállóan képes eligazodni a különböző szolgáltatások körében.
Kiválasztja a szükséges/megfelelő adattartalmakat a bizonylatok kitöltéséhez.	Ismeri a dokumentumok adattartalmát (nyugta, számla, szállítólevél).	Érti az üzleti életben a dokumentálás fontosságát és a dokumentumok relevanciáját.	Segítséggel képes nyugtát pontos kitöltésére, kitöltőtiszámlákon, szállítóleveleken felismeri az alapvető formai hibákat.
Megkülönbözteti az áruforgalmi folyamat egyes szakaszait. Átlátja az árubeszerzés, készletezés és	Ismeri az áruforgalmi folyamat legfontosabb elemeit, jellemzőit.	Kritikusan szemléli az áruforgalom egyesszakaszait. Törekszik a gazdaságilag leghatékonyabb megoldások kialakítására.	Önállóan eligazodik az áruforgalmi folyamat különböző szakaszaiban.

értékesítés alapvető kapcsolatát.			
Áruajánlással segíti a vevőt / ügyfelet a vásárlási döntésben.	Ismeri a vásárlás lehetséges indítékait, a vásárlási döntés folyamatát, az értékesítési módokat és technikákat, felismeri a vevői típusokat.	Az áruajánlás során empátikus és reflektív. Viselkedése minőségorientált.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg, amelyekkel irányítja a vásárlási döntés folyamatát. Felelősséget vállal a vevő / ügyfél igényeinek kiszolgálásáért.
Közreműködik az árubeszerzés folyamatában: előkészíti vagy segíti az áru megrendelését.	Ismeri az áruforgalmi folyamatot, az árubeszerzés fogalmát, helyét az áruforgalmi folyamatban, és az árubeszerzéshez kapcsolódó tevékenységeket.	Szem előtt tartja a beszerzendő áruk mennyiségét és összetételét befolyásoló tényezőket.	Vezetői irányítással beszerzi a szükséges árut, egyszerűbb, begyakorolt áru rendelési feladatokat utasítás alapján ellát.
Részt vesz az áruátvétel előkészítésében, az áru fogadásában. Az árut átveszi, minőségileg és mennyiségileg ellenőrzi és dokumentálja.	Ismeri az áruátvételi módokat, az áruátvétel során használat bizonylatokat és hibás teljesítés esetén a teendőket.	Törekszik az árujogszabályoknak megfelelő mennyiségi és minőségi átvételére, a kísérő dokumentáció szakszerű ellenőrzésére.	Önállóan képes az áruátvétel tárgyi feltételeit előkészíteni, az árut fogadni és az átvételt lebonyolítani.
Tárolja, kezeli és ellenőrzi az árukészletet, megóvjaa az áru minőségét, biztosítja a termékek egyenletes	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat. Érti a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.	Elkötelezett az áruk minőségének megóvásáért. Szem előtt tartja a készletgazdálkodás elveinek maradéktalan betartását.	Másokkal együttműködve kezeli az árukészletet, felelősséget vállal saját munkájáért.



forrását.			
A vásárlói szükségleteknek megfelelően kialakítja és fenntartja az üzlet belső terét és polcképét.	Ismeri a termékek kihelyezésére vonatkozó szabályokat.	Az üzlet belső terének kialakításakor törekszik a vevői igényeknek megfelelő megoldásokat előnyben részesíteni.	Vezetői utasítás alapján alakítja ki a polcképet. Felelős a kiszolgálási elvek (FIFO, LIFO, HIFO, stb.) betartásáért.
Előkészíti az árut az értékesítésre, gondoskodik a termékválaszték eladótérben történő megjelenítéséről, feltölti az eladóteret áruval.	Ismeri az üzletben lévő specifikus termékek áruismereti vonatkozásait.	Minőségorientált módon jeleníti meg a kereskedelmi egység termékválasztékát az eladótérben.	Az előkészítés és áru feltöltés során munkaköri feladatait önállóan végzi. Szükség esetén munkatársi vagy közvetlen vezetői segítséget vesz igénybe.
Ellenőrzi az árukészlet minőségét, megállapítja a termékek eladásra való alkalmasságát, az esetleges rendellenességeket, kezeli a minőségi nem megfelelőséget.	Ismeri az áru minőségét meghatározó tényezőket, az állagromlás fajtáit és a selejtezés szabályait.	Minőségorientált módon kezeli a kereskedelmi egység árukészletét.	Önállóan vagy közvetlen vezetője utasítása alapján ellenőrzi az áruk minőségét, és jelöl a protokoll szerint (pl. selejtezés).
Biztosítja a termékek árkijelzettségét, a termék információk szakszerű kihelyezését és aktualizálását.	Ismeri az árucímke kötelező tartalmi elemeit, illetve a címkenyomtató használatát.	Az árucímkeket és feliratokat szabálykövetően, nagyfokú precizitással készíti és helyezi ki.	Vezetői irányítással önállóan készíti és helyezi ki a címkeket és feliratokat.
Részt vesz a kereskedelmi akciók megjelenítésében.	Ismeri a vásárok, árubemutatók, kiadások,	Elkötelezett a boltban meghirdetett	Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján, pontosan bonyolítja le a

<p>Az árubemutatót, kóstolót, az akciók váltását szakszerűen lebonyolítja.</p>	<p>kiállítások, kóstolók, egyéb akciók és ajánlatok eladásösztönző szerepét.</p>	<p>eladásösztönzőakciók sikeres lebonyolításában.</p>	<p>kereskedelmi akciókat.</p>
<p>Fogadja a vásárlót, felméri az igényeit, bemutatja az árut és a lehetséges kapcsolódó szolgáltatásokat, szakmai tanácsaival segíti a vásárlót a döntésben. Kezeli a vevőrendeléseket. Helyzetnek megfelelően használja a kommunikációs eszközöket.</p>	<p>Ismeri a termékválasztékot, az általa eladásra kínált termékeket és azok árujellemezőit, minőségi követelményeit, termékjelölőit. Ismeri az adott értékesítési helyzethez legjobban illő kommunikációs eszközöket. Ismeri a legújabb fogyasztói trendeket.</p>	<p>Szem előtt tartja a vevők szükségletét, törekszik a vásárlói igények pontos, maradéktalan kielégítésére. Nyitott az új fogyasztói trendekre.</p>	<p>Árubemutató és -értékesítő feladatait önállóan végzi. Képes az önellenőrzésre és hibái önálló javítására.</p>
<p>Az árut jellegének megfelelően becsomagolja, előkészíti vevői szállításra</p>	<p>Ismeri a csomagolás jelentőségét, technikáit, eladásösztönző szerepét</p>	<p>Az árut minőségorientált módon csomagolja be, törekszik a vevői igények kielégítésére.</p>	<p>Az árukat önállóan készítő vevői szállításra.</p>
<p>Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozására, visszaigazolására, adatbázist kezel.</p>	<p>Ismeri az e-kereskedelemre vonatkozó szabályokat, ismeri az alkalmazott szoftver használatát.</p>	<p>Precízen kezeli az e-kereskedelemben használatos adatbázisokat.</p>	<p>Felelősséget vállal a feldolgozott megrendelések pontosságáért, a határidők betartásáért.</p>
<p>Az online rendelt árukat komissiózza és expedálja.</p>	<p>Ismeri az áruösszeállítás és kiszállítás munkafolyamatát.</p>	<p>A komissiózás és expedálás során törekszik a pontos munkavégzésre.</p>	<p>Önállóan végzi az áruösszeállítási és kiszállításifeladatait.</p>

Részt vesz a leltár, visszárú, göngyölegkezelés és kapcsolódó adminisztrációs feladatok ellátásában.	Ismeri a leltár és leltározás fogalmát, fajtáit, módjait, a folyamatát és a kapcsolódó adminisztrációs tevékenységeket.	Pontosan, precízen kezeli az árut a leltározás során. Szem előtt tartja a leltáreredmény, göngyölegkezelés, és visszárú üzleti eredményre gyakorolt hatását.	Másokkal együttműködve leltároz. Felelősséget vállal a felmért, esetenként visszaküldött áru vagy göngyöleg mennyiségeért és értékeért.
Alkalmazza az áru- és vagyoni védelmi előírásokat.	Ismeri az áru és vagyoni védelmi eszközöket.	Magára nézve kötelezőnek tartja az áru- és vagyoni védelmi szabályok betartását. Figyelemmel kíséri a szabályok, vevők általi betartását.	Áru és vagyoni védelmi veszélyeztetettség esetén a biztonsági munkatárstól segítséget kér.
Kezeli a pénztárgépet, végrehajtja a pénztár nyitását és zárását, rögzíti a tranzakciókat.	Ismeri a POS alapú és az önkiszolgáló pénztárgépek működtetését. Ismeri a pénztáros feladatait az áru és vagyoni védelem vonatkozásában.	Precízen végzi a pénztárkezelői munka- folyamatokat, törekszik a nyitási és zárási bizonylatok pontos vezetésére.	Önállóan kezeli a pénztárterminál elemeit. Felelősséggel tartozik az átvett fizető-eszközökért.
Nyugtát ad, számlát állít ki, kitölti a szigorú számadású bizonylatokat.	Ismeri az értékesítés során készült bizonylatokat és tartalmukat, a bizonylatolási előírásokat.	A bizonylatok kiállítása során pontosra törekszik.	Felelősséggel tartozik a kiállított bizonylat helyességéért.
Szakemberként, megfelelő empátiával kezeli a vevői visszajelzéseket, panaszokat.	Ismeri az egyes kommunikációs szituációknak megfelelő megoldásokat, a vevőkkel való kapcsolattartás és párbeszéd során.	Elkötelezett a vásárlóval való empatikus, udvariaskommunikáció mellett.	Egyszerűbb panaszokat önállóan kezel, rendkívüli esetekben az ügyfélszolgálati munkatárs vagy közvetlen felettese segítségét kéri.

Kezeli a szakterületének megfelelő gépeket, berendezéseket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeketés berendezéseket, azok kezelését.	A gépek és berendezések kezelését a munka-és balesetvédelmi szabályok betartásával, kellőgondossággal és szakértelemmel végzi.	A munka megkezdése előtta munkaeszközök biztonságos állapotáról a töleelvárható módon meggyőződik, azokat rendeltetésüknekmegfelelően és a munkáltató utasításai szerint használja.
Munkaterületét tisztán és rendben tartja.	Ismeri a munkakörébe tartozó takarítási és rendrakási feladatokat.	Igényes munkakörnyezetére és tudatosan rendben tartja azt.	Önállóan tartjarendben a munkaterületét.
Értékesítő tevékenységet végez, amellyel az üzlet gazdasági eredményességét pozitívan befolyásolja.	Tudja a különböző értékesítési technikák és eladásösztönzési eszközök eredményre gyakorolt hatását.	Szabálykövetően, precízen végzi értékesítői munkájátaz üzleti tevékenység eredményének növelése céljából.	Munkája soránönállóan, vagy speciális helyzetekben a közvetlen felettese segítségéveldolgozik, korrigálja hibáit.
Közreműködik az áruforgalmi folyamat minden szakaszában.	Tudja az árubeszerzés, készletgazdálkodás, értékesítés és különböző adminisztrációs feladatok eredményre gyakorolt hatását.	Körültekintően végzi feladatait az üzleti tevékenységeredményessége érdekében.	A rutinszerűfeladatokat önállóan elvégzi,speciális helyzetekben vezetőjéhez fordul.
Alkalmazza a higiéniai, egészségügyi előírásokat az áruforgalmi tevékenység minden szakaszában.	Ismeri a higiéniai, egészségügyi előírásokat, a vonatkozó jogszabályokat.	Szabálykövetőenvégzi feladatait a higiénia megteremtéseérdekében.	Felelős a hatáskörén belüliegészségügyi előírások betartásáért.
			Egyszerűbb, begyakorolt feladatokat önállóan végrehajt.

Rangsorolja és megszervezi a kapott információk alapján a munkakörébe tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat, és az utasítások hierarchiájának rendjét.	A munkakörébe tartozó feladatokat tudatos, minőségorientált szemlélettel végzi.	A speciális helyzetekben munkatársi, vezetői segítséget vesz igénybe.
Megelőzi munkahelyén a baleseteket. Elhárítja a veszélyt, és kezeli a rendkívüli eseményeket, ha bekövetkeznek.	Ismeri a veszélyforrásokat és tudja mi a teendő baleset esetén. Érti a kereskedelemben előforduló rendkívüli események kezelési módjait.	Elkötelezett az biztonságos munkavégzés mellett, törekszik a szabályok betartására. Nagyfokú precizitással végzi munkáját.	Felelős a hatáskörén belüli munka- és balesetvédelmi szabályok betartásáért.
Alkalmazza a környezetvédelmi és energiagazdálkodási előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjait és szabályait.	Tevékenysége során értéként tekinti a szelektív hulladékkezelésre, a környezettudatos és hatékony energiagazdálkodásra, valamint a fenntarthatóságra.	Felelős a hatáskörén belüli környezetvédelmi és energiagazdálkodási előírások betartásáért.
Tájékoztatja a fogyasztókat az őket megillető jogokról. Kezeli a fogyasztói panaszokat.	Fel tudja sorolni a fogyasztókat megillető jogokat, és az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásait. Ismeri a szavatosság és jóállás közti különbséget.	Törekszik a vevői panaszok szakszerű, megnyugtató kezelésére.	Felelős a hatáskörén belüli fogyasztóvédelmi és egészségügyi előírások betartásáért.

### 3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

#### ***ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Munkavállalói ismeretek***

#### 3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megfogalmazza saját karriercéljait.	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 nyomon követésére.	Teljesen önállóan	
	Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés mód-szereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.		Teljesen önállóan	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>				
<i>Munkavállalói ismeretek</i>	Álláskeresés	5				
	Munkajogi alapismeretek	5				
	Munkaviszony létesítése	5				
	Munkanélküliség	3				
	Tanulási terület összórása:	<b>18</b>				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	<b>Első vállalkozásom projekt 9. évf.</b> Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenységeket.	Ismerje meg a kereskedelmi tevékenység legfontosabb jellemzőit, összetettségét és a különböző szolgáltatások körét.	1 óra	projekthét	Önállóan végezhető

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Érdemjegy	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Kereskedelmi végzettség

Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tanterem – kereskedelmi kabinet
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

**MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: *Gazdálkodási tevékenység ellátása***

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Bemutatja az egyes alapfogalom csoportok jellegzetességeit.	Ismeri a gazdasági legfontosabb alapfogalmak jellemzőit, fajtáit.	Belátja a gazdaság működési szabályainak fontosságát.	Teljesen önállóan	Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy interneten, az eredmények kiválasztása és feldolgozása útmutató alapján.
	Példákon keresztül bemutatja a háztartások legfontosabb bevételeit, kiadásait és értelmezi a költségvetés egyenlegét.	Ismeri a háztartás feladatait, bevételeit és kiadásait, a háztartás pénzgazdálkodását		Instrukció alapján részben önállóan	
	Azonosítja az egyes vállalkozási formákat és	Tisztában van az egyes vállalkozási formák jellemzői-		Teljesen	



	elemzi azok előnyeit és hátrányait.	vel.		önállóan	
	Példákon keresztül bemutatja az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait.	Ismeri az állam feladatait, az államháztartás rendszerét		Instrukció alapján részben önállóan	
	Példákon keresztül bemutatja az alapvető fogyasztói jogokat.	Ismeri a jogi alapfogalmakat.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Azonosítja a marketing eszközöket.	Ismeri a marketing fogalmát és eszközrendszerét.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Bemutatja a nemzetközi kereskedelemről származó előnyöket.	Ismeri a nemzetközi kereskedelem alapvető formáit.		Teljesen önállóan	
	Prezentálja a be- szerzés, termelés, értékesítés jellegzetességeit.	Ismeri a gazdálkodási folyamat legfontosabb elemeit, jellemzőit.	Törekszik a pontos, áttekinthető munkavégzésre.	Teljesen önállóan	Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy interneten, az eredmények kiválasztása és feldolgozása útmutató alapján.
	Meghatározza a vállalkozás gazdálkodásának eredményét.	Ismeri a költségek fajtáit és érti az árbevétel és költségek kapcsolatát.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Meghatározza és értelmezi a középértékeket (számtani és mértani átlag) és viszonyszámokat	Ismeri a statisztikai adatok megbízhatóságának jelentőségét.		Teljesen önállóan	

(megoszlási és dinamikus viszony-szám).					
---	--	--	--	--	--

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
<i>Gazdálkodási tevékenység ellátása</i>	<b>Gazdasági ismeretek</b>	<b>216</b>				
	Gazdasági alapfogalmak	24				
	A háztartás gazdálkodása	33				
	A vállalat termelői magatartása	51				
	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	27				
	Jogi alapfogalmak	15				
	Tudatos fogyasztói magatartás	15				
	Marketing alapfogalmak	24				
	Nemzetközi gazdasági kapcsolatok	27				
	<b>Vállalkozások működtetése</b>	<b>72</b>				
	A vállalkozások gazdálkodása	9				
	A gazdálkodási folyamatok elszámolása	27				
	Statisztikai alapfogalmak	36				
	Tanulási terület összórása:	<b>288</b>				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	<b>Első vállalkozásom projekt 1/9. évf.</b> <i>Vállalkozási formák, típusok előnyeinek, hátrányainak megismerése. Saját vállalkozási forma kiválasztása</i>	Ismerje meg a vállalkozási formákat. Válasszon ki egy vállalkozási formát!	12 óra	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	<b>Jogi alapismerete k értelmezése</b> <i>pl.: nyitási engedélyek..stb</i>	Ismerje meg egy vállalkozás indításához szükséges engedélyeket, azok igénylésének módját. Válassza ki a számára szükségeseket.	4 óra	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Kereskedelmi végzettség
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tanterem/ kereskedelmi kabinet
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

### ***HARMADIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Üzleti kultúra és információkezelés***

#### 3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolat-tartás kulturált szabályait.	Ismeri a viselkedés kultúra alapvető szabályait.	Törekszik az üzleti partnerekkel és munkatársakkal	Teljesen önállóan	Információk meg-osztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.
	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a munkahelyi kapcsolatokat meghatározó	Tisztában van a munkahelyi kapcsolatokat meghatározó szabályokkal.	való udvarias kommunikációra írásban és szóban egyaránt.	Instrukció alapján részben önállóan	Információk meg-osztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.

	szabályokat.				
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelően leveletkészít, használja a helyes beszédtechnikai módokat.	Ismeri az írásbeli ésszóbeli kommunikáció legelterjedtebb formáit.		Teljesen önállóan	Digitális tartalmak létrehozása, átalakítása, formázása, szerkesztése a szerzői jogok figyelem-bevételével.
	Megadott kommunikációs helyzet elemzésével megfogalmazza a kommunikációs probléma okát, megoldására javaslatot tesz: kifejezi egyetértését vagy egyet nem értését, érvel, indokol, magyaráz, tanácsol.	Ismeri a legfontosabb kommunikációs technikákat, és a kommunikációs zavarok okait.		Instrukció alapján részben önállóan	Információk meg-osztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
<i>Üzleti kultúra és információkezelés</i>	<b>Kommunikáció</b>	<b>108</b>				
	Kapcsolatok a mindennapokban	18				
	A munkahelyi kapcsolattartás szabályai	18				
	A kommunikációs folyamat	36				
	Ön- és társismeret fejlesztése	36				

	<b>Digitális alkalmazások</b>	<b>162</b>				
	Munkavédelmi ismeretek	4				
	Tízujjas vakírás	104				
	Digitális alkalmazások	54				
	Tanulási terület összórása:	<b>270</b>				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	<b>Első vállalkozásom projekt 1/9. évf.</b>  <i>Kutató munka az internet segítségével. (külföldi vállalkozások)</i>	Keressen magyar és külföldi vállalkozásokat az interneten, ismerje meg azok profilját, valamint a vállalkozási formáit. Ismertesse az osztálytársakkal melyik magyar és melyik külföldi cég volt számára legérdekesebb.	4,5 óra	<i>Pl. projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	<i>Álláshirdetés szerkesztése. Önéletrajz, motivációs levél.</i>	Ismerje meg egy álláshirdetés feladásának módjait, határozza meg az elvárásait/követelményeit a munkatársakkal szemben. Ismerje meg az önéletrajz és motivációs levél típusait. Készítse el a vállalkozása álláshirdetését!	4,5 óra		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításhoz feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódó szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Kereskedelmi végzettség
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tanterem, informatika tanterem
Eszközök és berendezések:	Számítógép, nyomtató
Anyagok és felszerelések:	Fénymásolópapír
Egyéb speciális feltételek:	

### **NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Kereskedelmi egység működtetése**

#### 3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	A készletfigyelés és a készletváltozás alapján információt ad az árurendeléshez.	Ismeri az árubeszerezés fogalmát, folyamatát.		Instrukció alapján részben önállóan	

	Mennyiségi, minőségi áruátvételt végez. Hibás teljesítés esetén képes eljárni.	Ismeri az áruátvételi módokat, bizonylatait és a hibás teljesítés esetén felmerülő teendőket.	Önállóság, pontosság, felelősség tudat, szabálykövetés	Teljesen önállóan	
	Az áru jellegének megfelelően szak-szerűen elhelyezi a raktárban.	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat.		Teljesen önállóan	
	Szabályszerűen használja a gépeket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeket és berendezéseket.		Teljesen önállóan	
	Biztosítja az áru minőségének és mennyiségének megővését.	Ismeri a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.		Teljesen önállóan	
	Használja a készletnyilvántartó programokat.	Ismeri a készletnyilvántartó rendszereket.		Teljesen önállóan	Készletnyilvántartó program
	Részt vesz a leltározás folyamatában.	Ismeri a leltározás célját, folyamatát, a leltárhiány és -többlet okait.		Instrukció alapján részben önállóan	PDA-leolvasó használata
	Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozásához és visszaigazolásához adatbázist kezel.	Ismeri az e-kereskedelemre vonatkozó szabályokat, ismeri az adott szoftver használatát.		Instrukció alapján részben önállóan	Eladói program használata
	Az online rendelt árukat komissiózza és expedálja.	Ismeri az áruösszeállítás és -kiszállítás munkafolyamatát.		Teljesen önállóan	
	Elvégezi az alapvető kereskedelmi számításokat és értelmezi az eredményeket.	Ismeri az alapvető kereskedelmi számításokat		Teljesen önállóan	
	Betartja a munka-és	Ismeri a			



	balesetvédelmi szabályokat.	veszélyforrásokat és tudja mi a teendő, ha baleset történik.	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvések iránti elkötelezettség	Teljesen önállóan	
	Betartja a tűzvédelmi előírásokat.	Ismeri a tűzveszélyességi besorolásokat és tudja mi a teendő tűz esetén.		Teljesen önállóan	
	Kezeli a kereskedelemben előforduló rendkívüli eseményeket.	Ismeri a kereskedelemben előforduló rendkívüli eseményeket.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Munkahelyén betartja a környezetvédelmi szabályokat, előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjait és szabályait.		Teljesen önállóan	
	Szakszerűen használja és gondozza a kereskedelemben használt munkaeszközöket.	Ismeri a munkaeszközöket és használatukra vonatkozó előírásokat.		Teljesen önállóan	Számítógép és PDA használata
	A kapott információk alapján rangsorolja és megszervezni a munkaköré-be tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat és az utasítások hierarchiájának rendjét.		Teljesen önállóan	
	Ellátja az áru- és vagyonvédelmi feladatokat.	Ismeri az áru- és vagyonvédelmi eszközöket.		Teljesen önállóan	Lopásgátló eszközök használata
	Köszönti, majd tájékoztatja a vásárlót.	Ismeri a vásárlóval való kommunikáció szabályait.		Teljesen önállóan	
	Szakszerűen üzemelteti a pénztárgépet.	Ismeri a POS-alapú pénztárgépek működését.	Teljesen önállóan	POS-alapú, számítógéppel összekötött pénztárgépet használ	
	Leméri az áru	Ismeri a bankkártya leolvasó, a		Használja a vonal- kód-leolvasót, mérleget, pénztárgépet	

	súlyát, korrigál, ha tévesztett.	vonalkód-leolvasó és az elektronikus mérleg kezelésének szabályait		Teljesen önállóan	
	Pénztárgépi nyugtát készít, kérésre készpénzfizetési számlát nyomtat.	Ismeri a vásárolt árukról készült bizonylatokat és tartalmukat		Teljesen önállóan	
	Beszedi és elszámolja az áru ellen-értékét, ellenőrzi a bankjegyek valóságát, a bankkártya érvényességét.	Tudja a pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírásokat		Teljesen önállóan	Bankkártya-leolvasót használ
	A pénztárosi munka során ellátja az áru-és vagyónvédelmi feladatokat is.	Ismeri a pénztáros áru- és vagyónvédelemhez kapcsolódó feladatait.		Teljesen önállóan	Használja az áruvédelmi eszközöket
	Tájékoztatja a vásárlókat az önkiszolgáló pénztár használatáról.	Ismeri a kassa asszisztens szerepét.		Teljesen önállóan	
	Segít a vásárlóknak az önkiszolgáló pénztárgép használata során.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép riasztási funkcióit és a riasztások kezelésének módjait.		Teljesen önállóan	Képes kezelni az önkiszolgáló terminált
	Elvégzi az önkiszolgáló kassa nyitását és zárását, a fogyóeszközök kicserélését.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép felépítését, működését.		Teljesen önállóan	
	Segítséget nyújt a bankkártyás fizetés során.	Ismeri a fizetési módokat és azok eszközeit.		Teljesen önállóan	
	Tájékoztatja a fogyasztót az öko-, bio- és reformtermékekről.	Ismeri a legújabb fogyasztói trendeket.	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus	Teljesen önállóan	Web böngészőt használ információkeresésre és gyűjtésre

	Felvilágosítást ad az egyes termékek használatára vonatkozóan.	Ismeri a különleges termékek leírását.	cselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás	Teljesen önállóan	
	Szakszerűen kihelyezi termékeket.	Ismeri a termékek kihelyezésre vonatkozó szabályokat		Teljesen önállóan	
	Kezeli a termékek esetleges minőségi rendellenességeit.	Ismeri a termékekre vonatkozó minőségi előírásokat.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Biztonságosan tárolja, raktározza és forgalmazza az élelmiszereket.	Ismeri az egyes élelmiszerek forgalmazására, tárolására, szállítására vonatkozó szabályokat.		Teljesen önállóan	
	Tájékoztatja a fogyasztót az áru használatával, kezelésével, előírásaival kapcsolatban.	Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelöléseket.		Teljesen önállóan	
	Tájékoztatót ad az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölésekkel kapcsolatban.	Ismeri a vegyiáruk forgalmazására, szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelményeket. Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő (veszélyes anyagok illetve környezetbarát) jelzéseket.		Teljesen önállóan	
	Tájékoztatót ad a ruházati cikkek méretezéséről és az árucímke jelzéseiről, jelképeiről.	Ismeri a női, férfi, gyermek felsőruházati termékek méretezését, a kezelési és a használati útmutató jelképeit.		Teljesen önállóan	
	Szakszerű tájékoz-	Ismeri a vegyes			

	tatást ad a vásárlónak a vegyes ipar- cikkek használati és kezelési útmutatóján szereplő jelölésekről.	iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírásokat, feltételeket, jelöléseket, piktogramokat		Teljesen önállóan	
	Segítséget nyújt a vásárlóknak a műszaki cikkek közötti választásban, segít eligazodni a használati és kezelési útmutatókban.	Ismeri az energia osztályok besorolását, a használati és kezelési útmutatókban szereplő piktogramok jelentését Ismeri a termékek szavatosságra, jóállásra, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelményeket.		Teljesen önállóan	
	Alkalmazza az értékesítővel szemben elvárt viselkedési és magatartási szabályokat.	Ismeri az értékesítővel szemben támasztott követelményeket.	Elkötelezettség a vásárlói elégedettség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó készség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának képessége,	Teljesen önállóan	
	Megfelelően kommunikál, és kérdéseket tesz fel, hogy segítse a vásárlást.	Ismeri a kérdés-technika alapjait.	szolgáltatásorientált szemlélet, rugalmasság, stressztűrő képesség, segítőkészség, udvariasság, konstruktív kommunikáció, igényes megjelenés, társas együttműködés, tolerancia, empátia, konfliktuskezelés,	Teljesen önállóan	
	Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl.	Ismeri a vásárlói döntést befolyásoló tényezőket.		Teljesen önállóan	
	Kezeli a készlet-nyilvántartó szoftvert, elektronikus levelet ír. Web böngészőt és az online kereskedelemben alkalmazott programokat	Ismeri a munkájához szükséges digitális kommunikáció szabályait és eszközeit.		Instrukció alapján részben önállóan	Készlet-nyilvántartó szoftver, web böngésző

	használja.		figyelemmegosztás és szerialitás.		
	Felméri a vevő igényeit és árut ajánl számára.	Ismeri a marketing-kommunikációt elemeit		Teljesen önállóan	
	Szakszerűen kiszolgálja a vevőt.	Ismeri a személyes eladás folyamatát		Teljesen önállóan	
	Szakszerűen kezeli a munkahelyen felmerülő konfliktusokat.	Ismeri a konfliktus-kezelési technikákat	Teljesen önállóan		

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Kereskedelmi egység működtetése</i>	<b>Kereskedelmi ismeretek</b>		<b>252</b>	<b>279</b>		
	Áruforgalmi ismeretek		180	141		
	Szakmai számítások		72	72		
	Online kereskedelem			66		
	<b>Üzlet működtetése</b>		<b>180</b>	<b>31</b>		
	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés		40			
	Munka-, tűz és balesetvédelem		50			
	Környezetvédelem		40			
	Erőforrás gazdálkodás			31		
	Áru- és vagyonvédelem		50			
	<b>Pénztárgépkézelés</b>			<b>78</b>		
	Pénztárgép működtetése			20		
	Pénzkezelés szabályai			12		
	Pénzkezelés bizonylatai			10		
Fizetési eszközök, törvényi előírások			10			

A pénztáros elszámoltatása			10		
Önkiszolgáló pénztárterminál			16		
<b>Termékismeret és - forgalmazás</b>		<b>198</b>	<b>155</b>		
Árrendszerek		10			
Minőség		20			
Fogyasztói érdekvédelem		30			
Árúfőcsoportok bemutatása		80	53		
Termékkihelyezés		40	32		
Csomagolás		18			
Specifikus termékismeret			50		
Fogyasztói trendek			20		
<b>Üzleti kommunikáció</b>		<b>180</b>	<b>93</b>		
Az értékesítő szerepe		40	10		
A vásárlói döntést befolyásoló tényezők		30			
Értékesítési technikák és eladásösztönzés		80	73		
Digitális kommunikáció		30	10		
Tanulási terület összórászáma:		<b>810</b>	<b>636</b>		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	<b>Első vállalkozásom projekt 1/9. évf.</b> <i>A hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályainak</i>	Szervezze meg a állásinterjút, illetve bonyolítsa le szituációs gyakorlatban.	6 óra	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>

	<i>bemutatása szituációs gyakorlatokban. Pl.: állásinterjú</i>				
	<b>Termékkatalógus projekt 2/10. évf.</b> <i>Árurendszerek megismerése</i>	Ismerjék meg a főbb árurendszereket a diákok.	2 óra	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	<i>Árufőcsoportok megismerése</i>	Ismerje meg az árufőcsoportokat, tudjon minden csoporthoz legalább 3-3 konkrét terméket felsorolni. Legalább 5 termékcsoport és azokhoz tartozó termékek kiválasztása a termékkatalógus készítéséhez.	15 óra		<i>Önállóan végezhető</i>
	<i>Kereskedelemben előforduló kockázatok, kockázatelemzés</i>	Ismerje meg a kereskedelemben előforduló kockázatokat, mely alapján a döntését vagy megerősíti, vagy megváltoztatja a kiválasztott termékcsoportokra/ termékekre vonatkozóan.	5 óra		<i>Önállóan végezhető</i>
	<i>Eladásösztönzés módjainak ismertetése (Sales Promotion)</i>	Megismeri, hogy milyen módjai vannak a nem személyes eladásösztönzésnek.	4 óra		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	<i>Termékkatalógus elkészítése</i>	Számítógéppel elkészíti a termékkatalógust,	6 óra		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>

	<i>(Digitálisan és papír alapon)</i>	képekkel, termékbemutató leírásokkal, árakkal.			
	<b>Tegyük a kirakatba projekt 3/11. évf.</b> <i>Árufőcsoportok kiválasztása árubemutatóhoz</i>	Ismerje az árufőcsoportokat és az ahhoz tartozó termékeket	2 óra	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	<i>A kiválasztott termékekre vonatkozó árukihelyezési szabályok megismerése, alkalmazása</i>	Ismerje az árufőcsoportokat, tudja az árukezelésre áruvédelemre vonatkozó alapvető szabályokat, a specifikus termékek csoportjait, a legújabb fogyasztói trendeket.  A kiválasztott termékek szakszerű árukihelyezésének szabályait megismerik, majd alkalmazzák azokat, különös tekintettel a specifikus termékekre, mindeközben figyelembe veszik a fogyasztói trendeket.	10 óra	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	<i>Eszközök kiválasztása/Erőforrás gazdálkodás</i>	Ismerje az erőforrás gazdálkodás leghatékonyabb módjait és alkalmazza azokat Kiválasztják, hogy milyen eszközökre lesz szükségük a kirakat rendezése során, az erőforrásokkal megfelelően gazdálkodnak	5 óra	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	<i>Kirakat elkészítése</i>	A szakmai szempontoknak megfelelően a kiválasztott termékcsoporthoz elkészíti az árubemutató szakmai	13 óra	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>



		szempontjainak megfelelő kirakatot			
	<i>Kirakat bemutatása</i>	A kirakatban bemutatott termékek kiválasztását megindokolja, bemutatja a kirakat rendezésének módját, ahhoz felhasznált eszközöket	2 óra	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>prezentáció</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

<b>Személyi feltételek</b>	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Kereskedelmi végzettség
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
<b>Tárgyi feltételek</b>	
Helyiségek:	kereskedelmi szakkabinet

Eszközök és berendezések:	Árukészlet (üres doboz)
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

### **ÖTÖDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Munkavállalói idegen nyelv**

#### 3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	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.	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 beszédprodukciónak). Szakmája iránt elkötelezett.	Teljesen önállóan	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő-en álláshirdetéseket kiválasztani.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Teljesen önállóan	Ki tud tölteni ön- életrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.		Teljesen önállóan	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formaiszabályokat.

	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.		Teljesen önállóan	Digitális forma-nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, éscéljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs-csel és nyelvtani tudással rendelkezik.		Teljesen önállóan	A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.		Teljesen önállóan	

### 3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>			<b>62</b>		

<i>Munkavállalói idegen nyelv</i>	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		
	Önéletrajz és motivációs levél			20		
	„Small talk” – általános társalgás			11		
	Állásinterjú			20		
	Tanulási terület összórászama:			<b>62</b>		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége	

(szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

#### 4. Tanulási területek

	A tanulási terület megnevezése	Projekt alapú foglalkozások (óra)	Egyéb foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.				
2.				
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>				

# ÁCS SZAKMA

## 1. A szakma alapadatai

**Az ágazat megnevezése:** Építőipar

**A szakma megnevezése:** Ács

**A szakma azonosító száma:** 4 0732 08 01

**A képzés célja:** A képzés célja olyan szakember képzése, aki a sikeres vizsga után precízen és igényesen látja el feladatát. Az ács az építőiparban előforduló famunkálatokat végez, fedélszerkezeteket, zsaluzatokat, állványokat készít,

## 2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	Meghatározza a	Átfogóan ismeri az ács	Munkája során kötelezett a	Döntéseket hoz az anyagok

1	szerkezetépítéshez (fedélszerkezet, fafödém, zsaluzat, állvány, dúcolat) szükséges anyagok mennyiségét és méretét.	szerkezetekhez használt anyagok tulajdonságait, a gyártók szállítási méreteit.	pontosság iránt, az anyagszükséglet meghatározásnál gazdaságosságra.	kiválasztásával kapcsolatban. a Felelősséget vállal a meghatározott anyagmennyiség helyességéért.
---	--	--	--	--

2	Meghatározza a fedélszerkezet építésének a technológiai folyamatát.	Magabiztosan ismeri a fedélszerkezetek fajtáit, jellemzőit, kivitelezésük technológiai folyamatait.	Törekszik a szakmai, technológiai előírások betartására.	Az elkészültmunkájáért felelősséget vállal.
3	Az építészeti és a tartószerkezeti tervek alapján leszabja a szerkezetek egyes elemeit.	Érti az építészeti és tartószerkezeti tervek jelöléseit, és a tervdokumentációról való információszerzés, tervolvasás módjait.	Törekszik a rajzok megértésére, az azokból nyert információk alapján a pontos munkavégzésre.	Önállóan képes a tervek feldolgozására.
4	Elkészíti a szükséges fakötéseket és a tervszerinti fedélszerkezeteket.	Részletesen ismeri a hagyományos és a korszerű fakötések és fedélszerkezeteket.	Szem előtt tartja a kapcsolódó faelemek kötéseinek pontos elkészítését.	Döntéseket hoz, képes az önellenőrzésre, a hibák javítására.
5	Tervdokumentáció alapján fedélidomszerkeszt.	Összefüggéseiben ismeri a fedélidomszerkesztés szabályait.	Elkötelezett a tetőszakszerű és gazdaságos fedélidomának szerkesztésére.	Önállóan képes a fedélidomszerkesztések elkészítésére.



6	<p>A fedélszerkezet építési, zsaluzási, állványozási, dúcolási munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.</p>	<p>Ismeri a magasban végzett munkavégzésre vonatkozó munka- és balesetvédelmi előírásokat, valamint az ács szakmához tartozó biztonsági-és védőfelszereléseket, eszközöket.</p>	<p>Magára nézve kötelezőnek tartja a gépek és a kézi szerszámok biztonságos használatát, valamint a magasban végzett munkavégzésre vonatkozó munka- és balesetvédelmi előírások betartását.</p>	<p>Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat.</p>
7	<p>A kivitelezési munka befejezéséig védi az épülő szerkezetet a kedvezőtlen környezeti hatásoktól, sérülésektől.</p>	<p>Ismeri a tetőket, és a tetőszerkezeteket érő hatásokat és a tetőkkel szemben támasztott követelményeket.</p>	<p>Törekszik az vonatkozó kivitelezési előírások betartására.</p>	<p>Az elkészült munkájáért felelősséget vállal.</p>
8	<p>Meghatározza az állványépítéshez szükséges elemek méreteit, típusait, anyagait, mennyiségeit.</p>	<p>Tudja az állványok szerkezeti rendszereit és alkalmazza az egyes állványok építéséhez szükséges mennyiségek meghatározásának módjait.</p>	<p>Törekszik az állványok építése és bontása során az előírások betartására.</p>	<p>Dönteni tud az anyagok kiválasztásánál. Felelősséget vállal a meghatározott anyagmennyiség helyességéért.</p>

9	<p>Alkalmazza az állványépítés szabványokban rögzített követelményeit. Munkaállványokat, védőállványokat, elhelyező állványokat és alátámasztó állványokat épít és bont.</p>	<p>Ismeri az állványépítés szabványokban rögzített követelményeit.</p>	<p>Törekszik a munkavégzésből adódó kockázat minimalizálására. Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Törekszik a munkavédelmi és a biztonsági szabályok betartása mellett a legjobb kivitelezési megoldások alkalmazására.</p>	<p>Tervdokumentáció alapján összeállítja a technológiai utasításokat és az építő és segédanyagok felhasználási utasításait. Munkáját a rendszeres felmérések alapján leírtak pontos betartásával végzi.</p>	<p>Ismeri a rendszerüzemeltetési és karbantartási előírásokat, az állványzatok rendszeres ellenőrzését és a rendszeres karbantartást.</p>
10	<p>Meghatározza az állvány építésének a technológiai folyamatát.</p>	<p>Ismeri az állványok fajtáit jellemzőit, kivitelezésük technológiai folyamatait.</p>	<p>Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban veszélyhelyzeteket, ezért mindent megtesz annak elkerülésére.</p>	<p>Az elkészült munkájáért a felelősséget vállal. Önellenőrzést végez.</p>	

a.

Munkáját a technológiai utasítások, az állványok felhasználási utasításában leírtak pontos betartásával végzi. Magára nézve kötelezőnek tartja a szakszerű kivitelezési megoldásokat.

12	Meghatározza a zsaluzat és dúcolások készítéséhez szükséges elemek méreteit, típusait, anyagait.	Ismeri a zsaluzatok, dúcolatok szerkezeti rendszereit, és a tervdokumentáció alapján történő mennyiség meghatározás elveit, módjait.	A gazdaságosságot szem előtt tartva, pontos számításokat végez.	Felelősséget vállal az önállóan elvégzett munkájáért. Önellenőrzést végez.
13	Alkalmazza a zsaluzat készítés szabványban rögzített követelményeit. Hagyományos és rendszerzsaluzatokat épít és bont.	Ismeri a zsaluzatok építésére vonatkozó szabványban rögzített követelményeket.	Felismeri a munkavégzés egyes	

14	Meghatározza a zsalu építésének és bontásának a technológiai folyamatát.	Ismeri a zsaluzatok fajtáit jellemzőit, kivitelezésük technológiai folyamatait.	fázisaiban veszélyhelyzeteket, ezért mindent megtesz annak elkerülésére. Nyitott más szakmákkal való együttműködésre.	a Felelősséget vállal az önállóan elvégzett munkájáért. Önellenőrzést végez.
15	Meghatározza a dúcolatok építésének és bontásának a technológiai folyamatát. Hagyományos és korszerű dúcolatokat épít és bont.	Ismeri a dúcolások fajtáit jellemzőit, kivitelezésük technológiai folyamatait.		
16	Portfóliót készít, prezentációt állít össze, digitális eszközöket használ.	Ismeri a digitális eszközök és az alkalmazott szoftverek használati módjait.	Szakmai szakkifejezéseket használ szóban és írásban. Jó kommunikációs készséggel és logikus problémamegoldó képességgel rendelkezik.	Instrukció alapján, részben önállóan összeállítja a saját szakmai fejlődését alátámasztó portfóliót.

17	<p>Felhasználói szinten ismeri a korszerű 3Dmodellezési technológiákhoz (pl.: BIM) kapcsolódó információkinyerési lehetőségeket és a munkája során szükség esetén ezeket alkalmazza.</p>	<p>Ismeri a BIM technológiával készített 3D modelleket és formátumokat kezelő szoftvereket és a modellek információtartalmát képes kinyerni a feladatellátáshoz szükséges mértékben.</p>	<p>Munkája során a kinyert adatokat megfelelően dokumentálja és tárolja, illetve gondoskodik az adatok elérhetőségének biztosításáról.</p>
----	--	--	--

<b>Személyi feltételek</b>	
Szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	<p>1 fő ács-állványozó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal</p> <p>(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött ács-állványozó mester</p>
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	

#### 4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	tanterem/tanműhely (tanterem, mosdó, wc) + jelenlegi szerződésben elvállalt építkezések változó építkezések
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> <li>● mérő és jelölő eszközök</li> <li>● kitűző eszközök</li> <li>● famegmunkálás kézi szerszámai</li> <li>● faipari gépek, eszközök, tartozékok</li> <li>● szerelő és bontó szerszámok</li> <li>● korszerű munkaállványok</li> <li>● létrák, kisállványok</li> <li>● korszerű zsaluzatok</li> <li>● anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök</li> <li>● építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal</li> <li>● egyéni védőeszközök</li> <li>● munkabiztonsági eszközök, felszerelések</li> <li>● internetkapcsolattal rendelkező számítógép,</li> <li>● munkakörnyezet biztosításhoz szükséges takarítóeszközök</li> <li>● kishaszongépjármű</li> <li>● szelektív hulladéktároló edények</li> </ul>
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	<p>Ácsszerkezetek, állványok, dúcolások, zsaluzatok, tetőszerkezetekanyagai, valamint ezek előkészítésének anyagai.</p> <p>A szakmai elméleti oktatás megvalósításához: tábla, táblafilc, laptop, projektor, jegyzetek</p>
4.	Egyéb speciális feltételek:	

#### 5. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított	$18 \times 10,5 = 189 \text{ óra}$	63 %
----	-------------------------------------	------------------------------------	------

	<b>foglalkozások (óra):</b>	<i>31x 8,5 = 263,5 óra + 80 óra összefüggő szakmai gyakorlat</i>	
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	<i>18 x 6 = 108 óra 31x5,5= 170,5 óra</i>	27 %
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám:</b>	<b>731 óra + 80 óra</b>	<b>100%</b>

## 6. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám</b>
1.	3.2 <i>Munkavállalói idegen nyelv</i>	0 óra	31 óra	31 óra
2.	3.4 <i>Ácsszerkezetek</i>	125 óra	323,5 óra	448,5 óra
3.	3.5 <i>Állványok</i>	64,5 óra	49 óra	113,5 óra
4.	3.6 <i>Zsaluzatok, dúcolások</i>	31 óra	46,5 óra	77,5 óra
5.	3.7 <i>Tetőfedések alapjai</i>	27 óra	33,5 óra	60,5 óra
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		<b>247,5 óra</b>	<b>483,5 óra</b>	<b>731 óra</b>

## I. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

#### 1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

<b>TEA-s.sz.</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
1.	Internetes álláskereső	Ismeri az álláskere-			Hatékonyan tudja álláskereséshez használni

	<p>oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.</p>	<p>sést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció).</p> <p>Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott</p>	<p>az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, készségeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.</p>
--	---	---	--------------------------	---	--



				helyzetnek megfelelni.	
2.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajztípusait, azok tartalmi és formai követelményeit	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.

3.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációslevél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egyönéletrajzot, figyelembe véve a formaiszabályokat.
4.	Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskereső folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális forma-nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelőlétrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
5.	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

	az interjú során.	szókincs- csel és nyelvtani tudással rendelke- zik.			
6.	Az állásinterjún, az állásinterjúra érke- zéskor vagy a kap- csolódó telefonbe- szélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelel ő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltaláno- sabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélge- tés során vagy az	Teljesen önállóan		

		állásinterjúra megérkezés kor felmerülhetnek.			
7.	Részt vesz a munkakör terület átadás-átvételi folyamatában.	Ismeri az átadás-átvétel tartalmát, menetét.	Irányítással	A munkálatok során törekszik a pontos- ságra, együttműködésre.	Szöveges és fotó-dokumentáció
8.	Előkészíti, kiszámolja a szerkezet-építéshez szükséges anyagok mennyiségét és méretét.	Ki tudja számolni a mennyiségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik a szakmai együttműködésre. Törekszik a tetők szakszerű kivitelezésére.	Szöveges és fotó-dokumentáció
9.	Meghatározza a szerkezet építésének technológiai folyamatát.	Ismeri a fedélszerkezetek fajtáit, jellemzőit, technológiai folyamatait.	Teljesen önállóan	A faszerkezetek elkészítése során törekszik az előírások betartására.	Szöveges és fotó-dokumentáció
10.	Építész tervek alapján leszabja a szerkezet elemeit.	Ismeri a tervek tartalmát, tud tervet olvasni.	Instrukció alapján részben önállóan	Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban a	Fotódokumentáció
11.	Elkészíti a szükséges fakötéseket.	Ismeri a hagyományos és korszerű fakötéseket.	Teljesen önállóan	veszélyhelyzeteket, és mindent megtesz azok elkerülésére.	Fotódokumentáció

12.	Fedélidomot szerkeszt.	Ismeri a fedélidomszerkesztési szabályait.	Instrukción alapján részben önállóan
13.	A fedélszerkezet-építési munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Ismeri a magasban végzett munkára vonatkozó biztonsági előírásokat.	Instrukción alapján részben önállóan
14.	A munkavégzés ideje alatt védi az épülő szerkezetet.	Ismeri a tetőket érő hatásokat és a te- tőkkel szemben támasztott követelményeket.	Jelöli ki egyelemet.

Fotódokumentáció, Prezentáció, PPT-létrehozása, sablon

15.	Szakszerűen használja az ácsszer- számokat.	Ismeri az ácsszer- számok alkalmazási területeit.	Teljesen önállóan	A munkálatok során törekszik a pontos- ságra, együttműkö- désre.	Fotódokumentáció Prezentáció, PPT- sablon létrehozása
16.	Különböző hagyó- mányos fedélszer- kezeteket készit,fesztáv szerint.	Ismeri a fedélszer- kezetek készítésé- nek szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a szakmai együttműködésre.	Fotódokumentáció Prezentáció, PPT- sablon létrehozása
17.	Mérnöki faszerke- zeteket épít statikus tervek alapján.	Ismeri a mérnöki szerkezetek építésé- nek előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a tetők szakszerű kivitel e- zésére.	Fotódokumentáció Prezentáció, PPT-sablon létrehozása
18.	A fedélszerkezet - építési munkák során betartja a munkavédelm i előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Ismeri a magasban végzett munká ra vonatkozó bizto n- sági előírásokat.	Teljesen önállóan	A faszerkezet ek elkészítése során törekszik az előírások betartására.  Felismeri a munka- végzés egyes fázisa- iban a veszélyhely- zeteket, és mindent megtesz azok elke- rülésére.	Fotódokumentáció Prezentáció, PPT- sablon létrehozása

19.	Meghatározza az állványépítéshez szükséges elemeket.	Ismeri az állványok szerkezeti rendszerét, ki tudja számolni a mennyiségeket.	Teljesen önállóan	A munkálatok során törekszik a pontos- ságra, együttműködésre.	Szöveges és fotó-dokumentáció
20.	Alkalmazza az állványépítés követelményeit.	Ismeri az állvány- építés követelményeit.	Teljesen önállóan	Törekszik a szakmai együttműködésre.	Szöveges és fotó-dokumentáció
21.	Meghatározza az állvány építésének technológiai folyamatát.	Ismeri az állványokfajtaikat, jellemzőit, technológiai folyamatokat.	Teljesen önállóan	Törekszik az állványok szakszerű kivitelezésére. Az állványok építése és bontása során törekszik az előírások betartására.	Szöveges és fotó-dokumentáció
22.	Tervek alapján	Ismeri a tervek tartalmát, tud		Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban a veszélyhelyzeteket, és mindent	

	összeállítja a rendszerzsaluhoz és az állványzathoz szükséges elemeket.	tervet olvasni. Ismeri a rendszerzsaluzat és az állványok összefüggéseit.	Instrukció alapján részben önállóan	megtesz az elkerülésére.	Fotódokumentáció
23.	Előkészíti az állványépítés helyszínét.	Ismeri az állványépítés szabályait.	Teljesen önállóan	<p>A munkálatok során törekszik a pontos ságra, együttműködésre.</p> <p>Törekszik a szakmai együttműködésre.</p> <p>Törekszik az állványok szakszerű kivitelezésére.</p> <p>Az állványépítés és -bontás során törekszik az előírások betartására.</p> <p>Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban a veszélyhelyzeteket, és</p>	Fotódokumentáció Prezentáció, PPT-sablon létrehozása



				mindent megtesz azok elkerülésére.	
24.	Meghatározza az állványépítéshez szükséges elemeket.	Ismeri a fedélszerkezetek készítésének szabályait.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció létrehozása PPT- Prezentáció, sablon
25.	Állványt épít és bont.	Ismeri az állványépítés és -bontás előírásait.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció létrehozása PPT- Prezentáció, sablon
26.	Az állványépítési munkák során be-	Ismeri a magasban			Fotódokumentáció Prezentáció, PPT- sablon

	tartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	végzett munkára vonatkozó biztonsági előírásokat.	Teljesen önállóan		létrehozása
27.	Meghatározza a zsaluzat és dúcolás készítéséhez szükséges elemeket.	Ismeri a zsaluzatok és dúcolások szerkezeti rendszerét, kitudja számolni a mennyiségeket.	Teljesen önállóan	A munkálatok során törekszik a pontos ságra, együttműködésre. Törekszik a szakmai együttműködésre. Törekszik az állványok szakszerű kivitelezésére. Az állványok építése és bontása során törekszik az előírások betartására.	Szöveges és fotó-dokumentáció
28.	Alkalmazza a zsaluzat és dúcolás készítésének követelményeit.	Ismeri az zsalu és dúcolás építés követelményeit.	Teljesen önállóan		Szöveges és fotó-dokumentáció

29.	Meghatározza a zsalu és dúcolás építésének és bontásának technológiai folyamatát.	Ismeri a zsaluzatokfajtaikat, jellemzőit, technológiai folyamatait.	Teljesen önállóan		Szöveges és fotó-dokumentáció
30.	Tervek alapján összeállítja a rendszerzsaluhoz és az állványzathoz szükséges elemeket.	Ismeri a tervek tartalmát, tud tervet olvasni. Ismeri a rendszerzsaluzat és az állványok összefüggéseit.	Instrukció alapján önállóan részben	Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban a veszélyhelyzeteket, és mindent megtesz azok elkerülésére.	Fotódokumentáció
31.	Előkészíti a zsaluzat és dúcolat építés helyszínét.	Ismeri a zsaluzat, dúcolat építés szabályait.	Teljesen önállóan	A munkálatok során törekszik a pontos ságra, együttműködésre. Törekszik a szakmai együttműködésre.	Fotódokumentáció Prezentáció, PPT-sablon létrehozása

				<p>Törekszik az állványok szakszerű kivitelezésére. Törekszik az állvány építés és bontás során az előírások betartására.</p> <p>Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban a veszélyhelyzeteket, és mindent megtesz azok elkerülésére.</p>	
32.	<p>Meghatározza a zsálya és dúcolás építéséhez szükséges elemeket.</p>	<p>Ismeri a fedélszerkezetek készítésének szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Fotódokumentáció létrehozása PPT-Prezentáció, sablon</p>
33.	<p>Zsaluzatot, dúcolatot épít és bont.</p>	<p>Ismeri a zsaluzatkészítést és bontás előírásait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Fotódokumentáció létrehozása PPT-Prezentáció, sablon</p>
34.	<p>A zsaluzat és dúcolat készítése munkák során betartja a munkavédelmi</p>	<p>Ismeri a zsaluzat és dúcolat építési munkáira vonatkozó</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Fotódokumentáció létrehozása PPT-Prezentáció, sablon</p>

	előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	biztonsági előírásokat.			
35.	Meghatározza a tetőfedés készítéséhez szükséges elemeket.	Ismeri az tetőfedések szerkezeti rendszerét, ki tudja számolni a mennyiségeket.	Teljesen önállóan	A munkálatok során törekszik a pontos ságra, együttműködésre. Törekszik a szakmai együttműködésre. Törekszik az tetőfedések szakszerű kivitelezésére. Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban a veszélyhely-	Szöveges és fotó-dokumentáció

				zeteket, és mindent megtesz azok elke- rülésére.	
36..	Alkalmazza a tető- fedés követelményeit.	Ismeri az tetőfedés- követelményeit.	Teljesen önállóan		Szöveges és fotó-dokumentáció
37.	Meghatározza a tetőfedés építésének és bontásának tech - nológiai folyamatát.	Ismeri a tetőfedésekfajta- it, jellemzőit, technológiai a- matait.	Teljesen önállóan		Szöveges és fotó-dokumentáció
38.	Előkészíti a tetőfedés helyszínét.	Ismeri a tetőfedés szabályait.	Teljesen önállóan	A munkálatok során törekszik a pontos- ságra, együtműkö- désre. Törekszik a szakmai együtműködésre. Törekszik a tetőfedések szakszerű	Fotódokumentáció Prezentáció, PPT- sablon létrehozása
39.	Meghatározza a tetőfedéshez szü k- séges elemeket.	Ismeri a tetőfedések készítésének szabá- lyait.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció Prezentáció, PPT- sablon létrehozása
40.	Tetőfedést épít ésbont.	Ismeri a tetőfedés és -bontás előírásait.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció Prezentáció, PPT-sablon létrehozása

41.	A tetőfedési munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Ismeri a tetőfedésre vonatkozó munkavédelmi előírásokat.	Teljesen önállóan	kivitelezésére. Törekszik a tetőfedés készítés és bontás során az előírások betartására. Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban a veszélyhelyzeteket, és mindent megtesz azok elkerülésére.	Fotódokumentáció létrehozása PPT-	Prezentáció, sablon
-----	--	--	-------------------	---	--------------------------------------	---------------------

### 1.a. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		3.2 Munkavállalói idegen nyelv					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<i>Munkavállaló idegen nyelv</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</li> <li>- Önéletrajz és motivációs levél</li> <li>- „Small talk” – általános társalgás</li> <li>- Állásinterjú</li> </ul>			<i>1x31</i>			<i>31</i>
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>			<i>31</i>			<i>31</i>
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlat ifeladat 1. TEA-s.sz.: -	Tartalmi ismertetés -	(óra) -	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>			
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			<i>8 óra</i>			



	TEA-s.sz: 1-6	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: - Önéletrajz és motivációs levél TEA-s.sz: 1-6	8 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: - „Small talk” – általános társalgás TEA-s.sz: 1-6	8 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: - Állásinterjú TEA-s.sz: 1-6	7 óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Témakörönként egy beadandó interaktív feladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>
	<b>Gyakorlat ifeladat</b>	<i>Szituációs feladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	A tantárgy során beadott feladatok és teszt jellegű feladatlap, szituációs feladat értékelése egy osztályzattal.	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított</b>	-	

<b>foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	angol nyelvtanár	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	tanterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	tábla, táblafilc, laptop
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

### 1.b. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	3.4 Ácsszerkezetek						
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
<i>Ácsszerkezetek</i>	<i>Ácsszerkezetek: - Az ács szakma</i>		<i>3,5x 18</i>	<i>2 x 31</i>			<i>125</i>

	<i>eszközei</i> - <i>Az ács szakma anyagai</i> - <i>Fakötések</i> - <i>Tetőidomok</i> - <i>Fedélszerkezetek I.</i> - <i>Fedélszerkezetek II.</i> <i>Ácsszerkezetek készítése:</i> - <i>Ácsszerkezet készítése</i>			8,5x 18	5,5 x 31			323,5
	<b>Tanulási terület összóraszám:</b>		<b>216</b>	<b>232,5</b>				<b>448,5</b>
<b>Az Ácsszerkezetek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>								
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlat ifeladat 1. Ácsszerkezetek készítése TEA-s.sz: 15-18	Tartalmi ismertetés Zsinórpád készítése Faanyagok tárolása Elemek leszabása Szerkezet felépítése	(óra) 232,5	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos oktatói magyarázat, csoportos munka, munkáltatás</i>				

		az elemekből Előre gyártott elemek helyszíni felállítása Kerti pavilon építése Üres fedélszék építése Torokgeren dás fedélszék építése Kétállószerk es fedélszék építése Többállószer ékes fedélszék építése Mérnöki faszerkezet ek építése Meglévő tető felújítása		
--	--	---	--	--

		Fióktető		
--	--	----------	--	--

		építése Tetőablak beépítése		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése Az ács szakma eszközei: Derékszögek, mérőeszközök, csaptató zsinórok 1.: TEA-s.sz:7-14			<i>36 óra</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Az ács szakma anyagai: Fafajták, Fatermékek Faanyagvédelem, Szegek, csavarok, kapcsok, szeglemezek TEA-s.sz: 7-14			<i>36 óra</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Fakötések: Hagyományos fakötések Korszerű fakötések TEA-s.sz: 7-14			<i>36 óra</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Tetőidomok Tetőformák Tetőidomok szerkesztésének szabályai TEA-s.sz: 7-14			<i>36 óra</i>

	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: Fedélszerkezetek I. Fedélszerkezetek fajtái fesztáv és működés szerint  TEA-s.sz: 7-14	36 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: Fedélszerkezetek II. Fedélszerkezetek részletes ismerete Üres fedélszék Torokgerendás fedélszék Kétállószerű fedélszék Többállószerű fedélszerkezet  TEA-s.sz: 7-14	36 óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	Szintfelmérés tesztlappal, problémafelvetésre megoldás javaslat készítése	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése
	<b>Gyakorlat ifeladat</b>	Gyakorlati részből szóbeli kikérdezés
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy	
<b>Az Ácsszerkezetek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő ács-állványozó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött ács-állványozó mester	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő ács-állványozó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött ács-állványozó mester	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szerződésben vállalt építkezések kőműves munkálatai	Bérelt oktatóterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mérő és jelölő eszközök</li> <li>• kitűző eszközök</li> <li>• famegmunkálás kézi szerszámjai</li> <li>• faipari gépek, eszközök, tartozékok</li> <li>• szerelő és bontó szerszámok</li> <li>• korszerű munkaállványok</li> <li>• létrák, kisállványok</li> </ul>	Tábla, laptop, táblafilc, projektor



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korszerű zsaluzatok</li> <li>• anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök</li> <li>• építőipari elektromos kiségek tartozékokkal</li> <li>• egyéni védőeszközök</li> <li>• munkabiztonsági eszközök, felszerelés</li> </ul>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	faanyag, védőfelszerelés	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

### 2. c. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.5 Állványok					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
	<i>Állványok: - állványok</i>		<i>18x 1</i>	<i>31x 1,5</i>			<i>64,5</i>

	<i>Állványok készítése: - állványok készítése</i>		<i>18 x 1</i>	<i>31 x 1</i>			<i>49</i>
	<b>Tanulási terület összóraszám:</b>		<i>36</i>	<i>62</i>			<i>113,5</i>

**Az Állványok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlat ifeladat 1. <b>Állványok készítése</b>  TEA- s.sz:23- 26	Tartalmi ismertetés  Állványok építése és bontása Az állványok építésének munkavédelmi szabályai Az állványzatok története és munkavégzési szabályainak betartása Létraállvány építése és bontása Bakállvány építése és	(óra)  49	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>  <i>csoportos munka oktatói irányítással</i>
--	---	---	-----------------	--

	bontása	
--	---------	--

		<p>Homlokza tállvány építése és bontása</p> <p>Guruló állvány építése és bontása</p> <p>Függő állvány építése és bontása</p> <p>Mobil szerelőállvá ny építése és bontása</p> <p>Védőállván yok építése és bontása</p> <p>Elhelyező állványok építése és bontása</p> <p>Alátámaszt ó állványok építése és bontása</p>		
--	--	--	--	--

<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Állványok	<i>64,5 óra</i>
---	--	-----------------

	TEA-s.sz: 19-22	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Témakörönként egy beadandó interaktív feladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>
	<b>Gyakorlat ifeladat</b>	<i>Éves munka együttes értékelése</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy	
<b>Az Állványok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő ács-állványozó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal</p> <p>(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal  65. életévét betöltött ács-állványozó mester</p>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő ács-állványozó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal</p> <p>(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal  65. életévét betöltött ács-állványozó mester</p>	
<b>Az Állványzatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szerződésben vállalt építkezések kőműves munkálatai	Bérelt oktatóterem, mosdó

<b>Eszközök és berendezések:</b>	• mérő és jelölő	Tábla, laptop, táblafilc, projektor
----------------------------------	------------------	-------------------------------------

	<p>eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kitűző eszközök</li> <li>• famegmunkálás kézi szerszámai</li> <li>• faipari gépek, eszközök, tartozékok</li> <li>• szerelő és bontó szerszámok</li> <li>• korszerű munkaállványok</li> <li>• létrák, kisállványok</li> <li>• korszerű zsálatok</li> <li>• anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök</li> <li>• építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal</li> <li>• egyéni védőeszközök</li> <li>• munkabiztonsági eszközök, felszerelés</li> </ul>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	faanyag, védőfelszerelés	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

## 2.d. A tanulási terület tartalmi elemei



A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		3.6 Zsaluzatok, dúcolások					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<i>Zsaluzások, dúcolások</i>	<i>Zsaluzások, dúcolások:</i> - <i>Zsaluzások, dúcolások</i>			<i>1x31</i>			<i>31</i>
	<i>Zsaluzások, dúcolások készítése:</i> - <i>Zsaluzások, dúcolások készítése</i>			<i>1,5 x 31</i>			<i>46,5</i>
	Tanulási terület összórászáma:			<i>77,5</i>			<i>77,5</i>
<b>A Zsaluzatok, dúcolások megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlat ifeladat 1. <i>Zsaluzások, dúcolások készítése</i> TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés Zsaluzatok építése és bontása A zsaluzatok építésének munkavédelmi szabályai	(óra) 46,5	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos csoportos munka oktatói irányítással</i>			

		<p>A          zsaluzaton          történő          munkavégz          és          szabályaina          k betartása          Hagyomán          yos          fazsaluzat          építése és          bontása</p> <p>Rendszerzs          alu és          állványzat          építése és          bontása</p> <p>Zsaluzat          elkészítése          zsaluzási          terv          értelmezése          vel</p> <p>Hagyomány          os zsaluzat          építése és          bontása</p> <p>Korszerű          zsaluzat          építése és          bontása</p>	
<b>Tantermi/elméleti</b>	Tantárgy témakörének		<i>31 óra</i>

	megnevezése	
--	-------------	--

<b>foglalkozások témakörei:</b>	1.: <i>Zsaluzások, dúcolások</i> TEA-s.sz: 27-30	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	Szintfelmérés tesztlappal, problémafelvetésre megoldás javaslat készítése	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése
	<b>Gyakorlat ifeladat</b>	Gyakorlati részből szóbeli kikérdezés
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy	
<b>A Zsaluzások, dúcolások megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő ács-állványozó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal  (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött ács-állványozó mester	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő ács-állványozó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal  (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött ács-állványozó mester	
<b>A Zsaluzatok, dúcolások megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>

<b>Helyiségek:</b>	Szerződésben vállalt építkezések kőműves munkálatai	Bérelt oktatóterem, mosdó
--------------------	---	---------------------------

<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● mérő és jelölő eszközök</li> <li>● kitűző eszközök</li> <li>● famegmunkálás kézi szerszámai</li> <li>● faipari gépek, eszközök, tartozékok</li> <li>● szerelő és bontó szerszámok</li> <li>● korszerű munkaállványok</li> <li>● létrák, kisállványok</li> <li>● korszerű zsálatok</li> <li>● anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök</li> <li>● építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal</li> <li>● egyéni védőeszközök</li> <li>● munkabiztonsági eszközök, felszerelés</li> </ul>	tábla, táblafilc, internet, projektor
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	faanyag, védőfelszerelés	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

## 2. e. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		3.7 Tetőfedések alapjai					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<i>Tetőfedések alapjai</i>	<i>Tetőfedések alapjai:</i> - <i>Tetőfedési abc</i>		<i>18x1,5</i>				<i>27</i>
	<i>Tetőfedések készítése:</i> - <i>Tetőfedések készítése</i>		<i>18 x 1</i>	<i>0,5 x 31</i>			<i>33,5</i>
	Tanulási terület összórászáma:		<i>45</i>	<i>15,5</i>			<i>60,5</i>
<b>A Tetőfedések alapjai megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlat ifeladat 1. <b>Tetőfedések készítése</b>  TEA-s.sz:38-41	Tartalmi ismertetés Tetőfedési munka egyszerű fedések esetén A tetőfedések munkavédel	(óra)  15,5	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>  <i>csoportos munka oktatói irányítással</i>			

		mi szabályainak alkalmazása a Tetőfedés elkészítése a fedési terv értelmezésével		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Tetőfedési abc</b>		27,5 óra	
	TEA-s.sz: 35-37			
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Témakörönként egy beadandó interaktív feladat		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>	
		<b>Gyakorlat ifeladat</b>	<i>Éves munka értékelése</i>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		A tantárgy során beadott feladatok, valamint a gyakorlati munka értékelése egy osztályzattal.		
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		1 fő ács-állványozó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal  (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó 5 éves szakmai tapasztalat)  Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött ács-állványozó mester		



<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő ács-állványozó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött ács-állványozó mester	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szerződésben vállalt építkezések kőműves munkálatai	Bérelt oktatóterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mérő és jelölő eszközök</li> <li>• kitűző eszközök</li> <li>• famegmunkálás kézi szerszámjai</li> <li>• faipari gépek, eszközök, tartozékok</li> <li>• szerelő és bontó szerszámok</li> <li>• korszerű munkaállványok</li> <li>• létrák, kisállványok</li> <li>• korszerű zsárluzatok</li> <li>• anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök</li> </ul>	Tábla, táblafilc, internet, laptop, projektor

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal</li> <li>• egyéni védőeszközök</li> <li>• munkabiztonsági eszközök, felszerelés</li> </ul>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	faanyag, védőfelszerelés	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

# BURKOLÓ SZAKMA

## 1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: Építőipar

A szakma megnevezése: Burkoló

A szakma azonosító száma: 4 0732 06 03

A képzés célja: Olyan szakember képzése, aki az épületek kül- és beltéri burkolatait készíti, javítja, bontja. A csempézésen és járólapozáson túl épített bútorokat, térelválasztókat is készít. Munkájához szükséges a precizitás, a jó szemmérték, tér és arányérzék.

## 2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Napi munkatevékenységét a munkavédelmi-, biztonságtechnikai-, tűz- és környezetvédelmi előírások szerint végzi.	Érti a munkavédelmi-, biztonságtechnikai-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.	Törekszik a balesetmentes munkavégzésre.	Felelősséget vállal a munkavédelmi és a munkabiztonsági szabályok betartásáért.
Olvassa és értelmezi az építészeti és az épületgépészeti terveket.	Ismeri a rajzi jelöléseket, a tervről leolvassa a szükséges információkat.	Elkötelezett az információ pontos értelmezése iránt.	Önállóan olvassa és értelmezi az építészeti és az épületgépészeti terveket.
A burkolási munkák megkezdése előtt a tervdokumentáció alapján	Azonosítja a felmerülő problémákat.	Kritikusan szemléli a burkolás előtti munkafázisokat.	Az ellenőrzés után döntést hoz a burkolás megkezdéséről.

ellenőrzi az elektromos és az épületgépészeti kiállásokat.			
Elvégzi a burkolatok felméréséhez szükséges terület-, kerület-és térfogatszámításokat.	Ismeri a burkolatok felméréséhez szükséges matematikai műveleteket.	Törekszik a számítások pontos elvégzésére.	Felelősséget vállal a kiszámított mennyiségek tekintetében.
Meghatározza és adminisztrálja a burkolatok készítéséhez szükséges anyagmennyiségek szükségleteit.	Ismeri az anyagmennyiségek számítási normáit.	Törekszik a számítások pontos elvégzésére.	Felelősséget vállal a kiszámított mennyiségek tekintetében.
Ellenőrzi és adminisztrálja a burkoláshoz szükséges építőanyagok minőségét és mennyiségét.	Ismeri és azonosítja a burkoláshoz szükséges építőanyagokat.	Kritikusan szemléli az építőanyagok minőségét.	Felelősséget vállal a beépítendő anyagokért.
A burkoláshoz szükséges építőanyagokat szakszerűen tárolja.	Ismeri a szakszerű anyagtárolás módszereit.	Elkötelezett a munkájához szükséges építőanyagok anyagok szakszerű tárolása iránt.	Felelősséget vállal a beépítendő anyagokért.
A burkolóanyag szempontjai alapján ellenőrzi a burkolandó felület nedvességtartalmát.	Ismeri a nedvességmérés folyamatát annak eszközeit.	Törekszik a burkolóanyagokra vonatkozó gyártói előírások betartására.	A nedvességtartalom ismeretében döntéseket hoz a további tevékenységekről. Felelősséget vállal a munkájáért.
A kivitelezés során a teljes burkolati rétegrend részére biztosítja a termékre vonatkozó gyártói előírások alapján a	Ismeri a kivitelezés teljes folyamatát.	Elkötelezett a vonatkozó termék és gyártói előírások betartására.	Felelősséget vállal a munkavégzéshez szükséges körülmények biztosításáért.

szakszerű körülményeket.			
Burkolatkiosztási tervet olvas, készít.	Átlátja a műszaki rajzokat, ismeri a lapkiosztás elvi követelményeit.	Törekszik az esztétikus megjelenésű burkolatok elkészítésére.	Önállóan terveket olvas, értelmez.
Összeállítja és elbontja a burkolat készítéséhez szükséges segédszerkezetet, munkaállványt.	Ismeri az állványépítés és bontás teljes folyamatát.	Törekszik a vonatkozó termék és gyártói előírások betartására és a balesetmentes munkavégzésre.	Felelősséget vállal a munkavédelemi és a munkabiztonsági előírások betartásáért.
A rétegrendnek megfelelően a burkolatok alatt elkészíti az üzemi- és csapadékvíz elleni vízszigetelési munkákat.	Ismeri a vízszigetelés funkcióját, folyamatát.	Törekszik a vonatkozó termék és gyártói előírások betartására.	Felelősséget vállal az elkészített szigetelés üzembiztos működéséért.
Elkészíti a burkolatok kitzúzési munkáit.	Ismeri a burkolatkiosztási terv alapján történő kitzúzés folyamatát.	Elkötelezett a pontos, precíz munkavégzés iránt.	Önállóan elkészíti a burkolatkiosztási tervet a megrendelői igények alapján.
Elvégzi a burkolatok elkészítéséhez szükséges ragasztóanyagok, habarcsok keverését.	Ismeri a ragasztóanyag keverés folyamatát.	Törekszik az egyes anyagok használati utasításában és biztonsági adatlapján rögzített előírások betartására.	Önállóan elkészíti az anyagkeverékeket.
Elkészíti a burkolatok alatti ágyazatot és aljzatbetont.	Ismeri a burkolatok alatti ágyazat és aljzatbeton, összetevőit, azokat a műszaki terv szerint	Törekszik a minőségi munkavégzésre.	Önállóan elkészíti az aljzatbetont.

	bedolgozza.		
Elkészíti a burkolatok alatti oldalfalvakolatot.	Ismeri az oldalfalvakolat összetevőit, azokat a műszaki terv szerint bedolgozza.	Törekszik a minőségi munkavégzésre.	Önállóan elkészíti az oldalfalvakolatot.
Burkolóanyagokat vág, lyukaszt, farag, csiszol, elektromos kisgépeket, burkoló kéziszerszámokat, szakszerűen használ és kezel.	Ismeri az egyes burkolóanyagokat és a hozzájuk tartozó megfelelő vágási, csiszolási technológiát.	Elkötelezett a pontos, precíz munkavégzés iránt.	Önállóan formálja a burkolóanyagokat a beépítéshez.
Szakszerűen előkészíti a burkolat készítéséhez az alapfelületet.	Ismeri az egyes burkolóanyagoktól függő alapfelület-előkészítés módszereit.	Törekszik a vonatkozó kivitelezési előírások, szabványok betartására.	Önállóan előkészíti a burkolat alapfelületét.
Vízszintes, függőleges valamint lejtésképzéssel kialakított felületre kül- és beltérben, hideg- és melegburkolatot, valamint térburkolatot készít.	Ismeri a síkok pontos kitérésének folyamatát, részletesen ismeri a burkolatok elhelyezésének módszereit.	Törekszik a minőségi munkavégzésre, részletérzékeny, precíz, minőségorientált.	Felelősséget vállal a minőségi munkavégzésért.
Elhelyezi az élvédő, élzáró és egyéb burkolati kiegészítő elemeket.	Ismeri az egyes burkolatok kiegészítő elemeit	Törekszik a minőségi munkavégzésre, részletérzékeny, precíz, minőségorientált.	Felelősséget vállal a minőségi munkavégzésért.
Elvégzi a burkolatok hézagolását, fugázását.	Ismeri az egyes burkolatokhoz tartozó hézagoló	Törekszik a vonatkozó gyártói és termék előírások betartására.	Felelősséget vállal a minőségi munkavégzésért.

	anyagait, azok tulajdonságait.		
Burkolatokat bont, a keletkező törmelékeket szelektív módon elhelyezi a hulladékszállító konténerekben.	Beazonosítja az egyes hulladékokat, megérti a szelektív hulladék tárolás fontosságát.	Elkötelezett a tiszta, biztonságos és egészséges munkakörnyezet, illetve a hulladékok szakszerű kezelése és tárolása iránt.	Munkavégzés közben betartja és betartatja munkájára vonatkozó szakmai utasításokban foglaltakat.
Az elkészült burkolatokat szakmai szempontok alapján ellenőrzi, az esetleges hibákat feltárja, javítja, elhárítja.	Beazonosítja az egyes burkolatok hibáit.	Kritikusan szemléli az elkészült burkolatokat.	Korrigálja saját és mások hibáit.
A műszaki tervekről adatokat olvas, azokból számításokat végez, majd rögzíti azokat. A feladat elvégzéséhez szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat kezel, használ.	Alapszinten ismeri a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat.	Törekszik a pontos munkavégzésre.	Felelősséget vállal munkájához szükséges adminisztráció pontos elkészítéséért.
Felhasználói szinten ismeri a korszerű 3D modellezési technológiákhoz (pl.: BIM) kapcsolódó információkinyerési lehetőségeket és a munkája során szükség esetén ezeket alkalmazza.	Ismeri a BIM technológiával készített 3D modelleket és formátumokat kezelő szoftvereket és a modellek információtartalmát képes kinyerni a feladatellátáshoz szükséges mértékben.		Munkája során a kinyert adatokat megfelelően dokumentálja és tárolja, illetve gondoskodik az adatok elérhetőségének biztosításáról.

<b>Személyi feltételek</b>	
Szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	<p>1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött burkoló mester</p>
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	<p>1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött burkoló mester</p>

### **A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

<b>3.</b>	<b>Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	tanterem/tanműhely + jelenlegi szerződésben elvállalt építkezések változó építkezések
-----------	---	---



<p><b>15</b></p>	<p><b>Eszközök és berendezések</b> (Forrás: KKK):</p>	<p>17 Kitűző eszközök, vonallézer, keresztlézer, forgólézer, vízmértékek  18 Mérőeszközök  19 Jelölőeszközök  20 A burkoló munka kéziszerszámai - kanál, kőműves serpenyő, spakni, kalapács, véső, glettvas, vödör, habarcsláda, aljzat- és vakolatsimítók  21 Elektromos kisgépek  22 Csempevágó gép  23 Burkolatvágó asztal  24 Vizes csempevágó gép  25 Lapszintező készlet  26 Ragasztóanyag keverőgép  27 Betonkeverőgép  28 Fugázó szett, vödör, rács, henger, simítószivacs, fugázó gumi  29 Sarokcsiszoló  30 Gyémántfűrők  31 Vágótárcsák  32 Vizes téglavágó gép (térkőhöz)  33 Lapvibrátor  34 Üzemanyag a lapvibrátorhoz  35 Körfűrész  36 Asztali körfűrész  37 Szalagcsiszoló  38 Parkettacsiszoló gép  39 Szűrőfűrész  40 Gérvágó fűrész  41 Orrfűrész</p>
<p><b>16</b></p>	<p><b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök)</b></p>	<p>Falburkolás anyagai, padlóburkolás anyagai, térkőburkolás, illetve előkészítés anyagai. A szakmai elméleti oktatás megvalósításához: tábla, táblafilc, laptop, projektor, jegyzetek</p>

	teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	
4.	Egyéb speciális feltételek:	-

#### 5. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	12 óra x 14 hét= 168 óra 11 óra x 31 hét= 341 óra 80 óra összefüggő gyakorlat Összesen: 589 óra	72 %
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	5 óra x 14 hét= 70 óra 5 óra x 31 hét= 155 óra Összesen: 225 óra	28%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	17 óra x 14 hét= 238 óra 16 óra x 31 hét= 496 óra 80 óra összefüggő gyakorlat Összesen: 814 óra	100%

#### 6. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	3.1 Munkavállalói ismeretek	0 óra	31 óra	31 óra
2.	3.4 A burkolás alapjai	71,5 óra	28 óra	99,5 óra

3.	3.5 Hidegburkolatok	189,5 óra	135 óra	324,5 óra
4.	3.6 Melegburkolatok	77,5 óra	15,5 óra	93 óra
5.	3.7 Különleges burkolatok	77,5 óra	15,5 óra	93 óra
6.	3.8 Térburkolatok	93 óra	0 óra	93 óra
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		<b>509 óra</b>	<b>225 óra</b>	<b>734 óra + 80 óra összefüggő szakmai gyakorlat</b>

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

#### 7. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	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 állás-keresésben segít szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciának fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív kész-	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
2.	A tartalmi és formai	Ismeri az önéletrajz			Ki tud tölteni ön-

	követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	ségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	életrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
3.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
4.	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembe vételével.	Ismeri az álláskereső folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.

5.	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.
6.	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		
7.	Kiválasztja a burkolási munkafolyamatokhoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Ismeri a burkolás- hoz szükséges szer- számokat, eszközö- ket, gépeket.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.	Fotódokumentáció készítése.
8.	Használja a munka- folyamatokhoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Ismeri a szükséges szerszámokat, esz- közöket.	Teljesen önállóan	Dokumentációk készítésekor törekszik a tiszta munkára.	Fotódokumentáció készítése.

9.	Átlátja a mérés, felmérés, kitűzés feladatait.	Ismeri a mérések fajtáit, eszközeit, a kitűzési feladatokat, eszközöket.	Teljesen önállóan	Az eszközök, szerszámok használatakor szakszerűen és körültekintően jár el.  Törekszik a munka- védelmi előírások maradéktalan betartására	Fotódokumentáció készítése.
10.	Alkalmazza a mérőeszközöket, kitűzőeszközöket. Felméri a burkolandó felületeket	Ismeri a mérő- és kitűzőeszközöket.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
11.	Átlátja az épületek tervrajzait, tervolvasást végez, a részleteket megérti.	Ismeri az épületek alaprajzi ábrázolását.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
12.	Átlátja az anyag-szükséglet-számításhoz kapcsolódó számítási módszereket, mértékegységeket.	Ismeri a szükséges szakmai anyag-mennyiség-számítási ismereteket, mértékegységeket.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése. Szövegszerkesztő és táblázatkezelő program használata. Számológép használata.
13.	Elkészíti a tervek alapján a burkolandó felületek anyagszükséglet-számítását.	Alkalmazza a szükséges szakmai anyagmennyiség-számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése. Szövegszerkesztő és táblázatkezelő program használata. Számológép használat.
14.	Felismeri, megkülönbözteti a burkolatok aljzatait.	Ismeri az egyes burkolatok aljzatait.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
15.	Tervek alapján elkészíti az egyes	Ismeri az aljzat-előkészítést.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.

	burkolatok aljzatait.				
16.	Kiválasztja a beltéri burkolási munkafolyamatokhoz szükséges anyagokat, kiegészítő elemeket, ragasztóanyagokat.	Ismeri a beltéri burkoláshoz szükséges anyagokat, az anyagok jellemzőit és kiegészítő anyagokat.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.  Dokumentációk készítésekor törekszik a tiszta munkára.	Fotódokumentáció készítése.
17.	Átlátja a beltéri burkolatokhoz kapcsolódó épületszerkezetek rendszerét.	Ismeri a beltéri burkolatokhoz kapcsolódó épületszerkezeteket, azok jellemzőit.	Teljesen önállóan	Az eszközök, szerzők használatakor szakszerűen és körültekintően jár el.  Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	Fotódokumentáció készítése.
18.	Megkülönbözteti az egyes beltéri burkolási technológiákat.	Ismeri a beltéri burkolási technológiákat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
19.	Felismeri, megkülönbözteti az egyes beltéri padlóburkolatokat.	Ismeri a beltéri padlóburkolatokat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
20.	Felismeri, megkülönbözteti az egyes beltéri falburkolatokat.	Ismeri a beltéri falburkolatokat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
21.	Hőérzet alapján beltéri burkolatokat különböztet meg.	Ismeri a hőérzet fogalmát.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
22.	Kiválasztja a kültéri burkolási munkafolyamatokhoz	Ismeri a kültéri burkoláshoz szükséges	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos	Fotódokumentáció

	szükséges anyagokat, kiegészítő elemeket, ragasztóanyagokat.	anyagokat, anyagok jellemzőit, kiegészítő anyagait.		munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.	készítése.
23.	Átlátja a kültéri burkolatokhoz kapcsolódó épületszerkezetek rendszerét.	Ismeri a kültéri burkolatokhoz kapcsolódó épületszerkezeteket, azok jellemzőit.	Teljesen önállóan	Dokumentációk készítésekor törekszik a tiszta munkára. Az eszközök, szerszámok használatakor szakszerűen és körültekintően jár el.	Fotódokumentáció készítése.
24.	Megkülönbözteti az egyes kültéri burkolási technológiákat.	Ismeri a kültéri burkolási technológiákat.	Teljesen önállóan	Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	Fotódokumentáció készítése.
25.	Felismeri és megkülönbözteti az egyes kültéri padlóburkolatokat.	Ismeri a kültéri padlóburkolatokat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
J.	Felismeri és megkülönbözteti az egyes kültéri falburkolatokat.	Ismeri a kültéri falburkolatokat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
27.	Mérések alapján felmérési vázlatot készít	Ismeri a felmérési vázlat készítését, rajzi jelöléseket.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
28.	Burkolási terveket olvas és értelmez	Ismeri a burkolási tervek jelöléseit.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.	Fotódokumentáció készítése.
29.	Lerajzolja az egyes burkolatok rétegrendjét	Ismeri a rétegrendeket, rétegfelépítéseket.	Teljesen önállóan	Dokumentációk	Fotódokumentáció készítése.
30.	Meghatározza az aljzatok, fogadó-	Ismeri a kerület-,			



	szerkezetek, burkolatok méreteit (kerület, terület, térfogat, lejtés)	terület-, térfogat-számítás, lejtésszámítás alapjait.	Teljesen önállóan	készítésekor törekszik a tiszta munkára.	Fotódokumentáció készítése.
31.	Anyagmennyiségeket számol.	Ismeri a mértékegységeket és a mértékegységek átváltását.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
32.	Hivatalos levelet ír	Ismeri a hivatalos levél formai, tartalmi követelményeit.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
33.	Előzetes anyagmennyiség-számítások alapján árajánlatot készít.	Ismeri az árajánlat formai, tartalmi követelményeit.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
34.	Síkmértani szerkesztéseket végez.	Ismeri a síkmértani szerkesztéseket.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
35.	Vetületi és axonometrikus rajzokat szerkeszt.	Ismeri az ábrázolási módokat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
36.	Hivatalos levelet, árajánlatot készít irodai szoftverek segítségével.	Szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftvereket ismer, kezel.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése. Szövegszerkesztő és táblázatkezelő program használata. Számológép használat.
37.	Felismeri, megkülönbözteti a hideg padlóburkolatok csoportjait, fajtáit, anyagait.	Ismeri a hideg padlóburkolatok anyagait, csoportjait, fajtáit.	Teljesen önállóan		Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Dokumentációk
38.	Atlátja az egyes	Ismeri a hideg pad-			

	hideg padlóburkolatok rétegrendi kialakítását.	lóburkolatok rétegrendi kialakítását.	Teljesen önállóan	készítésekor törekszik a tiszta munkára.	Fotódokumentáció készítése.
39.	Kiválasztja a hideg padlóburkolási munkafolyamatokhoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Ismeri a hideg padlóburkoláshoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
40.	Használja a hideg padlóburkolási munkafolyamatokhoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Ismeri a hideg padlóburkoláshoz szükséges szerszámokat, eszközöket.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
41.	Alkalmazza az egyes hideg padlóburkolási technológiákat.	Ismeri a hideg padlóburkolási technológiákat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
42.	Használja a hideg padlóburkolási technológiákat.	Ismeri a hideg padlóburkolási technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.
43.	Átlátja a hideg padlóburkolatok előkészítésének lépéseit.	Ismeri a hideg padlóburkolás előkészítésének lépéseit.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
44.	Előkészíti a hideg padlóburkoláshoz szükséges aljzatfelületet.	Ismeri a hideg padlóburkolás előkészítésének lépéseit.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
45.	Kitűzi a hideg padlóburkolat helyét.	Ismeri a kitűzés eszközeit, a kitűzés lépéseit.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.

46.	Hideg padlóburkolatot készít.	Ismeri a hideg padlóburkolás munkafolyamatának elemeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.
47.	Kiválasztja a hideg padlóburkolási munkafolyamatokhoz szükséges szer- számokat, eszközöket, gépeket.	Ismeri a hideg padlóburkoláshoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
48.	Felismeri, megkülönbözteti a hideg falburkolatok csoportjait, fajtáit, anyagait.	Ismeri a hideg falburkolatok anyagait, csoportjait, fajtáit.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.	Fotódokumentáció készítése.
49.	Átlátja az egyes hideg falburkolatok rétegrendi kialakítását.	Ismeri a hideg falburkolatok rétegrendi kialakítását.	Teljesen önállóan	Dokumentációk készítésekor törekszik a tiszta munkára.	Fotódokumentáció készítése.
50.	Kiválasztja a hideg falburkolási munkafolyamatokhoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Ismeri a hideg falburkolási munkafolyamatokhoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket	Teljesen önállóan	Az eszközök, szer- számok használatakor szakszerűen és körültekintően jár el. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	Fotódokumentáció készítése.
51.	Használja a hideg falburkolási munkafolyamatokhoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Ismeri a hideg falburkoláshoz szükséges szerszámokat, eszközöket.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
52.	Átlátja az egyes hideg falburkolási technológiákat.	Ismeri a hideg falburkolási technológiákat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.

53.	Különbféle hideg falburkolási technológiákat használ.	Ismeri a hideg falburkolási technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.
54.	Átlátja a hideg falburkolatok előkészítésének lépéseit.	Ismeri a hideg falburkolás előkészítésének lépéseit.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
55.	Előkészíti a hideg falburkoláshoz szükséges aljzatfelületet.	Ismeri a hideg falburkolás előkészítés lépéseit.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.
56.	Kitűzi a hideg falburkolat helyét, alapját, hideg falburkolatot.	Ismeri a kitűzés eszközeit és lépéseit.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.
57.	Hideg falburkolatot készít.	Ismeri a hideg falburkolási munka folyamatának elemeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.
58.	Mérések alapján felmérési vázlatot készít.	Rendelkezik a felmérési vázlat készítéséhez szükséges ismeretekkel, ismeri a rajzi jelöléseket.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetnek rendben tartására. Dokumentációk készítésekor törekszik a tiszta munkára. Az eszközök, szerszámok használatakor szakszerűen és körültekintően jár el. Törekszik a munkavédelmi	Fotódokumentáció készítése.
59.	Burkolási terveket olvas, értelmez.	Ismeri a burkolási tervek jelöléseit.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
60.	Lerajzolja egyes hidegburkolatok rétegrendjét.	Ismeri a hidegburkolati rétegrendeket, rétegfelépítéseket.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
61.	Hidegburkolatok anyagmennyiségeket számol.	Ismeri a mértékegységeket és a mértékegység	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.

		átváltást.		előírások maradéktalan betartására.		
62.	Tervek alapján kiszámolja a hidegburkolatok anyagmennyiségét.	Ismeri a terület-, terület-, térfogat-számítás alapjait.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.	
63.	Felméri a hidegburkolat alapfelületét vagy a meglévő hidegburkolatot.	Ismeri a felmérés eszközeit, lépéseit.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.	
64.	Számítógépen irodai szoftverek segítségével anyagmennyiségeket rögzít.	Ismeri az irodai szoftvereket.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése. Szövegszerkesztő és táblázatkezelő program használata. Számológép használata.	
65.	Számológép segítségével egyszerű alapszámításokat végez.	Ismeri a számológép kezelését.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése. Számológép használata.	
66.	Felismeri, megkülönbözteti a melegburkolatok csoportjait, fajtáit, anyagait.	Ismeri a melegburkolatok anyagait, csoportjait, fajtáit.	Teljesen önállóan		Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.	Fotódokumentáció készítése.
67.	Átlátja az egyes melegburkolatok rétegrendi kialakítását	Ismeri a melegburkolatok rétegrendi kialakítását.	Teljesen önállóan		Dokumentációk készítésekor törekszik a tiszta munkára.	Fotódokumentáció készítése.
68.	Kiválasztja a melegburkolási munkafolyamatokhoz	Ismeri a melegburkoláshoz szükséges szerszámok, eszközök,	Teljesen önállóan		Az eszközök, szerszámok használatakor szakszerűen és	Fotódokumentáció

	szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	gépek használ- latát.		körültekintően jár el. Törekszik a munka- védelmi előírások maradéktalan betar- tására.	készítése.
69.	Használja a meleg- burkolási munkafo- lyamatokhoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Ismeri a melegbur- koláshoz szükséges szerszámok, eszkö- zök használatát.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
70.	Átlátja az egyes melegburkolási technológiákat.	Ismeri a melegbur- kolási technológiá- kat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
71.	Egyes melegburkolási technológiákat használ.	Ismeri a melegbur- kolási technológiákat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
72.	Átlátja a melegburkolatok előkészítésének lépéseit.	Ismeri a melegbur- kolás előkészítésének lépéseit.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
73.	Előkészíti a melegburkoláshoz szük- séges aljzatfelületet.	Ismeri a melegburkolás előkészítés lépéseit.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
74.	Kitűzi a melegburkolat helyét, alapját, melegburkolatot.	Ismeri a kitűzés eszközeit és lépéseit.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.
75.	Melegburkolatot készít.	Ismeri a melegburkolás munkafolyamatának elemeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.
76.	Mérések alapján felmérési vázlatot készít.	Ismeri a felmérési vázlat készítésének menetét és a rajzi jelöléseket.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben	

77.	Burkolási terveket olvas, értelmez.	Ismeri a burkolási tervek jelöléseit.	Teljesen önállóan	tartására.	Fotódokumentáció készítése.
78.	Lerajzolja egyes melegburkolatok rétegrendjét.	Ismeri a melegburkolati rétegrendeket, rétegfelépítéseket	Teljesen önállóan	Dokumentációk készítésekor törekszik a tiszta munkára.	Fotódokumentáció készítése.
79.	Kiszámolja a melegburkolatok anyagmennyiségét.	Ismeri a mértékegységeket és mértékegységek átváltását.	Teljesen önállóan	Az eszközök, szer- számok használata- kor szakszerűen és körültekintően jár el.	Fotódokumentáció készítése.
80.	Tervek alapján kiszámolja a melegburkolatok anyagmennyiségét.	Ismeri a kerület-, terület-, térfogat- számítás alapjait.	Teljesen önállóan	Törekszik a munka- védelmi előírások maradéktalan betartására.	Fotódokumentáció készítése.
81.	Felméri a melegburkolat alapfelületét és a meglévő melegburkolatot.	Ismeri a felmérés eszközeit, lépéseit.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.
82.	Számítógépen irodai szoftverek segítségével anyagmennyiségeket rögzít.	Ismeri az irodai szoftvereket.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése. Szövegszerkesztő és táblázatkezelő program használata. Számológép használat.
83.	Számológép segítségével egyszerű alapszámításokat végez.	Ismeri a számológép kezelését.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése. Számológép használat
84.	Felismeri, megkülönbözteti	Ismeri a különleges	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos	Fotódokumentáció

	a különleges burkolatok csoportjait, fajtáit, anyagait.	burkolatok csoportjait, fajtáit.		munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.	készítése.
85.	Átlátja a különleges burkolatok rétegrendi kialakítását.	Ismeri a különleges burkolatok rétegrendi kialakítását.	Teljesen önállóan	Dokumentációk készítésekor törekszik a tiszta munkára.	Fotódokumentáció készítése.
86.	Kiválasztja a különleges burkolási munkafolyamatokhoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Ismeri a különleges burkolási technológiákhoz szükséges szerszámok, eszközök, gépek használatát.	Teljesen önállóan	Az eszközök, szerszámok használatakor szakszerűen és körültekintően jár el.	Fotódokumentáció készítése.
87.	Használja a különleges burkolási munkafolyamatokhoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Megfelelően alkalmazza a különleges burkoláshoz szükséges szerszámokat, eszközöket.		Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	Fotódokumentáció készítése.
88.	Átlátja a különleges burkolási technológiákat.	Ismeri a különleges burkolási technológiákat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
89.	Megfelelően alkalmazza a különleges burkolási technológiákat használ.	Ismeri a különleges burkolási technológiákat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
90.	Átlátja a különleges burkolatok előkészítésének lépéseit.	Ismeri a különleges burkolatok előkészítésének lépéseit.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.
91.	Előkészíti a térburkoláshoz szükséges területet.	Ismeri a különleges burkolás előkészítésének lépéseit.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.



92.	Mérések alapján felmérési vázlatot készít.	Rendelkezik a felmérési vázlat készítéséhez szükséges ismeretekkel, ismeri a rajzi jelöléseket.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.	Fotó dokumentáció készítése
93.	Lerajzolja a különleges burkolatok rétegtrendjét.	Ismeri a különleges burkolati rétegtrendeket, rétegfelépítéseket.	Teljesen önállóan	Dokumentációk készítésekor törekszik a tiszta munkára.	Fotódokumentáció készítése.
94.	Kiszámolja a különleges burkolatok anyagmennyiségét.	Ismeri a mértékegységeket és a mértékegységek átváltását.	Teljesen önállóan	Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására	Fotódokumentáció készítés.
95.	Tervek alapján kiszámolja a különleges burkolatok anyagmennyiségét.	Ismeri a kerület-, terület-, térfogatszámítás alapjait.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
96.	Különleges burkolatok alapfelületét, meglévő különleges burkolatokat mér fel.	Ismeri a felmérés eszközeit, lépéseit.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.
97.	Számítógépen irodai szoftverek segítségével anyagmennyiségeket rögzít.	Ismeri az irodai szoftvereket.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése. Szövegszerkesztő és táblázatkezelő program használata. Számológép használat.
98.	Számológép segítségével				Fotódokumentáció

	egyszerű alapszámításokat végez.	Ismeri a számológép kezelését.	Teljesen önállóan		készítése. Számológép használat.
99.	Lerajzolja a különleges burkolatok rétegrendjét.	Ismeri a különleges burkolati rétegrendeket, rétegfelépítéseket.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
100.	Felismeri, megkülönbözteti a térburkolatok csoportjait, fajtáit, anyagait.	Ismeri a térburkolatok csoportjait, fajtáit.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.	Fotódokumentáció készítése.
101.	Átlátja az egyes térburkolatok rétegrendi kialakítását.	Ismeri a térburkolatok rétegrendi kialakítását.	Teljesen önállóan	Dokumentációk készítésekor törekszik a tiszta munkára.	Fotódokumentáció készítése.
102.	Kiválasztja a térburkolási munkafolyamatokhoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Ismeri a térburkoláshoz szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Teljesen önállóan	Az eszközök, szerszámok használatakor szakszerűen és körültekintően jár el.  Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	Fotódokumentáció készítése.
103.	Átlátja a különböző térburkolási technológiákat.	Ismeri a térburkolási technológiákat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
104.	Térburkolási tech-	Ismeri a térburkolási	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
105.	nológiákat használ.	si technológiákat.			Fotódokumentáció készítése.
106.	Átlátja a térburkolatok előkészítésének lépéseit.	Ismeri a térburkolás előkészítésének lépéseit.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.

107.	Előkészíti a térburkoláshoz szükséges területet.	Ismeri a térburkolás előkészítésének lépéseit.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
108.	Mérések alapján felmérési vázlatot készít.	Ismeri a felmérési vázlat készítésének menetét és a rajzi jelöléseket.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására.  Dokumentációk készítésekor törekszik a tiszta munkára.	Fotódokumentáció készítése.
109.	Burkolási terveket olvas.	Ismeri a burkolási tervek jelöléseit.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
110.	Lerajzolja egyes térburkolatok rétegrendjét.	Ismeri a térburkolati rétegrendeket, rétegfelépítéseket.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
111.	Kiszámolja a térburkolatok anyagmennyiségét.	Ismeri a mértékegységeket és a mértékegységek átváltását.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
112.	Tervek alapján kiszámolja térburkolatok anyagmennyiségét.	Ismeri a kerület-, terület-, térfogat-számítás alapjait.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése.
113.	Térburkolat alapfelületét, meglévő térburkolatot mér fel.	Ismeri a felmérés eszközeit, lépéseit.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése.
114.	Számítógépen irodai szoftverek segítségével anyagmennyiségeket rögzít.	Ismeri az irodai szoftvereket.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése. Szövegszerkesztő és táblázatkezelő program használata. Számológép használat.

115.	Számológép segítségével egyszerű alapszámításokat végez.	Ismeri a számítógép kezelését.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció készítése. Számológép használat.
116.	Felhasználói szinten ismeri az Épületinformációs modellezéshez kapcsolódó információkinyerési lehetőségeket és a munkája során szükség esetén alkalmazza ezeket.	Ismeri a BIM technológiával készített 3D modelleket és formátumokat kezelő szoftvereket. Ismeri a feladatellátásához szükséges információtartalmának kinyerési módjait.	Teljesen önállóan		BIM rendszer

## I A tanulási terület tartalmi elemei

a)

<b>B tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.2 Munkavállalói idegen nyelv					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
	<b>Munkavállalói idegen nyelv:</b> - Az álláskeresés lépései,	-	-	-	<i>1x31</i>	-	<i>31</i>

<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	álláshirdetések - Önéletrajz és motivációs levél - „Small talk” – általános társalgás - Állásinterjú						
	<b>Tanulási terület összóraszám:</b>	-	-	-	<b>31</b>	-	<b>31</b>

## II A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra (- )	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	-	-	-	-
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Az álláskeresés lépései, álláshirdetések TEA-s.sz:1,2,3,4,5,6			8 (óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Önéletrajz és motivációs levél TEA-s.sz:1,2,3,4,5,6			8 (óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: „Small talk” – általános társalgás TEA-s.sz:1,2,3,4,5,6			8 (óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Állásinterjú TEA-s.sz:1,2,3,4,5,6			7 (óra)

<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Témakörönként egy beadandó interaktív feladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Szituációs feladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	A tantárgy során beadott feladatok és teszt jellegű feladatlap, szituációs feladat értékelése egy osztályzattal.	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	angol nyelvtanár	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	tanterem, mosdó

<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	tábla, táblafilc, laptop
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

## *N. TANULÁSI TERÜLET*

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.4 A burkolás alapjai					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
<b>b burkolás alapjai</b>	<b>Burkolás előkészítés:</b> bBurkolatok kitűzése c Burkolatok aljzatai, felület-ellenőrzés, aljzat - előkészítés	-	-	<b>2x14</b>	-	-	<b>28 óra</b>
	<b>Beltéri burkolatok:</b> B Beltéri burkolatok, burkolási technológiák	-	-	<b>1x14</b>	-	-	<b>14 óra</b>
	<b>Kültéri burkolatok:</b> - Kültéri burkolatok, burkolási technológiák	-	-	<b>1x14</b>	-	-	<b>14 óra</b>
	<b>Burkoló szakmai</b>	-	-	<b>2x14</b>	<b>15,5</b>		<b>43,5 óra</b>

	<b>dokumentáció:</b> -Felmérési gyakorlat, felmérési vázlat -Burkolási tervek -Padlóburkolatok anyagszükséglete -Falburkolatok anyagszükséglete -Árajánlat készítése -A műszaki rajz alapjai -Digitális szakmai ismeretek						
	<b>Tanulási terület összes óraszám:</b>	-	-	84 óra	15,5 óra	-	99,5 óra

## II A Burkolás alapjai megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások</b>  <b>óraszám és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1.	<i>Tartalmi ismertetés:</i>	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	<b>Burkolatok kitűzése</b> TEA-s.sz: 7,8,9,10,11,12, 13,14,15	<i>Fogadófelületek felületi és méreti ellenőrzése</i>  <i>Fogadófelületek síkjainak ellenőrzése</i>  <i>Burkolatok helyének meghatározása</i>  <i>Burkolatok kitűzési</i>	8 óra	<i>szemléltetés, munkáltatás, csoportos munka</i>



		<p><i>feladatai</i></p> <p><i>Fal- és padlófelületek ellenőrzése</i></p> <p><i>Lejtések kialakítása és az erre vonatkozó előírások</i></p> <p><i>Burkolatok kitűzésére vonatkozó munkavédelmi előírások</i></p>		
	<p>Gyakorlati feladat 2.</p> <p><b>Burkolatok alzatai, felület-ellenőrzés, aljzat előkészítés</b></p> <p>TEA-s.sz: 7,8,9,10,11,12, 13,14,15</p>	<p><i>Aljzatjavító szerek, aljzatkiegyenlítő készítés</i></p> <p><i>technológiája</i></p> <p><i>Burkolandó felületek alapozása</i></p> <p><i>Épületszerkezeti erőhatások</i></p> <p><i>Használati-, és</i></p>	20 óra	<i>szemléltetés, munkáltatás, csoportos munka</i>

		üzemi víz elleni szigetelések  Dilatációs hézagok jelentősége, kialakítása		
Gyakorlati feladat 3.	Tartalmi ismertetés		(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Beltéri burkolatok, burkolási technológiák</b>  TEA-s.sz: 7,8,9,10,11,12, 13,14,15	A beltéri padlóburkolás munkafolyamatainak megtervezése  A burkolólap, burkolóanyag meghatározása és kiválasztása  Munkafolyamatok sorrendjének meghatározása  A beltéri	14 óra		<i>oktatói magyarázat, csoportos munka</i>

		<p>padlóburkolási munkák technológiai sorrendjeinek meghatározása</p> <p>o beltéri falburkolómunkafolyamatainak megtervezése</p> <p>Burkolólap, burkolóanyag meghatározása és kiválasztása</p> <p>Beltéri falburkolási munkák technológiai sorrendjeinek meghatározása</p> <p>Burkolati terv, és megrendelői igények alapján</p>		
--	--	--	--	--

		történi technológiai sorrend meghatározása.		
	Gyakorlati feladat 4.  <b>Kültéri burkolatok, burkolási technológiák</b>  TEA-s.sz: 7,8,9,10,11,12, 13,14,15	Tartalmi ismertetés  Kültéri padlóburkolás munkafolyamatainak megtervezése  Munkafolyamatok sorrendjének meghatározása  Kültéri padlóburkolási munkák technológiai sorrendjének meghatározása  A kültéri falburkoló, homlokzatb	(óra)  14 óra	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>  <i>oktatói magyarázat, páros munka, megfigyelés</i>

		urkoló munka folyamatainak megtervezése  Kültéri falburkolási, homlokzatburkolási munkák technológiai sorrendjeinek meghatározása		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz: 7-15 Felmérési gyakorlat, felmérési vázlat			<i>7 óra</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz: 7-15 Burkolási tervek			<i>7 óra</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: TEA-s.sz: 7-15 Padlóburkolatok anyagszükséglete			<i>7 óra</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: TEA-s.sz: 7-15 Falburkolatok anyagszükséglete			<i>7 óra</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: TEA-s.sz: 7-15 Árajánlat készítése			<i>5 óra</i>

	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: TEA-s.sz: 7-15 A műszaki rajz alapjai	8 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: TEA-s.sz: 7-15 Digitális szakmai ismeretek	5,5 óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<i>Meglévő tudás feltérképezése anyagismeret és kivitelezési tapasztalat alapján</i>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	-
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>A kivitelezési munkák során adódó feladat megoldásának végrehajtása</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként képzés során végzett munka értékelése egy osztályzattal	
<b>A <i>Burkolás alapjai</i> megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött burkoló mester	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b>	1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal	

<b>(szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött burkoló mester
---	---

**A Burkolás alapjai megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Telephelyen lévő oktatóterem, öltöző, mosdó Szerződésben vállalt építkezések burkolói munkálatai	tábla, táblafilc, projektor, laptop
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Mérőeszközök, kitűzőeszközök Távolságmérés eszközei Hosszmérés eszközei Írányok kitűzőeszközei Jelölőeszközök Burkoló munka kéziszerszámai - kanál, kőműves serpenyő, spakni, kalapács, véső, glettvas, vödör, habarcsláda, aljzat- és vakolat simítók Burkoló munkák elektromos kiségei Csempevágó gép Burkolat vágóasztal Lapszintező készlet Ragasztóanyag keverőgép	-

	Betonkeverőgép Fugázó szett, vödör, rács, henger, simítószivacs, fugázó gumi Sarokcsiszoló Gyémántfűrők	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Fal és padlóburkolat anyagai kül- és beltérben, ragasztóanyagok	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	3.5 Hidegburkolatok							
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>								
			<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
			<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>						
<b>Hidegburkolatok</b>	<b>Hideg padlóburkolatok:</b> - Hideg padlóburkolatok anyagai, megmunkálásuk - Hideg padlóburkolatok kitűzése - Hideg padlóburkolatok	-	-	<i>5,5 x14</i>	<i>1,5 x31</i>	-	<i>123,5 óra</i>	



aljzatai 66. Hideg padlóburkolási technológiák 67.Hideg padlóburkolás							
kivitelezése <b>Hideg falburkolatok:</b> - Hideg falburkolatok anyagai, megmunkálásuk ● Hideg falburkolatok kitűzése ● Hideg falburkolatok aljzatai ● Hideg falburkolási technológiák ● Hideg falburkolás	-	-	5,5 x14	1,5 x31	-		123,5 óra
kivitelezése <b>Hidegburkolatok dokumentációja:</b> -Hideg padlóburkolatok rajza -Hideg falburkolatok rajza -Hidegburkolatok felmérése -Hidegburkolatok mennyiségszámítása	-	-	-	2,5 x31	-		77,5

-Burkolatkészítő

	szoftverismeret						
	-Szakmai dokumentáció						
	<b>Tanulási terület összes óra száma:</b>	-	-	<b>154 óra</b>	<b>170,5 óra</b>	-	<b>324,5 óra</b>

## II A Hideg padlóburkolatok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. <b>Hideg padlóburkolatok kitűzése</b>  TEA-s.sz: 37-47	Tartalmi ismertetés A feltöltések kitűzése Az aljzatbeton kitűzése A fogadófelületek ellenőrzése Hidegburkolatok kitűzése	(óra)  30 óra	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>
	Gyakorlati feladat 2. <b>Hideg padlóburkolatok aljzatai</b>  TEA-s.sz: 37-47	Tartalmi ismertetés  Az aljzat ellenőrzése, előkészítése A méretek ellenőrzése, szabásterv A hidegburkolatok fektetésének általános	(óra)  <b>30 óra</b>	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>

		szabályai Az aljzatok hibái és azok kijavitása Felületek alapozása, előkészítése		
	Gyakorlati feladat 3. <b>Hideg padlóburkolá s kivitelezése</b> TEA-s.sz: 8,9,10,13,14, 15,16,17,18,1 9	Tartalmi ismertetés  Aljzatbetonozá s, esztrichkészíté s Nyomott betonburkolato k Bitumenkötésű burkolatok Öntöttaszfalt burkolatok Felületbevonat ok Műgyanta burkolatok A műgyanták kötési mechanizmusa Különböző típusú műgyantapadló k	41 óra	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>

		A műgyantapadlók meghibásodása Műgyantapadlók ápolása Ágyazóhabarcsba rögzített padlóburkolatok		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b><i>Hideg padlóburkolatok anyagai, megmunkálásuk</i></b>			21 óra
	TEA-s.sz: 37-47			
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b><i>Hideg padlóburkolási technológiák</i></b>			15,5 óra
	TEA-s.sz: 37-47			
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<i>Szintfelmérés tesztlappal, problémafelvetésre megoldás javaslat készítése</i>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	<i>Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése</i>	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati részből szóbeli kikérdezés</i>	

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy	
<b>• Hideg padlóburkolat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai ta paszталat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött burkoló mester</p>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai ta paszталat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött burkoló mester</p>	
<b>A Hideg padlóburkolatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Telephelyen lévő oktatóterem, öltöző, mosdó Szerződésben vállalt építkezések burkolói munkálatai	Oktatóterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Jelölőeszközök, íróeszközök Burkolómunka kéziszerszámai - kanál, kőműves serpenyő, spakni, kalapács, véső, glettvas,	Tábla, laptop, táblafilc, projektor

	<p>vödör, habarcsláda, aljzat- és vakolat simítók</p> <p>Burkoló munkák elektromos kisgépei</p> <p>Csempevágó gép</p> <p>Burkolat vágóasztal</p> <p>Vizes csempevágó gép</p> <p>Lapszintező készlet</p> <p>Ragasztóanyag keverőgép</p> <p>Betonkeverőgép</p> <p>Fugázó szett, vödör, rács, henger, simítószivacs, fugázó gumi</p> <p>Sarokcsiszoló</p> <p>Gyémántfűrők</p> <p>Vágótárcsák</p> <p>Vizes téglavágó gép (térkö készítéséhez)</p> <p>Lapvibrátor</p>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Hideg padló burkoló lapok, ragasztók, aljzatkiegyenlítők	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-
<b>II A Hideg falburkolatok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. <b>Hideg falburkolatok kitűzése</b>  TEA-s.sz: 48-58	Tartalmi ismertetés A feltöltések kitűzése Az aljzatbeton kitűzése A fogadófelület ellenőrzése Hidegburkolatok kitűzése	(óra)  30 óra	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>
	Gyakorlati feladat 2. <b>Hideg falburkolatok aljzatai</b>  TEA-s.sz: 48-58	Tartalmi ismertetés Az aljzatok hibái és azok kijavítása Az aljzatokkal szemben támasztott követelmények Felületi egyenetlenségek, aljzatkiegyenlítések készítése Repedések az aljzatban Nem kellően száraz aljzat	<b>30 óra</b>	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>

		<p>Nem kellően szilárd aljzat  Porózus, érdes aljzat  Szennyezett aljzat  Magasságkülönbségek, szintkülönbség  Felületek alapozása, előkészítése  Az alapozás feladata  Az alapozás anyagai  Az alapozók felhordása  A felületek előkészítése</p>		
	<p>Gyakorlati feladat 3.  <b>Hideg falburkolás kivitelezése</b>  TEA-s.sz: 48-58</p>	<p>Tartalmi ismertetés  Ágyazóhabarcsba rögzített falburkolatok  Ágyazóhabarcsba történő ragasztás  Vékonyágyaza</p>	41 óra	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>



		tos ragasztásos eljárások A munkaterület, helyiség előkészítése A munkák sorrendje Ágyazóhabarcs összetétele, elkészítése Burkolólapok előkészítése Ágyazóhabarcsba rakott falburkolatok Falak előkészítése Falburkolatok készítése Falsarkok kialakítása Kádak és zuhanytálcák Ragasztott falburkolatok Ragasztóanyagok előkészítése		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b><i>Hideg falburkolatok anyagai, megmunkálásuk</i></b>			<i>21 óra</i>

	TEA-s.sz: 48-58	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b><i>Hideg falburkolási technológiák</i></b>	15,5 óra
	TEA-s.sz: 48-58	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<i>Szintfelmérés tesztlappal, problémafelvetésre megoldás javaslat készítése</i>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati részből szóbeli kikérdezés</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy	
<b>A Hideg padlóburkolat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat)  Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal  65. életévét betöltött burkoló mester	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b>	1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal	

<b>(szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött burkoló mester
---	---

**A Hideg padlóburkolatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Telephelyen lévő oktatóterem, öltöző, mosdó Szerződésben vállalt építkezések burkolói munkálatai	Oktatóterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Jelölőeszközök, íróeszközök  Burkolómunka kéziszerszámai - kanál, kőműves serpenyő, spakni, kalapács, véső, glettvas, vödör, habarcsláda, aljzat- és vakolat simítók  Burkoló munkák elektromos kiségei  Csempevágó gép  Burkolat vágóasztal  Vizes csempevágó gép  Lapszintező készlet  Ragasztóanyag keverőgép  Betonkeverőgép	Tábla, laptop, táblafilc, projektor

	<p>Fugázó szett, vödör, rács, henger, simítószivacs, fugázó gumi</p> <p>Sarokcsiszoló</p> <p>Gyémántfűrők</p> <p>Vágótárcsák</p> <p>Vizes téglavágó gép (tétkő készítéséhez)</p> <p>Lapvibrátor</p>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Hideg falburkoló lapok, ragasztók, aljzatkiegyenlítők	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

<b>A Hidegburkolatok dokumentációja megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<p>Gyakorlati feladat 1. Hidegburkolatok felmérése</p> <p>TEA-s.sz.:59-65</p>	<p>Tartalmi ismertetés: Hidegburkolatok aljzatainak felmérése</p> <p>Meglévő hidegburkolatok felmérése</p> <p>Vázlatkészít</p>	15,5 óra	<i>Csoportos munkavégzés oktatói bemutatással</i>

		és felmérés alapján		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Hideg padlóburkolatok rajza TEA-s.sz:59-65		15,5 óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Hideg falburkolatok rajza TEA-s.sz:59-65		15,5 óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Burkolattervező szoftverismeret TEA-s.sz:59-65		15,5 óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Szakmai dokumentáció TEA-s.sz:59-65		15,5 óra	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<i>Feladatlap kitöltése utáni szintfelmérés</i>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Témakörönként egy teszt jellegű feladatlap		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	-	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	-	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl.		Félévenként egy osztályzattal, beadandó munkavégzés után		

tantárgyanként egy-egy osztályzat):		
<b>A Hidegburkolatok dokumentációja megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött burkoló mester</p>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött burkoló mester</p>	
<b>A Hidegburkolatok dokumentációja megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	tábla, táblafilc, laptop, projektor, internet
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-
<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	3.6 Melegburkolatok	

**A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)**

	<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>	<b>Összes óraszámja</b>
--	---	-------------------------

		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Melegburkolatok	<b>Melegburkolás:</b> - Melegburkolatok anyagai - Melegburkolás szerszámai, eszközei - Melegburkolatok kitűzése -Melegburkolási technológiák - Melegburkolás kivitelezése - Faburkolatok anyagai -Parkettázás szerszámai, eszközei - Parkettázás kivitelezése	-	-	-	2,5 <i>x31</i>	-	77,5 óra
	<b>Tanulási terület összes óraszámja:</b>	-	-	-	77,5	-	77,5 óra

**II A Melegburkolás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Páros munka oktatói magyarázat kíséretében, bemutatás, munkáltatás</i>
	Melegburkolatok kitűzése	Kitűzési feladatok Melegburkolatok	9,5 óra	

---

TEA-s.sz:	kitűzési		
-----------	----------	--	--



	66-75	<p>munkái</p> <p>A szögek meghatározása</p> <p>Pontok, egyenesek és szögek vízszintes kitűzése</p> <p>Kitűzés egyszerű eszközökkel</p>		
	Gyakorlati feladat 2.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Páros munka oktatói magyarázat kíséretében, bemutatás, munkáltatás</i>
	<p>Melegburkolási technológiák</p> <p>TEA-s.sz: 66-75</p>	<p>Melegburkolatok kivitelezése</p> <p>Az aljzat ellenőrzése, előkészítése</p> <p>A méretek ellenőrzése, szabásterv</p> <p>A melegburkolatok fektetésének általános</p>	20 óra	

		szabályai Burkolás linóleumma l, PVC-vel és gumianyago kkal Szőnyegpad ló készítése		
	Gyakorlati feladat 3.  Melegburko lás kivitelezése TEA-s.sz: 66-75	Párnafa elhelyezése és hajópadló készítése Párnafa elhelyezése és svédpadló készítése Hajópadló készítése egyenetlen aljzatra Csaphornyos parkettafekt etési minták készítése Vakpadlóra szegezett csaphornyos parketta	14 óra	<i>Páros munka oktatói magyarázat kíséretében, bemutatás, munkáltatás</i>

		készítése Vakpadlóra szegezett csaphornyos parketta készítése		
	Gyakorlati feladat 4.	Tartalmi ismertetés	14 óra	<i>Páros munka oktatói magyarázat kíséretében, bemutatás, munkáltatás</i>
	Parkettázás kivitelezése  TEA-s.sz: 66-75	Fa padlóburkolatok fektetése A burkolatok fogadószerezetének kialakítása Hajópadló készítése Parketták fektetése Fapadlók felületkezelése, javítása		
	Gyakorlati feladat 5.	Tartalmi ismertetés:	10 óra	<i>Páros munka oktatói magyarázat kíséretében, bemutatás, munkáltatás</i>
	Melegburko	Melegburko		

	latok anyagai  TEA-s.sz: 66-75	latokkal szemben támasztott követelmények Melegburkolatok csoportosítása		
	Gyakorlati feladat 6.  Melegburkolás, parkettázászerszámai, eszközei  TEA-s.sz: 66-75	Tartalmi ismertetés: Burkolatok méretre vágása Ragasztóanyagok keverése, felhordása  A burkolatrög zítés gépei  A javítás, bontás eszközei	10 óra	<i>Páros munka oktatói magyarázat kíséretében, bemutatás, munkáltatás</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<i>Szintfelmérés teszt jellegű feladatlap segítségével</i>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés		

<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati munkák során az elsajátított tudásból kikérdezés</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként egy érdemjegy	
<b>A Melegburkolás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai ta pasztalet)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött burkoló mester</p>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai ta pasztalet)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött burkoló mester</p>	
<b>A Melegburkolás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Telephelyen lévő oktatóterem, öltöző, mosdó Szerződésben vállalt építkezések burkolói munkálatai	Oktatóterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Körfűrész	Tábla, táblafilc, laptop, projektor

	Asztali körfűrész Szalagcsiszoló Parkettacsiszológép Szűrőfűrész Gérvágó fűrész Orrfűrész Szalagfűrész	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Faanyagok, filcek, szegek, meleg burkolóanyagok	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

<b>A Melegburkolás dokumentációja megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Melegburkolatok rajza TEA-s.sz:76-83	<i>4 óra</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Melegburkolatok felmérése TEA-s.sz:76-83	<i>4 óra</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Melegburkolatok mennyiségszámítása TEA-s.sz:76-83	<i>4 óra</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Szakmai dokumentáció	<i>3,5 óra</i>

TEA-s.sz:76-83

### Értékelés

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<i>Feladatlap kitöltése utáni szintfelmérés</i>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Témakörönként egy teszt jellegű feladatlap	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	-
	<b>Gyakorlati feladat</b>	-
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Félévenként egy osztályzattal, beadandó munkavégzés után	
<b>A Melegburkolat dokumentációja megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött burkoló mester</p>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p>	

65. életévét betöltött burkoló mester

**A Melegburkolat dokumentációja megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	-	tábla, táblafilc, laptop, projektor, internet
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

**A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:** 3.7 Különleges burkolatok

**A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)**

		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám					
<b>Különleges burkolatok</b>	<b>Különleges burkolatok:</b> -Különleges burkolatok anyagai, előkészítése, kitűzése -Különleges burkolási technológiák - Különleges burkolatok kivitelezése	-	-	-	2,5 <i>x31</i>	-	<i>77,5 óra</i>
	<b>Tanulási terület összes óraszám:</b>	-	-	-	77,5	-	<i>77,5 óra</i>



## II A Különleges burkolatok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

**Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:**

Gyakorlati feladat 1.  
Különleges burkolási technológiák  
TEA-s.sz.: 84-91

Tartalmi ismertetés  
Kiselemes burkolás előkészítése  
Kő- és kerámialap burkolatok jellemzői  
Pillérek burkolásának technológiája  
Oszlopok burkolásának technológiája  
Kültéri lépcsők szerkezeti kialakítása, vízelvezetése  
Meglévő burkolat hibáinak diagnosztizálása, javítása  
Teraszok, erkélyek burkolatai  
Kültéri,

20 óra

*csoportos munka, munkáltatás, bemutatás*

		<p>fagyálló burkolóanyagok</p> <p>Burkolást megelőző munkarészek, fogadószervezet előkészítése</p> <p>Lejtést adó réteg kialakítása</p> <p>Szerkezeti felépítés</p> <p>Erkélyburkolatok rétegfelépítése</p> <p>Tetőteraszburkolatok rétegfelépítése</p> <p>Szakszerű vízelvezetés tervezése, kialakítása</p>		
	<p>Gyakorlati feladat 2.</p> <p>Különleges burkolatok kivitelezése</p> <p>TEA-s.sz: 84-91</p>	<p>Tartalmi ismertetés</p> <p>Fogadófelületek felületi és méreti ellenőrzése</p>	40 óra	<i>csoportos munka, munkáltatás, bemutatás</i>

		Fogadófelületek síkjainak ellenőrzése Speciális burkolatok aljzatainak típusai Meglévő burkolatok, mint aljzatok Alapfelületekkel szemben támasztott követelmények Aljzatok esetleges hibái, javításuk Aljzat javításához használt szerek, aljzatkiegyenlítők készítése Burkolandó felületek alapozása Öntött és önterülő		
--	--	--	--	--

		aljakatok alkalmazása		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Különleges burkolatok anyagai, előkészítése, kitézése TEA-s.sz: 84-91		17,5 óra	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<i>Teszt jellegű feladatsor kitöltése</i>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Gyakorlati munkavégzés nyomonkövetése,		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap kitöltése</i>	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	-	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Képzés ideje alatt történő munkavégzés érdemjeggyel való értékelése		
<b>A Különleges burkolatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött burkoló mester		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b>		1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal		

<b>(szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött burkoló mester	
<b>A Különleges burkolás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Telephelyen lévő oktatóterem, öltöző, mosdó Szerződésben vállalt építkezések burkolói munkálatai	Oktatóterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Földmunkák kéziszerszámai Bontószerszámok Nedvességmérő eszközök Ütvefűrőgép, fűrőszárak Vésőkalapács, vésőszárak Csavarbehajtó gép Kézi kartuskinyomó Szigetelt csavarhúzó készlet, kombinált fogók, fáziskereső Fúró- és csavarbehajtó bitkészletek Anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök Építési törmelék szállító gépek, berendezések, eszközök Egyéni védőfelszerelések, védőeszközök Elektromos hosszabbító	tábla, táblafilc, laptop, projektor

	kábeldob Munkabiztonsági eszközök, felszerelések Létrák, állványok Ipari porszívó	
--	---	--

A Különleges burkolatok dokumentációja megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Különleges burkolatok rajza TEA-s.sz: 92-99	<i>5 óra</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Különleges burkolatok felmérése TEA-s.sz: 92-99	<i>5 óra</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Különleges burkolatok mennyiségszámítása TEA-s.sz: 92-99	<i>5,5 óra</i>

<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<i>Feladatlap kitöltése utáni szintfelmérés</i>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Témakörönként egy teszt jellegű feladatlap	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív)	<b>Írásbeli</b>	-
	<b>Gyakorlat</b>	-
értékelés):	<b>i feladat</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Félévenként egy osztályzattal, beadandó munkavégzés után	
<b>A Különleges burkolatok dokumentációja megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat)  Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal  65. életévét betöltött burkoló mester	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat)  Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal  65. életévét betöltött burkoló mester	

**A Különleges burkolatok dokumentációja megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	tábla, táblafilc, laptop, projektor, internet
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-



<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.8 Térburkolatok					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
<b>Térburkolatok</b>	<b>Térburkolás:</b> - Térburkolatok anyagai - Térburkolási technológiák - Térburkolás eszközei, szerszámai - Térburkolás kitűzése - Térburkolás előkészítése - Térburkolás kivitelezése	-	-	-	<b>2x 31 óra</b>	-	<b>62 óra</b>
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>	-	-	-	<b>62</b>	-	<b>62 óra</b>
<b>II A Térburkolás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1.  Térburkolatok anyagai  TEA-s.sz: 100-107	Tartalmi ismertetés  Térburkolatok csoportosítása a Térburkolatokkal szemben támasztott	10 óra	<i>Oktatói magyarázat, szemléltetés, egyéni munka</i>			

		követelmények Térburkolatok erőhatások Térburkolatok anyagai és mintái Térburkolat rétegrétegei Térburkolás talajmunkái Tükör kialakítása		
	Gyakorlati feladat 2.  Térburkolási technológiák  TEA-s.sz: 100-107	Tartalmi ismertetés  Szegélyek elhelyezése Szegélyszerkezetek Vízvezetés (felszíni, szivárgó), burkolati lejtés kialakítása Homokágyazatba fektetés általános	12 óra	<i>Csoportos munkavégzés</i>

		<p>előírásai különböző terhelések esetén Zúzottkő ágyazatba fektetés általános előírásai különböző terhelések esetén Burkolóelem ek fektetése Felület tömörítése, hézagolása Felület tisztítása Burkolatfekte tés habarcságyba</p>		
	<p>Gyakorlati feladat 3. Térburkolás eszközei, szerszáma  TEA-s.sz: 100-107</p>	<p>Tartalmi ismertetés  Térburkolato k készítésének eszközei, gépei, Földmunkák</p>	10 óra	<i>Egyéni megfigyelés oktatói magyarázat, bemutatás, szemléltetés esetén</i>

		eszközei, gépei		
Gyakorlati feladat 4.	Tartalmi ismertetés	10 óra	<i>Oktatói bemutatás után páros munkavégzés</i>	
Térburkolás kitűzése	Kitűzési feladatok			
TEA-s.sz: 100-107	Térburkolatok kitűzési munkái			
Gyakorlati feladat 5.	Tartalmi ismertetés	10 óra	<i>Csoportos munkavégzés</i>	
Térburkolás előkészítése	Térburkolás talajmunkái			
TEA-s.sz: 100-107	Tükör kialakítása			
	Talajstabilizálás			
	Talajtömörítés Alaprétegek készítése			
	Térburkolás talajmunkáinak kivitelezése			
Gyakorlati feladat 6.	Tartalmi ismertetés	10 óra	<i>Csoportos munkavégzés</i>	
	Burkolóköve			

	<p>Térburkolás kivitelezése</p> <p>TEA-s.sz:</p> <p>100-107</p>	<p>k deponálása</p> <p>Térburkolat anyagainak szállítása</p> <p>Szegélyek elhelyezése</p> <p>Felszíni vízvezetés kialakítása</p> <p>Térburkolat fektetése homokágyazatba és zúzottkőágyazatba, különböző terhelések esetén</p> <p>Burkolóelemek fektetése</p> <p>Felület tömörítése, hézagolása, tisztítása</p> <p>Burkolatfektetés habarcságyba</p>		
<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése</p> <p>1.:</p> <p>TEA-s.sz:</p>		<p>(óra)</p> <p>-</p>	
<p><b>Értékelés</b></p>				

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<i>Teszt jellegű feladatlap kitöltése</i>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyakorlati munkavégzés nyomonkövetése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	-
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati munkák során az elsajátított tudásból kikérdezés</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Képzés ideje alatti munkavégzésre egy osztályzat.	
<b>A Térburkolás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött burkoló mester	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött burkoló mester	
<b>A Térburkolás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Telephelyen lévő	-

	oktatóterem, öltöző, mosdó Szerződésben vállalt építkezések burkolói munkálatai	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<p>Kitűző eszközök, vonallézer, keresztlézer, forgólézer, vízmértékek</p> <p>Mérő és jelölő eszközök</p> <p>A burkoló munka kéziszerszámai - kanál, kőműves serpenyő, spakni, kalapács, véső, glettvás, vödör, habarcsláda, aljzat- és vakolatsimítók</p> <p>Elektromos kisgépek Csempevágó gép Vizes csempevágó gép Lapszintező készlet Ragasztóanyag keverőgép Betonkeverőgép Fugázó szett, vödör, rács, henger, simítószivacs, fugázó gumi Sarokcsiszoló Vágótárcsák Vizes téglavágó gép Lapvibrátor</p>	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Térburkolat anyagszükségletének, időjárásnak megfelelő	-

	anyagok			
<b>A Térburkolás dokumentációja megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Térburkolatok rajza TEA-s.sz: 108-116	Tartalmi ismertetés Térburkolatok szerkezeti jelöléseinek értelmezése, ábrázolása Rétegrendek, rétegfelépítések ábrázolása	7 óra	<i>Egyéni munka oktatói irányítás mellett</i>
	Gyakorlati feladat 2. Térburkolatok felmérése TEA-s.sz: 108-116	Tartalmi ismertetés Térburkolatok aljzatainak felmérése Meglévő térburkolatok felmérése Vázlatkészítés és felmérés alapján	7 óra	<i>Egyéni munka oktatói irányítás mellett</i>



	Gyakorlati feladat 3.: Térburkolat mennyiségszámítása TEA-s.sz: 108-116	Térburkolat aljzatának méretmeghatározása Térburkolatok méretmeghatározása Térburkolatok komplex anyagszükséglet-számítása burkolati terv alapján	7 óra	<i>Egyéni munka oktatói irányítás mellett</i>
	Gyakorlati feladat 4. Épületinformációs modellezés (BIM) TEA-s.sz: 108-116	Tartalmi ismertetés A BIM alapjai Műszaki tervdokumentáció értelmezése	10 óra	<i>Egyéni munka oktatói irányítás mellett</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:		-	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<i>Előző évi tudásra alapozva.</i>		

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Beadandó feladatokkal.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	-
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Egy udvar felmérése, adatainak rögzítése megadott szempont alapján</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	A felmérésre egy osztályzattal.	
<b>A Térburkolás dokumentációja megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött burkoló mester</p>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő burkoló oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy burkoló 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött burkoló mester</p>	
<b>A Térburkolás dokumentációja megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Udvar, tanterem, kültér	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Laptop, mérőeszközök, internet, jelölőeszközök,	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-

<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-
------------------------------------	---	---

# FESTŐ, MÁZOLÓ, TAPÉTÁZÓ SZAKMA

## 1. A szakma alapadatai

**Az ágazat megnevezése:** Építőipar

**A szakma megnevezése:** Festő, mázoló, tapétázó

**A szakma azonosító száma:** 4 0732 06 05

**A képzés célja:** Olyan szakember képzése, aki a sikeres szobafestő vizsga megszerzése után tisztán, precízen és igényesen látja el feladatát. A szobafestő feladata lakóépületek, közintézmények, felépítmények falfelületeinek festése, tapétázása. Ehhez ismernie kell a falfelületek típusait, el kell sajátítania a fal vizsgálatának, előkészítésének, előkezelésének módszereit. Emellett a bevonat-rendszerek felépítésével, a tapétafajtákkal, és azok felhelyezésének módjával is tisztában kell lennie.

## 2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Előkészíti a munkát, helyszíni bejárást végez, egyeztet a megrendelővel, felvonul munkaterületre, építési naplót vezet.	Átlátja az építőipari szakmák sorrendiségét, rendelkezik megfelelő kommunikációs szakmai tudással.	Figyelemmel kíséri a munkaterületet, érdeklődik a megrendelő igényeiről, hajlandó a pontos dokumentációra.	Önállóan döntést hoz, javaslatokat fogalmaz meg, betartja a szabályokat.
Napi munkáját a munkavédelmi-, biztonságtechnikai-, tűz- és környezetvédelmi előírások szerint végzi.	Ismeri a szakmához tartozó munkavédelmi-, biztonságtechnikai- és tűzvédelmi előírásokat.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai biztonságáért. A védőberendezéseket és védőfelszerelést rendeltetésszerűen használja.

<p>Megvizsgálja az új és felújításra szoruló kültéri és beltéri felületeket, azok tulajdonságai alapján feltárást végez, az így szerzett információkat írásos feljegyzésben dokumentálja.</p>	<p>Ismeri az alapfelületek anyagait-, és tulajdonságait, a felületdiagnosztikai vizsgálatok módszereit, és a vizsgálat dokumentálásának módját.</p>	<p>Minőségorientált, törekszik a pontos szakszerű vizsgálatokra, dokumentálásra.</p>	<p>Munkáját önállóan, reflektív módon végzi, kisebb csoportot, közösséget irányít.</p>
<p>A kezelendő felületek meghatározása érdekében építészeti rajzot olvas, értelmez, vagy helyszíni felmérés alapján a felmérési szabályoknak megfelelően területszámítást végez.</p>	<p>Ismeri a felmérésre vonatkozó szabályokat.</p>	<p>Törekszik a felmérésre vonatkozó előírások, szabályok betartására, munkáját pontosan és precízen végzi.</p>	<p>Elkötelezett a pontos, szabályos, átlátható költséghatékony számítások mellett.</p>
<p>Meghatározza, és adminisztrálja az anyagszükségletet, költségeket, munkaidő-t munkadíjat számol, ellenőriz, árajánlatot készít.</p>	<p>Ismeri az anyagok kiadósságát, felhasználási mennyiségeket. Anyagköltség-, munkadíj-, árajánlat készítésének módját ismeri.</p>	<p>Pontos számításokat végez, a gazdaságosságot szem előtt tartja.</p>	<p>Elkötelezett a pontos, szabályos, átlátható költséghatékony számítások mellett.</p>
<p>A vizsgálatok eredményének függvényében elvégzi a szükséges felületelőkészítési-, felületelőkezelési feladatokat.</p>	<p>Ismeri a felület-előkezelési- és felületelőkészítési anyagokat, bekeverésüket, valamint azok felhordási technológiáit.</p>	<p>Lehetőségeket, értékel, alternatívákat és következményeket, kompromisszumos megoldásokat dolgoz ki. Megoldás orientált, munkáját</p>	<p>Önállóan, felelősséggel dönt a szükséges munkanemekről, korigálja saját vagy mások hibáit.</p>

		kreatívan végzi.	
A felületvizsgálatok eredménye alapján meghatározza a technológiai sorrendet.	Ismeri a szobafestő, mázoló, tapétázó technológiákat, azok előfeltételeit, követelményeit.	Szem előtt tartja, hogy elemzései szakmailag releváns tartalommal rendelkezzenek.	Önállóan, felelősséggel dönt a szükséges munkanemekről, korrigálja saját vagy mások hibáit.
A szükséges technológiának megfelelően kiválasztja, előkészíti, megkeveri és megfelelően tárolja, a kiválasztott anyagokat.	Ismeri a munkaműveletekhez szükséges anyagokat, azok tulajdonságait.	Elkötelezett a folyamatos önképzés iránt, annak eredményeit felhasználja munkája során.	Felelősséget vállal saját tevékenységéért, a rábízott kisebb csoport, közösség munkájáért.
Ellenőrzi, és adminisztrálja a szükséges anyagok minőségét és mennyiségét.	Ismeri a felhasználandó anyagokkal szemben támasztott követelményeket, és ezekkel kapcsolatos adminisztráció módjait.	Kritikusan szemléli a már meglévő anyagokat. A gazdaságosságot szem előtt tartva pontos számításokat végez.	
Kiválasztja és szakszerűen alkalmazza, a szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Ismeri a festékfelhordás eszközeit, szerszámait, kiegészítőit.	Precíz, elkötelezett a minőségi, tanulás és a munkavégzés iránt.	
Elvégzi és ellenőrzi a felületek kimérését, kijelölését. A nem festett felületeket megóvja a sérülésektől és a kivitelezési	Ismeri a kimérés, kijelölés szakmailag előírt szabályait, követelményeit,	Precíz, elkötelezett a minőségi, tanulás és a munkavégzés iránt.	Felelősséget vállal saját tevékenységéért, a rábízott kisebb csoport, közösség munkájáért.



munka közbeni szennyeződésektől.	eszközeit.		Saját tevékenységéért és a rábízott kisebb csoport, közösség munkáját rendszeresen ellenőrzi. Korrigálja saját vagy mások hibáit.
Képes a teljes bevonati rendszert a szükséges munkaműveletenként azonosítani és szakszerűen felépíteni.	Felsorolja és szakszerűen kivitelez a technológiai sorrend munkaműveleteit.		
Színezés esetén beállítja a szükséges színárnyalatot, konzisztenciát, és próbafestést végez.	Ismeri a színtant, a színelmélet-, színezés szabályait, színdinamikai összefüggéseit.		
Színezés esetén beállítja a szükséges színárnyalatot, konzisztenciát, és próbafestést végez.	Ismeri a színtant, a színelmélet-, színezés szabályait, színdinamikai összefüggéseit.	Döntési helyzetekben figyelembe veszi az etikai és jogi normákat, a viselkedés és az életmód összefüggéseit	
Átgondolja, megtervezi és ismerteti az előkészített felület díszítési lehetőségeit.	Ismeri a felületdíszítési lehetőségeket, tudja, hogy melyik módszerrel milyen célokat érhet el.		
Kommunikál a megrendelővel, számára színtervet, díszítési lehetőségeket javasol.	Ismeri az alapvető kommunikációs szabályokat, ismeri a színek térkialakító, lélektani hatásait és az esztétikus, harmonikus díszítési technikákat.	Döntési helyzetekben figyelembe veszi az etikai és jogi normákat, a viselkedés és az életmód összefüggéseit	
Elkészíti a felület díszítését egyszerű és/vagy	Ismeri a díszítés műveleteit, anyagait,	Döntési helyzetekben figyelembe veszi az etikai és	



díszesebb kivitelben.	szabályait	jogi normákat, a viselkedés és az életmód összefüggéseit	
A szakmai követelményeknek megfelelően kiértékeli, minősíti az elvégzett munkát.	Ismeri a minőségi követelményeket, eleget tesz a szakmai szabályoknak, és a megrendelői igényeknek.	Elkötelezett a minőségi munka iránt és szem előtt tartja a megrendelő igényeit.	Betartja a határidőket. Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.
A kivitelezés során biztosítja a megfelelő, szakszerű környezetet, körülményeket.	Ismeri a szakmai anyagok felhasználásának munkabiztonsági-, környezetvédelmi-, hulladékkezelési előírásait.	A felmerülő problémák megoldása során törekszik a partnerekkel való együttműködésre.	Felelősséget vállal a saját és a csoport munkájáért, annak minőségéért és a környezet
Elvégzi a szükséges utómunkálatokat, (szerszámok, eszközök, gépek tisztítása, munkaterület takarítása, anyagtárolás, hulladékkezelés).	Ismeri a szerszámok, eszközök, gépek, munkaterület tisztításának szabályait!		
Munkaterületet átad, számlát készít.	Ismeri a számlakészítés formai, tartalmi, számveteli, javítási szabályait.		Elkötelezett, a pontos és szabályos számlakészítésben.
Felhasználói szinten ismeri a korszerű 3D modellezési technológiákhoz (pl.: BIM)	Ismeri a BIM technológiával készített 3D modelleket és formátumokat kezelő szoftvereket és a		Munkája során a kinyert adatokat megfelelően dokumentálja és tárolja, illetve gondoskodik az adatok elérhetőségének biztosításáról.

kapcsolódó információkinyerési lehetőségeket és a munkája során szükség esetén ezeket alkalmazza.	modellek információtartalmát képes kinyerni a feladatellátáshoz szükséges mértékben.		
---	--	--	--

#### 4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő festő, mázoló, tapétázó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy festő, mázoló, tapétázó 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött festő, mázoló, tapétázó mester
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő festő, mázoló, tapétázó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy festő, mázoló, tapétázó 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött festő, mázoló, tapétázó mester

#### 16A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1. Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem,	Jelenlegi szerződésben elvállalt építkezések, változó építkezések festő,
---	--

	<b>adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	mázoló, tapétázó munkálatai	31x15=465		
<b>2.</b>	<b>Eszközök és berendezések:</b>	Író és rajzeszközök Műszaki dokumentáció Számítógép, költségvetés készítő program Diagnosztikai (felületvizsgáló) eszközök, berendezések, műszerek Felület-előkészítés kézi eszközei, szerszámjai Mérő, jelölő szerszámok, eszközök Falfestés eszközei, szerszámjai Mázolás szerszámjai, eszközei Tapétázás eszközei, szerszámjai Felületek díszítésének szerszámjai, Mázolás munkák fa-, fal-, Festőipari, mázóipari, tapétázási munkák fa-, fal-, Állvány, létra, vödör, egyéb berendezések Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések Utómunkálatok szerszámjai, eszközei Szelektív hulladéktárolók, veszélyes anyagtároló Megfelelő anyagtárolás, hulladéktárolás eszközei	17 Tanulási területek (Forrás: PTT) A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése 3.2 Munkavállalói idegen nyelv 3.4 Szobafestő, díszítő munkák 3.5 Mázolás munkák fa-, fal-, 3.6 Tapétázási munkák A tanulási területek összes óraszámja:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	T f
<b>3.</b>	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	Fal-, fa-, fémfelület festésének és előkészítésének anyagai, tapétázás anyagai, mázolás anyagai A szakmai elméleti oktatás megvalósításához: tábla, táblafilc, laptop, projektor, jegyzetek, internet			
<b>4.</b>	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	A		

#### 5. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

<b>1.</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	18x10= 180 óra 31x10= 310 óra	66,67%	N U
<b>2.</b>	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	18x5= 90 óra 31x5= 155 óra	33,33%	L Á S
<b>3.</b>	<b>A foglalkozások összes óraszámja:</b>	18x15= 270 óra	<b>100%</b>	I

T

**ERÜLETEK**

**RÉSZLETES**

**SZAKMAI**

**TARTALMA**

*ELSŐ*

*TANULÁSI*

*TERÜLET*

**42A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)**

TEA- s..SZ.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák		
				3.	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	Teljesen ö
1.	Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket eres. Az	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás- keresésben segítő szervezeteket,	Teljesen önállóan	4.	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés matának bevitelével.	Használja az állás- kereséshez az állás- keresés folyamatát. Ismeri az állás- kereséshez használni az internetes böngészőket és állás- kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának,	Teljesen ö
				5.	Felkészül az állásin-	Ismeri az állásinterjú	

	álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	munkaközvetítő ügynökségeket.	
2.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan

	végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
	Szövegszerkesztő program segítségével meg

fejlesztteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción).	tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében	Digitális formanyomtatványok
törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
	A megpályázni kívánt

	terjóra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
6.	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (smalltalk) 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		
7.	Felújításra szoruló kül- és beltéri felületeket vizsgál és mér fel.	Ismeri az alapfelületek vizsgálatának lépéseit, a festendő felületek nagyságának megállapítását.	Teljesen önállóan		Digitális tervrajz olvasása
8.	A felületvizsgálat eredményének megfelelően felépíti a bevonatrendszer.	A felületvizsgálat alapján megfelelő bevonatrendszer ajánlása a festendő felületre	Teljesen önállóan		Műszeres vizsgálatok elemzése

9.	A megrendelőnek színtervet és díszítési technológiát ajánl.	Ismeri a színek téralakító, lélektani hatásait, valamint az esztétikus, harmonizáló díszítési technikákat.	Teljesen önállóan	Együttműködés, problémamegoldás, kreativitás, értelmi intelligencia, alkalmazkodókészség, kommunikációs készség	Számítógépes színtervet, látványtervet készít, nyomtat. Számítógéppel sablont tervez, digitális vágógéppel kivágja azt.
10.	A technológiának megfelelően elvégzi a festési-díszítési munkálatokat.	Ismeri a megfelelő szerszámokat, eszközöket, technológiai utósításokat, munkavédelmi és balesetvédelmi rendelkezéseket.	Teljesen önállóan		A portfólió anyagához fotókat, szakmai leírásokat készít a helyszínen, amelyeket saját mappába rendez.
11.	Elvégzi a befejező munkálatokat.	Ismeri a befejező munkálatokra vonatkozó szabályokat, környezetvédelmi előírásokat.	Teljesen önállóan		A portfólió anyagához fotókat, szakmai leírásokat készít a helyszínen, amelyeket saját mappába rendez.
12.	Megvizsgálja a festendő alapterületet, a vizsgálatok eredménye függvényében a felületet előkezeli kül- és beltérben.	Ismeri a felületdiagnosztika lépéseit, a kapott eredmények dokumentálásának módját.	Teljesen önállóan		Műszerek alkalmazása, értékek elemzése
13.	Felvonul munkaterületre a szükséges gépekkel, szerszámokkal, eszközökkel.	Ki tudja választani a megfelelő szerszámokat, eszközöket, gépeket.	Teljesen önállóan	Együttműködés,	Interneten, digitálisan adatlapokat, útmutatókat keres, értelmez.
14.	Megállapítja a megfelelő	Ismeri a mázoló-	Teljesen önállóan	problémamegoldás,	Interneten, digitálisan

	technika, anyag használatát, szakszerű bevonatrendszert épít fel.	anyagokat, a bevonatrendszerek felépítését.		kreativitás, értelmi intelligencia, alkalmazkodókészség, kommunikációs készség.	adatlapokat, útmutatókat keres, értelmez.
15.	A mázolás díszítését megtervezi, szakszerűen kivitelez.	Ismeri a mázolás díszítési technikáit.	Teljesen önállóan		A portfólió anyagához fotókat, szakmai leírásokat készít a helyszínen, majd saját mappába rendezi őket.
16.	Felhordja a speciális bevonatokat.	Ismeri a speciális bevonatok előírásait, anyagait, technikáit.	Instrukció alapján részben önállóan		A portfólió anyagához fotókat, szakmai leírásokat készít a helyszínen, majd saját mappába rendezi őket.
17.	Elvégzi az utómunkálatokat.	Ismeri a munka-, baleset-, környezetvédelmi előírásokat.	Teljesen önállóan		Interneten, digitálisan adatlapokat, útmutatókat keres, értelmez.
18.	Szakszerűen megvizsgálja az alapfelületet.	A felületdiagnosztika lépéseinek, eszközeinek ismerete.	Teljesen önállóan		Műszerek használata, értékek elemzése
19.	Meghatározza a tapétázás anyag-, idő-, munkadíjszükségletét.	Ismeri a vonatkozó rendeleteket, normákat, szorzókat.	Teljesen önállóan		Digitális tervdokumentációk értelmezése Egyedi tapéta tervezése
20.	Felvonul a tapétázáshoz szükséges eszközökkel, szerzőkkel, gépekkel.	Ismeri a tapétázás előkészítéséhez, kivitelezéséhez szükséges szerszámokat, eszközöket.	Teljesen önállóan	Együttműködés, problémamegoldás, kreativitás, értelmi intelligencia, alkalmazkodókészség, kommunikációs készség.	Interneten, digitálisan adatlapokat, útmutatókat keres, értelmez.
21.	Szakszerűen elvégzi a	Ismeri a tapétázás			Interneten, digitálisan



	tapétázási munkákat.	technológiai lépéseit, előírásait, szakmai követelményeit.	Teljesen önállóan		adatlapokat, útmutatókat keres, értelmez.
22.	Elvégzi a tapétázás díszítését.	Ismeri a tapétatípusnak megfelelő díszítési lehetőségeket.	Teljesen önállóan		A portfólió anyagához fotókat, szakmai leírásokat készít a helyszínen, majd saját mappába rendezi őket.
	Elvégzi az utómunkálatokat.	Ismeri a vonatkozó munka-, baleset-, környezetvédelmi előírásokat.	Teljesen önállóan		A portfólió anyagához fotókat, szakmai leírásokat készít a helyszínen, amelyeket saját mappába rendez.
23.	Felhasználói szinten ismeri az Épületinformációs modellezéshez kapcsolódó információkinyerési lehetőségeket és a munkája során szükség esetén alkalmazza ezeket.	Ismeri a BIM technológiával készített 3D modelleket és formátumokat kezelő szoftvereket. Ismeri a feladatellátásához szükséges információtartalmának kinyerési módjait.	Teljesen önállóan		BIM rendszer

## 2. 1. A tanulási terület tartalmi elemei

6. tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	3.2 Munkavállalói idegen nyelv
---	--------------------------------

**A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)**

		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>Munkavállalói idegen nyelv:</b> - Az álláskeresés lépései, álláshirdetések - Önéletrajz és motivációs levél - „Small talk” – általános társalgás - Állásinterjú	-	-	<i>1x31</i>	-	-	<i>31</i>
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>	-	-	<i>31</i>	-	-	<i>31</i>

**7. A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

Gyakorlati helyszínen      Gyakorlati      Tartalmi      (óra      Pl. Egyéni/páros/csoportos

<b>lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	feladat 1. TEA-s.sz: -	ismertetés - )	- )	- )
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Az álláskeresés lépései, álláshirdetések TEA-s.sz:1-6			8 (óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Önéletrajz és motivációs levél TEA-s.sz:1-6			8 (óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: „Small talk” – általános társalgás TEA-s.sz:1-6			8 (óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Állásinterjú TEA-s.sz:1-6			7 (óra)
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Témakörönként egy beadandó interaktív feladat		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Szituációs feladat</i>	

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	A tantárgy során beadott feladatok és teszt jellegű feladatlap, szituációs feladat értékelése egy osztályzattal.	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	angol nyelvtanár	
<b>8. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	tanterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	tábla, táblafilc, laptop
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

## K. 2. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>m tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	3.4 Szobafestő, díszítő munkák
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>	

	A (szakirányú) oktatás évfolyama	Összes óraszám
--	----------------------------------	----------------

		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Szobafestő, díszítő munkák	<b>Falfelületek festése, díszítése:</b>	-	<i>5x18</i>	<i>5x31</i>	-	-	<i>245 óra</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Festési technológiák, anyagok szakmai ismerete</li> <li>- Festési munkálatok anyag és gyártásismerete</li> <li>- Díszítőmunkák, szakrajz, színelmélet</li> <li>- Szakmai számítás</li> <li>- Vonatkozó munka-, baleset- és környezetvédelem</li> </ul>						
<b>II A Falfelület festése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. <b>Festési</b>	Tartalmi ismertetés:	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>			
	<b>technológiák, anyagok szakmai ismerete</b>	A falfestés során használatos szerszámok,	66 óra	<i>szemléltetés, munkáltatás, csoportos munka</i>			

	TEA-s.sz: 7-11	műszerek és gépek működése, azok szakszerű használata. Az alapfelület fajtáinak és különböző módszerekkel való vizsgálatának ismerete Felületvizsgálat szemrevételezéssel Felülvizsgálat mechanikus úton A felületdiagnosztikának megfelelő felület-előkészítés lépései, minőségi követelményei C felület impregnálásának lépései, szabályai,		
--	-------------------	---	--	--

		<p>fontossága</p> <p>Felületerősítő segédanyagok, hézagolóanyagok, hézagerősítő szalagok</p> <p>Felületpótló, felületkiegyenlítő anyagok fajtái és alkalmazási területük</p> <p>Felületpótló, felületkiegyenlítő kéziszerszámok, gépek (glettszóró) szakszerű használata</p> <p>Kül- és beltéri alpvakolatok felületének, javításának anyagai</p> <p>Élvédők típusai, alkalmazási területük</p>		
--	--	---	--	--



		<p>Különböző kötőanyagú és struktúrájú festékek ismerete</p> <p>d homlokzat festésének lépései különböző vékonyvakolatok, homlokzatfestékek esetében</p> <p>Vékony díszítővakolatok felület-előkészítése, felhordásuk technológiája</p> <p>C pigmentek fajtái, alkalmazási területük, szakszerű használatuk ismerete</p> <p>Komplett bevonatrendszerek kialakítása, minőségi</p>		
--	--	--	--	--

		követelményei		
	<p>Gyakorlati feladat 2.</p> <p><b>Festési munkálatok</b></p> <p><b>anyag és gyártásismerete</b></p> <p>TEA-s.sz: 7-11</p>	<p>Anyagok fizikai, kémiai tulajdonságai</p> <p>Kötőanyagok csoportosítása</p> <p>Felület-előkezelő, -előkészítő anyagok</p> <p>Pigmentek, színezőanyagok,</p> <p>töltőanyagok csoportosítása</p> <p>Festékek gyártási ismerete</p> <p>Töltő adalékanyagok c hozzátét anyagok ismerete</p> <p>Festékek tulajdonságai</p> <p>Kész bevonatrendszerek</p>	66 óra	<i>szemléltetés, munkáltatás, csoportos munka</i>

		rétegrendjének kapcsolatai		
	<p>Gyakorlati feladat 3.</p> <p><b>Vonatkozó munka-, baleset- és környezetvédelem</b></p> <p>TEA-s.sz: 7-11</p>	<p>Magasban végzett munka eszközei, gépei</p> <p>Szűrő- és vágóeszközök használatának szabályai</p> <p>Falfelületek előkezelésénél használt vegyszerek, veszélyes anyagok</p> <p>Poranyagok (glettek, gipszek stb.) felhasználásának szabályai (légzésvédelem)</p> <p>Falcsiszolás kézzel, géppel (szakszerű szerszám-, géphasználat)</p> <p>Légzésvédelem (titán-dioxid)</p>	64 óra	<i>szemléltetés, egyéni munka</i>

		<p>Festékszórásra vonatkozó munka-, egészség-és környezetvédelmi előírások</p> <p>Nagynyomású berendezések használatára vonatkozó előírások</p> <p>Festékek, maradványfestékek tárolására, megsemmisítésére vonatkozó környezetvédelmi szabályok</p> <p>Szerszámok tisztítására vonatkozó környezetvédelmi szabályok</p> <p>Általános környezetvédelmi szabályok</p>	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz: 7-11</p> <p>Díszítómunkák, szakrajz, színelmélet</p>		<i>31 óra</i>

	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz: 7-11 Szakmai számítás	18 óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<i>Meglévő tudás feltérképezése anyagismeret és kivitelezési tapasztalat alapján</i>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap kitöltése</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>A kivitelezési munkák során adódó feladat megoldásának végrehajtása</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként képzés során végzett munka értékelése egy osztályzattal	
<b>A Falfelület festése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő festő, mázoló, tapétázó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy festő, mázoló, tapétázó 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött festő, mázoló, tapétázó mester	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai</b>	1 fő festő, mázoló, tapétázó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy festő, mázoló, tapétázó 5 éves szakmai ta-	

<b>gyakorlata:</b>	pasztlalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött festő, mázoló, tapétázó mester
--------------------	---

**68. Falfelület festése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	szervízben foglalt és vállalat építkezések festő, mázoló, tapétázó munkálatai	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Író és rajzeszközök Műszaki dokumentáció Számítógép, költségvetés készítő program Diagnosztikai (felületvizsgáló) eszközök, berendezések, műszerek Felület-előkészítés kézi eszközei, szerszámjai Mérő, jelölő szerszámok, eszközök Falfestés eszközei, szerszámjai Állvány, létra, vödör, egyéb edények Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések	Tábla, táblafilc, számológép, számítógép, rajzeszközök, laptop, projektor
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Falfelület festésének, előkészítésének anyagai	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

• 3. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.5 Mázolási munkák fa-, fal-, fém- és speciális felületeken					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
<b>Mázolási munkák fa-, fal-, fém- és speciális felületeken</b>	<b>Mázolási ismeretek:</b> - Alapfelületek vizsgálata - Mázolás szakmai ismerete, technológiája  67. Mázolóanyagok, segédanyagok anyagismerete  68. Mázolás díszítőmunkái  69. Mázolási munkák szakmai számítása  Mázolásimunkára vonatkozó munka-, baleset- és	-	5x18	5x31	-	-	<b>245 óra</b>

	környezetvédelmi előírások						
	<b>Tanulási terület összes óra száma:</b>	-	<b>90</b>	<b>155 óra</b>	-	-	<b>245 óra</b>

• **A Mázolási munkák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>
	<b>Alapfelületek vizsgálata</b> TEA-s.sz: 8-17	Alapfelületek vizsgálata Az alapfelület anyagának meghatározása és minőségének felmérése Anyagok egymásra gyakorolt hatásának ismerete Felújítandó vagy új bevonatrendszer vizsgálata, minősítése Bevonatrendszer felépítésén	B óra	



		ek vizsgálata, vélemény készítése a felújításról Vizsgálato k eredménye iról írásos feljegyzés készítése (szakmai vélemény)		
Gyakorlati feladat 2.	Mázolás szakmai ismerete, technológiája  TEA-s.sz: 8-17		(óra)  <b>61 óra</b>	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>
Gyakorlati feladat 3.	Mázolóanyagok, segédanyagok	Tartalmi ismertetés A mázolás fogalma és célja	49 óra	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>

	<p>k anyagismeret e TEA-s.sz: 8-17</p>	<p>A mázolóanyago k csoportosítása, a raktározásukra vonatkozó előírások A felhasznált alapanyagok fajtái, csoportosításu k, raktározásuk B kivitelezés lépéseinek megtervezése A felület előkezelése, előkészítése, anyagainak, szerszámainak ismerete B mázolás szerszámainak, eszközeinek, gépeinek, segédüzemeine k (elszívás) ismerete Felületmegmu</p>		
--	--	--	--	--

		<p>nkálás, felületalakítás kézi, gépi, vegyi eszközeinek ismerete (csiszolóanya- gok csoportosítása, a csiszológépek fajtái, szemcseszórás) Egyenetlenség ek javítása, javítóanyagok (tapasztok) csoportosításán ak ismerete Alapfelület függvényében alapozás, impregnálás, beeresztés készítése Pácolás készítése Lazúrozás készítése Lakkozás készítése</p>		
--	--	--	--	--

	<p>Gyakorlati feladat 4.</p> <p>Mázolás díszítőmunkái</p> <p>TEA-s.sz: 8-17</p>	<p>Fizikai-kémiai tulajdonságok</p> <p>Felület érő környezeti hatások</p> <p>Olajok, kencék, lakkok, zománcok anyagai</p> <p>Felülettisztító anyagok</p> <p>Felületelőkezelő anyagok</p> <p>JJ megrendelő igényeinek meghatározása , egyeztetés a megrendelővel</p> <p>Különböző felülettisztító anyagok használata</p> <p>Felületfehérítő, halványító szerek</p> <p>A díszítés</p>	25 óra	

		anyagainak elkészítése a gyakorlatban Különböző pácok anyagainak elkészítése		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Mázolási munkák szakmai számítása TEA-s.sz: 8-17			31 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Mázolási munkára vonatkozó munka-, baleset- és környezetvédelmi előírások TEA-s.sz: 8-17			18 óra
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<i>Szintfelmérés tesztlappal, problémafelvetésre megoldás javaslat készítése</i>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	<i>Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése</i>	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati részből szóbeli kikérdezés</i>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy		

<b>A Mázolási munkák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő festő, mázoló, tapétázó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy festő, mázoló, tapétázó 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött festő, mázoló, tapétázó mester</p>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő festő, mázoló, tapétázó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy festő, mázoló, tapétázó 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p>	
- életévét betöltött festő, mázoló, tapétázó mester		
<b>A Mázolási munkák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szerződésben foglalt és vállalt építkezések festő, mázoló, tapétázó munkálatok	Oktatóterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<p>Író és rajzeszközök</p> <p>Műszaki dokumentáció</p> <p>Számítógép, költségvetés készítő program</p> <p>Diagnosztikai</p>	Tábla, laptop, táblafilc, projektor

	(felületvizsgáló) eszközök, berendezések, műszerek  Felület-előkészítés kézi eszközei, szerszámai  Mérő, jelölő szerszámok, eszközök  Falfestés eszközei, szerszámai  Mázolás szerszámai, eszközei	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Fa-, fém., fal és speciális felületek előkészítéséhez illetve mázolásához szükséges anyagok	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### JJ4. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	3.6 Tapétázási munkák						
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
<b>Tapétázási</b>	<b>Tapétázási munkák</b>	-	<i>4,5x18</i>	<i>4x31</i>	-	-	<i>214 óra</i>

<b>munkák</b>	<b>ismerete:</b> Felületvizsgálat, előkészítés, -előkezelés  Tapétázási munkák szakmai ismerete  Tapétázás anyagismerete  Tapéták csoportosítása gyártástechnológia  Tapétázási munkák szakmai számításai  Díszítési technológiák  Épületinformációs modellezés (BIM)						
	<b>Tanulási terület összes óraszám:</b>	-	<b>81</b>	<b>124</b>	-	-	<b>214 óra</b>

**B A Különleges burkolatok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1.  Felületvizsgálat, előkészítés, -előkezelés  TEA-s.sz: 18-23	Tartalmi ismertetés  Alapfelülete JJ fajtái, vizsgálatuk ismerete különböző módszerekkel el (műszeres,	33 óra	<i>csoportos munka, munkáltatás, bemutatás</i>
--	---	--	--------	--



		<p>mechanikus , laboratóriumi) Felületvizsgálat (mechanikus, műszeres, Ph-tartalom, nedvességmérés) Felület-előkészítés, -előkezelés szerszámainak, eszközeinek , gépeinek bemutatása Vizsgálat függvényében a felület előkészítésének, előkezelésének anyagai Vizsgálatok eredményétől függően a felület semlegesíté</p>		
--	--	---	--	--

		<p>se, szilárdítása, a fogadóképe s fe- lület kialakításán ak lépései</p> <p>A felület- előkészítés, -előkezelés anyagai és használatuk</p> <p>Felületegye- netlenségek javítási technológiáj a</p> <p>Impregnálás , alapfelület- szilárdítás anyagai, technológiáj a</p> <p>Pórustömítő alapozó használata</p> <p>Felület kellősítése, tapadásjavít</p>		
--	--	--	--	--

		ó anyagok felhordásának módja		
	Gyakorlati feladat 2. Tapétázási munkák szakmai ismerete TEA-s.sz.: 18-23	Tartalmi ismertetés Hézagolóanyagok, hézagerősítő szalagok és felületkiegyenlítők típusai és alkalmazási területei Élvédők típusai, alkalmazási feltételei Munka és balesetvédelmi ismeretek Kivitelezés lépései Felületi hiányosságok pótlásának módjai	33 óra	<i>csoportos munka, munkáltatás, bemutatás</i>

		<p>Tapétázás előkészítő munkáitain ak ismertetése</p> <p>A tapétázási munkák során használatos szerszámok, műszerek és gépek működése, azok szakszerű használata</p> <p>Tapétákon alkalmazott piktogramo k ismertetése</p> <p>Tapétázás műveleti sorrendjéne k ismertetése a tapéta anyagától függően Ragasztóan</p>		
--	--	--	--	--

		<p>yagok felhordásának módja, szerszámai, eszközei, gépei</p> <p>Ragasztóanyagok vizsgálata kötés után (adhéziós szakadás)</p> <p>Próbaragasztás</p> <p>Tapétázási munkák hibalehetőségei</p> <p>Tapétázási munkák díszítésének anyagai, lehetőségei</p> <p>Tapétafelújítás, -javítás, -tisztítás műveletei</p>		
	<p>Gyakorlati feladat 3. Tapétázás</p>	<p>Tartalmi ismertetés Felület-</p>	33 óra	<i>csoportos munka, munkáltatás, bemutatás</i>

	anyagismerete TEA-s.sz: 18-23	előkészítés, -előkezelés anyagai és használatuk Ragasztóanyagok vizsgálata, vonatkozó szabványelőírások (fazékidő, kezdeti tapadóerő, hőingadozás tűrése, maradék ktalanul eltávolítható) Ragasztóanyagokkal szemben támasztott követelmények		
--	-------------------------------------	---	--	--

		Segédanyagok fajtái, tulajdonságai (tapétaleoldók)		
	Gyakorlati feladat 4. Tapéták csoportosítása gyártástechnológia TEA-s.sz.: 18-23	Tartalmi ismertetés Tapéták gyártástechnológiája során alkalmazott anyagok bemutatása Tapéták gyártásának bemutatása Tapéták színezésénél, mintázásánál alkalmazott anyagok, technológiák Tapéták csoportosítása előállításuk alapján	33 óra	<i>csoportos munka, munkáltatás, bemutatás</i>

		<p>Tapéták csoportosítása anyaguk szerint</p> <p>Tapéták csoportosítása fajtájuk szerint</p> <p>Tapéták csoportosítása súlyuk szerint</p> <p>Tapéták csoportosítása típusuk szerint (egyrétegű, duplex, kasírozott, hordozóréteggel ellátott)</p> <p>Tapéták csoportosítása mintájuk alapján</p> <p>Tapéták csoportosítása felhasználás</p>		
--	--	---	--	--



		<p>uk alapján  Struktúra  (nyomott  mintás)  tapéták  gyártásának  menete  Vonatkozó  szabványelő  írások</p>		
	<p>Gyakorlati  feladat 5.  Díszítési  technológiá  k  TEA-s.sz:  18-23</p>	<p>Tartalmi  ismertetés  Díszítőanya  gok  ismertetése  Díszítőanya  gok  csoportosítá  sa  A tapéta  stílusának  megfelelő  díszítések  alkalmazása  Kiegészítők  , amelyekkel  az összhatás  fokozható</p>	14 óra	<i>csoportos munka, munkáltatás, bemutatás</i>
<b>Tantermi/elméleti</b>	Tantárgy témakörének megnevezése		18 óra	

<b>foglalkozások témakörei:</b>	1.: Tapétázási munkák szakmai számításai  TEA-s.sz: 18-23	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Épületinformációs modellezés (BIM) TEA-s.sz: 18-23	31 óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<i>Teszt jellegű feladatsor kitöltése</i>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyakorlati munkavégzés nyomon követése,	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap kitöltése</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	-
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Képzés ideje alatt történő munkavégzés érdemjeggyel való értékelése	
<b>A Tapétázási munkák ismerete megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő festő, mázoló, tapétázó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy festő, mázoló, tapétázó 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött festő, mázoló, tapétázó mester	

<p><b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b></p>	<p>1 fő festő, mázoló, tapétázó oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy festő, mázoló, tapétázó 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött festő, mázoló, tapétázó mester</p>	
<p><b>A Tapétázási munkák ismerete megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b></p>		
	<p><b>A gyakorlati helyszínen</b></p>	<p><b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b></p>
<p><b>Helyiségek:</b></p>	<p>Szerződésben foglalt és vállalt építkezések festő, mázoló, tapétázó munkálatok</p>	<p>Oktatóterem, mosdó</p>
<p><b>Eszközök és berendezések:</b></p>	<p>Író és rajzeszközök Műszaki dokumentáció Számítógép, költségvetés készítő program Diagnosztikai (felületvizsgáló) eszközök, berendezések, műszerek Felület-előkészítés kézi eszközei, szerszámai Mérő, jelölő szerszámok, eszközök Tapétázás eszközei, szerszámai Felületek díszítésének szerszámai, - eszközei Állvány, létra, vödör, egyéb edények</p>	<p>tábla, táblafilc, laptop, projektor</p>

	<p>Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések</p> <p>Utómunkálatok szerszámai, eszközei</p> <p>Szelektív hulladéktárolók, veszélyes anyagtároló</p> <p>Megfelelő anyagtárolás, hulladéktárolás eszközei</p>	
--	--	--

# KŐMŰVES SZAKMA

## 1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: Építőipar

A szakma megnevezése: Kőműves

A szakma azonosító száma: 4 0732 06 08

A képzés célja: Olyan szakember képzése, aki az építőipar területén az épületek vagy azok részeinek alapozására, falazására, vakolására, hagyományos zsaluzat, beton és vasbeton szerkezet készítésére, térkövezésre képes legyen a megszerzett szaktudás birtokában.

## 2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Bekapcsolódik a munkaterület átvételi folyamatába. Felméri a munkaterületet, helyszíni bejárást végez. Átadja, illetve átveszi a munkát, munkaterületet.	Megérti a munkaterület és a munka átvételének fontosságát. Ismeri az átadás-átvétel dokumentálásának folyamatát. Ismeri a kivitelezési munka résztvevőit.	Elkötelezett a pontos, precíz munkavégzés és dokumentálás mellett.	Irányítás mellett átadja, átveszi a munkaterületet és dokumentálja az átadást, átvételt.
Építészeti és tartószerkezeti tervek olvas és értelmez.	Ismeri az építészeti és tartószerkezeti tervek jelöléseit, tartalmát, jelentését. Ismeri a műszaki rajzi ábrázolás szabályait.	Törekszik a műszaki rajzok részletes, precíz értelmezésére.	Önállóan képes a tervek értelmezésére.
Kialakítja az építési	Magabiztosan ismeri az	Törekszik a munkavégzésből adódó	Munkáját a technológiai

technológiai folyamatok sorrendiségét.	építési- technológiai folyamatok helyes sorrendjét.	kockázat minimalizálására. Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Törekszik a munkavédelmi és a biztonsági szabályok betartása mellett a legjobb kivitelezési megoldások alkalmazására.	utasítások és az építő- és segédanyagok felhasználási utasításaiban leírtak pontos betartásával végzi. Magára nézve kötelezőnek tartja a szakszerű kivitelezési megoldásokat.
Kiválasztja és szakszerűen felhasználja a kőműves munkák végzéséhez szükséges építő- és segédanyagokat.	Átfogóan ismeri a kőműves munkák megvalósításához szükséges anyagokat, azok tulajdonságait és alkalmazásuk technológiáját.	Törekszik az építő- és segédanyagok szakszerű és gazdaságos felhasználására.	Munkáját az építő- és segédanyagok felhasználási utasításaiban leírtak pontos betartásával végzi.
Tervdokumentáció alapján vízszintes és függőleges értelemben kitűzi az egyszerű épületek és megépítendő épületszerkezetek helyét.	Alapszinten ismeri a kitűzés folyamatát, a mérési módszereket és a mérőeszközöket.	Törekszik a precíz, pontos munkavégzésre.	Irányítás mellett kitűzi az egyszerű épületeket, kitűzési vázlatot készít. Önállóan, tervdokumentáció alapján kitűzi a megépítendő épületszerkezetek et.
A tereprendezéssel és alapozással összefüggésben kézi földmunkát végez.	Ismeri a talajfajtákat és az azok megmunkálásához szükséges kéziszerszámokat.		Felelősséget vállal az önállóan elvégzett munkájáért.
Alépítmények talajpára és talajnedvesség elleni szigetelését végzi bitumenes szigetelő anyagok felhasználásával.	Ismeri a talajpára és talajnedvesség elleni szigetelések anyagait és azok kivitelezési technológiáját.	Elkötelezett a munkakörnyezetér e, a veszélyes anyagok megfelelő kezelése mellett.	
Tervdokumentáció alapján	Ismeri a hatékony	Törekszik a falazott szerkezetek	Felelősséget vállal az önállóan

<p>kő, kerámia, pórusbeton, beton és polisztirollab anyagú falazóelemekből hagyományos és korszerű ragasztott technológiával teherhordó és nem teherhordó falszerkezeteket épít.</p>	<p>munkavégzési módszereket. Ismeri a hagyományos és a passzívházak építésének technológiáját. Kiválasztja falazatok kivitelezéséhez szükséges anyagokat, gépeket, szerszámokat, eszközöket.</p>	<p>szakszerű kivitelezésére. Nytított a más szakmák képviselőivel való együttműködésre. Nytított az új technológiák megismerésére.</p>	<p>elvégzett munkájáért. Önellenőrzést végez, saját hibáit javítja.</p>
<p>Tervdokumentáció alapján falszerkezetekben kialakítandó acél vasbeton, kerámia anyagú és kéregelemes, egyenesvonalú nyílásáthidalásokat helyez el, valamint íves nyílásáthidalásokat falaz.</p>	<p>Ismeri az egyenesvonalú és az íves vonalvezetésű nyílásáthidalások (boltövek) erőjátékát, anyagait, segédszerkezeteit és kivitelezési technológiáját.</p>	<p>Törekszik az áthidalások szakszerű kivitelezésére.</p>	
<p>Korszerű égéstermék-elvezető berendezéseket (kéményeket) és szellőzőket épít. Meglévő, hagyományos (falazott) égéstermék-elvezető berendezések (kémények) falazatát helyreállítja.</p>	<p>Ismeri a korszerű és hagyományos kémények, szellőzők anyagait. Ismeri a korszerű (előregyártott elemes) és hagyományos kémények építési technológiáját, valamint kapcsolatukat más épületszerkezetekhez.</p>	<p>Betartja a korszerű kémények építésére vonatkozó szabványokat, gyártói utasításokat, előírásokat. Törekszik a kémények, szellőzők szakszerű kivitelezésére.</p>	
<p>Födémeket épít előregyártott szerkezetek felhasználásával.</p>	<p>Ismeri az előregyártott födém szerkezetek anyagait és szerkezeti kialakításukat.</p>	<p>Törekszik a kivitelezési sorrend betartására a munkavédelmi szabályok betartása mellett.</p>	

Falazatok, vakolatok és kémények készítéséhez szükséges munkaállványt épít és bont. Előregyártott áthidalók és ödémszerkezetek építéséhez elhelyező állványt épít és bont.	Ismeri a falazáshoz és vakoláshoz szükséges hagyományos és korszerű munkaállványok, az előregyártott szerkezetek beépítéséhez szükséges elhelyező állványok építési és bontási sorrendjét, előírásait.	Törekszik a balesetmentes munkavégzésre.	
Monolit beton aljzatokat, esztrichet, valamint alapesteket, vasbeton fal, pillér, oszlop, födém, koszorú, áthidaló és lépcső szerkezeteket épít.	Ismeri a helyszíni monolit beton és vasbeton szerkezetek anyagait, azok tulajdonságait, és a készítésükre vonatkozó technológiai előírásokat. Ismeri az esztrichek anyagait, készítésükre vonatkozó technológiai előírásokat.	Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban a veszélyhelyzeteket, ezért mindent megtesz annak elkerülésére. Nyitott a más szakmák képviselőivel való együttműködésre.	Felelősséget vállal az önállóan elvégzett munkájáért. Önellenőrzést végez, saját hibáit javítja.
Egyszerű beton és vasbeton szerkezetek zsaluzását, vasalását végzi. Egyszerű látszóbeton szerkezetet épít.	Ismeri a fűrészaruk fajtáit, megmunkálásuk módjait. Ismeri az egyszerű zsaluzatok készítésének szakmai szabályait. Ismeri a vasalási terveket. Ismeri a betonacélok szerkezetekben elfoglalt szerepét. Ismeri a látszóbeton felületek kialakításának technológiai előírásait.	Törekszik a vonatkozó kivitelezési előírások betartására.	
Falazó és vakoló habarcsot	Ismeri a falazó és vakoló	Törekszik a minőségi	Felelősséget vállal az önállóan



állít elő kézi és gépi úton.	habarcsok alapanyagait, a hagyományos és korszerű habarcsok előállításának technológiáját.	munkavégzésre.	elvégzett munkájáért.
Beltéri és kültéri felületeken kézi és gépi vakolást végez hagyományos és korszerű vakolóanyagokkal.	Ismeri a bel- és kültérre alkalmas vakolóanyagokat, azok tulajdonságait, a vakolási technológiákat.	Törekszik a vonatkozó kivitelezési előírások és a vonatkozó munkavédelmi szabályok betartására	Felelősséget vállal az elkészült vakolatok minőségéért. Önellenőrzést végez, saját hibáit javítja.
Homlokzatok komplex hőszigetelését (teljes hőszigetelő rendszer - THR) végzi.	Ismeri a THR készítésének anyagait, technológiáját.		
Beton, kő és kerámia anyagú térburkolatot fektet.	Ismeri a térburkolatok készítésének anyagait, technológiáját.		Felelősséget vállal az önállóan elvégzett munkájáért. Önellenőrzést végez, saját hibáit javítja.
Látszó téglaburkolatú réteges falszerkezetet készít.	Ismeri a látszó téglaburkolatú réteges falszerkezetek készítésének anyagait, technológiáját.		
Épületszerkezetek bontási és átalakítási munkáit a vonatkozó szakmai szabályok, előírások szerint végzi. Utólagos nyílásáttöréseket és kiváltásokat készít.	Ismeri a bontási és átalakítási munkák helyes technológiai sorrendjét. Ismeri a bontási és átalakítási munkák kihatását a megmaradó épületszerkezetekre. Ismeri az utólagos nyílaskiváltások készítésének technológiáját. Ismeri a bontási hulladékok	Törekszik a balesetmentes munkavégzésre. Elkötelezett a vonatkozó hulladékgazdálkodási előírások betartása mellett.	Munkáját a bontási munkákra vonatkozó szakmai utasításokban foglaltak, illetve a munka- és környezetvédelmi szabályok utasításai szerint végzi.

	kezelési szabályait.		
Villamos kéziszerszámokat és építőipari kisgépeket a gyártói használati utasítások szerint kezel.	Ismeri az egyes munkafolyamatokhoz szükséges villamos kéziszerszámokat és építőipari kisgépeket, tartozékaikat és azok gyártói és használati előírásait.	Törekszik a szabályos, balesetmentes, a gyártói előírások szerinti munkavégzésre.	A munka megkezdése előtt a munkaeszközök biztonságos állapotáról meggyőződik, azokat rendeltetésüknek megfelelően a gyártói használati utasítás szerint kezeli.
Alapvető irodai szoftvereket alapszinten kezel. Portfóliót készít, prezentációt állít össze, digitális eszközöket használ.	Ismeri az alapvető irodai szoftvereket (elektronikus dokumentumok, prezentációk), azok készítési szabályait, előírásait, jellemző formáit.	Fogékony az új szoftverek megismerése iránt. Szakmai szakkifejezéseket használ írásban és szóban. Elkötelezett munkájának pontos dokumentálása iránt.	Önállóan képes dokumentumokat, prezentációkat és egyszerűbb webes tartalmakat előállítani, befogadni és megosztani.
Különböző épületszerkezetek (alaptestek, falszerkezetek, áthidalások, födécek, koszorúk, vakolatok, szigetelések, burkolatok) anyagszükségleti számításait elvégzi.	Átlátja a tervdokumentációt. Ismeri a tervjeleket. Ismeri az alapvető matematikai összefüggéseket, mértékegységeket, mértékegység-átváltási módszereket.	Elkötelezett a pontos munkavégzés és annak dokumentálása mellett.	Felelősséget vállal a kiszámított anyagmennyiségek helyességéért. Önellenőrzést végez.
A munkavégzés során betartja a kőműves szakmára vonatkozó munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a kőműves munka végzésével kapcsolatos munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi szabályokat.	Elkötelezett a biztonságos és balesetmentes munkavégzés mellett.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai biztonságáért. Az egyéni és kollektív védőeszközöket, védőberendezéseket rendeltetés-szerűen használja.
Felhasználói szinten	Ismeri a BIM technológiával készített		Munkája során a kinyert adatokat megfelelően dokumentálja és

ismeri a korszerű 3D modellezési technológiákhoz (pl.:BIM) kapcsolódó információkinyerési lehetőségeket és a munkája során szükség esetén ezeket alkalmazza.	3D modelleket és formátumokat kezelő szoftvereket és a modellek információtartalmát képes kinyerni a feladatellátáshoz szükséges mértékben.		tárolja, illetve gondoskodik az adatok elérhetőségének biztosításáról.
--	---	--	--

<b>Személyi feltételek</b>	
Szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött kőműves mester
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött kőműves mester

**A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

1.	<b>Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	40 m <sup>2</sup> -es tanterem/tanműhely (tanterem, mosdó, wc) + jelenlegi szerződésben elvállalt építkezések változó építkezések
2.	<b>Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● mérő és jelölő eszközök;</li> <li>● kitűző eszközök;</li> <li>● földmunkák kézi szerszámai;</li> <li>● kézi és gépi talajtömörítő eszközök, tartozékok;</li> <li>● kőműves munkák kézi szerszámai, eszközei;</li> <li>● víz- és hőszigetelés eszközei, gépei, tartozékai;</li> <li>● faipari kéziszerszámok;</li> <li>● faipari gépek, eszközök, tartozékok;</li> <li>● szerelő és bontó szerszámok;</li> <li>● korszerű munkaállványok;</li> <li>● támasztólétra;</li> <li>● korszerű zsaluzatok;</li> <li>● anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök;</li> <li>● építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal;</li> <li>● térkő roppantó, térkővágó gép;</li> <li>● vizes téglavágógép tartozékokkal;</li> <li>● nivelláló készlet;</li> <li>● habarcsterítő kocsi;</li> <li>● betonkeverőgép;</li> <li>● egyéni védőeszközök;</li> <li>● munkabiztonsági eszközök, felszerelések;</li> <li>● internetkapcsolattal rendelkező számítógép, projektor és</li> <li>● munkakörnyezet biztosításhoz szükséges takarítóeszközök;</li> <li>● kishaszongépjármű;</li> <li>● szelektív hulladékártoló edények;</li> </ul>
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak,</b>	Betonozás, falazás, vakolás, zsaluzás, szigetelés, térkövezés anyagai,

	témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	valamint ezek előkészítésének anyagai. A szakmai elméleti oktatás megvalósításához: tábla, táblafilc, laptop, projektor, jegyzetek
4.	Egyéb speciális feltételek:	-

#### 4. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	$14 \times 12,5 = 175$ óra $31 \times 10 = 310$ óra	68,3%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	$14 \times 5 = 70$ óra $31 \times 5 = 155$ óra	31,7%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	$710$ óra + $80$ óra <i>összefüggő gyakorlat</i>	100%

#### 16 Tanulási területek (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	3.4 Alépitményi munkák	53,5 óra	0 óra	53,5 óra
2.	3.5 Felépitményi munkák	372,5 óra	35 óra	407,5 óra
3.	3.6 Befejező munkák	59 óra	45 óra	104 óra
4.	3.2 Munkavállalói idegen nyelv	0 óra	31 óra	31 óra
5.	3.7 Komplex szakmai ismeretek	0 óra	114 óra	114 óra
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		<b>485 óra</b>	<b>225 óra</b>	<b>710 óra + 80 óra összefüggő gyakorlat</b>

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

#### 18A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Felméri a munkaterületet, helyszíni bejárást végez. Felméri a munka- feladat időbeli végrehajthatóságát, megtervezi a munkafolyamatot. Anyagszükséglet számol. Felvonul a megfelelő eszközökkel, munkaerővel a munkaterületre. Átadja, illetve átveszi a munkát, munkaterületet.	Ismeri a helyszíni előkészítő munkálatok menetét. Ismeri az anyagszükséglet számítás menetét. Ismeri a kivitelezési munka résztvevőit. Ismeri a mérőeszközöket, berendezéseket. Tud kivitelezési dokumentációt olvasni, értelmezni. Ismeri a helyszíni befejező munkálatok menetét.	Teljesen önállóan	Törekszik a munkavégzésből adódó kockázat minimalizálására. Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Törekszik a szabályok betartása mellett a legjobb kivitelezési megoldások alkalmazására.	Fényképes dokumentációt készít.
2.	Részt vesz az épületek helyének meghatározásában a kitűzési munkálatok során.	Ismeri az épületek kitűzésének menetét.	Irányítással	Törekszik a kitűzési munkálatok során a pontosságra, együttműködésre.	Fényképes dokumentációt készít.
3.	Szükség szerint	A szükséges		Törekszik a szakmai	Fényképes

	elvégzi a terepren- dezést, irtási munkákat.	szerszámok, eszközök megfelelő alkalmazása.	Instrukció alapján részben önállóan	együttműködésre. Törekszik a síkalapok szakszerű kivitelezésére.	dokumentációt készít.
4.	Tervdokumentáció alapján elkészíti az alapozással kapcsolatos földmunkákat, a munkaárok és munkagödör kialakítását.	Ismeri a talajok fajtáit jellemzőit, a földmunkák elvégzésére vonatkozó előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a beton és vasbeton szerkezetek elkészítése során az előírások betartására. Törekszik a vízszigetelés megfelelő elkészítésére és az aljzatrétegek szak- szerű kialakítására.	Fényképes dokumentációt készít.
5.	A tervdokumentáció alapján elkészíti a síkalapokat.	Ismeri a síkalapok alkalmazási területeit, az azok szerkezeti kialakítására vonatkozó előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban rejlő veszélyhelyzeteket, és	Fényképes dokumentációt készít.
6.	Elkészíti a monolit beton- és vasbeton alépitményi szerkezeteket.	Ismeri a beton, vasbeton szerkezetekhez szükséges alapanyagokat és a helyszínen készített beton és vasbeton előállítási módjait.	Irányítással		
7.	Alkalmazza az alépitményi szigetelési technológiát, a talajnedvesség és talajpára elleni szigetelések anyagait. Aljzat rétegendet	Ismeri a talajnedvesség és talajpára elleni szigetelések anyagait. Tisztában van az alépitményi szerkezetek	Instrukció alapján részben önállóan	mindent megtesz azok elkerülésére. Képes a tervdokumentáció alapján pontos számításokat végezni.	

	alakít ki talajon fekvő padló esetén.	szigetelési technológiájával, az aljzatrétegek megfelelő kialakításával.			
<b>8.</b>	Az alépítményi munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhákat, védőfelszereléseket.	Ismeri a munka- és balesetvédelmi előírásokat.	Jelöljön ki egy elemet.		
<b>9.</b>	A síkalapok alapozási tervét átlátja, tervelést végez, a részleteket megérti.	Ismeri az alapozási terveket, a síkalapok ábrázolását.	Instrukció alapján részben önállóan		
<b>10.</b>	Kiválasztja és szakszerűen felhasználja a kőműves munkák végzéséhez szükséges építő- és segédanyagokat.	Átfogóan ismeri a kőművesmunkák megvalósításához szükséges anyagokat, azok tulajdonságait és alkalmazásuk technológiáját.	Teljesen önállóan	Törekszik az építő- és segédanyagok szakszerű és gazdaságos felhasználására.	Fotódokumentációt készít.
<b>11.</b>	Elkészíti a teherhordó falszerkezeteket a tervdokumentáció alapján. Falszerkezetet talajnedvesség, talajpára ellen szigetel.	Ismeri a falazóanyagokat, a falazáshoz szükséges eszközöket, szerzőszámokat, gépeket.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentációt készít.
<b>12.</b>	Tervdokumentáció alapján elkészíti a nem teherhordó	Ismeri a falazóanyagokat, a fala-	Instrukció alapján		



	falszerkezeteket. Falszerkezetet talaj- nedvesség, talajpára ellen szigetel.	záshoz szükséges eszközöket, szer- számokat, gépeket.	részben önállóan	Törekszik a felépítményi szerkezetek szakszerű elké- szítésére.	Fotódokumentációt készít.
<b>13.</b>	Kéményt, különböző típusú szellőzőket épít.	Tisztában van a kémények és szellőzők szerkezeti kialakítására vonat- kozó előírásokkal.	Irányítással	Törekszik a szellőzők és a kémények szakszerű kialakítására.  Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban rejlő veszélyhelyzeteket, ezért mindent megtesz azok elkerülésére.	Fotódokumentációt készít.
<b>14.</b>	Elkészíti a monolit beton- és vasbeton falszerkezeteket.	Ismeri a helyszínen készített beton-, vasbeton szerkezetek készítésére vonatkozó techno- lógiai előírásokat Ismeri az egyszerű monolit vasbeton szerkezetek hagyományos és korszerű zsaluzási technikáit, a látszóbeton felüle- tek kialakításának technológiai előírá- sait.	Instrukció alapján részben önállóan	Képes a rendelkezésre álló tervdokumentációt átlátni és azok alapján pontos számításokat végezni.	Fotódokumentációt készít.
<b>15.</b>	Falazóállványt épít és bont.	Ismeri az állványok építésére és bontására vonatkozó előírásokat.	Irányítással		
<b>16.</b>	A felépítményi munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja	Ismeri a munka- és balesetvédelmi	Instrukció alapján részben önállóan		

	a védőru hátsó, a védőfelszere léseket.	előírásokat.			
<b>17.</b>	Különböző anyagú boltöveket épít.	Ismeri a boltövek anyagait, alátámasztási módjait, a boltövek készítésére vonatkozó előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a szakszerűsége. Törekszik a pontosságra.	Fotódokumentációt készít.
<b>18.</b>	Acélgerendás nyílásáthidalást készít.	Ismeri az acélgerendás nyílásáthidalások kialakítására vonatkozó szerkezeti előírásokat.	Irányítással	Kész a közös munkára, az együttműködésre.	Fotódokumentációt készít.
<b>19.</b>	Monolit vasbeton nyílásáthidalást készít.	Ismeri a monolit vasbeton nyílásáthidalók kialakítására vonatkozó szerkezeti előírásokat.	Irányítással		Fotódokumentációt készít.
<b>20.</b>	Különböző anyagú, előregyártott nyílásáthidalót épít be.	Tisztában van a különböző anyagú, előregyártott nyílásáthidalások elhelyezésére vonatkozó szerkezeti előírásokkal.	Teljesen önállóan		Fotódokumentációt készít.
<b>21.</b>	A hőtechnikai követelményeknek megfelelően elkészíti a homlokzati nyílásáthidaló szerkezeti hőszigetelését.	Ismeri a hőszigetelő anyagokat. Tisztában van a nyílásáthidaló szerkezeti hőszigetelési megoldásaival.	Instrukció alapján részben önállóan		

22.	Állványt, zsaluzát, megtámasztást épít és bont.	Ismeri az állványok és zsaluzatok, megtámasztások építésére vonatkozó előírásokat.	Irányítással		
23.	A felépítményi munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhákat, védőfelszereléseket.	Ismeri a munka- és balesetvédelmi előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
24.	Koszorúval egybeépített nyílászáró készítését készíti.	Koszorú és monolit vasbeton áthidaló készítésére vonatkozó előírások ismerete	Irányítással	Törekszik a pontos és szakszerű munkavégzésre. Elkötelezett a minőség iránt.	Fotódokumentációt, prezentációt készít.
25.	Koszorút alakít ki különböző típusú födémek esetében.	Koszorúk és födémek szerkezeti kialakításának ismerete	Irányítással		Fotódokumentációt, prezentációt készít.
26.	Elkészíti a térfali koszorút, a koszorú és a fedélszerkezet kapcsolatát.	Ismeri a koszorúk rendeltetését, szerkezeti kialakítását. Ismeri a fedélszerkezet-koszorú kapcsolat kialakítási módjait.	Irányítással	Felismeri a munka- végzés egyes fázisaiban rejlő veszély- helyzeteket, és mindent megtesz azok elkerülésére.	Fotódokumentációt, prezentációt készít.
27.	Acélgerendás födémeket készít.	Tisztában van az acélgerendás födém típusok sajátosságaival.	Irányítással	Képes a rendelkezésre álló tervdokumentáció alapján pontos számításokat végezni.	Fotódokumentációt, prezentációt készít.

28.	Monolit- és félmonolit födémekeket készít.	Ismeri a monolit- és félmonolit födémekek kialakítására vonatkozó előírásokat.	Irányítással		Fotódokumentációt, prezentációt készít.
29.	Födémeket épít előre-gyártott szerkezeti elemekből.	Ismeri az előre-gyártott födémekek anyagait és szerkezeti kialakításukat.	Irányítással		Fotódokumentációt, prezentációt készít.
30.	Betonból és esztichből aljzatot készít.	Ismeri az aljzatok anyagait és készítési technológiájukat.	Irányítással		Fotódokumentációt, prezentációt készít.
31.	Kialakítja az erkély-koszorú-födém kapcsolatot.	Tisztában van a födém-erkély-koszorú szerkezeti kialakításának módjaival, a hőhídmentes szerkezeti kapcsolat kialakításával.	Irányítással		
32.	A szerkezetépítő munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Ismeri a munka- és balesetvédelmi előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
33.	Előlépcsőt készít tervek alapján.	Tisztában van az előlépcsők építésére vonatkozó szerkezeti előírásokkal.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontosságra, együttműködésre. Törekszik a szakszerű	Fotódokumentációt készít. Prezentációkészítés PPT-sablon
34.	Beltéri lépcsőt alakít ki	Ismeri a beltéri		kivitelezésére.	Fotódokumentációt

	a rendelkezésre álló tervdokumentáció alapján.	lépcsők szerkezeti kialakítására vonatkozó előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a szerkezeti kialakítások során az előírások betartására.	készít Prezentációkészítés PPT-sablon
35.	Rámpát épít épületen belül és kívül.	Ismeri a kültéri és beltéri rámpák szerkezeti kialakítására vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentációt készít Prezentációkészítés PPT-sablon
36.	Betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Tisztában van a munkavédelmi és balesetvédelmi előírásokkal.	Teljesen önállóan		
37.	Átlátja a lépcsőszerkezetek tervét, tervolvasást végez, a részleteket megérti.	Ismeri a lépcsők alaprajzát, metszetét, részleteit, a szerkezeti kialakítást ábrázoló terveket.	Instrukció alapján részben önállóan		
38.	Elkészíti a tervdokumentáció alapján a lépcsők, rámpák építéséhez kapcsolódó szakmai számítási feladatokat.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Instrukció alapján részben önállóan		
39.	Elvégzi a vakolóhabarcsok keverését.	Ismeri a vakolatok alapanyagait, vakolóhabarcs előállítását.	Teljesen önállóan		
40.	Vakolóállványt épít és bont.	Ismeri az állványok építésére és bontására vonatkozó előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan		Képes szakszerűen elvégezni a bel- és kültéri vakolási munkákat.

41.	Beltéri falfelületen és födémén kézi vakolást végez.	Ismeri a beltéri vakolóanyagokat, a kézi és gépi vakolási technológiát.	Teljesen önállóan		Fotódokumentációt, prezentációt készít.
42.	Beltéri felületeken gépi vakolást végez.	Ismeri a beltéri vakolóanyagokat, a gépi vakolási technológiát.	Teljesen önállóan		Fotódokumentációt, prezentációt készít.
43.	Elvégzi a kültéri vakolási munkálatokat lábazati falon.	Ismeri a kültéri vakolóanyagokat, a vakolás technológiai sorrendjét.	Teljesen önállóan		Fotódokumentációt, prezentációt készít.
44.	Elvégzi a kültéri vakolási munkálatokat homlokzaton.	Ismeri a különböző anyagú kültéri vakolóanyagokat, a vakolás technológiai sorrendjét.	Teljesen önállóan		Fotódokumentációt, prezentációt készít.
45.	Homlokzati hőszigetelő rendszert alkalmaz.	Ismeri a homlokzathőszigetelő rendszerek anyagait, a készítésükre vonatkozó előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentációt, prezentációt készít.
46.	A vakolási munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Ismeri a munka- és balesetvédelmi előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
47.	Átlátja a tervdokumentációkat, terv-	Ismeri a tervi jelöléseket.	Teljesen önállóan		

	olvasást végez.				
48.	Tervdokumentáció alapján kiszámítja a vakolási munkák anyagszükségletét.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		
49.	Alkalmazza a záróvizsgafeladat elkészítéséhez szükséges informatikai eszközöket.	Ismeri az informatikai eszközöket.	Teljesen önállóan	Szakszerűen alkalmazza a szakmai portfólió elkészítéséhez szükséges programokat.	Informatikai eszközök alkalmazása
50.	Alkalmazza a képszerkesztő programokat.	Tisztában van a képszerkesztő programok által nyújtott lehetőségekkel.	Teljesen önállóan		Képszerkesztő programok ismerete
51.	Alkalmazza a szövegszerkesztő és a táblázatkezelő programokat.	Ismeri a szövegszerkesztő és a táblázatkezelő programokat.	Teljesen önállóan	Nytott a szakmai újításokra, az innováció iránt, törekszik azok megismerésére és alkalmazására.	Alkalmazza a Word és az Excel programokat.
52.	Prezentációs programok megismerése.	Tisztában van a prezentációs programok használatával.	Instrukció alapján részben önállóan		Prezi, PPT ismerete
53.	A gyűjtött információkból és képanyagból adatbázist, majd írásos összefoglalót, prezentációt készít.	Ismeri a portfólió készítésére vonatkozó követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		Prezi, PPT ismerete
54.	Bemutatja szakmai portfólióját.	Tisztában van a szaknyelvi kifejezésekkel.	Teljesen önállóan		Prezi, PPT ismerete

55.	<p>Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket eres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.</p>	<p>Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás- keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében</p>	<p>Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.</p>
-----	---	--	--------------------------	---	--



				törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	
56.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
57.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
58.	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, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
59.	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

	szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkeznek.			
60.	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (smalltalk) 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		
61.	Elvégzi a térburkoatok kitűzési munkáit. Térburkolást megelőző földmunkákat végez.	Ismeri és szakszerűen alkalmazza a kitűzőeszközöket.	Teljesen önállóan	Törekszik a kialakítások során a pontosságra, az együttműködésre.	Képes szakszerűen

				<p>elkészíteni a tereplépcsőket.</p> <p>Elkötelezett a minőségi munkavégzés iránt.</p> <p>Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban rejlő veszélyhelyzeteket, és mindent megtesz azok elkerülésére.</p> <p>Képes a rendelkezésre álló tervdokumentáció alapján pontos számításokat végezni.</p>	
62.	Elhelyezi a térburkolat szegélyeit.	Tisztában van a térburkolatok kivitelezésének technológiai sorrendjével.	Teljesen önállóan		
63.	Térburkolati réteget alakít ki. Gondoskodik a vízelvezető elemek elhelyezéséről, a vízelvezetők szerkezeti kialakításáról.	Tisztában van a térburkolatok kivitelezésének technológiai sorrendjével.	Teljesen önállóan		Fotódokumentációt és prezentációt készít.
64.	Különböző anyagú térburkolatot helyez el, majd hézagkitöltést és	Tisztában van a térburkolatok kivitelezésének technológiai sorrendjével.			Fotódokumentációt és prezentációt

	tömörítést, tisztítást végez.	telezésének technológiai sorrendjével.	Teljesen önállóan		készít.
65.	Elkészíti a tervdokumentáció alapján a tereplépcsőket.	Ismeri a tereplépcsők szerkezeti kialakítására vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentációt és prezentációt készít.
66.	Ragasztott lábázat burkolatot helyez el különböző anyagú fogadófelületekre. Színes lábázatvakolatot készít külön böző anyagú fogadófelületekre.	Ismeri a ragasztott lábázatburkolatok anyagait, készítésük technológiáját. Tisztában van a színes lábázatvakolatok kivitelezési technológiájával.	Teljesen önállóan		Fotódokumentációt és prezentációt készít.
67.	Látszó téglaburkolatú réteges falszerkezetet készít.	Ismeri a látszó téglaburkolatú réteges falszerkezet kivitelezésére vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan		Fotódokumentációt és prezentációt készít.
68.	Betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Tisztában van a munkavédelmi és balesetvédelmi előírásokkal.	Teljesen önállóan		
69.	Kiszámolja a térburkolatok anyagszükségletét a helyszíni felmérés és a rendelkezésre álló burkolati terv alapján.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		
70.	Elvégzi a földmün-				

	kákkal kapcsolatos szakmai számítási feladatokat a helyszíni felmérés és a tervdokumentációk alapján.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan	Képes a rendelkezésre álló tervdokumentációt átlátni és azok alapján pontos számításokat végezni.	
71.	Síkalapok készítéséhez anyagszükségletet számol a rendelkezésre álló tervdokumentáció alapján.	Ismeri az alapozási terveket, a síkalapok ábrázolását. Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		
72.	Kiszámolja a teherhordó szerkezetek anyagszükségletét a tervdokumentáció alapján.	Ismeri a teherhordó szerkezeteket ábrázoló terveket, tervjeleket. Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		
73.	Kiszámolja a nem teherhordó szerkezetek anyagszükségletét a tervdokumentáció alapján.	Ismeri a nem teherhordó szerkezeteket ábrázoló terveket, tervjeleket. Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		
74.	Alaprajz és metszet alapján meghatározza a beltéri vako latok anyagszükségletét.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		

75.	Tervdokumentáció alapján kültéri vakolatok, lábazatvakolatok és lábazatburkolatok készítéséhez szükséges anyagok mennyiségét számítja ki.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		
76.	Térburkolási munkákkal kapcsolatos szakmai számítási feladatokat végez.	Tisztában van a szükséges szakmai számítási ismeretekkel.	Teljesen önállóan		
77.	Kiszámolja az aljzatok rétegfelépítéséhez szükséges anyagok mennyiségét.	Átlátja a rétegrendek felépítését, a rendelkezésre álló terveket.	Instrukció alapján részben önállóan		
78.	Tartószerkezeti terv alapján betonacél-mennyiségi kimutató készíti.	Átlátja az egyszerűbb tartószerkezeti terveket.	Teljesen önállóan		

#### 43A tanulási terület tartalmi elemei

a)

<b>7. tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	Munkavállalói idegen nyelv				
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
	<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>				<b>Összes óraszámja</b>
	<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	

Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám					
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>Munkavállalói idegen nyelv:</b> - Az álláskeresés lépései, álláshirdetések - Önéletrajz és motivációs levél - „Small talk” – általános társalgás - Állásinterjú	-	-	-	<i>1x31</i>	-	<i>31</i>
	<b>Tanulási terület összórészlete:</b>	-	-	-	<i>31</i>	-	<i>31</i>

## II A *Munkavállalói idegen nyelv* megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	-	-	- )	-
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			<i>8 (óra)</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Önéletrajz és motivációs levél			<i>8 (óra)</i>
	Tantárgy témakörének			<i>8 (óra)</i>

	megnevezése 3.: „Small talk” – általános társalgás	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Állásinterjú	7 (óra)
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Témakörönként egy beadandó interaktív feladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Szituációs feladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	A tantárgy során beadott feladatok és teszt jellegű feladatlap, szituációs feladat értékelése egy osztályzattal.	
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	angol nyelvtanár	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		



	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	tanterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	tábla, táblafilc, laptop
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

### *N. TANULÁSI TERÜLET*

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.4 Alépitményi munkák					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszama (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszama</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszama</b>					
	<b>Földmunkák, alapok:</b> - Talajok, földmunkák - Alapozás - Alapozási tervek, szakmai számítás	-	-	<i>0,5x 14</i>	<i>31</i>	-	<i>38 óra</i>
	<b>Tanulási terület összes óraszama:</b>	-	-	<i>7 óra</i>	<i>31 óra</i>	-	<i>38 óra</i>
<b>8. A Földmunkák, alapoki megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított</b>	Gyakorlati feladat 1.	<i>Fel- levonulás kialakítása,</i>	<i>és</i>	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>		

<p><b>foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p>	<p>Talajok, földmunkák TEA-s.sz: 1-9</p>	<p><i>megszervezése, felvonulás folyamata, eszközei Talajok fajtái, jellemzői Talajvizsgálati jelentés Mértékadó talajvízszint Fagyhatár szerepe az alapozás kialakításakor Víztelenítési módok Tereprendezés, irtási munkák Épületek kitűzése, zsinórállvány készítése Kézi és gépi földmunkák Alapszerkezetek földmunkái Feltöltések, visszatöltések, tömörítés Munkagödör kialakítása, megtámasztása</i></p>	<p>9. óra</p>	<p><i>szemléltetés, munkáltatás, csoportos munka</i></p>
---	--	---	---------------	--

		<i>Kapcsolódó munkavédelmi előírások</i> <i>Kapcsolódó szakmai számítások</i>		
	<p>Gyakorlati feladat 2. <b>Alapozás</b> TEA-s.sz.: 1-9</p>	<p><i>Síkalapok fajtái, jellemzői, anyagai és szerkezeti kialakítása</i> <i>Mélyalapok fajtái, jellemzői, anyagai és szerkezeti kialakítása</i> <i>Válaszfalak alapozása</i> <i>Alapok lépcsőztetése</i> <i>A beton összetevői</i> <i>Beton előállításának módja</i> <i>Minden, amit a betonozásról tudni kell</i> <i>Betonacélok fajtái, mérete,</i></p>	14 óra	<i>szemléltetés, munkáltatás, csoportos munka</i>

		<i>tulajdonságai</i> <i>Betonacél</i> <i>beépítése,</i> <i>toldása,</i> <i>lehorgonyzás</i> <i>Betontakarás</i>		
	Gyakorlati feladat 3.  <b>Alapozási tervek, szakmai számítás</b>  TEA-s.sz: 1-9	Alapozási tervek formai követelményei  Síkalapok ábrázolása, alapozási sík Alapozási részletek megismerése, tervolvasás Alapok méretei, lépcsőztetés ábrázolása  Alapozáshoz kapcsolódó szakmai számítási feladatok, anyagszükséglet-számítás Tervolvasás, aljzatrétegrédek	(óra)  14 óra	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>  <i>oktatói magyarázat, csoportos munka</i>
<b>Tantermi/elméleti</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.:			<i>(óra)</i>

<b>foglalkozások témakörei:</b>	TEA-s.sz:	-
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<i>Meglévő tudás feltérképezése anyagismeret és kivitelezési tapasztalat alapján</i>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	-
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>A kivitelezési munkák során adódó feladat megoldásának végrehajtása</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként képzés során végzett munka értékelése egy osztályzattal	
<b>A <i>Burkolás alapjai</i> megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött kőműves mester	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött kőműves mester	

<b>A Burkolás alapjai megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● mérő és jelölő eszközök;</li> <li>L. kitűző eszközök;</li> <li>M. földmunkák kézi szerszámai;</li> <li>N. kézi és gépi talajtömörítő eszközök, tartozékok;</li> <li>O. kőműves munkák kézi szerszámai, eszközei;</li> <li>P. víz- és hőszigetelés eszközei, gépei, tartozékai;</li> <li>Q. faipari kéziszerszámok;</li> <li>R. faipari gépek, eszközök, tartozékok;</li> <li>S. szerelő és bontó szerszámok;</li> <li>T. korszerű munkaállványok;</li> <li>U. támasztólétra;</li> </ul>	-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korszerű zsaluzatok;</li> <li>• anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök;</li> <li>• építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal;</li> </ul>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Alapozás anyagai	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

n

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.5 Felépítményi munkák					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
<b>Felépítményi munkák</b>	Falszerkezetek: -Falszerkezetek és falazóhabarcsok anyagai -Teherhordó falszerkezetek	-	-	<i>3,5x14</i>	<i>2,5x31</i>	-	<i>126,5 óra</i>

-Nem teherhordófalszerkezetek						
-Kémények, szellőzők						
-Épületszerkezetek bontása						
<b>Nyílásáthidalók, boltövek:</b>	-	-	<i>1,5x14</i>	<i>1x31</i>	-	<i>52 óra</i>
-Boltövek						
-Nyílásáthidalók						
<b>Koszorúk, födémek, boltozatok:</b>			<i>5x14</i>	<i>2,5x31</i>		<i>147,5 óra</i>
-Koszorúk szerkezeti kialakítása						
-Födémek, aljzatok						
-Boltozatok						
-Erkélyek, függőfolyosók, loggiák						
<b>Lépcsők, rámpák:</b>			<i>2,5x14</i>	<i>1,5x31</i>		<i>73 óra</i>
-Lépcsőkről általánosan						
-Külső lépcsők						
-Beltéri lépcsők						
-Rámpák, lejtők						
<b>Tanulási terület összes óra száma:</b>	-	-	<i>189 óra</i>	<i>232,5</i>	-	<i>421,5 óra</i>



n A Falszerkezetek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. <b><i>Teherhordó falszerkezetek</i></b> TEA-s.sz.: 10-16</p>	<p>Tartalmi ismertetés Kitűzési alapismeretek Hagyományos és digitális kitűzőeszközök, mérő- és jelölőeszközök Vízszintes mérés A magasságmérés, szintezés eszközei Épületek kitűzésének menete Zsinórállvány készítése Falszerkezetek helyének meghatározása D kitűzése Falszerkezetek fogalma Falszerkezetek osztályozása</p>	<p>(óra)  e óra</p>	<p><i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i></p>

	<p>Gyakorlati feladat 2.</p> <p><b>Nem teherhordó falszerkezetek</b></p> <p>TEA-s.sz: 10-16</p>	<p>Tartalmi ismertetés</p> <p>A nem teherhordó falszerkezetek sajátosságai</p> <p>Nem teherhordó falszerkezetek kivitelezése, a falazási munkálatok ismerete</p> <p>Különböző falszerkezetek készítésének technológiai előírásai</p> <p>Falszerkezetek készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások</p>	<p>(óra)</p> <p><b>25 óra</b></p>	<p><i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3.</p> <p><b>Kémények, szellőzők</b></p> <p>TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés</p> <p>Kémények rendeltetése, típusai</p>	<p>25 óra</p>	<p><i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i></p>

	10-16	<p>Kémény működése, huzatot befolyásoló tényezők</p> <p>Kéményekkel kapcsolatos ismeretek</p> <p>Szellőzők rendeltetése</p> <p>Szellőzők típusai, jellemzői</p> <p>Kémények készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások</p>		
	<p>Gyakorlati feladat 4.</p> <p><b>Épületszerkezetek bontása</b></p> <p>TEA-s.sz: 10-16</p>	<p>Tartalmi ismertetés</p> <p>Bontási munkák megkezdésének előfeltételei</p> <p>Bontási terv tartalma</p> <p>Épületszerkezetek bontásának sorrendje</p>	25 óra	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>

		Elbontott anyagok kezelése, tárolása, újrahasznosítása, környezetvédelmi Bontási munkálatok munkavédelmi előírásai	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <i>Falszerkezetek és falazóhabarcsok anyagai</i> TEA-s.sz: 10-16		28,5 óra
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<i>Szintfelmérés tesztlappal, problémafelvetésre megoldás javaslat készítése</i>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése</i>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati részből szóbeli kikérdezés</i>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy		
<b>A Hideg padlóburkolat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek</b>	1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal		

<b>száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött kőműves mester	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött kőműves mester	
<b>A Hideg padlóburkolatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Telephelyen lévő félkész állapotban lévő oktatóterem, öltöző, mosdó Szerződésben vállalt építkezések kőműves munkálatai	Oktatóterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kőműves munkák kézi szerszámai, eszközei;</li> <li>• víz- és hőszigetelés eszközei, gépei, tartozékai;</li> <li>• faipari kéziszerszámok;</li> <li>• faipari gépek,</li> </ul>	Tábla, laptop, táblafilc, projektor

	eszközök, tartozékok; <ul style="list-style-type: none"> <li>● szerelő és bontó szerszámok;</li> <li>● korszerű munkaállványok;</li> <li>● támasztólétra;</li> <li>● korszerű zsaluzatok;</li> <li>● anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök;</li> <li>● építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal;</li> </ul>			
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Falazóanyagok, habarcsok		-	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-		-	
<b>II A Nyílásáthidalók, boltövek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>
	<b><i>Boltövek</i></b> TEA-s.sz: 17-23	Boltövek anyagai, alakjai Boltövek típusai, csoportosítása Boltövek erőjátéka, teherátadási	26 óra	

		<p>módok</p> <p>Boltövek részei</p> <p>Kőanyagú boltövek szerkezeti kialakítása</p> <p>Tégla boltövek szerkezeti kialakítása</p> <p>Monolit vasbeton boltövek készítése</p>		
	<p>Gyakorlati feladat 2.</p> <p>Nyílásáthidal ók</p> <p>TEA-s.sz: 17-23</p>	<p>Tartalmi ismertetés:</p> <p>Fagerendás</p> <p>áthidalások</p> <p>Monolit vasbeton áthidalások anyagai, szerkezeti kialakításuk</p> <p>Zsaluzás, alátámasztás, vasszerelés, hőszigetelés, betonozás</p> <p>Acélgerendás</p>	<p>(óra)</p> <p><b>26</b> <b>óra</b></p>	<p><i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i></p>

		<p>áthidalások</p> <p>Utólagos nyíláskiváltások készítése</p> <p>Az előregyártott vasbeton nyílásáthidalások típusai</p> <p>Előregyártott nyílásáthidalók hőszigetelési megoldásai</p> <p>Áthidalók tervi jelölése</p> <p>Anyagszükséglet-számítás</p> <p>Nyílásáthidalók készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások</p>	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése</p> <p>1.:</p> <p>TEA-s.sz:</p>		<i>óra</i>
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus</b>		<i>Szintfelmérés tesztlappal, problémafelvetésre megoldás javaslat készítése</i>	



értékelés):		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<i>Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati részből szóbeli kikérdezés</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy	
<b>D Hideg padlóburkolat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő kőműves mestervizsgával rendelkező személy 25 éves gyakorlattal	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő kőműves mestervizsgával rendelkező személy 25 éves gyakorlattal	
<b>A Hideg padlóburkolatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Telephelyen lévő félkész állapotban lévő oktatóterem, öltöző, mosdó Szerződésben vállalt építkezések kőműves munkálatai	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	• kőművesmunkák kézi	

	szerszámai, eszközei; <ul style="list-style-type: none"> <li>● víz- és hőszigetelés eszközei, gépei, tartozékai;</li> <li>● faipari kéziszerszámok;</li> <li>● faipari gépek, eszközök, tartozékok;</li> <li>● szerelő és bontó szerszámok;</li> <li>● korszerű munkaállványok;</li> <li>● támasztólétra;</li> <li>● korszerű zsaluzatok;</li> <li>● anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök;</li> <li>● építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal;</li> </ul>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A falazás, nyíláskiváltások anyagai	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

<b>II A Koszorúk, födémek, boltozatok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen</b>	Gyakorlati feladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>

<p><b>lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p>	<p><b>Koszorúk, szerkezeti kialakítása</b></p> <p>TEA-s.sz: 24-32</p>	<p>Falkötő vasak szerepe, elhelyezése</p> <p>Vasbeton koszorú szerepe, szerkezeti sajátosságai</p> <p>Koszorúk típusai</p> <p>Födémek bekötése koszorúba</p> <p>Koszorú és nyílásáthidaló kapcsolata, koszorúval egybeépített nyílásáthidalás</p> <p>Térfali koszorú szerepe, kialakítása</p> <p>Koszorúval egybeépített párkány sajátosságai</p> <p>Zsaluzás,</p>	<p>36 óra</p>	
---	---	--	---------------	--

		vasszerelés, hőszigetelési megoldások Koszorú és fedélszerkezet kapcsolata Koszorúrészlet ek tervei Számítási feladatok tervdokumentá ció alapján		
	Gyakorlati feladat 2.  <b>Födémek, aljzatok</b>  TEA-s.sz: 24-32	Födém rendeltetése, szerkezeti részei Födémek osztályozása Födémekkel szemben támasztott követelmények Hagyományos fafödémek Acélgerendás födémek Monolit vasbeton födémek kialakítása,	(óra) 36 <b>óra</b>	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>

		alátámasztás, zsaluzat, vasalás és betonozás Előregyártott vasbeton födémek anyagai, szerkezeti kialakításuk		
	Gyakorlati feladat 3.  <b>Boltozatok</b>  TEA-s.sz: 24-32	Boltozatok anyagai Boltozatok részei Boltozatok típusai Boltozatok erőjátéka, teherátadási módok Boltozok szerkezeti kialakítása Boltozatok alátámasztó szerkezetei Boltozatok készítésére vonatkozó előírások	36 óra	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>

<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Erkélyek, függőfolyosók, loggiák  TEA-s.sz: 24-32	39,5 óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<i>Szintfelmérés tesztlappal, problémafelvetésre megoldás javaslat készítése</i>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati részből szóbeli kikérdezés</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy	
<b>d Hideg padlóburkolat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat)  Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal  65. életévét betöltött kőműves mester	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat)	

	Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal életévét betöltött kőműves mester

<b>II A Lépcsők, rámpák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1.  Külső lépcsők  TEA-s.sz: 33-38	Tartalmi ismertetés Épületek megközelítése Tereplépcsők Előlépcsők Aknalépcső Lépcsómű Külső lépcsők szerkezeti kialakítása és anyagai	(óra)  18 óra	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>
	Gyakorlati feladat 2. Belső lépcsők  TEA-s.sz: 33-38	Belső lépcsők szerkezeti kialakítása és anyagai Egyenes vonalú lépcső szerkesztése Lépcső méreteinek számítása Lépcsők	18 óra	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>

		zsaluzása, alátámasztása Lépcsők burkolatai Kapcsolódó szerkezetek, részletrajzok Anyagszükség- let-számítási feladatok		
	Gyakorlati feladat 3. Rámpák, lejtők  TEA-s.sz: 33-38	Az akadálymentes közlekedés jelentősége A rámpák lejtése Szerkezeti rendszer Épületen belüli és külső rámpák elhelyezési megoldásai	18 óra	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.:			<i>19 óra</i>
	TEA-s.sz:			
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<i>Szintfelmérés tesztlappal, problémafelvetésre megoldás javaslat készítése</i>		



<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<i>Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati részből szóbeli kikérdezés</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy	
<b>69. Hideg padlóburkolat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal</p> <p>(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött kőműves mester</p>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal</p> <p>(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött kőműves mester</p>	
<b>A Hideg padlóburkolatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Telephelyen lévő félkész állapotban lévő oktatóterem, öltöző, mosdó Szerződésben vállalt	Oktatóterem, mosdó

	<p>építkezések kőművs munkálatai</p>	
<p><b>Eszközök és berendezések:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● kőműves munkák kézi szerszámai, eszközei;</li> <li>● víz- és hőszigetelés eszközei, gépei, tartozékai;</li> <li>● faipari kéziszerszámok;</li> <li>● faipari gépek, eszközök, tartozékok;</li> <li>● szerelő és bontó szerszámok;</li> <li>● korszerű munkaállványok;</li> <li>● támasztólétra;</li> <li>● korszerű zsaluzatok;</li> <li>● anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök;</li> <li>● építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal;</li> <li>● térkő roppantó, térkővágó gép;</li> <li>● vizes téglavágógép tartozékokkal;</li> </ul>	<p>Tábla, laptop, táblafilc, projektor</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nivelláló készlet;</li> <li>• habarcsterítő kocsi;</li> <li>• betonkeverőgép;</li> <li>• egyéni védőeszközök;</li> <li>• munkabiztonsági eszközök, felszerelések</li> </ul>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Beton, vasbeton szerkezetek anyagai	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.6 Befejező munkák					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
<b>Befejező munkák</b>	<b>Vakolási munkák:</b> - Beltéri vakolás - Kültéri vakolás	-	-	<i>3x14</i>	<i>1x31</i>	-	<i>72 óra</i>
	<b>Kültéri burkolatok:</b> • Térburkolás • Kültéri falburkolat			-	<i>1x31</i>		<i>31 óra</i>

	készítése						
	<b>Tanulási terület összes óraszám:</b>	-	-	<b>42 óra</b>	<b>62 óra</b>	-	<b>104 óra</b>

<b>70.A Vakolási munkák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>
	Beltéri vakolás TEA-s.sz: 39-48	Kötőanyagok, vakolatok Habarcscok keverése (kézi és gépi keverés) Kézi vakolási technológiák alkalmazása különböző háttérszerkezeteken, belső térben oldalfalon és mennyezeten, különféle anyagokkal és felületi kialakításokkal Gépi vakolási technológiák	36 óra	

		<p>alkalmazása különböző háttérszerkezet eken, belső térben old- dalfalon és mennyezetén, különböző anyagokkal és felületi kialakításokkal</p> <p>Vakolandó felületek előkészítése, a vakolás megkezdésének</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• előfeltételei</li></ul> <p>Vakolási munkákhoz egyszerű állványzat építése és bontása</p> <p>Habarcskeveré- s eszközeinek, gépeinek használata</p> <p>Vakolás szerszámjainak használata</p> <p>Vakolat</p>		
--	--	---	--	--

		<p>síkjának kitűzése, ellenőrzése Vakolóprofilok alkalmazása Vakolás alpműveletein ek gyakorlása Kézi vakolat készítése különböző felületeken</p>		
	<p>Gyakorlati feladat 2.  Kültéri vakolás  TEA-s.sz: 39-48</p>	<p>Kültéri vakolatok aljzatai Felületi struktúrák Vakolatrendszer erek, vakolattípusok Kültéri vakolatok anyagai Vékonyvakolat C rendszerek Hagyományos felületképző vakolatok Nemes vakolatok,</p>	<p><b>36 óra</b></p>	<p><i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i></p>

		felületi struktúrák Hőszigetelő és különleges vakolatok jellemzői Vakolás munkafolyama tai Vakolattartó erősítő szerkezetek Vakolóhabarcs ok keverése Kézi vakolás, gépi vakolás Lábazatvakolat ok készítése		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Beltéri vakolás TEA-s.sz: 38-48			<i>14 óra</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Kültéri vakolás TEA-s.sz: 38-48			<i>14 óra</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<i>Szintfelmérés tesztlappal, problémafelvetésre megoldás javaslat készítése</i>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott</b>		Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés		

<b>teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<i>Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati részből szóbeli kikérdezés</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy	
<b>A Hideg padlóburkolat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött kőműves mester</p>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött kőműves mester</p>	
<b>A Vakolási munkák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	<p>Telephelyen lévő félkész állapotban lévő oktatóterem, öltöző, mosdó</p> <p>Szerződésben vállalt építkezések kőműves</p>	Oktatóterem, mosdó



	munkálatai	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kőműves munkák kézi szerszámai, eszközei;</li> <li>• víz- és hőszigetelés eszközei, gépei, tartozékai;</li> <li>• faipari kéziszerszámok;</li> <li>• faipari gépek, eszközök, tartozékok;</li> <li>• szerelő és bontó szerszámok;</li> <li>• korszerű munkaállványok;</li> <li>• támasztólétra;</li> <li>• korszerű zsaluzatok;</li> <li>• anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök;</li> <li>• építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal;</li> <li>• térkő roppantó, térkővágó gép;</li> <li>• vizes téglavágógép tartozékokkal;</li> <li>• nivelláló készlet;</li> </ul>	Tábla, laptop, táblafilc, projektor

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• habarcsterítő kocsi;</li> <li>• betonkeverőgép;</li> <li>• egyéni védőeszközök</li> </ul>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Kül- és beltéri vakolóanyagok	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

<b>II A Kültéri burkolatok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Térburkolás  TEA-s.sz: 61-69	Tartalmi ismertetés Térburkolatok anyagai  Térburkolat készítésének előkészítő munkái Térburkolatok rétegrendje Térburkolatok készítésének eszközei, gépei Térburkolatok anyagszükséglet-számítása burkolatterv alapján Térburkolatok	(óra)  15,5 óra	<i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i>

		<p>készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások Térburkolat készítése Tereplépcsők anyagai Tereplépcsők sajátosságai, szerkezeti kialakításuk</p>		
	<p>Gyakorlati feladat 2.</p> <p>Kültéri falburkolat készítése</p> <p>TEA-s.sz: 61-69</p>	<p>Lábzatburkol atok anyagai</p> <p>Különböző anyagú lábzati falak felületének előkészítése, vízszigetelése, hőszigetelése Homlokzati hőszigetelő rendszer készítése lábazaton</p> <p>Ragasztott lábzatburkolat ok készítése, sajátosságai</p>	<p><b>15,5 óra</b></p>	<p><i>oktatói magyarázat, páros munka, munkáltatás</i></p>

		<p>Színes lábzatvakolat ok</p> <p>Egyéb lábzatok</p> <p>Látszó téglaburkolatú, réteges falszerkezet kialakítása</p> <p>Szükséges eszközök, gépek ismerete</p> <p>Felületminőség i követelmények</p> <p>Lábzatburkol atok és látszó téglaburkolatú, réteges falszerkezet anyagszükségl etének meghatározása</p> <p>Lábzatburkol atok és látszó téglaburkolatú réteges falszerkezet készítésére</p>		
--	--	---	--	--

		vonatkozó munkavédelmi előírások		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Térburkolás TEA-s.sz: 61-69			15,5 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Kültéri falburkolat készítése TEA-s.sz: 61-69			15,5 óra
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<i>Szintfelmérés tesztlappal, problémafelvetésre megoldás javaslat készítése</i>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	<i>Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése</i>	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati részből szóbeli kikérdezés</i>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy		
<b>C Hídeg padlóburkolat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött kőműves mester		

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött kőműves mester</p>
--	--

<b>A Vakolási munkák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	<p>Telephelyen lévő félkész állapotban lévő oktatóterem, öltöző, mosdó</p> <p>Szerződésben vállalt építkezések kőműves munkálatai</p>	<p>Oktatóterem, mosdó</p>
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● kőműves munkák kézi szerszámai, eszközei;</li> <li>● víz- és hőszigetelés eszközei, gépei, tartozékai;</li> <li>● faipari kéziszerszámok;</li> <li>● faipari gépek, eszközök, tartozékok;</li> <li>● szerelő és bontó szerszámok;</li> <li>● korszerű munkaállványok;</li> </ul>	<p>Tábla, laptop, táblafilc, projektor</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• támasztólétra;</li> <li>• korszerű zsaluzatok;</li> <li>• anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök;</li> <li>• építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal;</li> <li>• térkő roppantó, térkővágó gép;</li> <li>• vizes téglavágógép tartozékokkal;</li> <li>• nivelláló készlet;</li> <li>• habarcsterítő kocsik;</li> <li>• betonkeverőgép;</li> <li>• egyéni védőeszközök</li> </ul>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Kül- és beltéri vakolóanyagok	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

a)

<b>C tanulási terület belső azonosító</b> 3.7 Komplex szakmai ismeretek
---

száma és megnevezése:							
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
<b>Komplex szakmai ismeretek</b>	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>	-	-	21	31	-	<b>52 óra</b>
	<b>Szakmai portfólió:</b> -Szakmai informatika -Szakmai portfólió készítése						
	<b>Szakmai számítások:</b> -Alépitményi munkák anyagszükséglete -Felépitményi munkák anyagszükséglete -Befejező munkák anyagszükséglete -Épületinformációs modellezés (BIM)	-	-	-	62	-	<b>62 óra</b>



<b>KK A Szakmai portfólió megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: -	Tartalmi ismertetés -	(óra - )	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i> -
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy megnevezése 1.: Szakmai informatika TEA-s.sz: 70-78	témakörének		<i>21 (óra)</i>
	Tantárgy megnevezése 2 -Szakmai portfólió készítése TEA-s.sz: 70-78	témakörének		<i>31 (óra)</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Témakörönként egy beadandó interaktív feladat			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Szituációs feladat</i>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	A tantárgy során beadott feladatok és teszt jellegű feladatlap, szituációs feladat értékelése egy osztályzattal.			
<b>- Szakmai portfólió megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek Gyakorlati helyszínen lebonyolított</b>				

<b>foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat)  Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal  65. életévét betöltött kőműves mester

**A Szakmai portfólió megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	tanterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	tábla, táblafilc, laptop
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

**KK A Szakmai számítások megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</b>	<b>Tartalmi ismertetés</b>	<b>(óra</b>	<b>Pl. Egyéni/páros/csoportos</b>
	-	-	- )	-
<b>Tantermi/elméleti</b>	Tantárgy	témakörének		<i>15,5 óra</i>

<b>foglalkozások témakörei:</b>	megnevezése 1.: Alépítményi munkák anyagszükséglete TEA-s.sz:70-78	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2 Felépítményi munkák anyagszükséglete TEA-s.sz:70-78	15,5 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Befejező munkák anyagszükséglete TEA-s.sz:70-78	15,5 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Épületinformációs modellezés (BIM) TEA-s.sz:70-78	15,5 óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Témakörönként egy beadandó interaktív feladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív)	<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>
	<b>Gyakorlat</b>	<i>Szituációs feladat</i>

értékelés):	<b>i feladat</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	A tantárgy során beadott feladatok és teszt jellegű feladatlap, szituációs feladat értékelése egy osztályzattal.	
<b>A Szakmai számítások megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő kőműves oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy kőműves 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött kőműves mester</p>	
<b>A Szakmai számítások megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	tanterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	tábla, táblafilc, laptop
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

# SZÁRAZÉPÍTŐ SZAKMA

## 1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: Építőipar

A szakma megnevezése: Szárazépítő

A szakma azonosító száma: 4 0732 06 11

A képzés célja: A képzés célja olyan szakember képzése, aki a sikeres vizsga után precízen és igényesen látja el feladatát. A szárazépítő feladata a szerelt belső szerkezetek, szerelt aljzatok, valamint fal, tetőtéri és tűzvédelmi borítások elkészítése, javítása és bontása.

## 2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Kiválasztja a szárazépítés szerkezeteinek megfelelő anyagokat, termékeket.	Ismeri a szárazépítés szerkezeteit, anyagait, azok műszaki tulajdonságait, sajátosságait.	Elkötelezett a munkaterület tisztán tartására. Nem szemetel, a hulladékot szelektíven gyűjti.	Instrukciók alapján, önállóan és csoportosan végzi munkáját.
2	A szárazépítés anyagait szakszerűen tárolja, előkészíti.	Ismeri a szárazépítési anyagok szakszerű tárolásának és előkészítésének szabályait.		

3	Fogadófelületet műszeresen és szemrevételezéssel ellenőriz és javít.	A fogadófelületek műszeres és szemrevételezéses ellenőrzési módszereit, valamint azok szükség szerinti javítási technológiáit ismeri.	Elkötelezett a precíz és pontos munkavégzésre.	Döntéseket hoz, képes az önellenőrzésre, a hibák javítására.
4	Építészeti terv alapján szárazépítési szerkezetek anyagmennyiségét kiszámítja.	Ismeri az építészeti terv szerinti szárazépítési szerkezet anyagmennyiség számítási eljárásait.	Törekszik a precíz és pontos munkavégzésre.	Önállóan képes a rajzok értelmezésére.
5	Az alapanyagokat felhasználási technológiájuknak megfelelően alkalmazza.	Ismeri az alapanyagok felhasználási technológiáját.	Nyitott a technológiai újításokra.	Felelősséget vállal a saját munkájáért.
6	Építészeti terv alapján válaszfal, álmennyezet, tetőtér szerkezeteket, szerelt aljzatot és tűzvédelmi borítást kitűz.	Ismeri az építész terv alapján történő válaszfal, álmennyezet, tetőtér szerkezetek, szerelt aljzat és tűzvédelmi borítás kitűzési eljárásait.	Elkötelezett a precíz és pontos munkavégzésre.	Önállóan képes a rajzok értelmezésére.
7	Szárazépítési anyagot szab, szakszerűen beépít.	Ismeri a szárazépítési anyagok szakszerű, szabását, beépítését.	Törekszik tudásának folyamatos fejlesztésére, elmélyítésére.	Irányítás mellett másokkal együttműködik.

8	Szárazépítés szerszámainak, kiségeit, segéd szerkezeit szakszerűen és balesetmentesen használja, segéd szerkezetet épít és bont.	Ismeri a szárazépítés szerszámainak, kiségeinek, segéd szerkezeinek szakszerű és balesetmentes alkalmazását, a segéd szerkezetek építési és bontási módját.	Nyitott az új gépesítési technológiák elsajátítására.	Betartja és betartatja a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályokat.
9	Az elkészült szerkezeteket szakmai előírásoknak megfelelően ellenőrzi, felmérésüket elkészíti.	Ismeri az elkészült szerkezetek szakmai előírásoknak megfelelő ellenőrzését, felmérését.	Törekszik a szakmai jogi ismeretek elsajátítására. Értékként tekint az elkészült szerkezetekre.	Képes az önellenőrzésre, a hibák javítására.
10	Az elkészült hibás szerkezeteket, felületeket javítja.	Ismeri a hibás szerkezetek, felületek javítási módját.	Törekszik tudásának folyamatos fejlesztésére, elmélyítésére.	Munkájáért felelősséget vállal, képes az önellenőrzésre, a hibák javítására.
11	Használja a szakmai nyelvezetet, a szakterület terminológiáit.	Ismeri és érti a szakmai nyelvezetet, a szakterület terminológiáit.	Törekszik tudásának folyamatos fejlesztésére, elmélyítésére. Elkötelezett a szakkifejezések használatára.	Felelősséget vállal munkájáért, más szakmákkal együttműködő.
12	A munkavédelmi eszközöket alkalmazza.	Ismeri a munkavédelmi eszközök alkalmazását.	Törekszik a szakmai	Betartja és betartatja a

13	Betartja a vonatkozó munka-, baleset- és tűzvédelmi előírásokat.	Ismeri a vonatkozó munka-, baleset- és tűzvédelmi előírásokat.	jogi ismeretek elsajátítására.	munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályokat.
14	Más szakmákkal együttműködik.	Ismeri a többi szakmával való együttműködés szabályait.	Nyitott másokkal való együttműködésre. Értékként tekint mások munkájára. Előzékeny a kollégákkal.	Irányítás mellett másokkal együttműködik.
15	Keletkező hulladékot szakszerűen kezeli.	Ismeri a szakszerű hulladékkezelést.	Elkötelezett a gazdaságosság és fenntarthatóság iránt.	Betartja és betartatja a környezetvédelmi szabályokat.
16	Felhasználói szinten ismeri a korszerű 3D modellezési technológiákhoz (pl.: BIM) kapcsolódó információkinyerési lehetőségeket és a munkája során szükség esetén ezeket alkalmazza.	Ismeri a BIM technológiával készített 3D modelleket és formátumokat kezelő szoftvereket és a modellek információtartalmát képes kinyerni a feladatellátáshoz szükséges mértékben.		Munkája során a kinyert adatokat megfelelően dokumentálja és tárolja, illetve gondoskodik az adatok elérhetőségének biztosításáról.

#### Személyi feltételek

Szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú	1 fő szárazépítő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal
--	---



szakmai gyakorlata:	(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy szárazépítő 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött szárazépítő mester
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő szárazépítő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal  (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy szárazépítő 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött szárazépítő mester

#### A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	<b>Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	tanterem/tanműhely (tanterem, mosdó, wc) + jelenlegi szerződésben elvállalt építkezések változó építkezések
2.	<b>Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anyagmozgató berendezések, gépek, eszközök: mechanikus lapemelő, létra.</li> <li>- Szárazépítő kéziszerszámok: lemezolló, csavarhúzó, gipszkarton kés, fűrész, csiszoló, élgyalu, lyukreszelő, lyukfűrész, vödör, kalapács, csiszolórács, glettvas, rozsdamentes kanál</li> <li>- Szárazépítő elektromos kisgépek: csavarbehajtógép, ütvefúró</li> <li>- Mérőeszközök, kitűzők: csuklós mérőléc, mérőszalag, függőón, vízmérték, kicsapó zsinór, csöves vízmérték, derékszög</li> <li>- Állványok: bakállvány</li> <li>- Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések: munkavédelmi cipő, sisak, kesztyű, csavartáska</li> </ul>

3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	Álmennyezetek, szerelt válaszfalak, álpadlók anyagai, valamint ezek előkészítésének anyagai  A szakmai elméleti oktatás megvalósításához: tábla, táblafilc, laptop, projektor, jegyzetek
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	

#### 5. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	<i>31x11= 341 óra</i>	<i>30 %</i>
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	<i>31x22= 682 óra</i>	<i>70 %</i>
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám:</b>	<i>1023 óra</i>	<b>100%</b>

#### 17 Tanulási területek (Forrás: PTT)

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám</b>
1.	3.2 <i>Munkavállalói idegen nyelv</i>	<i>0 óra</i>	<i>31 óra</i>	<i>31 óra</i>
2.	3.4 Szerelt válaszfal készítés	201,5 óra	93 óra	294,5 óra
3.	3.5 Szerelt álmennyezet készítés	217 óra	108,5 óra	325,5 óra
4.	3.6 Tetőtérbeépítés készítése	93 óra	31 óra	124 óra
5.	3.7 Szerelt aljzatrendszerek	108,5 óra	46,5 óra	155 óra
	Tűzvédelmi szerkezetek és borítások	62 óra	31 óra	93 óra

A tanulási területek összes óraszámja:	682 óra	19 óra	1023 óra
--	---------	--------	----------

## II. A TANULASI TERÜLETEK RESZLETES SZAKMAI TARTALMA

### ELSO TANULASI TERULET

#### 44A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA -s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Onállóság és felelősség mértéke	Altalános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	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 beszédprodukciónak fejlesztésére). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.

				törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	
2.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
3.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
4.	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelem-	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.

	bevételeivel.				
5.	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.
6.	A szerelt falépítés során az alapanyagokat felhasználási technológiájuknak megfelelően alkalmazza, azok szerkezeti balesetmentesen kezeli	Ismeri a szakma anyagait, azok tulajdonságait, jellemzőit, szerszámait, mérési módszereit	Instrukció alapján részben önállóan	Csoportos munkavégzés, gyakorlatias hozzáállás, Nyitott új elemeket is tartalmazó problémák kreatív megoldására.	Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
7.	A szerelt falépítés során szerkezetet precizitással szerel, alapanyagokat	Ismeri a szerelés szakmai fogásait, technológiáját	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete

	szak- szerűen tárol, előké- szít, mérete szab	és a javítási módszereket			
8.	Szerelt válaszfal készítéssel kapcsolatos építészeti terv alapján szerkezetki- tűzést végez és az elemeket terv sze- rint leszabja	Ismeri az építészeti terv alapján szerke- zet kitűzési és ez alapján az elemek szabásának szabályait	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
9.	A szerelt falépítés során szemrevételezése l és megfelelő műszerek segítségével elvégzi a saját és megelőző munkák minőségének ellenőrzését	Ismeri az anyagok és kész szerkezetek minőségellenőr- zési eljárásait, mérés- módszereit, meny- nyiségszámítás i szabályokat	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
10.	Használja a szerelt válaszfal készítéssel kapcsolatos szakmai nyelvezetet, a	Ismeri a szakmai nyelvezetet, a szak- terület terminológiáját	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete

	szak- terület terminológiáját				
11.	A szerelt álmennyezet építéshez kapcsolódó építészeti terv alapján szerkezet kitűzést végez és az elemeket terv szerint leszabja.	Ismeri az építészeti terv alapján szerkezet kitűzési és ez alapján az elemek szabásának szabályait	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
	A szerelt álmennyezet építés során szemrevételezéssel és megfelelő műszerek segítségével elvégzi a saját és megelőző munkák minőségének ellenőrzését.	Ismeri az anyagok és kész szerkezetek minőségellenőrzési eljárásait, mérési módszereit, mennyiségszámítási szabályokat	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
12.	A szerelt álmennyezet építéshez kapcsolódóan használja a szakmai nyelvezetet, a	Ismeri a szakmai nyelvezetet, a szak terület terminológiáját	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete

szakterület  
terminológiáját..

13.	A függesztett álmennyezetek építése során az alapanyagokat felhasználási technológiájuknak megfelelően alkalmazza, azok sorszámait bal- esetmentesen kezeli.	Ismeri a szakma anyagait, azok tulajdonságait, jellemzőit, sorszámait, mérési módszereit	Instrukció alapján részben önállóan	Csoportos munkavégzés, gyakorlatias hozzáállás, Nyitott új elemeket is tartalmazó problémák kreatív megoldására.	Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete	
14.	A függesztett álmennyezetek építése során szerkezetet precizitással szerel, alapanyagokat szakszerűen tárol, előkészít, méretre szab.	Ismeri a szerelési szakmai fogásait, technológiáját és a javítási módszereket	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete	
8.	A függesztett álmennyezetek építéséhez kapcsolódó építészeti terv alapján szerkezet kitűzést végez és az elemeket terv	Ismeri az építészeti terv alapján szerkezet kitűzési és az elemek szabásának	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete	



	szerint leszabja.	szabályait			
16.	A függesztett álmennyezetek építése során szemrevételezéssel és megfelelő műszerek segítségével elvégzi a saját és megelőző munkák minőségének ellenőrzését.	Ismeri az anyagok és kész szerkezetek minőségellenőrzési eljárásait, mérési módszereit, mennyiségyszámítási szabályokat	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
17.	A függesztett álmennyezetek építéséhez kapcsolódóan használja a szakmai nyelvezetet, a szakterület terminológiáját.	Ismeri a szakmai nyelvezetet, a szakterület terminológiáját	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
18.	A speciális álmennyezetek építése során az alapanyagokat felhasználási technológiájuknak megfelelően alkalmazza, azok szerkezeteit	Ismeri a szakmai anyagait, azok tulajdonságait, jellemzőit, szerszámait, mérési módszereit	Instrukció alapján részben önállóan	Csoportos munkavégzés, gyakorlatias hozzáállás, Nyitott új elemeket is tartalmazó problémák	Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete

balesetmen-  
tesen kezeli.

kreatív megoldására

19.	A speciális álmennyezetek építése során szerkezetet precizitással szerel, alapanyagokat szakszerűen tárol, előkészít, méretre szab.	Ismeri a szerelés szakmai fogásait, technológiáját és a javítási módszereket	a Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
20.	A speciális álmennyezetek építéséhez kapcsolódó építé- szeti terv alapján szerkezet kitűzést végez és az elemeket terv szerint leszabja.	Ismeri az építészeti terv alján szerke- zet kitűzési és ez alján az elemek szabásának szabályait	az Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
9.	Az álmennyezetek részletképzéseine k kivitelezése során az alapanyagokat felhasználási tech- nológiájuknak megfelelően	Ismeri a szakma anyagait, azok tulajdonságait , jellemzőit, szerszámait, mérés módsze	Instrukció alapján részben önállóan	Csoportos munka- végzés, gyakorlatias hozzaállás, Nyitott új elemeket is tar-	Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete

	alkalmazza, azok szerszámaikat balesetmentesen kezeli.	rejt		talmazó problémák kreatív megoldására	
22.	Az álmennyezetek részleteképzéseinek kivitelezése során szerkezetet precizitással szerel, alapanyagokat szakszerűen tárol, előkészít, méretre szab.	Ismeri a szerelés szakmai fogásait, technológiáját és a javítási módszereket	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
23.	Az álmennyezetek részleteképzéseinek kivitelezéséhez kapcsolódó építészeti terv alapján szerkezet kitűzést végez és az elemeket terv szerint leszabja.	Ismeri az építészeti terv alapján szerkezet kitűzési és az elemek szabásának szabályait	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
24.	Az álmennyezetek részleteképzéseinek kivitelezése során	Ismeri az anyagok és kész szerkezetek minőségellenőrzési eljárásait,	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának

	szemrevételezéssel és megfelelő műszerek segítségével elvégzi a saját és megelőző munkák minőségének ellenőrzését.	mérés-módszereit, mennyiségyszámítási szabályokat			ismerete
25.	Az álmennyezetek részleteképzéseinek kivitelezéséhez kapcsolódóan használja a szakmai nyelvezetet, a szakterület terminológiáját.	Ismeri a szakmai nyelvezetet, a szakterület terminológiáját	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
26.	Tetőtérbeépítés készítéséhez kapcsolódó építészeti terv alapján szerkezet kitűzést végez és az elemeket terv szerint leszabja.	Ismeri az építészeti terv alapján szerkezet kitűzési és az alapján az elemek szabásának szabályait	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
27.	Tetőtérbeépítés készítése során szemrevételezéssel	Ismeri az			

	el és megfelelő mű- szerek segítségével elvégzi a saját és megelőző munkák minőségének ellenőrzését.	anyagok és kész szerkezetek minőségellenőrzési eljárásait, mérés- módszereit, mennyiségszámítási szabályokat	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
28.	Tetőtérbeépítés készítéséhez kapcsolódóan használja a szakmai nyelvezetet, a szakterület terminológiáját.	Ismeri a szakmai nyelvezetet, a szak terület terminológiáját	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
29.	Felhasználói szinten ismeri az Épületinformációs modellezéshez kapcsolódó információkinyerési lehetőségeket és a munkája során szükség esetén alkalmazza ezeket.	Ismeri a BIM technológiával készített 3D modelleket és formátumokat kezelő szoftvereket. Ismeri a feladatellátásához szükséges információtartalmának kinyerési	Teljesen önállóan		BIM rendszer

mód jait.

30.	<p>Tetőterbeépítés szerkezet felépítése és szerelése, illetve a szigetelések és illesztések kialakítása során szerkezeti precizitással szerel, alapanyagokat szakszerűen tárol, előkészít, méretre szab.</p>	<p>Ismeri a szerelés szakmai fogásait, technológiáját és a javítási módszereket</p>	<p>a Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete</p>
31.	<p>Tetőterbeépítés szerkezet felépítése és szerelése, illetve a szigetelések és illesztések kialakítása során építészeti terv alapján szerkezet kitűzést végez és az elemeket terv szerint leszabja.</p>	<p>Ismeri az építészeti terv alapján szerkezet kitűzési és az elemek szabásának szabályait</p>	<p>az Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete</p>
10.	<p>Tetőterbeépítés szerkezet felépítése és szerelése illetve a</p>	<p>Ismeri az anyagok és</p>		<p>Digitális terv és szöveges anyagok</p>

	szigetelések és illesztések kialakítása során szemrevételezéssel és megfelelő műszerek segítségével elvégzi a saját és megelőző munkák minőségének ellenőrzését.	kész szerkezetek minőségellenőrzési eljárásait, mérési módszereit, mennyiségszámítási szabályokat	Instrukció alapján részben önállóan		kezelése és eszközök használatának ismerete
33.	Tetőtérbeépítés szerkezet felépítése és szerelése illetve a szigetelések és illesztések kialakítása során használja a szakmai nyelvezetet, a szakterület terminológiáját.	Ismeri a szakmai nyelvezetet, a szakterület terminológiáját	Jelöljön ki egy elemet.		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
34.	A szerelt aljzatrendszerek készítéséhez kapcsolódó építészeti terv alapján szerkezet kitűzést végez és az	Ismeri az építészeti terv alapján szerkezet kitűzési és ez alapján az elemek	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete

elemeket tervezésének szabályait szabja.

35.	<p>A szerelt aljzatrendszerek készítése során szemrevételezéssel és megfelelő műszerek segítségével végzi a saját és megelőző munkák minőségének ellenőrzését.</p>	<p>Ismeri az anyagok és kész szerkezetek minőségellenőrzési eljárásait, mérési módszereit, mennyiségszámítási szabályokat</p>	<p>Instrukció alapján önállóan részben</p>		<p>Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszkö zök használatának ismerete</p>
36.	<p>A szerelt aljzatrendszerek készítéséhez kapcsolódóan használja szakmai nyelvezetet, szakterület terminológiáját.</p>	<p>Ismeri a szakmai nyelvezetet, a szak- terület terminológiáját</p>	<p>Instrukció alapján önállóan részben</p>		<p>Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszkö zök használatának ismerete</p>
V.	<p>A szárazaljzat szerkezetek készítése során az alapanyagokat felhasználási technológiájuknak megfelelően</p>	<p>Ismeri a szakma anyagait, azok tulajdonságait,</p>	<p>Instrukció alapján önállóan részben</p>	<p>Csoportos munkavégzés, gyakorlatias</p>	<p>Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete</p>



	alkalmazza, azok szerzőségeit balesetmentesen kezeli.	jellemzőit, szerzőségeit, mérési módszereit		hozzáállás, Nyitott új elemeket is tartalmazó problémák kreatív megoldására.	
38.	A szárazalvzat szerkezetek készítése során szerkezetet precizitással szerel, alapanyagokat szakszerűen tárol, előkészít, méretre szab.	Ismeri a szerelés szakmai fogásait, technológiáját és a javítási módszereket	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
39.	A szárazalvzat szerkezetek készítéséhez kapcsolódó építészeti terv alapján szerkezet kitűzést végez és az elemeket terv szerint leszabja.	Ismeri az építészeti terv alapján szerkezet kitűzési és ez alapján az elemek szabásának szabályait	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
40.	A szárazalvzat szerkezetek készítése során szemrevételezéssel és megfelelő műszerek segítségével	Ismeri az anyagok és kész szerkezetek minőségellenőrzési eljárásait,	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete

	elvégzi a saját és megelőző munkák minőségének ellenőrzését.	mérés- módszereit, meny- nyiségszámítás i szabályokat			
41.	A szárazaljzat szerkezetek készítéséhez kapcsolódóan használja a szakmai nyelvezetet, a szakterület terminológiáját.	Ismeri a szakmai nyelvezetet, a szakterület terminológiáját	Jelöljön ki egy elemet.		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
42.	A bontható álpadló szerkezetek készítése során az alapanyagokat felhasználási technológiájuknak megfelelően alkalmazza, azok szerszámait bal- esetmentesen kezeli.	Ismeri a szakma anyagait, azok tulajdonságait, jellemzőit, szerszámait, mérési módszereit	Instrukció alapján részben önállóan	Csoportos munkavégzés, gyakorlatias hozzáállás, Nyitott új elemeket is tartalmazó problémák kreatív megoldására	Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
43.	A bontható álpadló szerkezetének készítése során	Ismeri a szerelési szakmai	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete

	szerkezetet precizitással szerel, alapanyagokat szakszerűen tárol, előkészít, méretre szab.	fogásait, technológiáját és a javítási módszereket			
44.	A bontható álpadló szerkezete készítéséhez kapcsolódó építészeti terv alapján szerkezet kitűzést végez és az elemeket terv szerint leszabja.	Ismeri az építészeti terv alapján szerkezet kitűzési és ez alapján az elemek szabásának szabályait	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
45.	A bontható álpadló szerkezetek készítése során szemrevételezéssel és megfelelő műszerek segítségével elvégzi a saját és megelőző munkák minőségének ellenőrzését.	Ismeri az anyagok és kész szerkezetek minőségellenőrzési eljárásait, mérési módszereit, mennyiségszámítási szabályokat	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
46.	A bontható álpadló	Ismeri a			Digitális terv és szöveges anyagok

	<p>szerkezetek készítéséhez kapcsolódóan használja a szakmai nyelvezetet, a szak-terület terminológiáját.</p>	<p>szakmai nyelvezetet, a szak terület terminológiáját</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>kezelése és eszközök használatának ismerete</p>
47.	<p>A nem bontható álpadló szerkezetek készítése során az alapanyagokat felhasználási technológiájuknak megfelelően alkalmazza, azok szerszámait balesetmentesen kezeli.</p>	<p>Ismeri a szakma anyagait, azok tulajdonságait, jellemzőit, szerszámait, mérési módszereit</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Csoportos munkavégzés, gyakorlatias hozzáállás, Nyitott új elemeket is tartalmazó problémák kreatív megoldására</p>	<p>Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete</p>
48.	<p>A nem bontható álpadló szerkezetének készítése során precízióval szerel, alapanyagokat szakszerűen tárol, előkészít, méretre szab.</p>	<p>Ismeri a szerelés szakmai fogásait, technológiáját és a javítási módszereket</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete</p>

49. A nem bontható Ismeri az  
 álpadló építészeti terv  
 szerkezete alapján szerke- Instrukció alapján részben  
 készítéséhez kap- zet kitzúzési és önállóan  
 csolódó építészeti ez

Digitális terv és szöveges anyagok  
 kezelése és eszközök használatának  
 ismerete

terv alapján alapján az  
 szerkezet kitzúzést elemek  
 végez és az szabásának  
 elemeket terv szabályait  
 szerint leszabja.

50. A nem bontható Ismeri az  
 álpadló anyagok és kész  
 szerkezetek minőségellenőrz  
 készítése során ési eljárásait,  
 szemrevételezés mérés-  
 el és megfelelő módszereit,  
 mű- szerek meny-  
 segítségével nyiségszámítási  
 elvégzi a saját szabályokat  
 és megelőző munkák  
 minőségének ellen-  
 őrzését.

Digitális terv és szöveges anyagok  
 kezelése és eszközök használatának  
 ismerete

o A nem bontható Ismeri a  
 álpadló szakmai Instrukció alapján részben  
 szerkezetek készítéséhez kap- nyelvezetet, a  
 csolódóan a szak- terület  
 használja a terminológiáját  
 szakmai nyelvezet-

Digitális terv és szöveges anyagok  
 kezelése és eszközök használatának  
 ismerete

	tet, a szakterület terminológiáját.				
52.	A szerelt aljzatszerkezetek és álpadlók speciális részletki-alakításainak készítése során az alapanyagokat felhasználási technológiájuknak megfelelően alkalmazza, azok szerszámaikat bal- esetmentesen kezeli.	Ismeri a szakma anyagait, azok tulajdonságait, jellemzőit, szerszámaikat, mérési módszereit	Instrukció alapján részben önállóan	Csoportos munkavégzés, gyakorlatias hozzáállás, Nyitott új elemeket is tartalmazó problémák kreatív megoldására	Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
53.	A szerelt aljzatszerkezetek és álpadlók speciális részletki-alakításainak készítése során szerkezet precizitással szerel, alapanyagokat szakszerűen tárol, előkészít, méretre szab.	Ismeri a szerelés szakmai fogásait, technológiáját és a javítási módszereket	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete

E	Tűzvédelmi szerkezetek és borítások készítése során az alapanyagokat felhasználási technológiájuknak megfelelően alkalmazza, azok szerszámait balesetmentesen kezeli.	Ismeri a szakma anyagait, azok tulajdonságait, jellemzőit, szerszámait, mérési módszereit	Instrukció alapján részben önállóan	Csoportos munkavégzés, gyakorlatias hozzáállás, Nyitott új elemeket is tartalmazó problémák kreatív megoldására.	Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
55.	Tűzvédelmi szerkezetek és borítások készítése során szerkezetet precízióval szerel, alapanyagokat szakszerűen tárol, előkészít, méretre szab.	Ismeri a szerelési szakmai fogásait, technológiáját és a javítási módszereket	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
f	Tűzvédelmi szerkezetek és borítások készítéséhez kapcsolódó építészeti terv alapján szerkezet kitűzést végez és az	Ismeri az építészeti terv alapján szerkezet kitűzési és ezen alapján az elemek szabásának	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete

elemeket terv szabályait szerint leszabja.

E	Tűzvédelmi szerkezetek és borítások készítése szemrevételezés el és megfelelő műszerek segítségével elvégzi a saját és megelőző munkák minőségének ellenőrzését.	Ismeri az anyagok és szerkezetek minőségellenőrzési eljárásait, mérési módszereit, mennyiségyszámítási szabályokat	Instrukció alapján részben önállóan	Instrukció alapján részben	Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete	Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
58.	Tűzvédelmi szerkezetek és borítások készítéséhez csatlódoan használja szakmai nyelvezetet, szakterület terminológiáját.	Ismeri a szakmai nyelvezetet, a szakterület terminológiáját	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete	
59.	Teherhordó szerkezetek építőlemezes tűzvédelmének kialakítása során az alapanyagokat felhasználási	Ismeri a szakmai anyagait, azok tu	Instrukció alapján részben önállóan	Csoportos munkavégzés, gyakorlatias hozzáállás, Nyitott új elemeket is	Digitális terv és eszközök használatának ismerete	szöveges anyagok használatának ismerete



	techno- lógiajuknak megfe- lelően alkalmazza, azok szerszáma- it, balesetmentesen kezeli.	lajdonságait, jellemzőit, szerszáma- it, mérésmódsze- reit		tartalmazó problémák kreatív megoldásá- ra.	
60.	Teherhordó szerkezetek építőlemez tűzvédelmének kialakítása során szerkezetet precizi- tással szerel, alap- anyagokat szaksze- rűen tárol, előkészít, méretre szab.	Ismeri a szerelés szakmai fogásait, technológiáját és a javítási módszereket	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
61.	Teherhordó szerkezetek építőlemez tűzvédelmének kialakításához kap- csolódó építészeti terv alapján szerkezet kitűzést végez és az elemeket terv szerint leszabja.	Ismeri az építészeti terv alapján szerkezet kitűzési és ez alapján az elemek szabásának szabályait	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
62.	Teherhordó szerkezetek építőlemez	Ismeri az anyagok és kész szerkezetek			

tűzvédelmének kialakítása során szemrevételezéssel és megfelelő műszerek segítségével elvégzi a saját és megelőző munkáinak minőségének ellenőrzését.	minőségellenőrzési eljárásait, mérési módszereit, mennyiségyszámítási szabályokat	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális terv és szöveges anyagok kezelése és eszközök használatának ismerete
---	---	-------------------------------------	--	--

## 2.a. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>q</b> tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		3.2 Munkavállalói idegen nyelv					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
<i>Munkavállalói idegen nyelv</i>	- Az álláskeresés lépései, álláshirdetések - Önéletrajz és motivációs levél - „Small talk” – általános			<i>1x31</i>			<i>31</i>

	társalgás - Állásinterjú						
	<b>Tanulási terület összórászama:</b>			<b>31</b>			<b>31</b>

**A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	-	-	-	-
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			<i>8 óra</i>
	TEA-s.sz: 1-6			
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: - Önéletrajz és motivációs levél			<i>8 óra</i>
	TEA-s.sz: 1-6			
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: - „Small talk” – általános társalgás			<i>8 óra</i>
	TEA-s.sz: 1-6			
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: - Állásinterjú			<i>7 óra</i>
	TEA-s.sz: 1-6			

Értékelés		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Témakörönként egy beadandó interaktív feladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Szituációs feladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	A tantárgy során beadott feladatok és teszt jellegű feladatlap, szituációs feladat értékelése egy osztályzattal.	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	angol nyelvtanár	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	tanterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	tábla, táblafilc, laptop
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

## 2.b. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		3.4 Ácsszerkezetek					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<i>Ácsszerkezetek</i>	<i>Ácsszerkezetek:</i>			<i>9,5 x</i>			<i>294,5</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Az ács szakma eszközei</i></li> <li>- <i>Az ács szakma anyagai</i></li> <li>- <i>Fakötések</i></li> <li>- <i>Tetőidomok</i></li> <li>- <i>Fedélszerkezetek I.</i></li> <li>- <i>Fedélszerkezetek II.</i></li> </ul>			<i>31</i>			
	<i>Ácsszerkezetek készítése:</i>			<i>10 x</i>			<i>310</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Ácsszerkezet készítése</i></li> </ul>			<i>31</i>			
	<b>Tanulási terület</b>			<b>589</b>			<b>589</b>

összóraszama:							
Az Ácsszerkezetek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszama és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>			
	Ácsszerkezetek készítése TEA-s.sz.: 15-18	Zsinórpád készítése Faanyagok tárolása Elemek leszabása Szerkezet felépítése az elemekből Előre gyártott elemek helyszíni felállítása Kerti pavilon építése Üres fedélszék építése Torokgerendás fedélszék építése	310	<i>oktatói magyarázat, csoportos munka, munkáltatás</i>			

		<p>Kétállószerkés fedélszerkés építése</p> <p>Többállószerkes fedélszerkés építése</p> <p>Mérnöki faszerkezetek építése</p> <p>Meglévő tető felújítása</p> <p>Fióktető építése</p> <p>Tetőablak beépítése</p>		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése</p> <p>Az ács szakma eszközei: Derékszögek, mérőeszközök, csaptató zsinórok</p> <p>1.: TEA-s.sz:7-14</p>			<i>50 óra</i>
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Az ács szakma anyagai: Fafajták, Fatermékek</p> <p>Faanyagvédelem,</p> <p>Szegek, csavarok, kapcsok, szeglemezek</p>			<i>50 óra</i>

	TEA-s.sz: 7-14	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Fakötések: Hagyományos fakötések Korszerű fakötések	50 óra
	TEA-s.sz: 7-14	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Tetőidomok Tetőformák Tetőidomok szerkesztésének szabályai	50 óra
	TEA-s.sz: 7-14	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: Fedélszerkezetek I. Fedélszerkezetek fajtái fesztáv és működés szerint	50 óra
	TEA-s.sz: 7-14	
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: Fedélszerkezetek 70. Fedélszerkezetek részletes ismerete Üres fedélszék Torokgerendás fedélszék Kétállószerű fedélszék	44,5 óra



	Többállószerkezes fedélszerkezet	
	TEA-s.sz: 7-14	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	Szintfelmérés tesztlappal, problémafelvetésre megoldás javaslat készítése	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati részből szóbeli kikérdezés
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy	
<b>Az Ács-szerkezetek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő szárazépítő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy szárazépítő 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal  65. életévét betöltött szárazépítő mester	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő szárazépítő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy szárazépítő 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal  65. életévét betöltött szárazépítő mester	

**A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
--	-------------------------	--

<b>Helyiségek:</b>	Szerződésben vállalt építkezések kőműves munkálatai	Bérelt oktatóterem, mosdó
--------------------	---	---------------------------

<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mérő és jelölő eszközök</li> <li>• kitűző eszközök</li> <li>• famegmunkálás kézi szerszámai</li> <li>• faipari gépek, eszközök, tartozékok</li> <li>• szerelő és bontó szerszámok</li> <li>• korszerű munkaállványok</li> <li>• létrák, kisállványok</li> <li>• korszerű zsaluzatok</li> <li>• anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök</li> <li>• építőipari elektromos kiségek tartozékokkal</li> <li>• egyéni védőeszközök</li> <li>• munkabiztonsági eszközök, felszerelés</li> </ul>	Tábla, laptop, táblafilc, projektor
----------------------------------	--	-------------------------------------

<b>Anyagok és felszerelések:</b>	faanyag, védőfelszerelés	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

## 2. c. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.5 Állványok					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
	<i>Állványok: - állványok</i>			2x31			62
	<i>Állványok készítése: állványok készítése</i>	-					
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>			2,5x 31			77,5
<b>Az Állványok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. <b>Állványok készítése</b>  TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés  Állványok építése és bontása	(óra)  77,5	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>  <i>csoportos munka oktatói irányítással</i>			

	23-26	<p>Az állványok építésének munkavédelmi szabályai</p> <p>Az állványzato 71. történő munkavégz és szabályainak betartása</p> <p>Létraállvány építése és bontása</p> <p>Bakállvány építése és bontása</p> <p>Homlokzat állvány építése és bontása</p> <p>Guruló állvány építése és bontása</p> <p>Függő állvány</p>		
--	-------	---	--	--

		építése és bontása Mobil szerelőállvá ny építése és bontása Védőállván yok építése és bontása Elhelyező állványok építése és bontása Alátámasztó állványok építése és bontása		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Állványok	TEA-s.sz: 19-22		62 óra
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Témakörönként egy beadandó interaktív feladat			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>		
	<b>Gyakorlat</b>	<i>Éves munka együttes értékelése</i>		

	<b>i feladat</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy	
<b>Az Állványok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő szárazépítő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy szárazépítő 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött szárazépítő mester</p>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő szárazépítő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy szárazépítő 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>életévét betöltött szárazépítő mester</li> </ul>		
<b>Az Állványzatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szerződésben vállalt építkezések kőműves munkálatai	Bérelt oktatóterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mérő és jelölő eszközök</li> <li>D kitűző eszközök</li> <li>E famegmunkálás kézi szerszámjai</li> <li>F faipari gépek,</li> </ul>	Tábla, laptop, táblafilc, projektor

	eszközök, tartozékok D szerelő és bontó szerszámok E korszerű munkaállványok D létrák, kisállványok E korszerű zsaluzatok F anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök G építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal H egyéni védőeszközök I munkabiztonsági eszközök, felszerelés	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	faanyag, védőfelszerelés	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

## 2.d. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.6 Zsaluzatok, dúcolások					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület</b>	<b>Tantárgyak és a</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					

megnevezése	témakörök megnevezése					
<i>Zsaluzások, dúcolások</i>	<b>Zsaluzások, dúcolások:</b> - <i>Zsaluzások, dúcolások</i>			<i>1x31</i>		<i>31</i>
	<i>Zsaluzások, dúcolások készítése:</i> - <i>Zsaluzások, dúcolások készítése</i>			<i>1,5 x 31</i>		<i>46,5</i>
	<b>Tanulási terület összóraszáma:</b>			<i>77,5</i>		<i>77,5</i>

**A Zsaluzatok, dúcolások megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	<b>Zsaluzások, dúcolások készítése</b> TEA-s.sz:	Zsaluzatok építése és bontása A zsaluzatok építésének munkavédelmi szabályai A zsaluzaton történő munkavégzés és szabályainak betartása	46,5	<i>csoportos munka oktatói irányítással</i>



		<p>Hagyományos falszaluzat építése és bontása</p> <p>Rendszerzsaluzat és állványzat építése és bontása</p> <p>Zsaluzat elkészítése zsaluzási terv értelmezésével</p> <p>Hagyományos zsaluzat építése és bontása</p> <p>Korszerű zsaluzat építése és bontása</p>		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <i>Zsaluzások, dúcolások</i> TEA-s.sz: 27-30			<i>31 óra</i>
<b>Értékelés</b>				

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	Szintfelmérés tesztlappal, problémafelvetésre megoldás javaslat készítése	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati részből szóbeli kikérdezés
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy	
<b>LL Zsaluzások, dúcolások megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő szárazépítő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy szárazépítő 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött szárazépítő mester	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő szárazépítő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy szárazépítő 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött szárazépítő mester	
<b>A Zsaluzatok, dúcolások megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szerződésben vállalt építkezések kőműves munkálatai	Bérelt oktatóterem, mosdó

<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● mérő és jelölő eszközök</li> <li>● kitűző eszközök</li> <li>● famegmunkálás kézi szerszámai</li> <li>● faipari gépek, eszközök, tartozékok</li> <li>● szerelő és bontó szerszámok</li> <li>● korszerű munkaállványok</li> <li>● létrák, kisállványok</li> <li>● korszerű zsaluzatok</li> <li>● anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök</li> <li>● építőipari elektromos kiegészítők tartozékokkal</li> <li>● egyéni védőeszközök</li> <li>● munkabiztonsági eszközök, felszerelés</li> </ul>	tábla, táblafilc, internet, projektor
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	faanyag, védőfelszerelés	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

**2. e. A tanulási terület tartalmi elemei**

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.7 Tetőfedések alapjai					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
<i>Tetőfedések alapjai</i>	<i>Tetőfedések alapjai: - Tetőfedési abc</i>			<i>1,5 x 31</i>			<i>46,5</i>
	<i>Tetőfedések készítése: - Tetőfedések készítése</i>			<i>1,5 x 31</i>			<i>46,5</i>
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>			<b>93</b>			<b>93</b>
<b>A Tetőfedések alapjai megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. <b>Tetőfedések készítése</b>  TEA-s.sz:38-41	Tartalmi ismertetés Tetőfedési munka egyszerű fedések esetén A tetőfedések	(óra)  46,5	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos csoportos munka oktatói irányítással</i>			

		munkavédelmi szabályainak alkalmazása Tetőfedés elkészítése a fedési terv értelmezésével		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Tetőfedési abc</b>  TEA-s.sz: 35-37			46,5 óra
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Témakörönként egy beadandó interaktív feladat			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Éves munka értékelése</i>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	A tantárgy során beadott feladatok, valamint a gyakorlati munka értékelése egy osztályzattal.			
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai</b>	1 fő szárazépítő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal			

<b>gyakorlata:</b>	(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy szárazépítő 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal  65. életévét betöltött szárazépítő mester
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	1 fő szárazépítő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal  (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy szárazépítő 5 éves szakmai tapasztalat) Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal  65. életévét betöltött szárazépítő mester

<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szerződésben vállalt építkezések kőműves munkálatai	Bérelt oktatóterem, mosdó
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● mérő és jelölő eszközök</li> <li>● kitűző eszközök</li> <li>● famegmunkálás kézi szerszámai</li> <li>● faipari gépek, eszközök, tartozékok</li> <li>● szerelő és bontó szerszámok</li> <li>● korszerű munkaállványok</li> <li>● létrák, kisállványok</li> </ul>	Tábla, táblafilc, internet, laptop, projektor

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korszerű zsaluzatok</li> <li>• anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök</li> <li>• építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal</li> <li>• egyéni védőeszközök</li> <li>• munkabiztonsági eszközök, felszerelés</li> </ul>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	faanyag, védőfelszerelés	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

## TETŐFEDŐ SZAKMA

### 1. A szakma alapadatai

**Az ágazat megnevezése:** Építőipar

**A szakma megnevezése:** Tetőfedő

**A szakma azonosító száma:** 4 0732 08 14

**A képzés célja:** olyan szakember képzése, aki a sikeres vizsga után precízen és igényesen látja el feladatát. Épületek tetőfedéseit készíti, javítja és karbantartja különböző tetőfedő anyagok felhasználásával.

### 6. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	<p>Felméri a munkaterületet, helyszíni bejárást végez.</p> <p>Felméri a munkafeladat időbeli végrehajthatóságát, megtervezi a munkafolyamatot.</p> <p>Anyagszükségletet számol.</p> <p>Felvonul a megfelelő eszközökkel, munkaerővel a munkaterületre. Átadja, illetveátveszi a munkát, munkaterületet.</p>	<p>Ismeri a helyszíni előkészítő munkálatok menetét. Ismeri az anyagszükséglet számítás menetét.</p> <p>Ismeri a kivitelezésimunka résztvevőit.</p> <p>Ismeri a mérőeszközöket, berendezéseket. Tud kiviteli tervet olvasni,értelmezni.</p> <p>Ismeri a helyszíni befejező munkálatok menetét.</p>	<p>Törekszik a munkavégzésből adódó kockázat minimalizálására. Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett.</p> <p>Törekszik a szabályok betartása mellett a legjobb kivitelezési megoldások alkalmazására.</p>	<p>Döntéseket hoz az anyagok kiválasztásával kapcsolatban.</p> <p>Felelősséget vállal a meghatározott anyagmennyiség helyességéért, a munkafolyamato kmegtervezéséért.</p>



2	Képes átvenni a munkaterületet a szakma minőségi elvárásai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szempontok szerint.	Ismeri a szakma környezetvédelmi és munkabiztonsági szabályait.	Törekszik a szakmai jogi ismeretek elsajátítására.	A társszakmák munkavállalóival közösen, együttműködésben végzi munkáját.
---	---	---	--	--

3	Kiválasztja a munkavégzéshez szükséges eszközöket, gépeket.	Ismeri a munkafolyamathoz szükséges eszközöket, gépeket.	A szerszámokat, anyagokat szakszerűen használja, a munkaterületet tisztán tartja.	A döntéseiért felelősséget vállal.
4	Alkalmazza a gyártói műszaki előírásokat és ezek szerint léckiosztást, soremelési képet szerkeszt.	Ismeri a tetőfedés szerszámainak, kiségeinek, segéd szerkezeteinek szakszerű és balesetmentes alkalmazását.	Törekszik tudásának folyamatos fejlesztésére, elmélyítésére.	Irányítás mellett másokkal együttműködik.
5	Munkabiztonsági eszközöket használ.	Ismeri az egyéni és kollektív védőeszközöket.	Magára nézve kötelezőnek tartja a munkabiztonsági szabályok betartását.	Betartja és betartatja a munkabiztonsági, környezetvédelmi és tűzvédelmi szabályokat.
6	A fedőanyag szerint kijelöli a fedés zsinórképét.	Ismeri a fedések paramétereit.	Törekszik a precíz és pontos munkavégzésre.	Önállóan képes a zsinórkép szerkesztésére.
7	Anyagmozgató berendezéseket kezel.	Nyitott az új gépesítési technológiák elsajátítására.		Az anyagmozgató berendezéseket irányítás mellett kezeli.

8	Tetőfedést készít, javít. Az építőanyagokat méretre szabja, szegéseket készít.	Ismeri a szabások, szegések készítésének módját.	Elkötelezett a szabások, szegések készítésének készségi szintű begyakorlására.	Döntéseket hoz, képes az önellenőrzésre, a hibák javítására.
9	A peremfelületeken viharbiztos kiegészítőket épít be a kiviteli tervek szerint.	Ismeri a terveken szereplő anyagjelöléseket.	A szerszámokat, anyagokat szakszerűen használja, a munkaterületet tisztán tartja.	Önállóan képes a rajzok értelmezésére.
10	Szellőző kiegészítőket épít a fedésbe.	Ismeri a szükséges kiegészítők számításának módszerét.	A szerszámokat, anyagokat szakszerűen használja, a munkaterületet tisztán tartja.	Irányítás mellett másokkal együttműködik.
11	Fal, vápa és oromszegést készít.	Készségi szinten készíti a szabásokat, szegéseket.	A szerszámokat, anyagokat szakszerűen használja, a munkaterületet tisztán tartja.	Önállóan végzi munkáját.

12	Eresznél beszellőzést készít.	Ismeri a szükséges kiegészítők számításának módszerét.	A szerszámokat, anyagokat szakszerűen használja, a munkaterületet tisztán tartja.	Irányítás mellett másokkal együttműködik.
13	Energiatermelő berendezés tartószerkezetét szereli a fedésre.	Vízáró módon építi be a tartószerkezeteket.	Elkötelezett a gazdaságos energiafelhasználás iránt.	Felelősséget vállal a beépítés szakszerűségéért.
14	Azbeszt tartalmú fedések bontását végzi.	Ismeri az azbeszt tartalmú fedőanyagokkal kapcsolatos biztonsági előírásokat.	Önmagára kötelező érvényűnek tartja a szabályokat.	Felelősséget vállal az azbeszt tartalmú fedések környezetkímélő bontására.
15	A kiselemekből készülő tetők tetőbiztonsági felszereléseit használja, alkalmazza.	Ismeri a gyári biztonsági elemeket és a rájuk vonatkozó szabályokat.	Elkötelezett a biztonsági elemek alkalmazására.	Felelősségtudattal rendelkezik a biztonságos munkavégzés tekintetében.
16	Portfóliót készít, prezentációt állít össze a tetőfedő munkájáról, digitális eszközöket használva.	Ismeri a digitális eszközök és az alkalmazott szoftverek használati módjait.	Szakmai szakkifejezéseket használ szóban és írásban. Jó kommunikációs készséggel és logikus problémamegoldó képességgel rendelkezik.	Instrukció alapján, részben önállóan összeállítja a saját szakmai fejlődését alátámasztó portfóliót.

17	Felhasználói szinten ismeri a korszerű 3D modellezési technológiákhoz (pl.: BIM) kapcsolódó információkinyerési lehetőségeket és a munkája során szükség esetén ezeket alkalmazza.	Ismeri a BIM technológiával készített 3D modelleket és formátumokat kezelő szoftvereket és a modellek információtartalmát képes kinyerni a feladatellátáshoz szükséges mértékben.	Munkája során a kinyert adatokat megfelelően dokumentálja és tárolja, illetve gondoskodik az adatok elérhetőségének biztosításáról.
----	--	---	---

<b>Személyi feltételek</b>	
<b>Szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő ács-állványozó, tetőfedő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal</p> <p>(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó, tetőfedő 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött ács-állványozó, tetőfedő mester</p>
<b>Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő ács-állványozó, tetőfedő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal</p> <p>(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó, tetőfedő 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p>

65. életévét betöltött ács-állványozó, tetőfedő mester
--

**18 A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

<b>1.</b>	<b>Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	tanterem/tanműhely (tanterem, mosdó, wc) + jelenlegi szerződésben elvállalt építkezések változó építkezések
<b>2.</b>	<b>Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mérő-, kitűző- és jelölő eszközök</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tetőfedő kéziszerszámok</li> <li>● Cserépvágó (vizes)</li> <li>● Pala olló</li> <li>● Fogók</li> <li>● Kalapácsok</li> <li>● Karos pala olló</li> <li>● Szerelőszerszámok</li> <li>● Palettatartók</li> <li>● Cseréptörő</li> <li>● Körfűrész</li> <li>● Pala üllő</li> <li>● Palakalapács</li> <li>● Akkumulátoros és elektromos kisgépek</li> <li>● Létrák, kisállványok</li> <li>● Anyagmozgató és emelőgépek</li> <li>● Egyéni védőfelszerelések</li> <li>● Munkabiztonsági eszközök, felszerelések</li> <li>● Internet kapcsolattal rendelkező számítógép és irodai szoftverek</li> <li>● Kishaszongépjármű</li> <li>● Szelektív hulladéktároló edények.</li> </ul>
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	<p>Áccszerkezetek, állványok, tetőfedések alapanyagai, kiegészítői, valamint ezek előkészítésének anyagai.</p> <p>A szakmai elméleti oktatás megvalósításához: tábla, táblafilc, laptop, projektor, jegyzetek</p>
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	

**19 A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)**

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	<i>31x15,5= 480.5 óra</i>	51
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	<i>31x15= 465 óra</i>	49 %

<b>3.</b>	<b>A foglalkozások összes óraszám:</b>	<i>945,5 óra</i>	<b>100%</b>
-----------	--	------------------	-------------

#### 44 Tanulási területek (Forrás: PTT)

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám</b>
1.	3.2 <i>Munkavállalói idegen nyelv</i>	0 óra	31 óra	31 óra
2.	3.4 <i>Ácsszerkezetek</i>	46,5 óra	31 óra	77,5 óra
3.	3.5 <i>Állványok</i>	77,5 óra	62 óra	140,5 óra
4.	3.6 <i>Tetőfedések alapjai</i>	46,5 óra	46,5 óra	93 óra
5.	3.7 <i>Tetőfedések</i>	310 óra	294,5 óra	604,5 óra
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		<b>480,5 óra</b>	<b>465 óra</b>	<b>945,5 óra</b>

## 9. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

#### 1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

<b>TEA-s.sz.</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
1.	Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.)	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben	Teljesen önállóan		Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.



	álláshirdetések t keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	segítő szervezeteket, mun- kaközvetítő ügy- nökségeket.		Törekszik kompe-	
--	---	--	--	------------------	--

				<p>tenciáinak reális megfogalmazás ára, erősségeinek hang- súlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és szemé- lyes kompetenciái- nak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív kés- ségeit idegen nyel- ven fejleszteni (ol- vasott és hallott szöveg értése, írás- készség, valamint beszédprodukció ). Szakmája iránt elkötelezett. Megje- lenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.</p>	
--	--	--	--	---	--

2.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajztípusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
3.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációslevél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formaiszabályokat.
4.	Kitölti és a munka-				Digitális forma-nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek

	adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		megfelelőlétrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
5.	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 szókincsrel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
6.	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk)	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen	Teljesen önállóan		

	kezdemenyez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.			
7.	Részt vesz a munkaterület átadás-átvételi folyamatában.	Ismeri az átadás-átvétel tartalmát, menetét.	Irányítással	A munkálatok során törekszik a pontos- ságra, együttműködésre.	Szöveges és fotó-dokumentáció
8.	Előkészíti, kiszámolja a szerkezet-építéshez szükséges anyagok mennyiségét és méretét.	Ki tudja számolni a mennyiségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik a szakmai együttműködésre. Törekszik a tetők	Szöveges és fotó-dokumentáció

9.	Meghatározza a szerkezet építésének technológiai folyamatát.	Ismeri a fedélszerkezetek fajtáit, jellemzőit, technológiai folyamatait.	Teljesen önállóan	szakszerű kivitelezésére.  10. faszerkezetek elkészítése során törekszik az előírások betartására.  Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban a veszélyhelyzeteket, és mindent megtesz azok elkerülésére.	Szöveges és fotó-dokumentáció
10.	Építész tervek alapján leszabja a szerkezet elemeit.	Ismeri a tervek tartalmát, tud tervet olvasni.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció
11.	Elkészíti a szükséges fakötéseket.	Ismeri a hagyományos és korszerű fakötéseket.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció
12.	Fedélidomot szerkeszt.	Ismeri a fedélidomszerkesztési szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció, Prezentáció, PPT-sablon létrehozása
13.	A fedélszerkezet-építési munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Ismeri a magasban végzett munkára vonatkozó biztonsági előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
14.	A munkavégzés ideje alatt védi az épülő szerkezetet.	Ismeri a tetőket érő hatásokat és a tetőkkel szemben	Jelöljön ki egye- lemet.		

		támasztott követelményeket.			
15.	Szakszerűen használja az ácszszerzőszámokat.	Ismeri az ácszszerzőszámok alkalmazási területeit.	Teljesen önállóan	A munkálatok során törekszik a pontos ságra, együttműködésre.	Fotódokumentáció Prezentáció, PPT- sablon létrehozása
16.	Különböző hagyományos fedélszerkezeteket készítenek, fészta szerint.	Ismeri a fedélszerkezetek készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a szakmai együttműködésre.	Fotódokumentáció Prezentáció, PPT- sablon létrehozása
17.	Mérnöki faszervezeteket épít statikus tervek alapján.	Ismeri a mérnöki szerkezetek építésének előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a tetők szakszerű kivitelére.	Fotódokumentáció Prezentáció, PPT-sablon létrehozása
18.				A faszervezetek	

	A fedélszerkezet - építési munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Ismeri a magasban végzett munkáira vonatkozó biztonsági előírásokat.	Teljesen önállóan	elkészítése során törekszik az előírások betartására.  Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban a veszélyhelyzeteket, és mindent megtesz azok elkerülésére.	Fotódokumentáció létrehozása  Prezentáció, sablon PPT-
19.	Meghatározza az állványépítéshez szükséges elemeket.	Ismeri az állványok szerkezeti rendszerét, ki tudja számolni a mennyiségeket.	Teljesen önállóan	A munkálatok során törekszik a pontos ságra, együttműködésre.  Törekszik a szakmai együttműködésre.	Szöveges és fotó-dokumentáció
20.	Alkalmazza az állványépítés követelményeit.	Ismeri az állvány-építés követelményeit.	Teljesen önállóan	Törekszik az állványok szakszerű kivitelezésére. Az állványok építése és bontása	Szöveges és fotó-dokumentáció
21.	Meghatározza az állvány építésének technológiai folyamatait.	Ismeri az állványokfajtáit, jellemzőit, technológiai folyamatait.	Teljesen önállóan		Szöveges és fotó-dokumentáció



22.	Tervek alapján összeállítja a rendszerzsaruhoz és az állványzathoz szükséges elemeket.	Ismeri a tervek tartalmát, tud tervet olvasni. Ismeri a rendszerzsaruzat és az állványok összefüggéseit.	Instrukció alapján részben önállóan	során törekszik az előírások betartására. Felismeri a munka- végzés egyes fázisaiban a veszélyhelyzeteket, és mindent megtesz azok elkerülésére.	Fotódokumentáció
23.	Előkészíti az állványépítés helyszínét.	Ismeri az állvány- építés szabályait.	Teljesen önállóan	A munkálatok során törekszik a pontos- ságra, együttműködésre.  Törekszik a szakmai együttműködésre.  Törekszik az állvá-	Fotódokumentáció Prezentáció, PPT-sablon létrehozása

				nyok szakszer ű kivitelezésére.  Az állványépítés és -bontás során törek- szik az előírások betartására.  Felismeri a munka- végzés egy- egyes fázisa- iban a veszélyhely- zeteket, és mindent megtesz azok elke- rülésére.	
24.	Meghatározza az állványépítéshez szükséges elemeket.	Ismeri a fedélszer- kezetek készítés é- nek szabályait.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció PPT- létrehozása Prezentáció, sablon
25.	Állványt épít és bont.	Ismeri az állvány- építés és -bontás előírásait.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció PPT- létrehozása Prezentáció, sablon
26.	Az állványépítési munkák során be- tartja a munkavé- delmi	Ismeri a magasban végzett	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció létrehozása Prezentáció, PPT- sablon

előírásokat,  
használja a  
védőruhát,  
védőfelszereléseke  
t.

munkára  
vonatkozó  
bizton-  
sági  
előírásokat.

27.	Meghatározza a tetőfedés készítéséhez szükséges elemeket.	Ismeri az tetőfedé- sek szerkezeti rendszerét, ki tudja számolni a mennyi- ségeket.	Teljesen önállóan	A munkálatok során törekszik a pontos- ságra, együttműkö- désre.	Szöveges és fotó-dokumentáció	
				Törekszik a szakmai együttműködésr e. Törekszik az tetőfe- dések szakszerű kivitelezésére. Felismeri a munka- végzés egyes fázisa-		

				iban a veszélyhelyzeteket, és mindent megtesz azok elkerülésére.	
28.	Alkalmazza a tetőfedés követelményeit.	Ismeri az tetőfedés követelményeit.	Teljesen önállóan		Szöveges és fotó-dokumentáció
29.	Meghatározza a tetőfedés építésének és bontásának technológiai folyamatát.	Ismeri a tetőfedésekfajtaikat, jellemzőit, technológiai folyamatokat.	Teljesen önállóan		Szöveges és fotó-dokumentáció
30.	Előkészíti a tetőfedés helyszínét.	Ismeri a tetőfedés szabályait.	Teljesen önállóan	A munkálatok során törekszik a pontos ságra, együttműködésre. Törekszik a szakmai együttműködésre. Törekszik a tetőfedések szakszerű	Fotódokumentáció, Prezentáció, PPT- sablon létrehozása
31.	Meghatározza a tetőfedéshez szükséges elemeket.	Ismeri a tetőfedések készítésének szabályait.	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció, Prezentáció, PPT- sablon létrehozása
32.	Tetőfedést épít és bont.	Ismeri a tetőfedés és	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció, Prezentáció, PPT-sablon létrehozása

		-bontás előírásait.			
33.	A tetőfedési munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Ismeri a tetőfedésre vonatkozó munkavédelmi előírásokat.	Teljesen önállóan	kivitelezésére. Törekszik a tetőfedés készítés és bontás során az előírások betartására. Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban a veszélyhelyzeteket, és mindent megtesz azok elkerülésére.	Fotódokumentáció létrehozása PPT- Prezentáció, sablon
34.	Meghatározza a	Ismeri a		A munkálatok során	

	tetőfedés készítéséhez szükséges elemeket.	tetőfedések szerkezeti rendszerét, ki tudja számolni a mennyiségeket.	Teljesen önállóan	törekszik a pontos- ságra, együttműködésre.  Törekszik a szakmai együttműködésre	Szöveges és fotó-dokumentáció
35.	A tetőfedés követelményeinek megfelelően dolgozik.	Ismeri a tetőfedés követelményeit.	Teljesen önállóan	Törekszik a tetőfedések szakszerű kivitelezésére.	Szöveges és fotó-dokumentáció
36.	Meghatározza a tetőfedések építésének és bontásának technológiai folyamatát.	Ismeri a tetőfedésekfajtaikat, jellemzőit, technológiai folyamatait.	Teljesen önállóan	Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban a veszélyhelyzeteket, és	Szöveges és fotó-dokumentáció
37.	Meghatározza a tetősíklak beépítésének folyamatát.	Ismeri a tetősíklakok beépítésének folyamatát.	Teljesen önállóan	mindent megtesz azok érdekében.	Fotódokumentáció
38.	Megtervezi az energiatermelő berendezés elhelyezésének részleteit.	Ismeri az energiatermelő berendezés beépítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció, Prezentáció, PPT-sablon létrehozása

39.	Felhasználói szinten ismeri az Épületinfor- mációs modelle- zéshez kapcsolódó infor- mációkinyerés i lehetőségeket és a munkája során szükség esetén alkalmazza ezeket.	Ismeri a BIM tech- nológiával készített 3D modelleket és formátumok at kezelő szoftvereket. Ismeri a feladatellátásához szükséges információtar- tá l- nak kinyeré si módjait.	Teljesen önállóan		BIM rendszer
40.	Előkészíti a tetőfe- dés helyszínét a szakszerű munka-	Ismeri a tetőfedés	Teljesen önállóan		Fotódokumentáció Prezentáció, PPT- sablon létrehozása

	végzésre, szükség esetén munkaállványokat épít és bont.	szabályait.		11. munkálatok során törekszik a pontos- ságra, együttműkö- désre.	
41.	Meghatározza a tetőfedéshez szükséges anyagokat, szerszámokat.	Ismeri a tetőfedések készítésének a sza- bályait.	Teljesen önállóan	Törekszik a szakmai együttműködés-re.  Törekszik a tetőfe- dések szaksze- rű kivitelezésére.	Fotódokumentáció Prezentáció, PPT- sablon létrehozása
42.	Tetőfedést és tető- fedéshez szükséges anyagokat, rétege- ket épít és bont.	Ismeri a tetőfedés építési és bontási előírásait.	Teljesen önállóan	W. tetőfedés-készítés és -bontás során törekszik az előírások betartására.	Fotódokumentáció Prezentáció, PPT- sablon létrehozása
43.	A tetőfedési mun- kák során betartja a munkavédelmi, tűzvédelmi, környe- zetvédelmi előírá- sokat, használja a védőruhát, védőfel- szereléseket.	Ismeri a tetőfedésre vonatkozó munka- védelmi előírásokat.	Teljesen önállóan	Felismeri a munka- végzés egyes fázisa- íban a veszélyhely- zeteket, és mindent megtesz azok elke- rülése érdekében.	FotódokumentációPrezentáció, PPT- sablon létrehozása
44.	Energiatermelő szerkezeteket épít a héjazat fölé.	Ismeri az energia- termelő berendezé- sek beépítésének	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció Prezentáció, PPT- sablon létrehozása



		p szabályait.		
45.	Ellenőrzi a kapcsolódó bádogos szerkezeteket.	Ismeri a bádogos szerkezetek beépítési előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Fotódokumentáció, Prezentáció, PPT-sablon létrehozása

### 1.a. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	3.2 Munkavállalói idegen nyelv	
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>		
	<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>	<b>Összes óraszámja</b>

		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<i>Munkavállaló idegen nyelv</i>	- Az álláskeresés lépései, álláshirdetések - Önéletrajz és motivációs levél - „Small talk” – általános társalgás - Állásinterjú			<i>1x31</i>			<i>31</i>
	<b>Tanulási terület összórászámja:</b>			<i>31</i>			<i>31</i>
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlat ifeladat 1. TEA-s.sz: -	Tartalmi ismertetés -	(óra) -	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i> -			
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy megnevezése 1.: Az álláskeresés lépései, álláshirdetések TEA-s.sz: 1-6	témakörének		<i>8 óra</i>			
	Tantárgy megnevezése 2.: - Önéletrajz és motivációs levél TEA-s.sz: 1-6	témakörének		<i>8 óra</i>			
	Tantárgy megnevezése 3.: - „Small talk” – általános	témakörének		<i>8 óra</i>			

	társalgás	
	TEA-s.sz: 1-6	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: - Állásinterjú	7 óra
	TEA-s.sz: 1-6	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Témakörönként egy beadandó interaktív feladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>
	<b>Gyakorlat ifeladat</b>	<i>Szituációs feladat</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	A tantárgy során beadott feladatok és teszt jellegű feladatlap, szituációs feladat értékelése egy osztályzattal.	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	angol nyelvtanár	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	-	tanterem, mosdó
Eszközök és berendezések:	-	tábla, táblafilc, laptop
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-

### 1.b. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		3.4 Ácsszerkezetek					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<i>Ácsszerkezetek</i>	<i>Ácsszerkezetek:</i> F <i>Az ács szakma eszközei</i> G <i>Az ács szakma anyagai</i> H <i>Fakötések</i> I <i>Tetőidomok</i> J <i>Fedélszerkezetek I.</i> K <i>Fedélszerkezetek</i>			<i>1 x 31</i>			<i>31</i>

	<b>II.</b> <b>Ácsszerkezetek készítése:</b>  - <b>Ácsszerkezet készítése</b>				<b>1,5 x 31</b>			<b>46,5</b>
	<b>Tanulási terület összóraszám:</b>				<b>77,5</b>			<b>77,5</b>
<b>Az Ácsszerkezetek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>								
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlat ifeladat 1. Ácsszerkezetek készítése TEA-s.sz: 15-18	Tartalmi ismertetés Zsinórpád készítése Faanyagok tárolása Elemek leszabása Szerkezet felépítése az elemekből Előre gyártott elemek helyszíni felállítása Kerti pavilon építése Üres fedélszék	(óra)  77,5	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos  oktatói magyarázat, csoportos munka, munkáltatás</i>				

		építése Torokgeren dás fedélszék építése Kétállószerk es fedélszék építése Többállószer ékes fedélszék építése Mérnöki faszerkezet ek építése Meglévő tető felújítása Fióktető építése Tetőablak beépítése		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy megnevezése Az ács szakma eszközei: Derékszögek, mérőeszközök, csaptató zsinórok 1.: TEA-s.sz:7-14	témakörének	5 óra	

Tantárgy	témakörének	<i>g óra</i>
megnevezése 2.: Az ács szakma anyagai: Fafajták, Fatermékek Faanyagvédelem,		

	Szegek, csavarok, kapcsok, szeglemezek TEA-s.sz: 7-14	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Fakötések: Hagyományos fakötések Korszerű fakötések  TEA-s.sz: 7-14	5 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Tetőidomok Tetőformák Tetőidomok szerkesztésének szabályai  TEA-s.sz: 7-14	5 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: Fedélszerkezetek I. Fedélszerkezetek fajtái fesztáv és működés szerint  TEA-s.sz: 7-14	5 óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: Fedélszerkezetek II. Fedélszerkezetek részletes ismerete Üres fedélszék Torokgerendás fedélszék Kétállószerű fedélszék	6 óra



	Többállószerkezes fedélszerkezet	
	TEA-s.sz: 7-14	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	Szintfelmérés tesztlappal, problémafelvetésre megoldás javaslat készítése	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Munkavégzés során folyamatos megfigyelés alapján való értékelés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	Elméleti részből teszt jellegű feladatsor kitöltése
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati részből szóbeli kikérdezés
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy	
<b>Az Ácsszerkezetek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő ács-állványozó, tetőfedő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal</p> <p>(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó, tetőfedő 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p> <p>65. életévét betöltött ács-állványozó, tetőfedő mester</p>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő ács-állványozó, tetőfedő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal</p> <p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal</p> <p>(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó, tetőfedő 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p>	
	F életévét betöltött ács-állványozó, tetőfedő mester	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>	

**A gyakorlati helyszínen**

**A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén**

<b>Helyiségek:</b>	Szerződésben vállalt építkezések tetőfedő munkálatai	Saját oktatóterem, mosdó
--------------------	--	--------------------------

Tábla, laptop, táblafilc, projektor

**Eszközök és berendezések:**

f Mérő-, kitűző- és  
jelölő eszközök

g Tetőfedő  
kéziszerszámok

h Cserépvágó (vizes)

i Pala olló

j Fogók

k Kalapácsok

l Karos pala olló

m Szerelőszerszámok

n Palettatartók

o Cseréptörő

p Körfűrész

q Pala üllő

r Palakalapács

s Akkumulátoros és  
elektromos kisgépek

t Létrák, kisállványok

u Anyagmozgató és  
emelőgépek

v Egyéni  
védőfelszerelések

w Munkabiztonság  
eszközök, felszerelések

<b>Anyagok és felszerelések:</b>	faanyag, védőfelszerelés	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

## 2. c. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.5 Állványok					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
	<i>Állványok: - állványok</i>			<i>2x31</i>			<i>62</i>
	<i>Állványok készítése: - állványok készítése</i>						
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>			<i>2,5x31</i>			<i>77,5</i>
<b>Az Állványok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlat ifeladat 1. <b>Állványok készítése</b>  TEA- s.sz:23-	Tartalmi ismertetés  Állványok építése és bontása Az állványo	(óra)  77,5	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>  <i>csoportos munka oktatói irányítással</i>			

	26	k		
--	----	---	--	--

		<p>építésének munkavédel- mi szabályai</p> <p>A z állványzato r történő munkavégz és szabályaina k betartása</p> <p>Létraállván y építése és bontása</p> <p>Bakállván yépítése és bontása</p> <p>Homlokzat állvány építése és bontása</p> <p>Guruló állvány építése és bontása</p> <p>Függő állvány építése és bontása</p>		
--	--	--	--	--

		Mobil szerelőállvá		
--	--	-----------------------	--	--

		ny építése és bontása Védőállványok építése és bontása Elhelyező állványok építése és bontása Alátámasztó állványok építése és bontása		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Állványok  TEA-s.sz: 19-22			62 óra
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Témakörönként egy beadandó interaktív feladat			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Éves munka együttes értékelése</i>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Folyamatos munkavégzés, teszt kiértékeléséből kapott érdemjegy			
<b>Az Állványok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges</b>	1 fő ács-állványozó, tetőfedő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal			



	<p>1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó, tetőfedő 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött ács-állványozó, tetőfedő mester</p>
--	---

<b>szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő ács-állványozó, tetőfedő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal</p> <p>(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó, tetőfedő 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal 65. életévét betöltött ács-állványozó, tetőfedő mester</p>	
<b>Az Állványzatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szerződésben vállalt építkezések tetőfedő munkálatai	Saját oktatóterem, mosdó

<b>Eszközök és berendezések:</b>	<p>71. Mérő-, kitzúzó- és jelölő eszközök</p> <p>72. Tetőfedő kéziszerszámok</p> <p>73. Cserépvágó (vizes)</p> <p>74. Pala olló</p> <p>75. Fogók</p> <p>76. Kalapácsok</p> <p>77. Karos pala olló</p> <p>78. Szerelőszerszámok</p> <p>79. Palettatartók</p> <p>80. Cseréptörő</p> <p>81. Körfűrész</p>	Tábla, laptop, táblafilc, projektor
----------------------------------	--	-------------------------------------

Pala üllő	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Palakalapács</li> <li>• Akkumulátoros és elektromos kisgépek</li> <li>• Létrák, kisállványok</li> <li>• Anyagmozgató és emelőgépek</li> <li>• Egyéni védőfelszerelések</li> <li>• Munkabiztonsági eszközök, felszerelések</li> </ul>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	faanyag, védőfelszerelés	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

## 2. d. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	3.6 Tetőfedések alapjai
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>	

		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszama
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszama					
<i>Tetőfedések alapjai</i>	<i>Tetőfedések alapjai:</i>			<i>1,5 x31</i>			<i>46,5</i>

	- <i>Tetőfedési abc</i>			<i>1,5 x</i>			
	<i>Tetőfedések készítése:</i> - <i>Tetőfedések készítése</i>			<i>31</i>			<i>46,5</i>
	<b>Tanulási terület</b> <b>összórászama:</b>			<i>93</i>			<i>93</i>
<b>A Tetőfedések alapjai megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlat ifeladat 1. <b>Tetőfedések készítése</b>  TEA-s.sz:30-33	Tartalmi ismertetés Tetőfedési munka egyszerű fedések esetén A tetőfedések munkavédelmi szabályainak alkalmazás a Tetőfedés elkészítése a fedési terv értelmezésével	(óra)  46,5	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>  <i>csoportos munka oktatói irányítással</i>			
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Tetőfedési abc</b>  TEA-s.sz:27-29		<i>46,5 óra</i>				

Értékelés		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Témakörönként egy beadandó interaktív feladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>
	<b>Gyakorlat ifeladat</b>	<i>Éves munka értékelése</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	A tantárgy során beadott feladatok, valamint a gyakorlati munka értékelése egy osztályzattal.	
A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő ács-állványozó, tetőfedő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal</p> <p>(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó, tetőfedő 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal  65. életévét betöltött ács-állványozó, tetőfedő mester</p>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő ács-állványozó, tetőfedő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal</p> <p>(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó, tetőfedő 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>életévét betöltött ács-állványozó, tetőfedő mester</li> </ul>		
A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Szerződésben vállalt építkezések tetőfedő munkálatok	Saját oktatóterem, mosdó

<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mérő-, kitűző- és jelölő eszközök</li><li>• Tetőfedő</li></ul>	Tábla, táblafilc, internet, laptop, projektor
----------------------------------	--	---

	<p>kéziszerszámok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cserépvágó (vizes)</li> <li>• Pala olló</li> <li>• Fogók</li> <li>• Kalapácsok</li> <li>• Karos pala olló</li> <li>• Szerelőszerszámok</li> <li>• Palettatartók</li> <li>• Cseréptörő</li> <li>• Körfűrész</li> <li>• Pala üllő</li> <li>• Palakalapács</li> <li>• Akkumulátoros és elektromos kisgépek</li> <li>• Létrák, kisállványok</li> <li>• Anyagmozgató és emelőgépek</li> <li>• Egyéni védőfelszerelések</li> <li>• Munkabiztonság ieszközök, felszerelések</li> </ul>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	tetőfedőanyag, faanyag, védőfelszerelés	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-



2. e. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		3.7 Tetőfedések					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<i>Tetőfedések alapjai</i>	<i>Tetőfedések alapjai:</i> - <i>Tetőfedések</i>			9,5 <i>x31</i>			294,5
	<i>Tetőfedések készítése:</i> - <i>Tetőfedések készítése</i>			10 x 31			310
	Tanulási terület összórászáma:			589			589
A Tetőfedések alapjai megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák							
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlat ifeladat 1. Tetőfedések kivitelezése  TEA-s.sz:40-45	Tartalmi ismertetés: Léctávolság meghatározása adott szarufahosszhoz és fedéshez Tetőfedési munkák kis- és	(óra)  310	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos csoportos munka oktatói irányítással</i>			

		<p>nagyeleme 72. fedések esetén</p> <p>A tetőfedések munkavéde lmi, tűzvédelmi, környezetv édelmi szabályaina k alkalmazás</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tetőfedés elkészítése a fedési terv értelmezés ével</li></ul> <p>Tetősíkkabla beépítése</p> <p>Együttműkö dés a bádogos szakemberr el</p> <p>Energiater melő és átalakító szerkezetek elhelyezése</p> <p>Hőtechnikaiés</p>	
--	--	---	--

		páratechnikai rétegeket beépítése a tetőszerkezetbe A munka során keletkezett hulladék szakszerű kezelése A kivitelezéshez szükséges munkaállványok megépítése és lebontása		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Tetőfedések</b>		<i>294,5 óra</i>	
	TEA-s.sz:34-39			
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Témakörönként egy beadandó interaktív feladat		
<b>Minősítő, összegző és lezáró</b>		<b>Írásbeli</b>	<i>Teszt jellegű feladatlap</i>	

<b>teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Gyakorlat ifeladat</b>	<i>Éves munka értékelése</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	A tantárgy során beadott feladatok, valamint a gyakorlati munka értékelése egy osztályzattal.	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő ács-állványozó, tetőfedő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal</p> <p>(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó, tetőfedő 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal  65. életévét betöltött ács-állványozó, tetőfedő mester</p>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<p>1 fő ács-állványozó, tetőfedő oktató mestervizsgával, több mint 5 éves gyakorlattal  1 fő építő-építészmérnök tanár legalább 5 év gyakorlattal</p> <p>(Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy ács-állványozó, tetőfedő 5 éves szakmai tapasztalat)</p> <p>Iparkamara által szervezett szakoktatói végzettség legalább 5 év szakmai gyakorlattal  65. életévét betöltött ács-állványozó, tetőfedő mester</p>	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szerződésben vállalt építkezések tetőfedő munkálatok	Saját oktatóterem, mosdó

<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mérő-, kitűző- és jelölő eszközök</li><li>• Tetőfedő kéziszerszámok</li><li>• Cserépvágó (vizes)</li><li>• Pala olló</li><li>• Fogók</li><li>• Kalapácsok</li></ul>	Tábla, táblafilc, internet, laptop, projektor
----------------------------------	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karos pala olló</li> <li>• Szerelőszerszámok</li> <li>• Palettatartók</li> <li>• Cseréptörő</li> <li>• Körfűrész</li> <li>• Pala üllő</li> <li>• Palakalapács</li> <li>• Akkumulátoros és elektromos kisgépek</li> <li>• Létrák, kisállványok</li> <li>• Anyagmozgató és emelőgépek</li> <li>• Egyéni védőfelszerelések</li> <li>• Munkabiztonsági eszközök, felszerelések</li> </ul>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	tetőfedőanyag, faanyag, védőfelszerelés	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

# FELNŐTTEK OKTATÁSA

## Turizmus-vendéglátás ágazat

<b>1. szakma alapadatai</b> Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás A szakma megnevezése: Szakács A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05	<b>2. szakma alapadatai</b> Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás A szakma megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04
---	---

2 éves szakács képzés

Tantárgyak	Ksz/11. első félév ágazati alapoktatás óraszám kontakt	blended	Ksz/11 második félév szakács óraszám szakirányú oktatás kontakt	blended	Ksz/12 szakács-szakirányú oktatás kontakt	blended
Munkavállalói ismeretek	2,00	2,00				
A munka világa	1,00	2,00				
IKT a vendéglátásban	2,00	2,00				
Termelési értékesítési és turisztikai alapismeretek	12,00	12,00				
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás (100%gyak)			3	3	1	1
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása (100%gyak)			2	3	1	1
Ételkészítés-technológiai ismeretek (100%gyak)			6	5	9	9
Ételek tálalása (100%gyak)			1	2	1	1
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás (70%gyak, 30%elm)			5	5	3	3
Munkavállalói idegen nyelv (100%elm)					2	3
<b>Összes óraszám</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
<b>Tanítási hetek száma</b>	<b>18</b>		<b>18</b>		<b>31</b>	

Egybefüggő szakmai gyakorlat

100 óra

## 1 éves szakács képzés

Tantárgyak	Ksz/11. első félév beintegrálva a Ksz/12-be	Ksz/11 második félév szakács óraszám- szakirányú oktatás
Ételkészítés-technológiai ismeretek (100%gyak)	13,00	
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás (100%gyak)-blended		4
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása (100%gyak)-blended		3
Ételek tálalása (100%gyak)-blended		3
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás (70%gyak, 30%tanterem)-kontakt		3
Munkavállalói idegen nyelv (100%terem)-kontakt		1
Összes óraszám	13	14
Tanítási hetek száma	18	13



1 éves pincér képzés

Tantárgyak	Ksz/11. első félévben a gyakorlat megtartva	Ksz/11 második félév szakács óraszám-szakirányú oktatás
Vendégtéri ismeretek (100%gyak)	10,00	
Étel-italismeret(100% gyak)	5,00	8 (blended)
Rendezvényszervezési ismeretek (100% gyak)		1
Értékesítési ismeretek (100% gyak)		2
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek (70%gyak;30%elm)		2
Munkavállalói idegen nyelv (100%terem)-kontakt		1
Összes óraszám	15	14
Tanítási hetek száma	18	13

## Kereskedelem ágazat

### 1. A szakma alapadatai

**Az ágazat megnevezése:** Kereskedelem

**A szakma megnevezése:** Kereskedelmi értékesítő

**A szakma azonosító száma:** 4 0416 13 02

2 éves képzés

Tantárgyak	Ksz/11. első félév ágazati alapoktatás óraszám	blended	Ksz/11 második félév kereskedelmi értékesítő óraszám- szakirányú oktatás	Ksz/12 kereskedelmi értékesítő óraszám- szakirányú oktatás
Munkavállalói ismeretek	1,00	1,00		
Gazdasági ismeretek	5,00	5,00		
Vállalkozások működtetése	5,00	5,00		
Kommunikáció	2,00	3,00		
Digitális alkalmazások	4,00	4,00		
Kereskedelmi ismeretek (40%gyak,60%elm)			6	5
Üzlet működtetése (50%gyak, 50%elm)			3	3
Pénztárgépkezelés (90%gyak, 10%elm)			0	1
Termékismeret és -forgalmazás (50%gyak, 50% elm)			5,5	4
Üzleti kommunikáció (50%gyak, 50%elm)			2,5	3
Munkavállalói idegen nyelv (100%elm)				1
Összes óraszám	17	18	17	17
Tanítási hetek száma	18	18	18	31
Egybefüggő szakmai gyakorlat			70 óra	

1 éves képzés

Tantárgyak	Ksz/11. első félév beintegrálva	Ksz/11 második félév kereskedelmi értékesítő óraszám- szakirányú oktatás
Kereskedelmi ismeretek (40%gyak,60%elm)	12,50	
Üzlet működtetése (50%gyak, 50%elm)		2
Üzlet működtetése (50%gyak, 50%elm) blended		2
Pénztárgépkézelés (90%gyak, 10%elm)		1
Termékismeret és -forgalmazás (50%gyak, 50% elm)		1
Termékismeret és -forgalmazás (50%gyak, 50% elm) blended		2
Üzleti kommunikáció (50%gyak, 50%elm) blended		5
Munkavállalói idegen nyelv (100%elm)		1
Összes óraszám	12,5	14
Tanítási hetek száma	18	13

## Építőipar ágazat

<b>1. A szakma alapadatai</b> Az ágazat megnevezése: Építőipar A szakma megnevezése: Ács A szakma azonosító száma: 4 0732 08 01	<b>2. A szakma alapadatai</b> Az ágazat megnevezése: Építőipar A szakma megnevezése: Burkoló A szakma azonosító száma: 4 0732 06 03	<b>3. A szakma alapadatai</b> Az ágazat megnevezése: Építőipar A szakma megnevezése: Festő, mázoló, tapétázó A szakma azonosító száma: 4 0732 06 05
<b>4. A szakma alapadatai</b> Az ágazat megnevezése: Építőipar A szakma megnevezése: Kőműves A szakma azonosító száma: 4 0732 06 08	<b>5. A szakma alapadatai</b> Az ágazat megnevezése: Építőipar A szakma megnevezése: Szárazépítő A szakma azonosító száma: 4 0732 06 11	<b>6. A szakma alapadatai</b> Az ágazat megnevezése: Építőipar A szakma megnevezése: Tetőfedő A szakma azonosító száma: 4 0732 06 14

### 2 éves képzés

	Tantárgyak	Ksz/11. első félév építőipar ágazati alapkutat ás óraszám	blended	Ksz/11 második félév <u>burkoló</u> óraszám- szakirányú oktatás	Ksz/12 <u>burkoló</u> óraszám- szakirányú oktatás	Ksz/11 második félév <u>festő,mázoló,</u> <u>tapétázó</u> óraszám- szakirányú oktatás	Ksz/12 <u>festő,mázol</u> <u>ó,tapétázó</u> óraszám- szakirányú oktatás	Ksz/11 második félév <u>kőműves</u> óraszám- szakirányú oktatás	Ksz/12 <u>kőműves</u> óraszám- szakirányú oktatás
építőipar ágazati alapkutatás	Építőipari alapismeretek	2,00	3,00						
	Építőipari kivitelezési ismeretek	11,00	11,00						
	Építőipari rajzi alapismeretek	2,00	2,00						
	Munka- és környezetvédelem	1,00	1,00						
	Munkavállalói ismeretek	1,00	1,00						

Burkoló szakirányú	Burkolás előkészítés (50%gyak, 50%elm)		2					
	Beltéri burkolatok (20%gyak, 80% elm)		1					
	Kültéri burkolatok (20%gyak, 80%elm)		1					1
	Burkoló szakmai dokumentáció (20%gyak, 80%elm)		2	0,5				
	Hideg padlóburkolatok (60%gyak, 40%elm)		5,5	1,5				
	Hideg falburkolatok (60%gyak, 40%elm)		5,5	1,5				
	Hidegburkolatok dokumentációja (10%gyak, 90%elm)			2,5				
	Melegburkolás (60%gyak, 40%elm)			2,5				
	Melegburkolatok dokumentációja (20%gyak, 80%elm)			0,5				
	Különleges burkolatok (70%gyak, 30%elm)			2,5				
	Különleges burkolatok dokumentációja (20%gyak, 80%elm)			0,5				
	Térburkolás (70%gyak, 30%elm)			2				
	Térburkolatok dokumentációja (20%gyak, 80%elm)			1				
Közös	Munkavállalói idegen nyelv			1		1		1

Festő, mázó, tapétázó szakirányú	Falfelületek festése, díszítése (70%gyak, 30%elm)				5,5	5		
	Mázolási ismeretek (70% gyak, 30%elm)				5	4		
	Tapétázási munkák ismeretek (70% gyak, 30%elm)				5,5	4		
Kőműves szakirányú	Földmunkák, alapok (40% gyak, 60%elm)						0,5	1,5
	Falszerkezetek (40% gyak, 60%elm)						3,5	2,5
	Nyílászárhidalók, boltívek (40%gyak, 60%elm)						1,5	1
	Koszorúk, födémek, boltozatok (40%gyak, 60%elm)						5	2,5
	Lépcsők, rámpák (50% gyak, 50%elm)						2,5	1,5
	Vakolási munkák (40%gyak, 60%elm)						3	1
	Szakmai portfólió (100%elm)						1,5	1
	Szakmai számítások (100%elm)							2
Összes óraszám	17	18	17	16	16	14	17,5	15
Tanítási hetek száma	18		18	31	18	31	18	31
Egybefüggő szakmai gyakorlat			80 óra		80 óra		80 óra	

1 éves képzés

Tantárgyak	Ksz/11. első félév elmélet tömbösítve <u>burkoló</u>	Ksz/11 második félév <u>burkoló</u> óraszám- szakirányú oktatás gyakorlat
Burkolás alapjai	2,00	
Hidegburkolás	5,00	
Melegburkolás	4,00	
Különleges burkolás	2,00	
Térburkolás	2,00	
Burkolás előkészítés gyak		1
Beltéri burkolatok gyak		1
Kültéri burkolatok gyak		1
Hideg padlóburkolatok gyak		3
Hideg falburkolatok gyak		3
Melegburkolás gyak		2
Különleges burkolatok gyak		2
Térburkolás		1
Munkavállalói idegen nyelv		1
Összes óraszám	15	15
Tanítási hetek száma	18	18

Szakképzési  
munkaszerződés

## 1 éves képzés

Tantárgyak	Ksz/11. első félév elmélet tömbösítve <u>festő, mázoló,tapétázó</u>	Ksz/11 második félév <u>festő,mázoló,tapétázó</u> óraszám- szakirányú oktatás gyakorlat	
Festés, díszítés	7,00		
Mázolási munkák	4,00		
Tapétázási munkák	4,00		
Falfelület festése, díszítése gyak		5	Szakképzési munkaszerző dés
Mázolás gyak		5	
Tapétázási munkák gyak		4	
Munkavállalói idegen nyelv		1	
Összes óraszám	15	15	
Tanítási hetek száma	18	18	

## 1 éves képzés

Tantárgyak	Ksz/11. első félév elmélet tömbösítve <u>kőműves</u>	Ksz/11 második félév <u>kőműves</u> óraszám- szakirányú oktatás gyakorlat	
Alapozás	1,00		
Felépítmények	9,00		
Vakolás, burkolás	3,00		
Komplex szakmai ismeretek	2,00		
Földmunkák, alapok gyak		1	Szakképzési munkaszerződés
Falszerkezetek gyak		2	
Nyílásáthidalók, boltívek gyak		2	
Koszorúk, födéme, boltozatok gyak		2	
Lépcsők, rámpák gyak		3	



Vakolási munkák gyak		2	
Kültéri burkolatok gyak		2	
Munkavállalói idegen nyelv		1	
Összes óraszám	15	15	
Tanítási hetek száma	18	18	

# EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSI PROGRAM

## AZ ELSŐSEGÉLY NYÚJTÁSI ALAPISMERETEK ELSAJÁTÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS ISKOLAI TERV

### Az iskolai elsősegélynyújtás oktatásának legfőbb céljai

A tanulók korszerű ismeretekkel és az azok gyakorlásához szükséges készségekkel és jártasságokkal rendelkezzenek az elsősegélynyújtás területén.

Tanulóink képesek legyenek egy esetleges veszélyhelyzetben, sérülés, baleset, rosszullét esetében olyan segítséget nyújtani társaiknak, oktatóaiknak, az iskola minden dolgozójának, amely az egészségkárosodás megelőzését vagy mérséklését szolgálja.

Cél olyan tanulók nevelése, akik iskolán kívül is állampolgári kötelességüknek eleget téve saját testi épségüket nem veszélyeztetve, segítséget tudnak nyújtani vészhelyzetben bajba jutott embertársaiknak.

Tanulóinknak bemutatjuk és gyakoroltatjuk velük az elsősegély-nyújtási tevékenységi formákat, a segítségnyújtó viselkedésformákat az életkoruknak megfelelő szinten.

Cél, hogy a tanulók megfelelő ismeretekkel rendelkezzenek olyan krónikus betegségekről, amelyek gyakoriak pl. cukorbetegség, pánikbetegség és előfordulnak az iskolai közösségekben, hogy egy rosszullét vagy roham esetében megfelelően tudjanak bánni a beteggel.

Fontos, hogy az iskola bármely tanulója képes legyen szaksegítségért pl. mentők, tűzoltók hívni, és azt a szükséges módon tájékoztatni a fennálló helyzetről.

### Az elsősegély-nyújtási alapismeretek iskolai területei

- Szaksegítség hívása (mentők, tűzoltók ...).
- Balesetben további veszélyforrás elhárítása.
- Eszköz nélküli, alapszintű újraélesztés.
- Elsősegélynyújtás rosszullét, ájulás, görcsroham esetében.
- Segítségnyújtás és kérés módosult tudatállapot esetében (alkoholos, kábítószeres, gyógyszeres befolyás) és ezen állapotok felismerése.
- Elsősegélynyújtás vegyszer okozta balesetek esetében.
- Elsősegélynyújtás égési sérülés esetében.
- Segítségnyújtás áramütés esetén.
- Alapismeretek elsajátítása a sebellátás és a kötözés terén.
- Alapismeretek elsajátítása a törés, ficam, rándulás, zúzódás elsősegélynyújtása terén.

### Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításának formái

A balesetvédelmi oktatás megtartása és ezzel együtt a kialakult veszélyhelyzet elhárításának és megoldási lehetőségeinek ismertetése az első osztályfőnöki órán illetve a gyakorlati jellegű tantárgyak első tanóráin.

A szaktantárgyi és az osztályfőnöki órákon történő témafeldolgozások a tanmeneteknek megfelelően.

Az elsősegély-nyújtás alapismereteinek elsajátítását szolgáló tanórán kívüli tevékenységek: pályázatok, múzeumlátogatás, bemutatók stb.

A megvalósítás szereplői:

- az oktatók
- a meghívott, bemutatót tartó szakemberek
- a védőnő, az iskolaorvos

- az iskola nem oktató egyéb dolgozói
- a szülők
- a tanulók

### **Testnevelés tantárgy:**

A helyes testtartást biztosító gyakorlatok.

A kondicionális állapot fenntartása, fejlesztése.

Az atlétika egyes ágainak elsajátításához szükséges speciális cél- és képességfejlesztő gyakorlatok.

Erő-, gyorsaság-, állóképesség-fejlesztés.

### **Közösségépítő program:**

Család, családtervezés, háztartásszervezés. A család alapvető funkciói

Egyén, közösség, kapcsolatteremtés. Testbeszéd, jelbeszéd értése.

Tolerancia, alkalmazkodó képesség. Felelősségtudat!

Toleranciakészség, helytállás fejlesztése.

Tudjon ünnepet teremteni.

Önismeret, emberi kapcsolatok. Önismeret, önnevelés, kontroll, kamaszkori lelki problémák

Káros szenvedélyek (egészségügyi felvilágosító órák)

Fejlődjön felelősségtudata!

Szexuális felvilágosítás Alakuljon ki helyes szemlélete a szexualitásról. Figyelmes legyen partnerével, harmonikus kapcsolatra törekedjen.

Önismeret, személyiségfejlesztés Képes legyen helyesen értékelni önmagát. A szabadidő hasznos eltöltése. Emberi kapcsolatok Tudatosan alakítsa kapcsolatait. Legyen képes alapszintű betegellátásra.

### **Természetismeret tantárgy:**

A vírusok, a baktériumok, a kékmoszatok és a gombák egészségügyi jelentősége. Kórokozók, járványok, oltások jelentősége, a védőoltások egyéni és közösségi szükségességének belátása. Az ember önfenntartó működései és szabályozásuk.

Az életműködések ismerete és a köztük lévő kapcsolatok felfedezése.

A bőr és mozgás Az egészséges bőr.

A mozgásszervi és bőrbetegségek, sérülések megelőzése, a mindennapos testmozgás jelentősége.

Táplálkozás. A táplálkozással kapcsolatos egészségügyi ismeretek, az egészséges táplálkozás.

A légzőszervekkel kapcsolatos egészségügyi ismeretek.

A szív- és érrendszeri betegségek veszélyeztető tényezői és ezek megelőzése.

Az immunrendszerrel kapcsolatos egészségügyi ismeretek.

Az érzékszervek védelme és betegségei.

Az idegrendszer működésével kapcsolatos egészségügyi ismeretek.

Az egészséges életmód, a tudatos táplálkozás fontossága.

Az egészségkárosító szokások egyéni és társadalmi hátrányainak belátása. Az egészséges életmódot erősítő értékek felismerése és az egészséget fenntartó magatartás szokásrendszerének tudatosítása. A betegségmegelőzés, a szűrővizsgálatok.

A testi és mentális egészségre káros anyagoktól való tartózkodás elfogadása.

Az ember szaporodása. Az ember egyedfejlődése. Az emberi szexualitás biológiai és társadalmi-etikai megismerése. A felelősségteljes nemi magatartásra törekvés kialakítása.

Fogamzásgátlás, családtervezés, genetikai tanácsadás, nemi betegségek és megelőzésük.

Az embrionális és posztembrionális fejlődés testi és lelki jellemzői. Utódvállalás, családtervezés. Egészségügyi ismeretek. A mindennapok eü-i ismeretei, az elsősegélynyújtás, az orvosi ellátás igénybevétele. Szenvedélybetegségek.

Környezet-egészségtan, környezet-higiéné.

A lelki egészség.

A humán munkaközösség tantárgyainak oktatásában hangsúlyozza, hogy az ÉLET ÉRTÉK, mindennél előbbre való kincs, amelyért felelősséggel tartozunk, nemcsak családunknak, szűk környezetünknek, hanem a társadalomnak is. Ennek megfelelő életvitelt kell az embernek élnie.

**A szakképző intézményben megvalósuló teljes körű egészségfejlesztés módszertani útmutatóját az egészségfejlesztésért felelős országos intézet dolgozza ki. Ennek megfelelően a teljeskörű iskolai egészségfejlesztés (TIE) rövid összefoglalása:**

Magyarország Alaptörvénye XX. cikk (1) bekezdése szerint „Mindenkinek joga van a testi és lelki egészséghez”.

Az iskolai egészségfejlesztés (=a tanulók egészségben nevelése) akkor hatékony, ha teljeskörű. Ez az alábbiak teljesülését jelenti:

1. nem szűkül le egyik-másik beavatkozási területre, hanem mindegyik fő egészség-kockázati tényezőt befolyásolja;
2. nem szűkül le egy-egy akció időtartamára, hanem az iskola mindennapi életében folyamatosan és rendszeresen jelen van;
3. nem szűkül le egy iskolai közösség valamelyik részére, hanem az egészségfejlesztést megvalósító iskola minden tanulója részt vesz benne;
4. nem szűkül le a tantestület egyes tagjaira, hanem a teljes tantestület részt vesz benne; és
5. nem szűkül le az iskolán belüli közösségre, hanem bevonja a szülőket és az iskola közelében működő, erre alkalmas civil szervezeteket, valamint az iskola társadalmi környezetét (pl. fenntartó) is.

A teljeskörű iskolai egészségfejlesztés az alábbi négy egészségfejlesztési alapeladat rendszeres végzését jelenti az iskola mindennapjaiban - minden tanulóval, a teljes tantestület és alkalmazotti közösség, az iskolaegészségügyi szolgálat szakemberei, a szülők és az iskola környezetének bevonásával, szakmai segítség és ellenőrzés mellett:

- **I.Egészséges táplálkozás** megvalósítása (lehetőleg a helyi termelés - helyi fogyasztás összekapcsolásával);

- **II.Mindennapos testnevelés** minden tanulónak az egészségfejlesztési kritériumok teljesítésével, és az azt kiegészítő egyéb testmozgás;

- **III.A gyermekek érett személyiséggé válásának azaz lelki egészségének elősegítése** személyközpontú pedagógiai módszerekkel és a művészetek személyiségfejlesztő hatékonyságú alkalmazásával (ének, tánc, rajz, mesemondás, népi játékok és népi rítusjátékok, kézművesség, stb.);

- **IV.Egészségismeretek** széles köre készség szintű elsajátításának, más szóval az egészségműveltségnek az elősegítése (a részletes témalistát ld. alább a mellékletben).

A teljeskörű iskolai egészségfejlesztés az idevágó nemzetközi és hazai szakirodalom bizonyítékai szerint az alábbi részterületeken jelentkező hatások révén eredményezi a jobb egészséget:

- a tanulási eredményesség javítása;
- az iskolai lemorzsolódás csökkenése;
- a társadalmi befogadás és esélyegyenlőség elősegítése;

- a dohányzás, az alkoholfogyasztás, a kábítószer-fogyasztás és egyéb szenvedélyek elsődleges megelőzése;
  - bűnmegelőzés;
  - a társas kapcsolatok javulása a kortársakkal, szülőkkel, pedagógusokkal;
  - az önismeret és önbizalom javulása;
- az alkalmazkodóképesség, a stresszkezelés, a problémamegoldás javulása;
- érett, autonóm személyiség kialakulása;
- a krónikus, nem fertőző népbetegedések (lelki betegségek, szív-érrendszeri, mozgásszervi és daganatos betegségek, cukorbetegség) elsődleges megelőzése;
- a társadalmi tőke növelése.

Fentiek alapján a teljeskörű iskolai egészségfejlesztés hatékony megvalósítása népegészségügyi, pedagógiai és osztálytársadalmi cél.

### **Az egészségismeretek témakörei az iskolában, melyek hatékony átadása a megfelelő készségek kialakítását is jelenti:**

#### Az egészséget befolyásoló tényezők:

- Az egyén és az őt körülvevő közösség egészsége, mint közös felelősségünk.
- A gyermek jogai és kötelességei: jogtudatosság és kötelességtudatosság.
- A jó egészségi állapot megőrzése.
- Személyi higiénia.
- Az egészséges pszichoszexuális fejlődés.
- A környezet egészsége.
- Médiatudatosság, a médiafogyasztás egészségvédő módja.
- A média egészséget meghatározó szerepe.
- Művészeti tevékenységek lelki egészséget, egészséges személyiségfejlődést és tanulási eredményességet elősegítő hatásai.
- Fogyasztóvédelem.
- Idő és az egészség, alvás és egészség, bioritmus, időbeosztás.
- Tartós egészségkárosodással élő társakkal együttélés, a segítségre szorulóknak segítése.
- Táplálkozás:
  - A táplálkozás és az egészség, betegség kapcsolata.
  - Az egészséges táplálkozás, élelmiszerek helyi termelése, helyi fogyasztása.
  - Lelki eredetű táplálkozási zavarok.
  - A beteg ember táplálásának sajátosságai.
- Testmozgás:
  - A testmozgás és az egészség, betegség kapcsolata.
  - Az egészséghez szükséges testmozgás.
  - A szervezet fejlődése és működése testmozgással és annak hiányában.
  - Sporttevékenységek lelki egészséget, egészséges személyiségfejlődést és tanulási eredményességet elősegítő hatásai.
- Lelki egészség (ide tartozik a stressz- és konfliktus-kezelés, problémamegoldás fejlesztése, valamint az agresszió, bántalmazás és a szenvedélybetegségek elsődleges megelőzése is):
  - A lelki egészség.

- Önismeret, önértékelés, a másikat tiszteletben tartó kommunikáció módjai, ennek szerepe a másik önértékelésének segítésében.
- Az érett, autonóm személyiség jellemzői.
- A társas kapcsolatok (ide tartozik a társas kapcsolati készségek fejlesztése, valamint a családi életre nevelés is).
- A nő szerepei, a férfi szerepei.
- A társadalom élete, a társadalmi együttélés normái, illem és etika, erkölcs.
- A családi élet – kapcsolat a család tagjai között; közös tevékenységek.

#### Betegségek megelőzése:

- Megelőzhető fertőző betegségek, a megelőzés elmulasztásának következményei.
- Megelőzhető nem-fertőző idült (krónikus) betegségek.
- Idült (krónikus) betegek egészsége.
- Gerincvédelem, gerinckímélet.
- Balesetek, baleset-megelőzés, elsősegély-nyújtás.
- A szenvedélybetegségek és megelőzésük (dohányzás, alkohol- és drogfogyasztás, játék-szenvedély, internet- és tv-függés).

#### A gyermek fejlődése:

- A gyermekáldás, a várandósság alatti hatások a gyermek fejlődésére.
- A gyermek fejlődését elősegítő viszonyulás a gyermekhez – családban, iskolában.

#### Az egészségügy igénybevétele:

- Otthoni betegápolás.
- Iskola-egészségügy igénybevétele.
- Az egészségügyi ellátórendszer többi elemének igénybevétele.

## **ÍRÁSBELI, SZÓBELI, GYAKORLATI BESZÁMOLTATÁSOK, AZ ISMERETEK SZÁMONKÉRÉSÉNEK RENDJE**

Az oktatási folyamat fontos eleme a tanulási tevékenység eredményességéről való tájékozódás. Az oktatóknak folyamatosan kell ellenőrizni, értékelni és visszajelzést adni a tanulók előrehaladásáról, a feladatmegoldás helyességéről, a kitűzött célok végrehajtásának szintjéről.

Az ellenőrzés és értékelés formái:

- szóbeli teljesítmény;
- írásbeli teljesítmény;
- gyakorlati teljesítmény;
- részvétel a központi felmérésekben;

A tanár értékeli a tanulók tantárgyi teljesítményét, motivációit, attitűdjét, önkontrollját és a közöttük zajló interakciókat. Az értékelés szintje, feladata, tárgya befolyásolja, a minősítéseknél alkalmazott módszereket. A tanárnak arra kell törekednie, hogy minél sokoldalúbb információt szerezzen az értékelendő jelenségről, folyamatról, eredményről.

Az ellenőrzés módszerei:

- iskolai szervezésű vetélkedők, versenyek;
- dokumentumelemzés;
- gyakorlati munka eredményének értékelése

- projektmunka eredményének értékelése
- a szóbeli beszámoltatás
- írásbeli felelet

## **A TANULÓ MAGASABB ÉVFOLYAMBA TÖRTÉNŐ LÉPÉSÉNEK FELTÉTELEI**

Az aktuális évfolyam valamennyi tantárgyi követelményeinek legalább minimum szintű teljesítésével lehet magasabb évfolyamba lépni.

Az igazgató dönt a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy foglalkozáson való részvétel alóli felmentéséről, egyes tantárgyak és azok tudásmérése alóli mentesítéséről, az előzetesen megszerzett tudás, illetve gyakorlat beszámításáról.

A követelményeket a tantárgyi tervek tartalmazzák. Egyes tantárgyakból - a jogszabályoknak megfelelően - az igazgató felmentést vagy halasztást engedélyezhet az osztályzatokkal történő értékelés és minősítés alól, és helyette szöveges értékelést adhat az alábbiakban: „jól megfelelt”, „megfelelt”, „nem felelt meg”.

Osztályozó vizsgát kell tennie azoknak a tanulóknak, akiket

- az iskola igazgatója felmentette a tanórai foglalkozásokon való részvétel alól, de nem mentette fel az értékelés alól;
- az iskola igazgatója engedélyezte, hogy egy vagy több tantárgyból a tanulmányi követelményeket az előírtnál rövidebb idő alatt teljesítse;
- egy tanítási évben az elméleti órákból a lehetséges óránál többet mulasztott, és a oktatótestület javaslata alapján tehet osztályozó vizsgát;

Csak a sikeres osztályozó vizsga után léphet magasabb évfolyamba az ilyen tanuló.

## **A BEILLESZKEDÉSI, TANULÁSI, MAGATARTÁSI NEHÉZSÉGEKKEL KÜZDŐ TANULÓK ÉS A SAJÁTOS NEVELÉSŰ IGÉNYŰ TANULÓK**

Intézményünkben csak integráltan oktatható sajátos nevelésű tanulók közül a tanulási zavaros (dyslexiás, dysgraphia) tanulókat tudjuk fogadni. Velük igény szerint gyógypedagógus foglalkozik. Integráció esetében a tanulásban akadályozott fiatalok és a nem tanulásban akadályozott fiatalok együtt vesznek részt a tanítási folyamatban, a szabadidős tevékenységekben. A tanulásban akadályozott gyermekek többségi iskolai nevelésének esetében az integráció feladata, hogy a számukra szükséges pedagógiai többletszolgáltatásokat az ép fejlődésű kortárs csoporton belül kapják meg.

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

A beilleszkedési, tanulási és magatartási zavar az elfogadott társadalmi normáktól való eltérő viselkedés, valamint a tanulási képességek zavara. Fontos feladatunknak tartjuk időben felismerni és kiszűrni a beilleszkedési, tanulási és magatartási problémákkal küzdő tanulókat. Ezért az iskola feladatai között az egyik legfontosabb a helyzet felismerése, jelzése, a tanuló megfelelő szakemberhez való irányítása. Együttműködünk a gyógypedagógusokkal, a pedagógiai szakszolgálatok szakembereivel és az egészségügyi intézményekkel. A beilleszkedési, tanulási és magatartászavarok enyhítését az alábbi pedagógiai tevékenységekkel kívánjuk elérni:

- a belépő évfolyam év eleji tudásszint mérése valamennyi tantárgyból, különös tekintettel a szövegértésre és a matematikai kompetenciára,
- az iskolapszichológus, a szociálpedagógus a belépő évfolyam elején profilt készít az osztályokról és felméri a látens problémás diákokat,
- a problémásnak ítélt tanulók szakértői vizsgálatának kérelme,
- tanulásmódszertani ismeretek alkalmazása a tantárgyi órákon,
- szoros kapcsolat a nevelési tanácsadóval és a gyermekjóléti szolgálattal,
- az egyéni képességekhez igazodó tanórai tanulás megszervezése,
- a szülők és a családok nevelési gondjainak segítése,
- az egy osztályban tanító oktatók együttműködése, egységes nevelési elvek alkalmazása;
- az osztályközösség építése
- a közös iskolai és iskolán kívüli programok során a peremhelyzetű tanulók bevonása,

### **Sajátos nevelési igényű tanulók**

Iskolánkban a sajátos nevelési igényű tanulók nevelése, oktatása a többi tanulóval együtt, integrált formában folyik. Az SNI tanulók nevelése-oktatása állapotuknak megfelelően a vonatkozó jogszabályi előírások szerint történik. A használt módszerek igazodnak hiányosságaikhoz, fogyatékoságukhoz. Azokat az SNI tanulókat oktatjuk együtt a többségi tanulókkal, akiknek nevelését-oktatását a szakértői bizottságok integrált osztályban javasolják. Ezek a tanulók társaikkal együtt végzik iskolai feladataikat, de a szükséges területeken támogatást kapnak. Ez fokozott toleranciát, az egyéni fejlesztést, más munkaszervezési formák alkalmazását jelenti. Iskolánk a sajátos nevelési igényű tanulók neveléséhez-oktatásához igénybe veszi az illetékes pedagógiai szakszolgálati, illetve pedagógiai-szakmai szolgáltatást nyújtó intézmények segítségét.



A SZAKMAI PROGRAM  
ÉRVÉNYESSÉGÉVEL,  
MÓDOSÍTÁSÁVAL,  
NYILVÁNOSSÁGÁVAL,  
ELFOGADÁSÁVAL ÉS  
JÓVÁHAGYÁSÁVAL  
KAPCSOLATOS EGYÉB  
INTÉZKEDÉSEK

## **A Szakmai Program érvényességi ideje, értékelése, felülvizsgálata**

A Szakmai Programban megfogalmazott célok és feladatok megvalósulását az oktatói testület folyamatosan vizsgálja. Ez alapján szükség esetén a Szakmai Programot módosítani kell. A szakképző intézmény szakmai programját vagy annak módosítását a jóváhagyást követő tanévtől felmenő rendszerben vezetheti be.

## **A Szakmai Program módosítása**

A Szakmai Program módosítására javaslatot tehet

- szakképző intézmény vezetője
- az oktatói testület bármely tagja
- a szakképző intézmény fenntartója

A tanulók a Szakmai Program módosítását a diákokat segítő felnőtt képviselő útján javasolhatják.

## **A Szakmai Program nyilvánosságra hozatala**

A szakképző intézmény Szakmai Programja nyilvános, minden érdeklődő számára megtekinthető.

A Szakmai Program 1-1 példánya a következő személyeknél, illetve helyeken a szülők és a tanulók szabadon megtekinthetik:

- szakképző intézmény fenntartójánál
- szakképző intézmény irattárában
- szakképző intézmény könyvtárában
- szakképző intézmény vezetőjénél
- szakképző intézmény honlapján.

A szakképző intézmény, kollégium vezetője vagy az általa kijelölt oktató köteles a szülők, tanulók részére tájékoztatást adni a Szakmai programról.

## **A Szakmai Program elfogadása és jóváhagyása**

A Szakmai Programot az oktatói testület fogadja el és az intézményvezető hagyja jóvá. A Szakmai Program azon rendelkezéseinek érvénybelépéséhez, amelyekből a fenntartóra, a működtetőre többletkötelezettség hárul, a fenntartó, a működtető egyetértése szükséges.

## ZÁRADÉK

Kelt: Nyíregyháza, 2022.08.31.

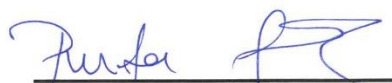
Készítette:



igazgató  
Kallós Angéla

Kelt: Nyíregyháza, 2022.08.31.

A szakmai programot elfogadásra javaslom:



a diákönkormányzat  
képviselésében  
Pusztainé Járó Zsuzsanna

Kelt: Nyíregyháza, 2022.08.31.

A szakmai programot elfogadásra javaslom:



a duális partner képviselésében  
Ákosné Kiss Györgyi Éva

Kelt: Nyíregyháza, 2022.08.31.

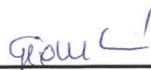
A szakmai programot az oktatói testület elfogadta:



az oktatói testület képviselésében  
igazgató  
Kallós Angéla

Kelt: Nyíregyháza, 2022.09.01.

A szakmai program tartalmával egyetérték:



Nyíregyházi Szakképzési Centrum  
főigazgató  
Gurbánné Papp Mária



Nyíregyházi Szakképzési  
Centrum kancellár  
Pájer Attila