



## **A Siófoki SZC Krúdy Gyula Technikum és Gimnázium szakmai programja**

2025.



## Tartalomjegyzék

|                                                                                                                           |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>1 NEVELÉSI PROGRAM.....</b>                                                                                            | <b>7</b> |
| 1.1 Az intézményben folyó nevelő-oktató munka pedagógiai alapelvei.....                                                   | 7        |
| 1.2 Pedagógiai munkánkat meghatározó értékeink .....                                                                      | 8        |
| 1.3 Intézményünk céljai a tanulók sikeres nevelése, oktatása érdekében .....                                              | 8        |
| 1.4 Az intézményben folyó nevelő-oktató munka pedagógiai feladatai, eszközei, eljárásai .                                 | 9        |
| 1.5 A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok.....                                                      | 14       |
| 1.6 Az értelmi nevelés .....                                                                                              | 15       |
| 1.7 Kiemelt feladataink .....                                                                                             | 19       |
| 1.8 A közösségfejlesztéssel, az iskola szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok .....                         | 20       |
| 1.9 A közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladataink.....                                                                  | 21       |
| 1.10 Az oktatói munka tartalma, az oktatók feladatai .....                                                                | 22       |
| 1.11 Az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnökök feladatai.....                                                    | 23       |
| 1.12 A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje .....                         | 25       |
| 1.13 A sajátos nevelési igényű tanulók nevelése, oktatása.....                                                            | 25       |
| 1.14 A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanulók nevelése, oktatása, integrációja .....             | 28       |
| 1.15 Kiemelten tehetséges gyermekek, tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenységek helyi rendje .....                   | 29       |
| 1.16 Hátrányos helyzetű és halmozottan hátrányos helyzetű gyermekekkel, tanulókkal kapcsolatos pedagógiai feladatok ..... | 30       |
| 1.17 A gyermek- és ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatok.....                                                           | 30       |
| 1.18 A szülő, a tanuló, az oktató és az intézményi partnerek kapcsolattartásának formái ..                                | 31       |
| 1.19 A diákok és az oktatók kapcsolattartása, együttműködésük formái .....                                                | 32       |
| 1.20 Tanulók véleménynyilvánítási formái, érdekképviselés:.....                                                           | 32       |
| 1.21 A szülők és az oktatók kapcsolattartása, együttműködésük formái .....                                                | 32       |
| 1.22 Az iskola külső kapcsolattartása.....                                                                                | 33       |
| 1.23 Tanulmányok alatti vizsgák rendje.....                                                                               | 33       |
| 1.24 A felvétel és az átvétel helyi szabályai .....                                                                       | 36       |
| 1.25 A tanuló magasabb évfolyamára lépés feltételei .....                                                                 | 38       |
| 1.26 Iskolai közösségi szolgálat .....                                                                                    | 38       |



|                                                                                                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>2 EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSI PROGRAM .....</b>                                                                                           | <b>40</b> |
| 2.1 Az iskola egészségnevelési szemlélete .....                                                                                      | 40        |
| 2.2 Helyzetkép .....                                                                                                                 | 40        |
| 2.3 Az iskolai egészségnevelési program alapelve, céljai, feladatai .....                                                            | 42        |
| 2.4 Elsősegély nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos iskolai terv .....                                                 | 44        |
| 2.5 Az egészségnevelés színterei .....                                                                                               | 45        |
| 2.6 Testi nevelés, mindennapi testedzés programja .....                                                                              | 46        |
| 2.7 Az egészségnevelés módszerei .....                                                                                               | 47        |
| 2.8 Elvárható magatartásformák .....                                                                                                 | 48        |
| <b>3 OKTATÁSI PROGRAM .....</b>                                                                                                      | <b>49</b> |
| 3.1 Az intézmény képzési szerkezete .....                                                                                            | 50        |
| 3.2 Választott tantervek .....                                                                                                       | 50        |
| 3.3 Technikumi, gimnáziumi óratervek 2020-21 tanévtől felmenő rendszerben (9. évfolyamtól) .....                                     | 51        |
| 3.4 Értékelés a szakirányú oktatásban .....                                                                                          | 66        |
| 3.5 Felnőttek szakmai oktatása (közismereti óraterv): .....                                                                          | 66        |
| 3.6 Felnőttek szakmai oktatása (szakmai óratervek): .....                                                                            | 66        |
| 3.7 Sportosztály speciális tantárgyak .....                                                                                          | 78        |
| 3.8 A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai .....                | 89        |
| 3.9 A választható tantárgyak, foglalkozások és az oktatóválasztás szabályai .....                                                    | 90        |
| 3.10 Választható érettségi vizsgatárgyak megnevezése, érettségi vizsgára jelentkezés feltételei a választható vizsgatárgyakból ..... | 91        |
| 3.11 A középszintű érettségi vizsga témakörei .....                                                                                  | 92        |
| 3.12 A tanulók értékelése .....                                                                                                      | 92        |
| 3.13 Felkészítés a szakmai vizsgára .....                                                                                            | 93        |
| 3.14 Az előrehozott érettségi vizsgák rendje .....                                                                                   | 93        |
| 3.15 Az iskolai írásbeli beszámoltatások formája, rendje, korlátai, a tanulók tudásának értékelésében betöltött szerepe, súlya ..... | 94        |
| 3.16 A magatartás és szorgalom minősítésének szempontjai .....                                                                       | 95        |
| 3.17 Az iskolai beszámoltatás, az ismeretek számonkérésének követelményei és formái ..                                               | 97        |
| 3.18 Csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezésének elvei .....                                                             | 98        |
| 3.19 A testi és lelki egészségre nevelés és családi életre nevelés .....                                                             | 98        |
| 3.20 Fenntarthatóságra, környezettudatosságra való nevelés .....                                                                     | 102       |



|                                                                                                                                                  |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 3.21 A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések .....                                                                                     | 103        |
| 3.22 A tanuló jutalmazásával, fegyelmezésével összefüggő szabályok .....                                                                         | 104        |
| 3.23 Az oktatói testület által szükségesnek tartott további elvek .....                                                                          | 104        |
| 3.24 Az emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítés, emelt szintű oktatásban<br>alkalmazott fejlesztési feladatok és követelmények ..... | 105        |
| <b>4 Legitimációs záradék.....</b>                                                                                                               | <b>107</b> |



## Bevezetés

Szakmai programunk alapidokumentum, amely meghatározza az intézményben folyó nevelő–oktató munka pedagógiai alapelveit, értékeit, az iskola nevelési és szakmai programját, programtervét. A **Siófoki SZC Krúdy Gyula Technikum és Gimnázium Szakmai programja** a hatályos jogszabályoknak megfelelően, a jogharmonizáció jegyében készült.

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény szerint a nevelő és oktató munka az intézményben a szakmai program szerint folyik. A szakmai programot az oktatási testület fogadja el, és az igazgató hagyja jóvá. A szakmai program azon rendelkezéseinek érvénybelépéséhez, amelyekből a fenntartóra, a működtetőre többletkötelezettség hárul, a fenntartó, a működtető egyetértése szükséges.

A szakmai programot nyilvánosságra kell hozni. A jóváhagyást követő tanévtől felmenő rendszerben vezetjük be. A szakmai programra vonatkozó részletes rendelkezéseket a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. kormányrendelet tartalmazza. Magyarország Alaptörvényében megfogalmazott feladatokat szem előtt tartva, a Nemzeti köznevelésről szóló törvénnyel, a Nemzeti alaptantervvel, és a NAT-ra épülő kerettantervekkel, a képzési és kimenetei követelmények illetve a hatályos jogszabályokkal összhangban készült el szakmai programunk. Ennek megfelelően a szakmai programunk nevelési programot, egészségfejlesztési programot, oktatási programot, képzési programot tartalmaz.



## Felhasznált jogszabályok

Magyarország Alaptörvénye (2011. április 25.);  
A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény;  
A köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény;  
A nemzetiségek jogairól szóló 2011. évi CLXXIX. törvény;  
A gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény;  
Az egyenlő bánásmódról és az esélyegyenlőség előmozdításáról szóló 2003. évi CXXV. törvény;  
Az érettségi vizsga vizsgaszabályzatának kiadásáról szóló 100/1997. (VI. 13.) Korm. rendelet;  
A Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012. (VI.4.) Korm. rendelet módosításáról szóló 5/2020.(I.31) Korm. rendelet  
A nemzeti köznevelésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 229/2012. (VIII. 28.) Korm.rendelet;  
12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról  
Az érettségi vizsga részletes követelményeiről szóló 40/2002. (V. 24.) OM rendelet;  
A nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról szóló 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet;  
A kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló 51/2012. (XII. 21.) EMMI rendelet;  
A tankönyvvé nyilvánításról, tankönyvtámogatásról, valamint az iskolai tankönyvellátás rendjéről szóló 16/2013. (II. 28.) EMMI rendelet;  
A Sajátos nevelési igényű gyermekek óvodai nevelésének irányelve és a Sajátos nevelési igényű tanulók iskolai oktatásának irányelve kiadásáról szóló 32/2012. (X. 8.) EMMI rendelet;



# 1 NEVELÉSI PROGRAM

A Siófoki SZC Krúdy Gyula Technikum és Gimnáziumban folyó nevelő- oktatómunka pedagógiai alapelvei, értékei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai

## 1.1 Az intézményben folyó nevelő-oktató munka pedagógiai alapelvei

### **Személyiségközpontú fejlesztés**

A tanulók megismerésén alapuló pedagógiai fejlesztés, amely igazodik a tanulók egyéni fejlődési üteméhez. Fontos alapelv a gyengébbek felzárkóztatása és a tehetségesek képességeinek kibontakoztatása. Az ismeretközlés mellett fontosnak tartjuk a kompetenciák fejlesztését. A teljes személyiség fejlesztése magába foglalja az ismeretek elmélyítését, az érzelmi nevelést, a testi fejlesztést, a művészeti nevelést és a társas kapcsolatokra épülő személyiségfejlesztést.

### **Tanulóközpontúság**

Az iskola fontos feladatának tekinti a személyiségfejlesztést, tiszteletben tartja a diákok jogait, igyekszik bevonni őket az iskola életébe, számít véleményükre, ötleteikre, aktivitásukra, és mind az elméleti, mind a gyakorlati munkában magas szintű teljesítményt vár el a diákjaitól.

### **Egyéni tanulási utak biztosítása**

A tanulók megismerésén és egyéni fejlesztésén alapuló pedagógia célja, hogy minden tanuló találja meg a helyét az iskola oktatási rendszerében. Rugalmas oktatás-szervezési eljárásokkal támogatjuk a tanulók egyéni fejlődési ütemének érvényesülését.

### **Értékközvetítés**

A nevelő-oktató munka segítsen eligazodni a tanulóknak; tudjanak értékítéleteket megfogalmazni, megtalálni az értékeset, a követendő példát az őket érő hatások útvesztőjében.

### **Korszerű tevékenységközpontú módszertan és tanulásszervezés alkalmazása**

A módszertan és a tanulásszervezés eszköz, amely a tanulói csoport képességeihez és igényeihez igazodva támogatja a tanulási-tanítási folyamatot. Az IKT és a tevékenységközpontú módszertan alkalmazása az oktatásban a mai korszerű oktatás alapkövetelménye.

### **Nyitottság**

Az iskola kapcsolatrendszerén keresztül figyeli a környezetét. Kapcsolatot tart a gazdaság szereplőivel, a munkaerőpiac elvárásai szerint alakítja a képzés szerkezetét. Az oktatás tartalmi elemeit a tantervi kereteken belül a gazdasági környezet elvárásai szerint alakítja ki.



## **Együttműködés a családdal és partnereinkkel az oktató-nevelő munkában**

A nevelés sikerének érdekében a kölcsönös bizalom és támogatás elvei alapján maximálisan együttműködünk a szülőkkel és egyéb partnereinkkel.

### **Esélyegyenlőség biztosítása**

Pedagógiai szeretettel és nyitottsággal közelítünk minden tanulóhoz, hisszük, hogy a munkánkkal értéket teremtünk, és minden tanulóval szemben feladatunk az értékek ápolása és fejlesztése. A kiemelt figyelmet igénylő tanulók – különösen a sajátos nevelési igényű tanulók számára biztosítjuk a személyre szóló fejlesztést, a támogató, segítő pedagógiai környezetet.

## **1.2 Pedagógiai munkánkat meghatározó értékeink**

- a tanulás, a tudás;
- a gyakorlatban alkalmazott tudás, kompetenciák;
- az egészséges életmód;
- a sport, a mozgás személyiségfejlesztő szerepe;
- humanista, demokratikus gondolkodás, közösségi magatartás, erkölcsi normák;
- munkafegyelem, megbízhatóság, felelősségérzet;
- kreativitás, az alkotó önkifejezés;
- egészséges nemzettudat, hazaszeretet, lokálpatriotizmus, hagyománytisztelet, az európai értékek tisztelete;
- az újra való nyitottság;
- az együttműködés.

## **1.3 Intézményünk céljai a tanulók sikeres nevelése, oktatása érdekében**

- A sikeres munkaerő-piaci alkalmazkodáshoz szükséges, az élethosszig tartó tanulás (lifelong learning) megalapozása, a szakmai mobilitásra való felkészülés.
- A kulcskompetenciák kialakítása, a problémamegoldó gondolkodás fejlesztése, hogy tanulóink továbbfejleszthető és piacképes tudás megszerzésére törekedjenek.
- Korszerű természettudományos és társadalomtudományos műveltség kialakítása, melyet tanulóink eszközként használhatnak a valóság viszonyrendszerének megértéséhez, és alkalmaznak különböző cselekvés-formákban.
- Célunk a régió szakmai igényeinek megfelelő szakmaszerkezet kialakítása az oktatott szakképzési ágazatok területén, mind a nappali, mind a felnőttoktatást illetően.
- Növendékeink az oktatás folyamatában szerezzenek a munkába állást segítő, problémakezelő ismereteket, szóbeli, írásbeli, informatikai kommunikációs készségük fejlődjön, segítve a további ismeretszerzést, a társadalmi kapcsolatok alakítását. Képesek



legyenek az önálló eligazodásra, rendelkezzenek jogi, pénzügyi, munkaügyi ismeretekkel.

- Kommunikációképes idegennyelvi tudáshoz és korszerű IKT eszköztudáshoz jussanak diákjaink.
- A régió igényeihez igazodó szakmai ismeretek kialakítása, a hasznosítható tudás megszerzésének elősegítése, és a munkába állás feltételeinek biztosítása.
- Az önálló és kreatív gondolkodás képességének kialakítása.
- A tanulóink önismeretének fejlesztése, autonóm személyiségek kialakítása. Olyan személyiségek fejlesztése, akik kellő önismerettel, reális énképpel rendelkeznek, akik önállóan döntenek képességeiket, lehetőségeiket ismerve. Így egy következő életszakaszban képesek az önmegvalósításra. A kudarc- és sikertűrés készségeinek fejlesztése.
- Kulturált magatartás és kommunikáció a közösségben. Udvariasság, figyelmesség, mások szokásainak és tulajdonának tiszteletben tartása. Fegyelem és önfegyelem. Közösségi érzés, áldozatvállalás. Törekvés az előítélet-mentességre, a konfliktusok kezelésére, készség a megegyezésre.
- Az alkotmányosság, a törvényesség, az állampolgári jogok tisztelete. Érdeklődés felkeltése a társadalmi jelenségek és problémák iránt. Igény a közösségi tevékenységekre, a közéletiségre.
- A tehetség kibontakozásának a segítése, differenciálással történő fejlesztés és a hátránykompenzálás az iskolai élet minden területén. Az intézmény az esélyegyenlőség elve szerint saját keretein belül lehetőséget teremt az SNI és BTMN tanulók számára is.
- A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók esélyegyenlőségének biztosítása.
- Újszerű tanulószervezési eljárások bevezetésével a tanulók motiváltságának növelése.
- Az ökotudatos magatartásformák kialakítása a tanulóban.
- Célunk, hogy tanulóink megismerjék az egészséges életmód legfontosabb szabályait, tisztában legyenek az egészséges táplálkozás, a rendszeres mozgás egészség befolyásoló hatásával, a testi-lelki higiéné fontosságával.
- Megalapozott, érvényes és személyes értékrend kialakításának támogatása.
- Együttműködés a tanulók fejlesztésében résztvevő szakemberekkel, szervezetekkel.
- Az önálló, felelős állásfoglalás és cselekvés alapjainak, valamint az életkornak, fejlettségi foknak, saját személyiségjegyeknek megfelelő készségek kimunkálásának segítése.

#### **1.4 Az intézményben folyó nevelő-oktató munka pedagógiai feladatai, eszközei, eljárásai**

- A technikum (kifutó szakközépiskola), a szakképző iskola (kifutó szakközépiskola) nevelési-oktató feladata az általános műveltség megalapozása, az érettségi vizsgára és a felsőfokú iskolai tanulmányok megkezdésére, továbbá a szakmai vizsgára való felkészítés. Célunk, hogy tanulóink olyan általános és szakmai kompetenciákat szerezzenek, amelyek birtokában képesek a további ismeret- szerzésre, a megszerzett tudás gyakorlati alkalmazására.



- Fejlesztő célú képzési tartalmakkal, hatékony tanítási-tanulási módszerekkel kialakítani a tanulóknak az élethosszig tartó tanulás igényét és az erre való készséget, képességet.
- A társadalomba való beilleszkedés támogatása azzal, hogy felkészítjük tanulóinkat a társadalmi jelenségek, kapcsolatrendszerek megértésére, alakítására, a későbbi tevékenységek során alkalmazható tudás megszerzéséhez nélkülözhetetlen munka felvállalására.
- Feladatunk, hogy előmozdítsuk a tanulás belső motivációinak, önszabályozó mechanizmusainak kialakítását, fejlesztését.
- A nevelési-oktatási folyamat segítse elő a tanulók előzetes ismereteinek, tudásának, nézeteinek feltárását, adjon módot tudásuk átrendezésére, tovább építésére, integrálására.
- Magas színvonalú és sokrétű ismeretközléssel és hatékony nevelő-oktató munkával fejlessze a tanulók önálló gondolkodását és problémamegoldó képességét, készségét és a kreativitást.



Kiemelt feladatainkhoz kapcsolódó feladatok, eszközök és eljárások:

| Feladatok                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Eszközök, eljárások                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Az alapkészségek és a kulcskompetenciák fejlesztése.</p> <p>Egyéni tanulási utakat biztosítunk a tanulók számára, különös tekintettel a kiemelt figyelmet igénylő tanulókra.</p>                                                                                                                                                  | <p>Felzárkóztató programok, korrepetálások szervezése.</p> <p>Differenciálás a tanítási órákon.</p> <p>Változatos tanítási módszerek alkalmazása (a helyi tantervek, programtantervek ajánlásokat tartalmaznak ehhez).</p>                                                                                                              |
| <p>Átjárhatóság biztosítása a különböző iskolatípusok között.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>Támogató rendszer a tanulási utak biztosítására.</p> <p>Pályairányítási, munkavállalási ismeretek beépítése az oktatási folyamatba.</p>                                                                                                                                                                                              |
| <p>Felkészítés az érettségi és szakmai vizsgákra.</p> <p>A tanulók továbbtanulásának támogatása, segítése.</p>                                                                                                                                                                                                                       | <p>Vizsgafelkészítők tartása.</p> <p>Próbavizsgákon vizsgatapasztalat megszerzése.</p> <p>Továbbtanulási tájékoztatók a szülőknek és a diákoknak.</p> <p>Továbbtanulási operatív segítség a jelentkezés teljes időszakában.</p> <p>Szabályozott folyamat a továbbtanulás intézményi támogatására.</p>                                   |
| <p>Partneri kapcsolatok működtetése a gazdaság szereplőivel, a munkaerőpiac igényeinek mérése.</p> <p>A korszerű ismeretek beépítése az oktatásba.</p> <p>Gyakorlat-centrikus módszertan alkalmazása a szakképzésben.</p>                                                                                                            | <p>Partneri igény- és elégedettségmérések végzése a munkaerő-piaci szereplők körében.</p> <p>A munkaerőpiac igényeinek beépítése a helyi tantervekbe, szakmai programokba.</p>                                                                                                                                                          |
| <p>Felnőttképzési tevékenység bővítése.</p> <p>Felnőttképzési kínálat megjelenítése a szakképzési piacon.</p>                                                                                                                                                                                                                        | <p>Felnőttképzési programok fejlesztése, felnőttképzési marketing a munkaerő-piaci partnerek körében.</p>                                                                                                                                                                                                                               |
| <p>A munkaerő-piaci kompetenciák fejlesztése.</p> <p>Társas, személyes és módszertani kompetenciák fejlesztése.</p> <p>A NAT fejlesztési területének megfelelő önállóságra, felelősségérzetre, kezdeményezőképessegre, felelős munkavállalásra való nevelés.</p> <p>Kommunikációs készségek kialakítása, folyamatos fejlesztése.</p> | <p>Korszerű, gyakorlat-centrikus, tevékenységközpontú módszertan alkalmazása az elméleti és gyakorlati képzésben.</p> <p>A jogi, pénzügyi, munkaügyi ismeretek beépítése a szakmai tárgyakba.</p> <p>Kommunikatív nyelvoktatási módszerek alkalmazása.</p> <p>A szóbeli feleletek megfelelő arányának biztosítása a számonkérésben.</p> |



|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A helyi tartalmak beépítése a helyi tantervbe és a szakmai programba.</p> <p>A munkába állás támogatása, a szükséges kompetenciák fejlesztése, kapcsolatok építése a munkaerő-piaci szereplőkkel.</p> | <p>Partneri kapcsolatok működtetése a régió gazdálkodó szervezeteivel, az érdekképviselői intézményekkel.</p> <p>A munkába állást segítő-támogató rendszer működtetése: álláskeresési-technikák, jogi, munkajogi ismeretek.</p> |
| <p>A tanulás tanítása minden tantárgy képzési tervébe beépítve.</p> <p>Az önálló ismeretszerzés kifejlesztése, az önállóság, az önértékelés fejlesztése a szakmai képzésben.</p>                         | <p>Önálló tanulás módszertani alkalmazása az oktatásban.</p> <p>Az önálló tanulási feladatok alkalmazása, önálló projektfeladatok beépítése az oktatásba.</p>                                                                   |
| <p>A motiváció alkalmazása, az ismeretek gyakorlati alkalmazásának bemutatása.</p>                                                                                                                       | <p>A szemléltetés, a gyakorlati alkalmazások az elméleti és gyakorlati képzésben.</p>                                                                                                                                           |
| <p>Önálló feladatok, projektek megoldása.</p> <p>Kreatív, gyakorlati, egyéni és csoportos feladatok megoldása.</p>                                                                                       | <p>Iskolai projektnapok szervezése.</p> <p>A szakmai oktatás feladatainak projektekké szervezése.</p> <p>Részvétel tanórán kívüli projekteken.</p>                                                                              |
| <p>Önálló tanulás módszereinek alkalmazása.</p>                                                                                                                                                          | <p>Projektfeladatok, egyéni kutatómunka alkalmazása.</p> <p>Önálló szakmai portfóliók készítése.</p>                                                                                                                            |
| <p>Az egészséges életmódra nevelés, a káros szenvedélyek negatív hatásainak megismertetése.</p>                                                                                                          | <p>Egészségnevelési projektek szervezése.</p> <p>A sportolás, a testmozgás igényének felkeltése, sportolási lehetőségek biztosítása a testnevelési órákon és más szabadidős programok keretében.</p>                            |
| <p>A tanuló személyiségének megismerése.</p> <p>Egyéni fejlesztési tervek készítése.</p>                                                                                                                 | <p>Tehetséggondozó és felzárkóztató programok szervezése.</p> <p>Önismereti foglalkozások tartása, művészeti és kulturális csoportok működtetése, kiállítások rendezése.</p>                                                    |
| <p>A tanórai anyagokban a közösség által teremtett értékek bemutatása, megismerése.</p>                                                                                                                  | <p>Ünnepi megemlékezések.</p> <p>A természet megismerése, osztálykirándulások, táborok szervezése.</p> <p>Iskolai projektnapok témáinak beépítése a tananyagba.</p>                                                             |
| <p>A közösen elfogadott szabályok betartása.</p> <p>A tanuló önértékelésének fejlesztése.</p>                                                                                                            | <p>Következetes, nyilvános szempontok szerinti értékelés.</p> <p>Jutalmazás, büntetés szabályok szerinti alkalmazása.</p> <p>A tanulók önértékelésének alkalmazása az intézményi értékelési rendszerben.</p>                    |



|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Az iskolai közösségek oktatói támogatása, az osztályfőnöki feladatok pontos meghatározása.                                                  | Osztályfőnöki munka kiemelt támogatása, a mentori és a tutori szerep működtetése.<br>Iskolai közösségi rendezvények szervezése.                                                                                                                |
| A módszertani megvalósítás során a társas kapcsolatok fejlesztése.                                                                          | A csoportban végzett munka alkalmazása a szakmai oktatásban.<br>A társas érintkezés szabályainak példamutatás útján történő fejlesztése az oktatók egymással való viszonyán, az oktatók és a tanulók, valamint a szülők kapcsolatán keresztül. |
| Az oktatás-nevelés módszertani alkalmazásával sajátítsák el a társakkal való kapcsolattartás szabályait.                                    | Csoportmunka, kooperatív tanulásszervezési eljárások alkalmazása.<br>Vita, mint módszer alkalmazása.                                                                                                                                           |
| A tanulók kapjanak önálló, kreatív feladatot, minden szakmai tevékenységükben találkozzanak az alkotás örömeivel.                           | Az értékteremtés, az alkotás öröme jelenjen meg a szakmai munkában.<br>Ismerkedjenek meg a közvetlen és a tágabb környezetük kulturális értékeivel.                                                                                            |
| A tanulók számára egyértelmű és következetes értékelési rendszer alkalmazása.<br>Az önértékelés fejlesztése.                                | Rendszeres értékelés.<br>A fejlesztő értékelés alkalmazása.<br>Önismeret és önértékelés fejlesztése a szakmai és az osztályfőnöki órákon.                                                                                                      |
| A csoportos tevékenység szabályrendszerének megismerése, a team-munka szabályainak elsajátítása, a csoportszerepek jelentőségének ismerete. | Csoportos feladatok megoldása.<br>A szakmai képzésben a team-munka követelményeinek szükségessége, gyakorlati eredményessége.                                                                                                                  |
| A csoportszerepek gyakorlatban történő megismerése.                                                                                         | Egyéni és csoportos feladatok megoldása egyértelmű értékelési követelményekkel.                                                                                                                                                                |
| Kritikai szemlélet kialakítása.<br>Problémamegoldó gondolkodás fejlesztése.                                                                 | Konzekvens értékelési kritériumok szerinti értékelési rendszer alkalmazása.<br>A problémamegoldás algoritmusának alkalmazása.                                                                                                                  |



Intézményünk oktatói által alkalmazott közvetlen és közvetett nevelési eljárások:

Közvetlen: az oktató személyes kapcsolat révén hat a tanulóra

Közvetett: a nevelő hatás a tanulói közösségen keresztül érvényesül

|    |                                                 | Közvetlen módszerek                                                                                                                                                                   | Közvetett módszerek                                                                                                                                                                                                          |
|----|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Szokások kialakítását célzó, beidegző módszerek | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Követelés</li> <li>-Gyakorlás</li> <li>-Segítségadás</li> <li>-Ellenőrzés</li> <li>-Ösztönzés</li> </ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>-A tanulói közösségek tevékenységének megszervezése.</li> <li>-Közös (közelebbi vagy távolabbi) célok kitűzése, elfogadtatása.</li> <li>- Hagyományok kialakítása, ápolása</li> </ul> |
| 2. | Magatartási modellek bemutatása, közvetítése    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-A nevelő személyes példamutatása</li> <li>-Elbeszélés</li> <li>- Tények és jelenségek bemutatása</li> <li>- Műalkotások bemutatása</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-A nevelő részvétele a tanulói közösség tevékenységében</li> <li>-A követendő egyéni és csoportos minták meghatározása a közösségi életből</li> </ul>                                 |
| 3. | Tudatosítás (meggyőződés kialakítása)           | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Magyarázat, beszélgetés</li> <li>- A tanulók önálló elemző munkája</li> </ul>                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Felvilágosítás a betartandó magatartási normákról</li> <li>-Vita</li> </ul>                                                                                                          |

**Követelési módszereink eszközei:** biztatás, ígéret, helyeslés, elismerés, példa, osztályozás, dicséret, jutalmazás.

### Értékelési eljárások:

nyílt végű cél (folyamatcél) értékelése (több mutató együttesével értékel);

eredménycél értékelése (cél teljesüléséhez rendelt indikátorokkal);

komplex értékelési eljárás (teljes globális megítélés).

## 1.5 A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok

A középiskolai nevelés-oktatás feladata az iskolai alapműveltség bővítése és megszilárdítása, melynek során már megjelennek a pályaválasztáshoz, a továbbtanuláshoz, a munkavállalói szerephez szükséges kompetenciák. A megszerzett ismereteket jól egészítik ki a szakmai elméleti ismeretek és gyakorlati tapasztalatok, a duális szakképzés keretében valóságos munkahelyi körülmények között lehetőség van a megszerzett tudás elmélyítésére, alkalmazására.

Intézményünkben évek óta folyamatosan jelen vannak azok a tanulók, akiknek a családja szociálisan a társadalom perifériájára sodródott. A hátrányos helyzetű gyermekek mellett



egyre több a veszélyeztetett és pszichésen sérült tanuló is. A szülők túlnyomó része, mint modell elvesztette hatékonyságát a személyiségformálás folyamatában. Az intézmény és az oktatók - valamint az intézmény lehetőségéhez mérten - az iskolapszichológus is egyre jelentősebb szerepet töltenek be a családi nevelés hiányosságainak pótlásában, annak érdekében, hogy a tanulók pszichés károsodásai ne váljanak irreverzibilissé. Ahhoz, hogy a tanulók képesek legyenek személyiségükbe integrálni az elsajátított tudást, készségeket, a tanulást segítő beállítódásokat, motívumokat, a tanítás-tanulás egész folyamatában gondoskodni kell arról is, hogy egyre kompetensebbnek érezzék magukat saját fejlődésük, sorsuk és életpályájuk alakításában.

Az egyén önmagához való viszonyának alakításában alapvető célként tűzhető ki az önismeret, az önkontroll, az önállóság, az önfejlesztés igénye és az erre irányuló tevékenységek, valamint mindezek eredményeként a személyes méltóság fenntartása.

Iskolánk alapvető feladata, hogy a tanulók személyiségét széleskörűen fejlessze, tiszteletben tartva minden ember egyediségét és fejlődését, és az egyetemes emberi értékeket. Célkitűzéseink alapján az alábbi konkrét pedagógiai feladatok köré csoportosítjuk a személyiségfejlesztéssel kapcsolatos teendőinket.

## **1.6 Az értelmi nevelés**

Az értelmi nevelés területén nagy hangsúlyt fektetünk a kulcskompetenciák fejlesztésére, az értelmi képességek, illetve az önálló ismeretszerzéshez szükséges képességek kialakítására, fejlesztésére. A világ megismerésére való törekvés igényének kialakítására, a praktikus gondolkodásra.

### **Kommunikációs kompetenciák: anyanyelvi és idegen nyelvi**

Az anyanyelvi kommunikáció magában foglalja a gondolatok, érzések és érzelmek kifejezését és értelmezését szóban és írásban egyaránt, valamint a helyes és kreatív nyelvhasználatot az élet minden területén: családon belül, iskolában, társadalmi érintkezések, szabadidős tevékenységek során.

Az idegen nyelvi kommunikáció az anyanyelvi kommunikáció elemeivel jellemezhető: fogalmak, gondolatok, érzések, tények és vélemények megértése, kifejezése és értelmezése szóban és írásban (hallott és olvasott szöveg értése, szövegalkotás), a társadalmi és kulturális tevékenységek megfelelő keretein belül oktatás és képzés, munka, családi élet és szabadidős tevékenységek, az egyén szükségleteinek megfelelően.

### **Matematikai gondolkodási kompetencia**

A matematikai kompetencia a matematikai gondolkodás fejlesztésének és alkalmazásának képessége, felkészítve ezzel az egyént a mindennapok problémáinak megoldására is. E kompetenciában és annak alakulásában a folyamatok és a tevékenységek éppúgy fontosak, mint az ismeretek. A matematikai kompetencia felöleli a matematikai gondolkodásmódhoz



kapcsolódó képességek alakulását, használatát, a matematikai modellek alkalmazását (képletek, modellek, grafikonok/táblázatok), valamint a törekvést az alkalmazásra.

### **Digitális kompetencia**

Ez a kulcskompetencia felöleli az információs társadalom technológiáinak magabiztos és kritikus használatát, az információ megkeresését, összegyűjtését és feldolgozását, a valós és a virtuális kapcsolatok megkülönböztetését.

### **A tanulás kompetenciái**

Minden műveltségi területen az önálló, hatékony tanulás azt jelenti, hogy az egyén képes kitartóan tanulni, saját tanulását megszervezni egyénileg és csoportban egyaránt, ideértve az idővel és az információval való hatékony gazdálkodást. Ez egyrészt új ismeretek megszerzését, feldolgozását és beépülését, másrészt útmutatások keresését és alkalmazását jelenti. A hatékony és önálló tanulás arra készíteti a tanulót, hogy előzetes tanulási és élettapasztalataira építve tudását és képességeit helyzetek sokaságában használja, otthon, a munkában, a tanulási és képzési folyamataiban egyaránt.

### **Személyes és társas kapcsolati kompetencia**

A személyes, értékorientációs, szociális és állampolgári kompetenciák a harmonikus életvitel és a közösségi beilleszkedés feltételei, a közjó iránti elkötelezettség és tevékenység felöleli a magatartás minden olyan formáját, amely révén az egyén hatékony és építő módon vehet részt a társadalmi és szakmai életben, az egyre sokszínűbb társadalomban, továbbá ha szükséges, konfliktusokat is meg tud oldani. Az állampolgári kompetencia képessé teszi az egyént arra, hogy a társadalmi folyamatokról, struktúrákról és a demokráciáról kialakult tudását felhasználva, aktívan vegyen részt a közügyekben.

### **Munkavállalói, vállalkozói kompetencia**

A kezdeményezőképeség és vállalkozói kompetencia segíti az egyént a mindennapi életben – így a munkahelyén is – abban, hogy megismerje tágabb környezetét, és képes legyen a kínálatkozó lehetőségek megragadására. A tudást, a kreativitást, az újításra való beállítódást és a kockázatvállalást jelenti, valamint azt, hogy célkitűzései érdekében az egyén terveket készít és hajt végre. Alapját képezi azoknak a speciális ismereteknek és képességeknek, amelyekre a gazdasági tevékenységek során van szükség.

### **Kreativitás, önkifejezés, kulturális tudatosság**

Az esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképeség magában foglalja az esztétikai megismerés, illetve elképzelések, élmények és érzések kreatív kifejezése fontosságának elismerését, mely minden műveltségterületen jelentkezik. Olyan képességek tartoznak ide, mint művészi önkifejezés, műalkotások és előadások elemzése, saját nézőpont összevetése mások véleményével, a kulturális tevékenységben rejlő gazdasági lehetőségek felismerése és kiaknázása.



### **Természettudományos és technikai kompetencia**

A természettudományos kompetencia készséget és képességet jelent arra, hogy ismeretek és módszerek sokaságának felhasználásával magyarázatokat és előrejelzéseket tegyünk a természetben, valamint az ember és a rajta kívüli természeti világ közt lezajló kölcsönhatásban lejátszódó folyamatokkal kapcsolatban magyarázatokat adjunk, előrejelzéseket tegyünk, s irányítsuk cselekvéseinket. Ennek a tudásnak az emberi vágyak és szükségletek kielégítése érdekében való alkalmazását tekintjük műszaki kompetenciának. E kompetencia magában foglalja az emberi tevékenység okozta változások megértését és az ezzel kapcsolatos, a fenntartható fejlődés formálásaért viselt egyéni és közösségi felelősséget.

### **Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése**

Elő kell segíteni a tanuló kedvező szellemi fejlődését, készségeinek optimális alakulását, tudásának és kompetenciáinak kifejezésre jutását, s valamennyi tudásterület megfelelő kiművelését.

Az önismeret és énkép kialakulásának segítése, az értelmi és érzelmi oldal egészséges arányának kifejlesztésére törekvés. A kitartás, a szorgalom, a céltudatosság, az elkötelezettség: a folyamatos önfejlesztés belső igényének kialakítása. Hozzá kell segíteni, hogy képessé váljék érzelmeinek hiteles kifejezésére, a mások helyzetébe történő beleélés képességének, az empátiának a fejlesztésére, valamint a kölcsönös elfogadásra. Társas interakciókkal kapcsolatos ismeretek elsajátítása (szociális kompetencia), kulturált magatartás és kommunikáció elsajátítása.

### **Nemzeti öntudat, hazafias nevelés**

Nemzeti összetartozás ápolására irányuló hazafias elköteleződésre nevelés, mely nem irányulhat még látens módon sem a szegregáció, a kirekesztés, a nemzetiségek és más nyelvi-vallási etnikumok diszkriminációjára. Az otthon, a lakóhely, a szülőföld, a haza és népei megismerésére, megbecsülésére nevelő ismeretek elsajátítása, egyéni és közösségi tevékenységek gyakorlása.

### **Állampolgárságra, demokráciára nevelés**

Aktív állampolgárságra nevelés (konfliktuskezelés, együttműködés képessége), melynek szerves része az egészséges nemzeti öntudatra szocializálás.

### **Fenntarthatóságra, környezettudatosságra való nevelés**

Környezettudatos magatartás, mely a fenntarthatóság szempontjaira koncentrál, annak elfogadtatása, hogy a természeti erőforrásokat a tanulók tudatosan, takarékosan és felelősségteljesen, megújulási képességükre tekintettel használják. Váljon tanulóink igényévé a természetnek és szűkebb környezetének megóvása. Ismerjék meg a hosszútávon fenntartható életmód gyakorlati fogásait.

Közvetlen és tágabb környezetünk értékeinek, sokszínűségének megőrzése, gyarapítása, közösségi szolgálatba való bekapcsolódás.

**A testi és lelki egészségre nevelés és családi életre nevelés**

Testi, lelki egészség, mely a tanórai és az egyéb foglalkozások során az egészségnevelési és környezeti nevelési programmal (benne a komplex intézményi mozgásprogrammal) koherensen jelenik meg a gyakorlatban a fizikailag aktív, egészségtudatos életvezetésre, a motoros műveltség eszközeivel való személyiségfejlesztésre és a tehetséggondozásra épül, továbbá szervesen magába foglalja az egészségmegőrzést is.

A nevelés feladata a harmonikus családi minták közvetítése, a családi közösségek megbecsülése. A felkészítés a családi életre segítséget nyújt a fiataloknak a felelős párkapcsolatok kialakításában, ismereteket közvetít a családi életben felmerülő konfliktusok kezeléséről.

**Felelősségvállalás másokért, önkéntességre nevelés**

A munka fontosságának és megbecsülésének tudatosítása. Az iskolában létrehozott szellemi és anyagi javak megbecsülése, a mindennapos, elvégzett tevékenységek gyakoroltatása, csoportmunkában való részvétel képességének és a projektszemléletnek a fejlesztése. A szociális érzékenység és a segítő magatartás fejlesztése.

**Médiatudatosságra való nevelés**

Biztos esztétikai értékítélet és belső késztetés kialakítása. A tanulók ismerjék meg és értsék, milyen összefüggés van a média, a pénz és a társadalom között, tudják értelmezni a látottakat és hallottakat, alakuljon ki kritikai beállítódásuk. Szerezzenek ismereteket az adatbiztonsággal, a jogtudatossággal, és a függőséggel kapcsolatosan.

**Gazdasági és pénzügyi nevelés**

A tanulóknak tudatosodjon saját felelősségük a tisztességes munka, a fogyasztás, az észszerű gazdálkodás területén, tudjanak mérlegelni és dönteni. Ismerkedjenek meg a vállalkozások során felmerülő kockázatokkal és veszélyekkel, azzal, hogy a pénzt hogyan fektethetik be, és ehhez kitől kérjenek információkat.

**Pályaorientáció**

Átfogó ismeretek szerzése és betekintés a munka világába, a tanulók munkára nevelése, életkoruknak és tudásuknak megfelelő lehetőségeik megismerése több csatornán keresztül és a felsőoktatási intézmények által szervezett nyílt napok segítségével. Az egyéni képességek, pályaalakulási felmérésére és elfogadására, jövőbeli felelősségvállalásra felkészítés. A segítséggel, az együttműködéssel, a vezetéssel és a versengéssel kapcsolatos tevékenységek gyakorlása, magatartásmódok és azok kezelésének fejlesztése.

**Pályaorientációs tevékenység:**

- pályaválasztási szülői értekezleteken az általános iskolákban
- nyílt nap
- pályaorientációs nap
- Krúdy-nap
- intézményi pályaorientációs kisfilmek



- szakmaajánló plakátok
- kitelepülések a városi és régiós rendezvényeken
- szakmai partnerek bevonása
- általános iskolai tanórákon interaktív bemutatók
- a Süti Klub foglalkozásai
- a Krúdy Gasztrotábor.

### 1.7 Kiemelt feladataink

- Minden tanulónk számára biztosítani kell az alapkészségek elsajátítását, melyek a társadalomba való beilleszkedéshez, a további ismeretszerzéshez és az önmegvalósításhoz szükségesek.
- Fel kell készítenünk a tanulókat az önálló ismeretszerzésre, a sikeres felsőoktatási felvételre.
- Elő kell segíteni az egyéni életélmények szerzését, az egyéni képességek kibontakozását a programokban, az órai munkában és a tanórán kívüli tevékenységekben: érettségi előkészítők, szakkörök, tanulmányi kirándulás, iskolai ünnepélyek stb.
- A tanulók problémamegoldó gondolkodásának, az összefüggések felismerésének fejlesztése osztályfőnöki órák, vezetői és közösséget érintő intézkedések, tantárgyak elsajátítása során.
- Tehetséggondozó és felzárkóztató programokkal az egyéni képességek kibontakozásának támogatása. A munkafolyamatok megszervezése során a tanulók egyéni képességeinek figyelembevétele, egyéni, hatékony tanulási módszerek kifejlesztése.
- A szakmai oktatásban az értékteremtő projektszemlélet követése.
- A tanítási-tanulási folyamatban alkotó jellegű feladatok biztosítása.
- A diákok számára életkoruknak megfelelő formájú és jelentőségű döntési helyzetek teremtése.
- Ismert és elismert személyiségek által követésre méltó példák felmutatása.
- A személyes meggyőződés és világkép kialakulásának és érzelmi-szellemi megerősítésének elősegítése személyre és konkrét közösségekre szabott feladatok alapján.
- Kapcsolattartás a szülőkkel – egyenrangúságon alapuló szoros együttműködés, egymás egyéniségének tiszteletben tartásával.
- Konstruktív, jellegzetes, tartalmas és felelős, szellemi arculattal rendelkező, alkotó (kis) közösségek létrehozása, ahol a tanuló a közösségben való élet során fejleszti önismeretét, együttműködési készségét, akaratát, segítőkészségét, szolidaritásérzését, empátiáját.

#### **Szegregációmentes, együttnevelési környezet kialakítása.**

- Az iskolarendszerben meglévő szelektív hatások mérséklése, az egyenlő hozzáférés és esélyegyenlőség biztosítása.



- Azoknak a hátrányoknak a csökkentésére való törekvés, amelyek a tanulók szociokulturális környezetéből vagy eltérő ütemű éréséből fakadnak.

#### **A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos feladataink továbbá:**

A helyi tantervben leírt egységes, alapvető tartalmak átadása, elsajátíttatása, valamint az ezekre épülő differenciálás.

A helyi program tantervet is magába foglaló szakmai programunk összeállításánál elsődleges szempont a tanulók képességeinek fejlődéséhez szükséges olyan követelmények meghatározása, amelyek ösztönzik a személyiségfejlesztő oktatást.

Nevelési programunk összeállításánál ezért elsődlegesek az alábbi feladatok:

A színes, sokoldalú iskolai élet, tanulás, munka.

A versenyszellem kialakítása és fokozása.

A kitartás, a szorgalom, a céltudatosság és az elkötelezettség kialakítása.

A testi nevelés, testi képességek fejlesztése, mozgás iránti igény kialakítása.

A sportolási lehetőségek fejlesztése.

Tudatosítani a diákokban, hogy a szenvedélybetegségek kialakulása megelőzhető.

A fenti lehetőségek a tanulók önismeretét, a gondolkodás képességét, együttműködési készséget fejlesszék, eddzék akaratukat.

Járuljanak hozzá életmódjuk, motívumaik, szokásaik, az értékekkel történő azonosulásuk fokozatos kialakításához, meggyökereztetéséhez.

A sajátos nevelési igényű tanulók fejlesztése szakmai együttműködéssel vagy az iskolában alkalmazott gyógypedagógus tevékenységével valósul meg. A személyiségfejlesztés alapja a szakértői és rehabilitációs bizottság szakvéleménye és az oktató tanulóira vonatkozó megfigyelése, a fejlődés folyamatos nyomon követése és önmagához mért értékelése.

#### **1.8 A közösségfejlesztéssel, az iskola szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok**

Munkánk célja, hogy iskolánk tanulóiban erősítsük az összetartozás tudatát, kialakítsuk és fejlesszük az osztály-, illetve az iskolai közösséget és annak egyéni arculatát. Célunk megvalósításának elsődleges színtere az osztályközösség.

Intézményünk hagyományrendszere: intézményünkben tudatos tevékenységgel igyekeztünk kialakítani azon hagyományrendszert, amely hosszú távú tradíciókat teremt.

Igen fontos számunkra, hogy diákjaink részt vállaljanak az iskolai élet alakításában, magukénak vallják céljainkat, maguk is hagyományápolók és teremtők legyenek.

Hagyományteremtő eszközeink: a jelképek, az iskolai ünnepek, a szabadidős tevékenységek, a jutalmazás eszközei.

A versenyeken és egyéb rendezvényeken jó eredményű tanulóinkat, valamint az iskolai életben aktívan részt vállaló tanulóinkat emléklappal, könyvjutalommal jutalmazzuk a tanév végén. Legalapvetőbb feladatunk ezen a téren, hogy a gyermekekben, életkori sajátosságaiknak megfelelően kialakuljon, hogy az iskola közösségéhez tartoznak. A közösségfejlesztés kialakítja az egyén és a társadalom közötti kapcsolatot.

**Az intézményünkben a közösségfejlesztés fő területei:**

foglalkozások: szaktárgyi és tanműhelyi foglalkozások,  
osztályfőnöki foglalkozások;  
foglalkozáson kívül: kirándulások, szakkörök, sportköri foglalkozások;  
diákönkormányzati munka;  
szabadidős tevékenységek.

**Mind a négy terület tevékenyen hozzájárul:**

- az egyén (tanuló) közösségi magatartásának kialakításához;
- vélemény-nyilvánító képességének fejlődéséhez;
- a harmonikus embertársi kapcsolatok fejlesztéséhez;
- a másság elfogadásához.

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

**1.9 A közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladataink**

Az oktatók nevelő-oktató munkájuk során törekedjenek arra, hogy minden tanuló ismerje meg a társas együttélés alapvető szabályait, amelyek a közösségben való harmonikus kapcsolatok kialakításához elengedhetetlenek;

- megismerje népünk kulturális örökségének jellemző sajátosságait, nemzeti kultúránk nagy múltú értékeit;
- sajátítsa el azokat az ismereteket és gyakorolja azokat az egyéni és közösségi tevékenységeket, amelyek az otthon, a lakóhely, a szülőföld, a haza és népei megismeréséhez, megbecsüléséhez vezetnek;
- legyen nyitott, megértő a különböző szokások, életmódok, kultúrák, vallások, a másság iránt;
- váljon érzékeny a környezete állapota iránt, életmódjában a természet tisztelete, a felelősség, a környezeti károk megelőzésére törekvés legyen meghatározó;
- szociális kompetenciáinak fejlesztésével erősítse a közösséghez való kötődést;
- az empátia, egymásra figyelés, együttműködés, tolerancia, szervezőkészség, alkalmazkodó képesség fejlesztésével segítse a beilleszkedést;
- a közösségben az SNI és BTMN tanulók elfogadása, segítése természetessé váljon.

**Diákönkormányzat**

A közösségfejlesztés kapcsán kiemelkedő fontosságú az iskolai diákönkormányzat tevékenysége, mely a törvényi előírások szerint működik, saját SZMSZ-szel. Célja a tanulók képviselete, érdekeinek védelme valamint a diákok szabadidős programjainak tervezése.



Intézményünk fontosnak tartja és támogatja az autonóm, együttműködni képes diákszervezetet. A jól működő DÖK segíthet az iskolai élet harmonikusabbá tételéhez.

### **1.10 Az oktatói munka tartalma, az oktatók feladatai**

Az oktatók feladatainak részletes leírását a személyre szabott munkaköri leírás tartalmazza.

#### Feladatok

- a tanórai és a tanórán kívüli foglalkozások éves tervének elkészítése;
- felkészülés a tanítási órákra, foglalkozásokra, csoportos gyakorlatokra, azok előkészítése;
- változatos óravezetési technikák alkalmazása;
- a tanulók életkorának és a didaktikai feladatoknak megfelelő módszerek, szemléltetése, ellenőrzés és értékelés alkalmazása;
- a motiválás, a differenciálás, a tanulói aktivitás változatos formáinak alkalmazása;
- a helyi programterv követelményeinek elsajátíttatása az általa tanított tanulók körében;
- a tanulók munkájának rendszeres értékelése, az osztályzatok folyamatos bejegyzése az e-naplóba;
- a megtartott tanítási órák dokumentálása, az elmaradó és a helyettesített órák vezetése;
- pontos adminisztrációs munka, a formai követelmények és a határidők maradéktalan betartása;
- a tanulók dolgozatainak határidőre történő javítása;
- az ügyeleti munka pontos, felelősségteljes ellátása az óráközi szünetekben;
- tanítás nélküli munkanapon az igazgató által elrendelt szakmai jellegű munkavégzés;
- gyakornok szakmai segítése, mentorálása;
- tehetséggondozás, a tanulók fejlesztésével kapcsolatos feladatok végzése;
- szakkörök, korrepetálások szervezése, vezetése;
- eredményes pályázatok megvalósításában való tevékeny közreműködés;
- tanulók segítése, mentorálása;
- tanulmányok alatti valamint érettségi és szakmai vizsgákon való részvéte;
- a tanulmányi versenyek lebonyolítása;
- felügyelet a vizsgákon, tanulmányi versenyeken, iskolai méréseken;
- osztályfőnöki, munkaközösség-vezetői, diákönkormányzatot segítő feladatok ellátása;
- az ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatok ellátása;
- fogadóórákon való részvétel, szülők tájékoztatása gyermekük előmeneteléről;
- aktív részvétel az oktatói testület értekezletein, megbeszélésein;
- aktív részvétel a munkáltató által elrendelt továbbképzéseken;
- tanulmányi kirándulások, iskolai ünnepek, rendezvények megszervezése, lebonyolítása szabadidős iskolai kulturális és sportprogramok szervezése;
- iskolai ünnepeken és iskolai rendezvényeken való részvétel;
- iskolai dokumentumok készítésében, felülvizsgálatában való közreműködés;



- szertárak és szaktantermek rendben tartása, értékeinek fokozott óvása;
  - a közösségi szolgálat szervezése;
  - a tudomására jutott hivatali titkok megőrzése;
- a jogszabályokban meghatározott határidőkre előírt szakmai továbbképzések teljesítése.

#### A MIR működéséből fakadó feladatok

- önértékelésben való részvétel
- adatgyűjtés, adatszolgáltatás az intézményi MIR működésében
- partneri mérésekben való közreműködés
- folyamatszabályozással összefüggő feladatok ellátása

### **1.11 Az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnökök feladatai**

Az osztályfőnök feladatainak részletes leírását a személyre szabott munkaköri leírás tartalmazza.

#### Feladatok:

- az iskola szakmai programjának szellemében neveli osztályának tanulóit, munkája során maximális tekintettel van a személyiségfejlődés jegyeire;
- az iskolai diákönkormányzati munkában és az iskolai rendezvényeken aktív osztályközösséget alakít ki az osztályközösség megfelelő irányításával;
- fejleszti a tanulók személyiségét, elősegíti egészséges lelki és testi fejlődésüket;
- elősegíti a társadalmi normákhoz és az iskolai elvárásokhoz igazodó értékrend kialakítást és elfogadását;
- tanórákon kívüli közösségfejlesztő, szabadidős programokat (pl. osztálykirándulás, túra, színház-, múzeumlátogatás) szervez;
- az osztályszintű és az iskolai rendezvényeken kíséri osztályát, felügyel a tanulókra, megismeri a tanulók családi és szociális körülményeit;
- rendszeres kapcsolatot tart és együttműködik a tanulók szüleivel, gondviselőivel, rendszeres kapcsolatot tart és együttműködik az osztályban tanító oktatókkal, órát látogat az osztályban;
- tájékoztatja a tanulókat és a szülőket az őket érintő kérdésekről. Érdemi választ ad a szülők és tanulók iskolai élettel kapcsolatos kérdéseire;
- figyelemmel kíséri a diákok tanulmányi előmenetelét, és erről rendszeresen – legalább kéthavonta – az e-naplón keresztül tájékoztatja a szülőket;
- a bukásra álló tanulók szüleit a félév vége és az év vége előtt legalább egy hónappal az e-naplón keresztül értesíti;
- ha a tanuló az év végén tanulmányi kötelezettségeinek nem tesz eleget, a szülőket tájékoztatja a tanuló továbbhaladásának feltételeiről;
- ellátja az osztályával kapcsolatos ügyviteli teendőket: digitális napló vezetése, ellenőrzése, félévi és év végi statisztikai adatok szolgáltatása, törzslapok, bizonyítványok megírása, vizsgákkal, továbbtanulással, tankönyvrendeléssel kapcsolatos adminisztráció elvégzése, hiányzások igazolása, összesítése;



- igazolatlan mulasztás esetén a jogszabályokban előírt rendelkezések alapján jár el;
- részt vesz a közösségi szolgálat szervezésében, lebonyolításában, a vele kapcsolatos adminisztráció elvégzésében;
- figyelmezteti a szülőket, ha a gyermekük jogainak megóvása vagy fejlődésének elősegítése érdekében intézkedést tart szükségesnek;
- a szülők figyelmét felhívja a szociális és egyéb juttatásokra;
- az érdekeltekkel egyetértésben javaslatot tesz a tanulók jutalmazására, büntetésére;
- támogatja és segíti az osztályban működő szülői közösség munkáját;
- a szülők tájékoztatására szülői értekezleteket tart és a fogadóórákon részt vesz;
- fokozott törődéssel foglalkozik az osztályába járó kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal;
- nyomon követi az SNI, BTMN tanulók ellátásában érintett szakemberek munkáját, a tanulók szakértői véleményének érvényességét;
- szükség szerint a jogszabályban meghatározott módon kezdeményezi a tanuló szakértői vizsgálatát, véleményezése korrekt, szakmailag megalapozott;
- SNI tanulók esetén az egyéni fejlesztési tervet készíti;
- az osztály és a szülői közösségben előkészíti az SNI tanulók fogadását;
- figyelemmel kíséri az egyes tantárgyakból, tantárgyrészekből – az értékelés és minősítés alóli mentesítés megvalósításának gyakorlatát;
- figyelmet fordít az osztályban tanuló kiemelkedő képességű tanulókra, kapcsolatot tart a tehetséggondozásban résztvevő oktatókkal, támogatja a tehetséges tanulók fejlődését;
- tájékozódik a tanulók iskolán kívüli tevékenységeiről;
- az iskolaorvosi szolgálat bevonásával, figyelemmel kíséri a tanulók egészségi állapotát, és erről szükség esetén tájékoztatja az osztályban tanító oktatókat. (pl. tartós betegségek, fogyatékoságok, gyógyszerérzékenység);
- napra készen kezeli az osztályába járó tanulók egészségügyi kiskönyvét
- az első félév végén és a tanév végén javaslatot tesz az oktatói testületnek a tanulók magatartás és szorgalom osztályzatára;
- a házirendet megsértő vagy feladatait elmulasztó tanulót fegyelmező intézkedésben részesíti. súlyosabb esetben javaslatot tesz a tanuló elleni fegyelmi eljárás lefolytatására.;
- a tanév elején elkészített osztályfőnöki tanmenet szerint vezeti az osztályfőnöki órákat, azokra előre felkészül;
- segíti és ösztönzi a tanulók továbbtanulását, megismerteti őket a továbbtanulási lehetőségekkel;
- szükség esetén elkészíti az osztálystatisztikákat és ezekhez kapcsolódó elemzéseket;
- osztályáról elkészíti a félévi és tanév végi értékeléseket;
- betartja az alapvető erkölcsi normákat a tanulókkal, a szülőkkel és a nevelőtársakkal szemben.
- elvégzi a közösségi szolgálattal kapcsolatos dokumentálást



### **1.12 A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje**

Minden tanuló egyedi, különleges, egyéni képességgel, ismeretekkel rendelkezik. Köztük vannak olyanok, akiknek speciális szükségletei vannak, így nevelésük, oktatásuk speciális feladatot jelent a oktatók számára.

Kiemelt figyelmet igényelnek azok a tanulók, akik teljesítményükben elmaradnak az átlagtól (magatartási, beilleszkedési vagy tanulási nehézséggel, fejlődési zavarral küzdenek, szociális hátrányuk miatt lemaradnak), valamint azok, akik átlag feletti képességekkel, kognitív/emocionális tulajdonságokkal rendelkeznek, ezért egyéni igényeikhez igazodó differenciált nevelésben oktatásban részesülnek.

2019. évi LXXX szakképzésről szóló tv. 94§, 2011. évi CXC. „Törvény a nemzeti köznevelésről” értelmező rendelkezéseinek 4.§ (13) pontja szerint a kiemelt figyelmet igénylő gyermekek, tanulók az alábbiak:

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

#### **Pedagógiai alapelveink:**

- figyelembe vesszük, hogy a gyermekek fejlődésbeli eltérései minőségben és időben különböznek, egyes képességeik módosulnak;
- minden gyermek egyedi utat jár be;
- egyéni képességeikhez mértén határozzuk meg a pedagógiai szükségleteket;
- a rehabilitációs, rehabilitációs célok átfogják az intézményünk egész nevelési- oktatási rendszerét, kiemelt figyelmet fordítva a befogadó környezet kialakítására, az egyediséghez való alkalmazkodásra;
- a kiemelt figyelmet igénylő tanulók ellátása olyan szakmaközi együttműködésben, nyitott tanítási-tanulási folyamatban valósul meg, amely az egyéni szükségletekhez igazodó eljárásokat, időkeretet, eszközöket, módszereket, terápiákat alkalmaz, és figyelembe veszi a kiemelt figyelmet igénylő gyermekekre vonatkozó tantárgyi tartalmakat.

### **1.13 A sajátos nevelési igényű tanulók nevelése, oktatása**

A sajátos nevelési igényű tanulók az iskolai tanuláshoz szükséges képességeik részlegesen vagy nagymértékben fejletlenek, sérültek. Képességeik fejleszthetősége lassabb tempóban és/vagy az átlagtól eltérő ütemben valósul meg.

A sajátos nevelési igényű tanulók rendelkeznek szakértői bizottság által felállított diagnózissal és fejlesztési javaslattal. A Bizottság szakvéleménye alapján a sajátos nevelési igényű tanulók lehetnek:



- a) mozgásszervi, érzékszervi, értelmi vagy beszéd fogyatékos;
- b) több fogyatékossgal együttes előfordulása esetén halmozottan fogyatékos;
- c) autizmus spektrumzavarral vagy egyéb pszichés fejlődési zavarral (súlyos tanulási, figyelem- magatartásszabályozási zavarral) küzd.

**Célok:**

A sajátos nevelési igényű tanulókat – az integráció jegyében - nem elkülönítve, hanem minden tanórán a többi tanulóval együtt neveljük-oktatjuk, a szokásos tartalmi és eljárásbéli differenciálástól eltérő, speciális eljárások alkalmazásának, illetve kiegészítő fejlesztő, korrekciós, rehabilitációs, valamint terápiás célú integráló pedagógiai eljárások alkalmazásának kíséretében.

A tanórán kívüli programok (kirándulás, szabadidős tevékenységek) állandó és egyenrangú résztvevői, ahol egyedi képességeiket megmutathatják, kapcsolatokat építhetnek.

**Feladatok:**

- A sajátos nevelési igényű tanulók nevelését-oktatást a 32/2012. (X.8.) EMMI rendelet 2. sz. mellékleteként kiadott Sajátos nevelési igényű tanulók iskolai oktatásának irányelve alapján szervezzük meg.
- Tanórai munkájuk esetében és a tantervi követelmények meghatározáskor a tanulók speciális akadályozottságát, sérülését vesszük figyelembe, egyéni és/vagy kiscsoportos foglalkozásokat szervezünk számukra a szakértői bizottság előírása alapján.
- Megfelelő tanulásszervezési formákkal és módokkal biztosítjuk, hogy a tanórákon és a tan- órán kívüli tevékenységben érvényesüljön a differenciált, az egyénre szabott fejlesztés, eltérő képességekhez, viselkedéshez való alkalmazkodás.

**A nevelő-oktató munka- eszköz- és eljárásrendszere**

Az intézmény által biztosított, egyénre szabott támogatások:

- egyéni haladási tempó biztosítása;
- kevesebb és differenciált feladat adása;
- hosszabb felkészülési idő biztosítása;
- segédeszközök használatának gyakoroltatása;
- mentesítés egyes tantárgyak, tananyagrészek értékelése és minősítése alól;
- a tanuló képességeinek és tudásszintjének megfelelően ismétlő-rendszerező foglalkozások megtartása;
- felzárkóztatás;
- beilleszkedésük figyelemmel kísérése;
- az önállóság erősítése, önálló tanulási módszerek megtanítása, gyakoroltatása;
- a pozitív énkép erősítése.

**Kiemelt fejlesztési feladatok:**



### **Személyiségfejlesztés**

A sajátos nevelési igényű gyermekek/tanulók fejlesztése szakmai és szakmaközi együttműködéssel valósul meg. A személyiségfejlesztés alapja a szakértői és rehabilitációs bizottság szakvéleménye és a oktató tanulókra vonatkozó megfigyelése, a fejlődés folyamatos nyomon követése és önmagához mért értékelése. A fejlesztés az egész személyiségre irányul, hogy a tanulóban reális énkép alakuljon ki, önbizalma, feladattudata, kitartása, kudarcűrő képessége fejlődjön.

### **Közösségfejlesztés**

A sajátos nevelési igényű tanulók eredményes szocializációját elősegíti a nem sajátos nevelési igényű tanulókkal együtt történő nevelésük. Az oktató kiemelt feladata az osztály közösségének felkészítése a sajátos nevelési igényű tanulók fogadására.

### **Tanulás**

A sajátos nevelési igényű tanulók fejlesztése tervszerű és tudatosan felépített, előzetes felmérések alapján és a szakértői javaslatok alapján egyéni terápiás terv készül számukra, mely meg- valósítása meghatározott ütem szerint valósul meg.

### **Az osztályfőnök és a gyógypedagógus feladatai**

Az osztályfőnök nyomon követi az SNI tanulók ellátásában érintett szakemberek munkáját, segíti a szülőkkel való kapcsolattartás formáit.

A gyógypedagógus egyéni fejlesztési tervet készít és koordinálja a tervezés folyamatát. Az érvényes szakértői vélemények alapján megszervezi a tanuló megfelelő pedagógiai habilitációját, rehabilitációját. Figyelemmel kíséri az értékelés és minősítés alóli felmentések megvalósításának gyakorlatát. Szükség szerint, a jogszabályban meghatározott módon kezdeményezi a tanuló szakértői vizsgálatát, felülvizsgálatát.

### **A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai és adaptációs tevékenység helyi rendje:**

- Intézményünk, mint befogadó iskola, vállalja a sajátos nevelési igényű: tanulásban akadályozott, hallássérült, látássérült, mozgássérült, beszéd fogyatékos, egyéb pszichés fejlődési zavarral (súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartásszabályozási zavarral) küzdő gyermekek, tanulók ellátását, figyelembe véve az egyes szakmáknál előírt egészségügyi és pályaalkalmassági követelményeket.
- A sajátos nevelési igényű tanulóval érkező szülői, szakértői dokumentumok, szakvélemények, javaslatok összegyűjtése után személyre szabott (segéd) eszközöket és egyéb, az oktatáshoz szükséges speciális eszközöket biztosít a befogadó intézmény.
- A sajátos nevelési igényű tanulók fejlesztésének tervezésénél az oktatók figyelembe veszik a sajátos nevelési igényű tanulók iskolai oktatásának irányelvét.
- 

### **Az értékelés rendje:**

- Tudásuk képességeiknek megfelelő értékelése, az irányelvekben meghatározottak alapján, módszertani, technikai segítségnyújtással támogatott számonkérés szerint történik.



- Egyes esetekben a szakértői bizottság szakértői véleményében foglaltak szerint az igazgató a minősítés és értékelés alól mentesíti a tanulót, abban az esetben, ha az általános követelményeknek való megfelelés semmilyen módszertani, technikai segítségnyújtással, környezeti adaptációval nem érhető el.

#### **1.14 A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanulók nevelése, oktatása, integrációja**

Tanulóink életkorából és a társadalmi környezetben bekövetkezett változásokból adódóan számos diák küzd beilleszkedési, magatartási nehézségekkel. Ennek leggyakoribb okozói: az iskolaváltás, a szülők egzisztenciájának romlása, a megnövekedett követelmények súlya, pszicho- szexuális tényezők, a referenciacsoport megváltozása, új konfliktushelyzetek stb. A tünetek jelentkezhetnek kisebb vagy nagyobb mértékű magatartászavarban, viselkedésben, öltözködésben, de a tanuló nehézségeit jelezheti passzivitás, teljesítményromlás, a nehéznek tűnő helyzetekből való menekülés, valamilyen szer fogyasztása, szélsőséges esetben önmaga ellen fordulása is.

Beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló az a különleges bánásmódot igénylő tanuló, aki a szakértői bizottság szakértői véleménye alapján:

- az életkorához viszonyítottan jelentősen alul teljesít;
- társas kapcsolati problémákkal,
- tanulási, magatartásszabályozási hiányosságokkal küzd;
- közösségbe való beilleszkedése, továbbá személyiségfejlődése nehezített vagy sajátos tendenciákat mutat, de nem minősül sajátos nevelési igényűnek.

A családi, szociális körülményekből fakadó ok esetén a feltárás és a segítség kezdeményezése az iskola feladata. A deviáns magatartás, beilleszkedési zavar megszüntetése vagy enyhítése érdekében az iskola (osztályfőnök, igazgató, igazgatóhelyettes) együttműködésre törekszik a szülőkkel, egyaránt számba véve az iskolai nevelés (egyéni beszélgetés, személyre szabott segítő módszerek) és a szakintézmények, illetve szakemberek (pedagógiai szakszolgálat Nevelési Tanácsadó, pszichológus) közreműködésének lehetőségeit. Tanulási kudarcélmény elsősorban a serdülőkori problémákkal, az általános iskolát követően megnövekedett követelményekkel küzdő, illetve a pályaválasztási hibát elkövetett diákokat sújtja. A kudarcok – a tanuló képességeitől és a kiváltó okoktól függően – lehetnek átmenetiek vagy tartósak.

A tanulási nehézséggel küzdő tanulókat differenciáltan oktatja és értékeli a fejlesztő pedagógus. Részükre a szakértői véleményben rögzített tanulásszervezési módszereket, tantárgyi könnyítéseket biztosítjuk.

#### **A tanulási nehézségekkel, illetve kudarccal küzdő tanulók esetében alkalmazható módszerek:**

- az önértékelő képesség fejlesztése, helyes önismeret alakítása;
- a segítségnyújtás elfogadtatása;
- segítségnyújtás a tanulói célok meghatározásához, a célok egyértelműsítése;



- a helyes tanulási technikák elsajátíttatása;
- a tanuló sikerélményekhez juttatása.

A megelőző és segítő pedagógiai tevékenység során fokozott figyelmet fordítunk a tanulói személyiségi jogok tiszteletben tartására.

### **1.15 Kiemelten tehetséges gyermekek, tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenységek helyi rendje**

A tehetséggondozás tanítási órákon és a tanuló érdeklődési igényei szerint nem kötelező tanórán kívüli foglalkozások alkalmával történik.

**A tehetséggondozás során a tanuló egyéni fejlődési üteméhez igazodó pedagógiai eljárások, eszközök, módszerek alkalmazására törekszünk, az alábbi keretek között:**

- Szakkörök, diákkörök;
- Felkészítés közismereti, szakmai versenyekre;
- Sportversenyre felkészítő foglalkozások;
- Tehetséggondozó foglalkozások (pl. nyelvvizsgára felkészítő);
- Közismereti vagy szakmai ismeretbővítő foglalkozások;
- Felvételi (gyakorló, feladatmegoldó) előkészítő.
- A szaktárgyak tananyagát kiegészítő vagy arra ráépítő tartalommal.

Az oktató felelőssége, hogy a képességeket és a tehetséget az iskolai tevékenységek során felismerje és fejlesztéséről gondoskodik.

A tanulónak joga, hogy képességeinek érdeklődésének, adottságainak megfelelő nevelésben és oktatásban részesüljön. Iskolánk hagyományait követve tehát egyik kiemelt célunk a tehetséges gyerekek felismerése, az önkifejezési tevékenységek lehetőségeinek megteremtése, támogatása, az önkifejezési képesség ismereteinek tanítása, gyakorlása számukra.

Feladatunk az, hogy felismerjük, feltárjuk azokat a kompetenciákat és adottságokat, amelyek az oktatás folyamatában fejleszthetőek, a tanulót képessé teszik az önálló ítéletalkotásra, a kritikai szemléletmódra, az élet új helyzeteinek megoldására, hogy saját maga elé olyan feladatokat tűzzön ki, amelyek segítik az előrehaladást.

A tehetség felismerését segíti, ha az oktató figyel a tanulók „különleges” megnyilvánulásaira:

- egy-egy közismereti, szakmai tantárgy vagy egyéb területen megnyilvánuló kimagasló érdeklődésre;
- a tanuló manuális és motorikus képességeire;
- a gondolkodási stratégia egyéni voltára.



### **1.16 Hátrányos helyzetű és halmozottan hátrányos helyzetű gyermekekkel, tanulókkal kapcsolatos pedagógiai feladatok**

A hátrányos helyzetű és a halmozottan hátrányos helyzetű tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység irányításáról, illetve felügyeletéről az iskola igazgatóhelyettese és az osztályfőnök gondoskodik.

A tanulóknak a hátrányos helyzetüket igazoló dokumentumot minden tanév szeptember 15-ig kell leadniuk az intézmény részére, melyről az iskolatitkár nyilvántartást vezet. A lemorzsolódás kockázatában érintett tanulókat mentorálással is segítjük. A hátrányos helyzetű gyermekek támogatására Útravaló, Apáczai- és Siófok városi ösztöndíj pályázatok keretén belül is igyekszünk megteremteni az alapokat.

### **1.17 A gyermek- és ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatok**

Az ifjúságvédelmi munkát az intézmény igazgatója által megbízott oktató koordinálja, aki munkaterv alapján, az osztályfőnökök, az oktatók, a szülői közösség, a diákönkormányzat, a Somogy Megyei Pedagógiai Szakszolgálat, a Siófoki Családsegítő és Gyermekjóléti Központ, az iskolaorvos és a védőnő együttműködésével végzi tevékenységét.

Heti rendszerességgel, állandó időpontban, továbbá – előzetes egyeztetés alapján – kérésre alkalmi fogadóórát tart.

Állandó tagként részt vesz az intézmény Fegyelmi Bizottságának, valamint a különböző támogatásokat és kedvezményeket megítélő iskolai bizottságok munkájában.

#### **Az iskolai ifjúságvédelmi tevékenység fő feladatai:**

A sajátos nevelési igényű, a veszélyeztetett, a hátrányos (illetve halmozottan hátrányos) helyzetű, az iskolának, illetve a szülőnek nevelési nehézséget okozó, beilleszkedési, tanulási, illetve magatartási zavarokkal küzdő, valamint az állami gondozott tanulók felderítése, nyilvántartása. A veszélyeztetettség, illetve a hátrányos helyzet enyhítésére, illetve megszüntetésére irányuló tevékenység:

- a veszélyeztetett, hátrányos helyzetű tanulók tanulmányi munkájának, viselkedésének, beilleszkedésének, nehézségeinek, mulasztásainak folyamatos figyelemmel kísérése;
- az oktatói testület ifjúságvédelmi munkájának irányítása, összehangolása;
- az iskolaorvos, a védőnő, a szülői közösség és a diákönkormányzat bevonása az ifjúságvédelmi feladatokba;
- a tanulók és a szülők tájékoztatása az iskolai és az iskolán kívüli, intézményes segítség és tanácsadás, valamint a különböző szociális kedvezmények igénybevételeinek lehetőségeiről;
- rendszeres kapcsolattartás és együttműködés az illetékes önkormányzatok gyermek- és ifjúságvédelemmel foglalkozó irodájával, illetve előadójával, az ifjúságvédelmi, valamint az egészségnevelő, illetve egészségvédő feladatokat ellátó intézményekkel (Járási Gyámhivatal, Somogy Megyei Pedagógiai Szakszolgálat Siófoki Tagintézménye, Siófoki Családsegítő és Gyermekjóléti Központ, Vöröskereszt, stb.), a kortárs segítő csoportokkal és szükség esetén a rendőri szervekkel és egyéb hatóságokkal;



- az ifjúságvédelemmel kapcsolatos, illetve mentálhigiénés felvilágosító tevékenység, előadások, viták, megbeszélések szervezése, szükség esetén külső szakember bevonásával;
- indokolt esetben önkormányzati nevelési segélyben való részesítés kezdeményezése;
- indokolt esetben családlátogatás.

#### **Az osztályfőnökök és az oktatók ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatai:**

- az ifjúságvédelemmel kapcsolatos jogszabályok ismerete;
- a tanév eleji felmérések, helyzetvizsgálatok elvégzése, a szükséges kimutatások elkészítése;
- az ifjúságvédelmi szempontból érintett tanulókkal való kiemelt törődés, foglalkozás;
- a veszélyeztetettség, illetve a hátrányos helyzet megszüntetésére, illetve enyhítésére vonatkozó pedagógia eljárások, módszerek, eszközök alkalmazása, illetve javaslatok megfogalmazása;
- javaslattevés segélyezésre, támogatásra;
- indokolt esetben családlátogatás.

#### **Az ifjúságvédelemmel összefüggő egyéb iskolai tevékenységi formák:**

- az egészségügyi szűrővizsgálatok;
- a tanulók szociális helyzetének javítása (természetbeni támogatás);
- életviteli, tanulás módszertani tanácsadás;
- felzárkóztató foglalkozások;
- pályaválasztási tanácsadás;
- egészségvédő és mentálhigiénés programok szervezése;
- a családi életre történő nevelés (osztályfőnöki órák, rendezvények stb.);
- iskolai étkezési lehetőség;
- a tanulók szabadidejének szervezése (tanórán kívüli foglalkozások, szabadidős tevékenységek).

### **1.18 A szülő, a tanuló, az oktató és az intézményi partnerek kapcsolattartásának formái**

A hatékony iskolai nevelés-oktatás megvalósulásának, a tanulói személyiség harmonikus fejlődésének elengedhetetlen feltétele az együttműködés, az iskola és partnerei közötti szoros kapcsolat és megfelelő kommunikáció. Ennek különböző színterei az iskola szülővel, tanulóval, társintézményekkel, gazdasági szereplőkkel, illetve egyéb szervezetekkel végzett közös munka. Ennek alapja a tanuló iránt érzett együttes felelősség, amelynek feltétele a kölcsönös bizalom és tájékoztatás, az őszinteség. Megvalósulási formái a kölcsönös támogatás, és a koordinált pedagógiai tevékenység.



### **1.19 A diákok és az oktatók kapcsolattartása, együttműködésük formái**

A tanulók tájékoztatása az iskola életének és működésének őket is érintő területeiről, a tanulói jogokkal és kötelezettségekkel összefüggő kérdésekről alapvető feladat.

A tanulók az intézmény egészének életéről, az iskolai éves munkatervről, az aktuális feladatokról és az őket érintő információkról tájékoztatást kaphatnak:

- az iskola igazgatója által, az évenkénti diákközyűlés alkalmával;
- a diákönkormányzat munkáját közvetlenül segítő oktató által, a rendszeresen megtartott diákönkormányzati vezetőségi ülések alkalmával;
- az iskola épületében elhelyezett hirdetőtáblákon, faliújságon keresztül;
- iskolai honlap segítségével, illetve egyéb online saját, zárt közösségi portálokon keresztül;
- osztályfőnökök által, osztályfőnöki órák keretében;
- oktatók által, a tanuló fejlődése és egyéni előrehaladása tekintetében.

### **1.20 Tanulók véleménynyilvánítási formái, érdekképviselés:**

A tanulók kérdéseiket, véleményüket, javaslataikat szóban vagy írásban egyénileg, ill. választott képviselőik útján közölhetik az intézmény igazgatójával, az oktatókkal vagy az oktatói testülettel. A jogszabályokban, valamint az iskola belső szabályzataiban biztosított jogaiknak az érvényesítése érdekében hivatalos formában fordulhatnak az iskola igazgatójához, oktatóihoz, diák-önkormányzathoz, illetve a szülői közösséghez.

### **1.21 A szülők és az oktatók kapcsolattartása, együttműködésük formái**

Az intézményben folyó oktató-nevelő munkáról, a diákok előrehaladásáról, az iskolai életet meghatározó tartalmi kérdésekről, a diákságot érintő feladatokról és távlati tervekről a szülői közösséget tájékoztatni kell.

**A szülők tájékoztatást kaphatnak:**

- szülői értekezleteken, fogadóórákon;
- az iskolában elhelyezett hirdetőtáblákon;
- alkalmankénti írásbeli tájékoztatón keresztül
- az e-naplón keresztül;
- telefonon, közösségi portálokon keresztül;
- az iskolai honlapon keresztül.

**A tanulók egyéni haladásával kapcsolatos tájékoztatásra az alábbi fórumok szolgálnak:**

- a szülői értekezletek;
- fogadó órák;
- családlátogatás;
- írásbeli tájékoztatók;
- elektronikus napló.



## 1.22 Az iskola külső kapcsolattartása

Az iskola az oktatási és nevelési feladatai hatékony végrehajtása, és a partneri igényeknek való megfelelése érdekében kapcsolatot tart:

- a Siófoki Szakképzési Centrumon keresztül a fenntartóval;
- a Siófoki Szakképzési Centrummal;
- az illetékes önkormányzatokkal;
- a Kaposvári Pedagógiai Oktatási Központtal;
- rendőrségi, honvédségi, katasztrófavédelmi szervezetekkel;
- társintézményekkel;
- gyermek és ifjúságvédelmi szervezetekkel;
- szakmai szolgáltató szervezetekkel;
- szakszolgálatokkal;
- iskola-egészségügyi szervezetekkel;
- területileg illetékes kamarákkal;
- szakirányú oktatásban résztvevő gazdálkodó szervezetekkel;
- kulturális és sportszervezetekkel;
- egyéb civil szervezetekkel.

### Egyéb kapcsolatok

Az iskola egyéb kapcsolatait, illetve az egyes kapcsolati rendszerek felépítését és működését a Szervezeti és Működési Szabályzat határozza meg, úgymint:

- a vezetők és a szervezeti egységek közötti kapcsolattartás rendjét, formáját;
- a vezetők közötti feladatmegosztást, a kiadmányozás és a képviselői szabályait;
- a vezetők és az iskolai, kollégiumi, szülői közösség közötti kapcsolattartás formáját, rendjét;
- az iskolai szervezeti egységek közötti kapcsolattartás rendjét;
- a szakmai munkaközösségek együttműködését, kapcsolattartásának rendjét;
- a külső kapcsolatok rendszerét, formáját és módját.

## 1.23 Tanulmányok alatti vizsgák rendje

Tanulmányok alatti vizsgán az intézmény által szervezett vizsgákat értjük, és a 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet és a 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet által előírt esetekben szervezzük.

### Vizsgafajták

- alapvizsga, próbavizsga
- osztályozóvizsga;
- javítóvizsga;
- különbözeti vizsga;
- pótló vizsga.
- kísérettségi



- szakmai próbavizsga

### Ágazati alapvizsga és próbavizsga:

- Az ágazati alapoktatás ágazati alapvizsgával zárul.
- Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri. A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzését követően ágazati alapvizsgát tesz.

### Ágazati vizsgák értékelése rendje, érdemjegy megállapítása az elért százalék alapján.

| Érdemjegy     | Turizmus-vendéglátás ágazat | Gazdálkodás és menedzsment ágazat | Kereskedelem ágazat |
|---------------|-----------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| elégtelen (1) | 0-60%                       | 0-39%                             | 0-39%               |
| elégséges (2) | 61-70%                      | 40-54%                            | 40-49%              |
| közepes (3)   | 71-80%                      | 55-69%                            | 50-59%              |
| jó (4)        | 81-90%                      | 70-84%                            | 60-79%              |
| jeles (5)     | 91-100%                     | 85-100%                           | 80-100%             |

### Osztályozóvizsga:

- A tanulónak a félévi és a tanév végi osztályzat megállapításához osztályozó vizsgát kell tennie, ha:
  - felmentették a tanórai foglalkozásokon való részvétel alól,
  - engedélyezték, hogy egy vagy több tantárgy tanulmányi követelményének egy tanévben, ill. az előírtnál rövidebb idő alatt tegyen eleget,
  - a 20/2012. (VIII.31.) EMMI rendelet 51. §-nak (7) bekezdésében meghatározott időnél többet mulasztott és emiatt a tanulmányi teljesítménye tanév közben nem volt érdemjeggyel értékelhető.
- Ha a tanuló mulasztásainak száma már az első félév végére meghaladja a meghatározott mértéket és emiatt teljesítménye nem volt érdemjeggyel értékelhető, félévkor osztályozó vizsgát kell tennie.
- A tanév végén a tanuló akkor tehet osztályozó vizsgát, ha az oktatói testület engedélyezi számára. Az oktatói testület ezt akkor tagadhatja meg, ha az igazolatlan mulasztások száma meghaladja a húsz tanórát és az iskola eleget tett a rendeletbe foglalt értesítési kötelezettségének.

### Különbözeti vizsga:

Az adott időszak (jellemzően félév, tanév) ismeretanyagából történő beszámolás.



Különbözeti vizsgát kell tennie annak a tanulónak,

- aki másik iskolából érkezik iskolánkba, és az általa eddig tanultak, ill. az iskolánk helyi tantervében szereplő tananyag között tartalmi vagy tantárgyi különbség van,
- másik iskolatípusból érkezik.

Kérelemre történik, igazgató döntése alapján.

### **Javítóvizsga:**

Javító vizsgát tehet az a tanuló, aki

- a tanév végén elégtelen osztályzatot kapott legfeljebb három tantárgyból,
- az osztályozó vagy különbözeti vizsgáról neki felróható ok miatt elkésik, távol marad vagy a vizsgáról engedély nélkül távozik,
- az osztályozó vagy a különbözeti vizsgán elégtelen osztályzatot kapott.

### **Pótló vizsga:**

Amennyiben a diák bármelyik előző vizsgán neki fel nem róható okból nem jelenik meg, akkor a vizsgát pótolhatja.

A vizsgák konkrét tananyagáról a vizsgáztató ad felvilágosítást, irányadók a kerettantervek, helyi tantervek, helyi program tantervek

### **Kisérettségi:**

Tizedik, vagy tizenegyedik évfolyam végén a technikusok kísérettségít tehetnek idegen nyelv tantárgyból szóban és írásban. Mind a szóbeli, mind az írásbeli érdemjegyet 200%-ban számítjuk a tanév végi osztályzathoz.

### **Szakmai próbavizsga:**

A szakmai vizsgát megelőző évfolyam végén szakmai vizsgával megegyező próbavizsgát tartunk.

### **Vizsgatípusok**

A vizsga lehet írásbeli, gyakorlati, interaktív vagy szóbeli.

### **Vizsgabizottság**

A vizsga bizottságát legalább három fő alkotja, közülük legalább két fő jogosult az adott tárgy tanítására, melyből egy fő a vizsgán beszámolásra kötelezett tanulót az adott tárgyból tanítja.

Az alapvizsga bizottságát 2019. évi LXXX. törvény 91§-a szabályozza

### **A vizsga dokumentálása**

A vizsga eredményéről jegyzőkönyvet kell kiállítani.

### **Tantárgyi követelmények a vizsgákon**



A tantárgyi követelmények a különbözeti, osztályozó- és javítóvizsgákon megegyeznek a helyi tantervben az adott tantárgy adott évfolyamára vonatkozó követelményeivel. A vizsga teljesítésének feltétele a vizsgafeladat (írásbeli, ill. szóbeli) legalább 30%-ának elérése.

### **A vizsgák tervezett ideje**

A különbözeti vizsgák letételének határidejét a tanuló átvételi határozatában kell meghatározni.

Osztályozóvizsgát félévkor és a tanév végén, a tanév helyi rendjében meghatározott időpontokban tartják az intézményegységek. Amennyiben az osztályozóvizsga letételét előrehozott érettségi vizsgára való jelentkezés teszi szükségessé, akkor azt tanulói – kiskorú tanuló esetén szülői – kérelemre tanév közben is le lehet tenni az arról szóló határozatban megadott időpontban.

Javítóvizsgát az augusztus 15 – 31-ig terjedő időszakban lehet tenni az iskola által előre meghatározott időpontban.

### **A vizsgára való jelentkezés módja és határideje**

A tanulmányok alatti vizsgák tervezett időpontjait, az osztályozó vizsgára jelentkezés módját és határidejét az iskola igazgatója határozza meg a jogszabály adta keretek között, s hirdetmény formájában az iskola honlapján, a tanulói tájékoztatás fórumain és az osztályfőnökök útján a tanulók és szüleik tudomására hozza a vizsga lebonyolítását megelőzően 40 nappal.

Az osztályozó vizsgák lefolytatásának rendje:

A tanulót a vizsga időpontjáról osztályfőnöke értesíti levélben, legalább 8 nappal a vizsga előtt. A tanuló minden érintett tantárgyból írásban tesz vizsgát. Amennyiben ez sikertelen, akkor lehetőséget kap szóbeli javításra.

Javítóvizsgák esetében a vizsgák időpontjáról az iskola honlapján, illetve az iskolai faliújságon történő kifüggesztéssel ad tájékoztatást.

### **Független vizsgabizottság**

A tanuló – kiskorú tanuló esetén a szülő – kérésére független vizsgabizottság előtt adhat számot tudásáról, ha

- mulasztása miatt az oktatói testület engedélyével osztályozó vizsgát tehet
- a tanév végén javítóvizsgára utasították.

A független vizsgabizottság előtti vizsgát osztályozóvizsga esetén az engedély megadása után öt napon belül, javítóvizsga esetén a bizonyítvány átvételét követő tizenöt napon belül írásban kérheti az iskola igazgatójához benyújtott kérelemben. Az iskola igazgatója nyolc napon belül továbbítja azt a Szakképzési Államigazgatási Szerv részére, amely a vizsgát megszervezi.

## **1.24 A felvétel és az átvétel helyi szabályai**

### **A tanulói jogviszony létesítése**

Az intézmény tanulói közé felvétel vagy átvétel útján lehet bejutni, amely jelentkezés alapján történik. A felvételtől és az átvételtől az iskola igazgatója dönt. A 2019. évi LXXX. törvény



a szakképzésről és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Kormányrendelet valamint a 2011. évi CXCV. törvény a köznevelésről részletesen szabályozza a tanulói jogviszony létrejöttét.

### **Felvétel érettségi utáni szakképzésre**

Az ágazati képzésben résztvevők az érettségi vizsga sikeres teljesítése esetén külön felvételi eljárás nélkül folytathatják a tanulmányaikat az ágazatnak megfelelő szakképző évfolyamon. Más ágazatban szakmai érettségit szerző, illetve gimnáziumban érettségizők kétéves érettségi utáni szakképzésre jelentkezhetnek. A jelentkezés elfogadásáról igazgató dönt az engedélyezett keretszám, valamint az egészségügyi, pályaalakmassági követelmények figyelembevételével.

### **Felvétel a felnőttoktatásban indított képzésekre**

A felnőttoktatásban a felvétel egyéni jelentkezés alapján történik. A jelentkezés elfogadásáról az igazgató dönt az engedélyezett keretszám figyelembevételével. Az iskola a felvételt a szakképzésre vonatkozó jogszabályok szerint egészségügyi, pályaalakmassági és előképzettségi követelmények teljesítéséhez köti. A felnőttoktatásban az oktatás megszervezhető a nappali oktatás munkarendje, továbbá esti, levelező vagy más sajátos munkarend szerint. Szakképző iskolában a nappali oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás azok számára szervezhető meg, akik még nem rendelkeznek szakképesítéssel.

### **Átvétel másik iskolából, intézményből**

Az iskola lehetőséget biztosít más iskolában tanuló diákok átvételére. Az átvételről való döntés az igazgató jogköre. A tanuló átvételére akkor van lehetőség, ha az általa tanult tantárgyak többsége megegyezik az iskolánkban tanult tantárgyakkal, illetve a különbség, valamint a tananyagban való esetleges elmaradás mértéke nem haladja meg azt a szintet, amely a tanuló számára pótolhatóvá teszi a lemaradást. Az átvételkor figyelembe kell venni az átveendő tanuló magatartását, szorgalmát, hiányzását és a vele szemben alkalmazott fegyelmező és fegyelmi intézkedéseket.

### **Átvételi eljárás**

Az átvételi kérelmet a tanuló, valamint nem nagykorú tanuló esetén a gondviselő aláírásával és indoklással ellátva az igazgatóhoz kell benyújtani. A jelentkezéskor az iskola vizsgálja a tanuló megelőző tanulmányait, a választandó osztály befogadóképességét, az osztály struktúráját. Szükség esetén különbözeti vizsgát ír elő a jelentkezőnek. (A vizsga tárgyáról és időpontjáról külön tájékoztatja az érintetteket.)

Az átvétel igazgatói határozattal engedélyezhető:

- előzetes tanulmányok beszámításával;
- különbözeti vizsgával;
- egyéni segítségnyújtással;
- türelmi idő biztosításával;
- évfolyamismétléssel.

Az átvételkor különbözeti vizsga letétele akkor írható elő, ha a tanult tananyagban vagy annak ütemezésében jelentős eltérés állapítható meg. Az igazgató lehetőséget biztosíthat arra, hogy a



különbözeti vizsgát a félév, illetve a tanév végéig tegye le az átvett tanuló, ebben az esetben a felkészüléshez egyéni segítségnyújtást kell biztosítani a tanuló számára. Középfokú iskolai tanulmányok folytatása esetén a sikeresen teljesített kilencedik évfolyam megismétlését az iskola igazgatója a tanuló, kiskorú tanuló esetén a szülő kérésére legfeljebb egy alkalommal akkor engedélyezheti, ha arra az iskolai rendszerű szakképzésbe történő bekapcsolódás vagy másik szakképesítés megszerzésére irányuló tanulmányok folytatása vagy másik tanulmányi terület választása miatt van szükség.

### **Az átjárhatóság biztosítása az intézményen belül**

A szakképzési programtantervek nem biztosítják a tanulók számára a különböző szakmacsoportok közötti átjárhatóságot a szakmai tantárgyak különbözősége miatt. Amennyiben a tanuló/gondviselő kérésére mégis másik ágazatra történik az átvétel, úgy az addig nem tanult tantárgyakból osztályozó vizsgát kell tenni, az összefüggő szakmai gyakorlatot pedig pótolni kell. Tanulóink a 9. évfolyamon október 15-ig nyújthatnak be ágazatváltásra vonatkozó kérelmet. A kérelmek elbírálása ágazatváltás, illetve szakmaváltás esetben is egyéni döntés alapján történik.

### **Szintenkénti átjárhatóság**

A technikum és a szakképző iskola közötti váltás azonos ágazaton belül az alapvizsga letétele után annak és a tanulmányi eredményeknek a függvényében történhet.

## **1.25 A tanuló magasabb évfolyamára lépés feltételei**

A meghatározásnál a hatályos szakképzési törvényből kell kiindulni. Az iskola magasabb évfolyamára lépés feltétele az előző évfolyam helyi tantervben rögzített minimumkövetelményeinek való megfelelés.

Az alapoktatás évfolyamai esetén szükséges a sikeres alapvizsga letétele is.

## **1.26 Iskolai közösségi szolgálat**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény 6. § (4) bekezdése alapján az érettségi bizonyítvány kiadásának feltétele 50 óra közösségi szolgálat teljesítése (2016. január 1-e után megkezdett vizsga esetén). Ennek igazolása mellőzhető felnőttoktatás, felnőttképzés, esetében, illetve, ha a sajátos nevelési igényű tanuló szakértői javaslatában ezt a bizottság javasolja.

A közösségi szolgálat megszervezésével kapcsolatos feladatokat a 20/2012. (VIII.31.) EMMI rendelet 133. §-a szabályozza.

A közösségi szolgálatot szervezése során a tanulók és a szülők az iskola által felkínált lehetőségekből választhatnak; illetve javaslatot is tehetnek az intézmény igazgatójának arra vonatkozóan, hogy milyen további szervezetekkel kössön az iskola együttműködési megállapodást a közösségi szolgálat elvégzése érdekében.

Az együttműködési megállapodások megkötéséért az igazgató, az elvégzett feladatok dokumentálásáért az osztályfőnök a felelős.

Iskolán kívüli szervezet bevonásakor intézményünk és az adott iskolán kívüli szervezet együttműködési megállapodást köt. Községi szolgálat teljesítése csak abban az esetben



igazolható, ha olyan szervezetnél végezte a tanuló, amellyel a Siófoki SZC Krúdy Gyula Technikum és Gimnázium együttműködési megállapodást kötött. Amennyiben a tanuló olyan szervezetnél kíván közösségi szolgálatot végezni, amellyel az iskolának nincs megállapodása, azt a tevékenység megkezdése előtt jeleznie kell az igazgatónál.

Azokról a szervezetekről, amelyekkel rendelkezünk együttműködési megállapodással, az osztályfőnökök és az igazgató-helyettes ad tájékoztatást, a szervezetek listája megtalálható a honlapon is.



## 2 EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSI PROGRAM

### 2.1 Az iskola egészségnevelési szemlélete

Szükséges, hogy a tanulók, hogy az egészséges életvezetéshez, életmód-alakításhoz és egészségmegőrzéshez szükséges kompetenciákkal rendelkezzenek, ezért ezen a területen történő nevelés-oktatásuk nélkülözhetetlen. Az iskolai élet rendje, beosztása figyelembe veszi biológiai és fiziológiai szükségleteiket. Törekedni kell az egészséges táplálkozás, a személyi higiénés szokások gyakoroltatására – lehetőségekhez képest.

A tanulók érdekében igyekezni kell a felesleges terhelések megelőzésére, a nyugodt, kiegyensúlyozott légkör megteremtésére.

A mindennapi terheléseknél figyelembe kell venni a gyermekek tűrőképességét. Az egészségnevelő munka az iskolai élet valamennyi területére kiterjed.

Az egészségtartalmú ismereteket beépítettük az Oktatási programba.

***Minden oktató részt vesz az iskolai egészségnevelésben, a dohányzás, az alkoholfogyasztás és drogfogyasztás, a bántalmazás és iskolai erőszak megelőzését célzó programokban.***

### 2.2 Helyzetkép

#### **Az iskola helye és épülete**

Az intézmény területén található nagy udvar, ahol a kültéri sportpályák, füves és burkolt területek találhatók, melyek a pihenés valamint a tornateremmel és kondicionáló teremmel együtt a mindennapos mozgás színterei.

Az épület fő közlekedési utaktól való távolsága miatt érvényesül a tiszta levegő szervezetre gyakorolt pozitív hatása.

Növények telepítésével olyan mikroklímát kívánunk fenntartani, amely a szabadban való tartózkodást kellemessé teszi.

Az épület berendezése, bútorzata:

- a tanulók testméreteihez igazodó
- balesetmentes
- tartós, könnyen elhelyezhető és tisztántartható
- felületük tükröződésmentes

#### **Az iskola működése egészségnevelési szempontból**

A program fő feladata az egészséget támogató környezet biztosítása. A környezet biztonsága és egészsége nemcsak a testi, de a lelki egészség szempontjából is nélkülözhetetlen és fontos tényezője az egészséget kedvezően befolyásoló szokások kialakulásának és megszilárdulásának.

Az egészséget támogató környezet segít abban, hogy tanulóink jól érezzék magukat az iskolában, képesek legyenek feladataikat teljesíteni.



### Iskolai büfé

A büfé önálló egységként működik a 20/2012 EMMI rendelet alapján.

### Erőforrások

Az igazgató az egészségfejlesztési és prevenciós programok kiválasztásánál beszerzi szükség esetén iskolapszichológus és az iskola-egészségügyi szolgálat véleményét.

### Belső erőforrások

| Humán erőforrások                             | Feladat, szerepkör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Iskolavezetőség                               | Támogatja az egészségnevelési programokat. Anyagi forrásokat teremt. Ösztönző rendszert dolgoz ki. A minőségi munka részeként értékeli a tevékenységet. Aktívan részt vesz az egyes programokban.                                                                                                                                                                                                  |
| Oktatók, gyógypedagógus                       | Éves tervet készítenek, évfolyamokra bontják le, tantárgyakba építik be és tanítják az egészségneveléshez kötődő tartalmakat.<br>Tanórán kívüli programokat, tevékenységeket szerveznek és tartanak. Pályázatokat írnak a feladatokhoz.                                                                                                                                                            |
| Iskola-egészségügyi szolgálat (orvos, védőnő) | Az iskolai egészségügyi szolgálat közreműködésével készül az egészségfejlesztési program.<br>Megelőző tevékenysége:<br>egészségügyi vizsgálat, szűrés, gondozás, közegészségügyi tevékenység, felvilágosítás, tanácsadás, pályaválasztásra való felkészítés.<br>Az ápolók az orvos utasítása alapján ellátják, szakorvosi vizsgálatra kísérik a beteg gyermekeket. Baleseti elsősegélyt nyújtanak. |
| Iskolapszichológus                            | <b>Véleményével segíti az</b> egészségfejlesztési és prevenciós program kiválasztását, részt vesz annak megvalósításában. Segíti a testi-lelki egyensúly megteremtését, megőrzését.                                                                                                                                                                                                                |
| Munkavédelmi felelős                          | Gondoskodik a veszélyes anyagok, vegyszerek biztonságos, szakszerű elhelyezéséről.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Technikai dolgozók                            | A programok tárgyi feltételeinek biztosítása.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Diákok                                        | Valamennyi diák sokoldalúan vesz részt a programokban.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

**Külső erőforrások**

- szülők, szülői klub
- Népegészségügyi Intézet
- Somogy Megyei Pedagógiai Szakszolgálat
- Gyermekjóléti Szakszolgálat
- Nevelési Tanácsadó
- Iskola fogászat
- Rendőrség

**Anyagi erőforrások**

- fenntartó
- pályázatok

**2.3 Az iskolai egészségnevelési program alapelve, céljai, feladatai*****A program alapelve***

Az egészségnevelő munka az iskolai élet valamennyi területére kiterjed. Szemléletet csak úgy lehet formálni, ha a diákok nem elszigetelt ismeretekhez, hanem a mindennapi életben hasznosítható, praktikus tudáshoz jutnak, ezért az egészségnevelő tevékenység beépül minden tantárgyba és szabadidős foglalkozásba.

**Célok**

- Egészséges életmód folyamatos fejlesztése.
- Testi, lelki, szociális harmónia egységének megvalósítása.
- Életre szóló pozitív magatartási minták közvetítése.
- Megfelelő edzettségi állapot kialakítása, folyamatos testedzés iránti igény felkeltése.
- Az egészséges felnőttkorba lépés esélyeinek megteremtése.
- A közlekedésben való biztonságos és felelősségteljes részvétel.
- Alapvető elsősegély-nyújtási feladatok elsajátíttatása

Célunk továbbá:

Olyan komplex, egészségtudatos értékrendszer kialakítása, amely a testi-lelki egészségen kívül figyelmet fordít a szociális kapcsolatok harmóniájára is. Az egészség megőrzési és fejlesztési stratégia készítse fel a tanulókat arra, hogy felnőttként aktív szerepet tudjanak majd vállalni életminőségük alakításában, megőrzésében. A családi életre neveléssel, szexualitással, gyermekvállalással összefüggő résztartalmak tegyék képessé őket olyan értékítéletek kialakítására, amelyek segítségével képesek lesznek az életvitelükre vonatkozó hatékony döntések meghozatalára.



## **Feladatok**

Az egészséges életmódra nevelés legyen része az iskolai élet minden területének.

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

### Egészséges táplálkozásra nevelés feladatai

- Az egészséges táplálkozás iránti igény kialakítása.
- A kulturált étkezési szokások, az étkezések rendjének kialakítása, és az ízletes terítés iránti igény felkeltése.
- El kell érni, hogy tanulóink fogyasztási szokásaiban változás történjen, helyezték elő-térbe az egészséges élelmiszereket.

### Személyi higiéné kialakításának feladatai

- Helyes tisztálkodási és fogápolási igények kialakítása, technikák elsajátítása.
- Az időjárásnak, évszaknak megfelelő öltözködési szokások kialakítása.
- Gyakori fertőző betegségek megelőzésének, terjedésük megakadályozása módjainak tanulása, ismerete, betartása.
- Káros élvezeti szerek veszélyeinek és fogyasztásuk következményeinek megismerése.
- Rendszeres fogorvosi szűrés és tájékoztatás, szükség esetén kezelések igénybevétele.
- Egészségügyi szolgáltatások rendszeres biztosítása, szükség szerint igénybevétele. (Iskolaorvos, védőnő)

### Mentálhigiéné feladatai

- Biztonságos, nyugodt, bizalommal teli, elfogadó, szeretetteljes légkör biztosítása tanulóink, dolgozóink számára.
- Ésszerűen tervezett oktató és nevelőmunka, mely biztosítja tanulóinknak az egyenletes terhelést.
- A veszélyeztetett tanulók körének felmérése és folyamatos segítése. Megfelelő segítség-nyújtás a lelkileg sérült tanulóknak az iskolapszichológussal együttműködve. A lelkileg egészséges tanulók mentális épségének megőrzése.



- Lehetőségek biztosítása, és személyes példamutatás a szabadidő helyes, egészséges eltöltésére.

#### A családi életre nevelés feladatai

- Tegyük képessé tanulóinkat a tartalmas, egyenrangú, harmonikus emberi kapcsolatok ki-alakítására és fenntartására. Tudatosítsuk, hogy a család életünk alapvető, legfontosabb közössége. Törekedjünk a kíváncsós családmodell iránti igény felkeltésére és kialakítására.
- A családi életre nevelés fontos területe a szexuális nevelés.
- Feladatunk, hogy megismerjék és megérthessék testük működését, a nemiségnek az emberi életben betöltött szerepét.
- Tájékoztatnunk kell a gyerekeket a nemi úton terjedő betegségekről, ezek következményeiről, és megelőzési lehetőségeiről. Ismereteket kell nyújtunk a fogamzásgátló módszerekről, a tudatos családtervezésről.

## **2.4 Elsősegély nyújtási ismeretek elsajátításával kapcsolatos iskolai terv**

Az elsősegély nyújtási ismeretek széleskörű elterjesztése fontos társadalmi érdek.

A jelenleg érvényes törvényi szabályozás meghatározása szerint: „(mindenkinek) kötelessége – a tőle elvárható módon – segítséget nyújtani, és a tudomása szerint arra illetékes egészségügyi szolgáltatót értesíteni, amennyiben sürgős szükség, vagy veszélyeztető állapot fennállását észleli, illetve arról tudomást szerez.” (1997. évi CLIV tv. az egészségügyről 5.§. e.) pont.)

Az elsősegélynyújtás kulcsfontosságú eleme, hogy a segélynyújtó nem veszélyeztetheti saját és a környezetében lévők testi épségét, lehetőség szerint meg kell akadályoznia további sérülések kialakulását.

#### **Az iskolai elsősegélynyújtás oktatásának legfőbb célja:**

- fejleszteni a beteg, sérült és fogyatékkal élő emberek iránti elfogadó és segítőkész magatartást,
- megismertetni a környezet – elsősorban a háztartás, az iskola és a közlekedés, a veszélyes anyagok - egészséget, testi épséget veszélyeztető leggyakoribb tényezőit,
- felkészíteni a veszélyhelyzetek egyéni és közösségi szintű megelőzésére, kezelésére.

**A tanulásban és értelmileg akadályozott tanulókat fel kell készíteni**

- a lehetséges veszélyforrások, gyakori veszélyhelyzetek (közúti, vízi és háztartási balesetek: égés, marás, áramütés, mérgezés, elcsúszás, esés) megismerésére, elkerülésére
- a segítő, empatikus magatartás kifejlesztésére
- a segítségnyújtás igényének erősítésére
- a segítségkérés megfelelő módozatainak elsajátítására (felnőtt értesítése, mentő hívása)
- az elsősegélynyújtó felszerelés megismerésére
- az Elsősegélynyújtó hely szimbólumának (zöld alapon fehér kereszt, vörös kereszt) megismerésére
- a legalapvetőbb elsősegély ismeretek elsajátítására

A sikeres megvalósuláshoz meghatározott szintű és mélységű elméleti és gyakorlati ismeret szükséges, a készség szintű ismeretek csak rendszeres gyakorlással szerezhetők meg.

**2.5 Az egészségnevelés színterei****Szervezeti formák:****Hagyományos tanórai keret**

- A tanórákon hozzárendeljük az adott témákhoz a megfelelő egészségvédelmi és fejlesztési vonatkozásokat. Kiemelt helyet kapnak a hétköznapi élettel kapcsolatos vonatkozások, ismeretek.
- Fontosnak tartjuk, hogy diákjaink megfelelő elméleti és gyakorlati ismereteket, tapasztalatokat szerezzenek.
- Különböző interaktív módszereket használva adjuk át az ismereteket. A szemléltetés hagyományos, audiovizuális és informatikai lehetőségeit is felhasználjuk, alkalmazzuk.

**Moduláris program alkalmazása a tanítási órán**

- Célja valamennyi évfolyamon a prevenció, az egyéni adottságok, készségek, képességek, attitűdök kifejlesztése, az egészségtudatos értékrendszer kialakítása, belső igénnyé formálása.
- Az 9-14. évfolyamokat átfogó, moduláris felépítésű program mindamellett, hogy szakaszonként is megvalósítható, összekapcsolásukkal az iskolarendszer valamennyi évfolyamán felhasználható.

**Nem hagyományos tanórai keret**

- Terápiák
- Könyvtári óra
- Tanulmányi kirándulások, tanulmányi séta.
  - Az adott tanulmányi területhez tartozó tanulmányi kirándulások részletes tartalma a mindenkor érvényes munkatervben találhatóak.

**Tanórán kívüli tevékenység***Foglalkozások*

- sportverseny
- drogprevenciós program
- egészségügyi felvilágosító foglalkozások
- szabadidős tevékenység (jeles napok eseményei, rendezvények, kiállítások)
- szakkörök, terápiás szakkörök
- könyvtári foglalkozások
- mozgásos és sportfoglalkozások

*Szűrések*

- Növekedés és testi fejlettség mérése
- Vérnyomásmérés
- Mozgásszervek vizsgálata, testnevelési csoportbeosztás
- Érzékszervek vizsgálata
- Fogászati szűrővizsgálatok

**2.6 Testi nevelés, mindennapi testedzés programja****A tanulók fizikai állapotának és edzettségének vizsgálata**

A pedagógiai programban meghatározottak alapján valamennyi évfolyamon felmérésre kerül a tanulók fizikai állapota és edzettsége. Ennek során lehetőség nyílik az egyes képességek területén mutatkozó hiányosságok feltérképezésére, amelyek kiindulási alapul szolgálnak mind az egyéni, mind a közösségi fejlesztő, felzárkóztató programok elkészítéséhez, lehetőséget biztosítva az egészségileg hátrányos helyzet megszüntetésére, az általános fizikai teherbíró képesség fokozatos fejlesztésére, a szükséges szint elérésére, megtartására. A mérést a testnevelést tanító oktatók végzi, a mérés anyagát a helyi tanterv tartalmazza.

**Testnevelés és egészségfejlesztő testmozgás**

Az intézmény a tanulók egészséges fejlődése érdekében egészségnevelési programot, azon belül egészségfejlesztési feladatokat valósít meg.

Kiemelt feladat – a kötelező és nem kötelező tanórai foglalkozások keretében – a szervezett testmozgást, tekintettel az intenzív testi fejlődésben levő fiatalkorúak nagy mozgásigényére.



Biztosítjuk:

- a tanulók mindennapi testedzését
- a játékos egészségfejlesztő testmozgást a szabadban
- az iskolai sportkör működését
- a könnyített- és a gyógytestnevelést a rászorulóknak

A tanulók hetente az órarendbe illetően a 12/2020 kormányrendelet 119§-a által meghatározottak alapján testnevelés órán vesznek részt.

A tanulókat testnevelés óráról – szakorvosi vélemény alapján – csak az iskolaorvos illetve időlegesen a házi orvos mentheti fel. Az írásos felmentést a tanuló köteles a testnevelőnek bemutatni, átadni.

### **Könnyített testnevelés és gyógytestnevelés**

A tanulók egy részét – egészségi állapota miatt – az iskolaorvos könnyített vagy gyógytestnevelési foglalkozásra utalja. A könnyített testnevelés során az érintett tanuló részt vesz az órarendi testnevelési órákon, de bizonyos mozgásokat, gyakorlatokat – állapotától függően – nem végez. A testnevelő differenciált foglalkozása biztosítja a megfelelő gyakorlatok végzését.

Az iskolaorvos szakorvosi vélemény alapján a tanulókat gyógytestnevelési foglalkozásokra utalja. A gyógytestnevelési órákat gyógytestnevelő vezeti. Az érintett tanulók számára gyógytestnevelés speciális gyakorlatainak elvégzése kötelező.

## **2.7 Az egészségnevelés módszerei**

### **A módszerek kiválasztásának szempontjai**

- alkalmazkodjon a tanulók életkori sajátosságaihoz, egyéni képességeihez
- minél több tanulót aktivizáljon
- pozitív szemléletet tükrözzön
- építsen a tanulók tapasztalataira
- legyen játékos

### **Alkalmazott módszerek, eljárások**

- játékok
- projekt
- vita
- verseny
- megbeszélés, magyarázat
- szemléltetés
- probléma-feltárás
- mintaadás

A differenciált tanulásszervezés minden tanuló számára biztosítja, hogy fejlődési szükségleteivel összhangban vegyen részt a tevékenységben, amelyben az oktató facilitátor



szerepet tölt be. Az ismeretszerzés folyamatában a hagyományos pedagógiai eljárásokkal szemben korszerű pedagógiai módszerek (pl., kooperatív módszerek, drámapedagógiai eljárások), változatos munkaformák és helyszínek jelennek meg, valamint innovatív szemlélet tükröződik a több szereplős óravezetés szervezéséből is.

Az egészségnevelés témakörei szervesen kapcsolódnak az önismereti, természettudományos, szociális, életpálya –építés, szövegértés-szövegalkotás és az IKT kompetencia területekhez.

## 2.8 Elvárható magatartásformák

- Pozitív beállítódások, motiváció kiépítése az egészség megőrzésével kapcsolatban
- Egészséget erősítő, fejlesztő tényezők, eszközök ismerete, alkalmazásának képessége
- A helyes döntések szerepének felismertetése, a felnőtt életre, önálló életvezetésre vonatkozó döntési kompetencia kialakítása
- Tudja, hogy akaratfejlesztéssel és neveléssel a nehezen teljesíthető tevékenységek készséggé alakíthatók
- Egészség-megtartás iránti igény kialakítása
- Reálisan tudja értékelni egészségi állapotát
- Legyen képes az iskola elvégzése után a saját egészségére ártalmas kockázati tényezők, veszélyeztető anyagok felismerésére és elutasítására
- Rendelkezzen alapvető szexuális kultúrával, legyen képes felelősségteljes nemi magatartásra
- Legyen képes harmonikus életvitelre, az örömteli párkapcsolatra, felelős családi életre
- Legyen igénye a folyamatos testmozgásra, a test fejlesztésére, az erőnlét, állóképesség karbantartására
- Konfliktusait, problémáit tudja erőszakmentesen kezelni
- Rendelkezzen a biztonságos közlekedéshez szükséges szabályismerettel, legyenek tisztában a közlekedés pozitív magatartásformáival
- Veszélyhelyzetben és elsősegélynyújtáshoz tudjon segítséget kérni



### 3 OKTATÁSI PROGRAM

A Siófoki SZC Krúdy Gyula Technikum és Gimnázium alapvetően szakképzést folytató intézmény. Az intézmény felvállalja a középfokú szakképzés minden szintjét. Az oktatni kívánt szakmákat a központi programok alapján valósítjuk meg. A központilag kidolgozott programokkal biztosítható, hogy a tanulók átfogó tudást kapjanak és esetleg másik oktatási intézményben is folytathassák tanulmányaikat.

A helyi tantervet a NAT, a kerettantervek és a program tantervek alapján, az érettségi vizsga vizsgakövetelménye és a Képzési és kimeneti követelmények figyelembe vételével határozzák meg. Az ebben a szakaszban történő képzés célja és feladata, hogy folytatódjon az általános iskolában megkezdett általános képzés, megalapozódjon az iskolák képzési rendszerének megfelelő ágazatokban a szakképző évfolyamokon való továbbtanulás, illetve hogy felkészítsen technikai képzés esetén az érettségre, valamint a felsőoktatási intézményekben való továbbtanulásra.

A *szakképző évfolyamok* az iskolai oktatás szakképesítés megszerzésére felkészítő pedagógiai szakaszát jelentik. A képzés időtartamát - ami a legtöbb szakma esetében két vagy három év – , az elméleti és gyakorlati órák arányát a programtantervek, a tananyagot a Képzési és kimeneti követelményekre épített, helyi szakmai program határozza meg.

Az intézmény a saját arculatával, teljes programjával, helyi sajátosságaival, a tanulás szervezésének változatos módjaival biztosítja, hogy diákjai érdeklődésüknek, képességeiknek, eredményeiknek, pályaválasztási szándékuknak megfelelően tanulhassanak. Hozzájárul a reális énkép és önértékelési mechanizmus kialakulásához és felkészíti a diákokat a felnőtt lét szerepeinek betöltésére. Elősegíti az egészséges életvitel iránt elkötelezett szemlélet és magatartás kialakulását.

A helyi programtervek a *Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról* szóló 110/2012. (VI. 4.) Korm. rendelet módosításáról szóló 5/2020. (I. 31.) Korm. rendelet alapján az oktatásért felelős miniszter által kiadott, az Oktatási Hivatal honlapján közzétett kerettantervek felhasználásával, a *szakképzésről* szóló 2019. évi LXXX. törvény, a *szakképzésről* szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet figyelembe vételével készültek.



### 3.1 Az intézmény képzési szerkezete

#### Technikum

2020.09.01-től

| Ágazat                        | Választható idegennyelv | Képzési keret (fő) | Szakma megnevezése                                |
|-------------------------------|-------------------------|--------------------|---------------------------------------------------|
| Turizmus-vendéglátás          | Angol-Német emeltszintű | 32                 | Cukrász szaktechnikus 5 1013 23 02                |
| Turizmus-vendéglátás          |                         | 32                 | Szakács szaktechnikus 5 1013 23 06                |
| Turizmus-vendéglátás          |                         | 32                 | Turisztikai technikus 5 1015 23 07                |
| Turizmus-vendéglátás          |                         | 32                 | Vendégtéri szaktechnikus 5 1013 23 08             |
| Közlekedés és szállítmányozás |                         | 32                 | Logisztikai technikus 5 1041 15 06                |
| Gazdálkodás és menedzsment    |                         | 32                 | Pénzügyi-számviteli ügyintéző<br>5 0411 09 01     |
| Kereskedelem                  |                         | 32                 | Kereskedő és webáruházi technikus<br>5 0416 13 03 |

#### Szakképző iskola

2020.09.01-től

| Ágazat               | Választható idegennyelv | Képzési keret (fő) | Szakma megnevezése                          |
|----------------------|-------------------------|--------------------|---------------------------------------------|
| Turizmus-vendéglátás | Angol-Német emeltszintű | 32                 | Cukrász<br>4 1013 23 01                     |
| Turizmus-vendéglátás |                         | 32                 | Pincér-vendégtéri szakember<br>4 1013 23 04 |
| Turizmus-vendéglátás |                         | 32                 | Szakács<br>4 1013 23 05                     |
| Kereskedelem         |                         | 32                 | Kereskedelmi értékesítő<br>4 0416 13 02     |

### 3.2 Választott tantervek

1. A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény
2. A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet
3. Nat 2020 (5/2020. (I. 31.) Korm. rendelet)



### 3.3 Technikumi, gimnáziumi óratervek 2020-21 tanévtől felmenő rendszerben (9. évfolyamtól)

#### Közismereti óraterv technikumban:

| Tantárgy                                        | Évfolyamok |           |           |           |           |
|-------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                                                 | 9.         | 10.       | 11.       | 12.       | 13.       |
| Magyar nyelv és irodalom                        | 4          | 5         | 4         | 4         |           |
| Idegen nyelv                                    | 4          | 4         | 3         | 3         | 6         |
| Matematika                                      | 4          | 4         | 4         | 4         |           |
| Történelem                                      | 3          | 3         | 2         | 3         |           |
| Állampolgári ismeretek                          |            |           |           | 1         |           |
| Digitális kultúra                               | 2          | 1         | 1         | 1         |           |
| Testnevelés                                     | 4          | 4         | 3         | 3         |           |
| Osztályfőnöki                                   | 1          | 1         | 1         | 1         | 1         |
| Kötelező komplex természettudományos tantárgy   | 3          |           |           |           |           |
| Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: fizika, földrajz |            | 2         | 2         |           |           |
| Érettségire felkészítő tantárgy                 |            |           |           |           |           |
| Pénzügyi és vállalkozói ismeretek               |            | 1         |           |           |           |
| Honvédelem                                      | 1          |           |           |           |           |
| Projektmegvalósítás                             | 1          |           |           |           | 3         |
| <b>Összes közismereti óraszám</b>               | <b>27</b>  | <b>25</b> | <b>20</b> | <b>20</b> | <b>10</b> |
| Ágazati alapozó oktatás                         | 7          | 9         |           |           |           |
| Szakirányú oktatás                              |            |           | 14        | 14        | 24        |
| <b>Rendelkezésre álló órakeret/hét</b>          | <b>34</b>  | <b>34</b> | <b>34</b> | <b>34</b> | <b>34</b> |


**Közismereti óraterv szakképző iskolában:**

| Tantárgyak                            | Évfolyamok |     |     |
|---------------------------------------|------------|-----|-----|
|                                       | 9.         | 10. | 11. |
| Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom | 2          | 2   | 2   |
| Idegen nyelv                          | 2          | 2   | 2   |
| Matematika                            | 2          | 2   | 1   |
| Történelem és társadalomismeret       | 3          |     |     |
| Természetismeret                      | 3          |     |     |
| Testnevelés                           | 4          | 1   | 1   |
| Osztályközösség-építő Program         | 1          | 1   | 1   |
| Pénzügyi és munkavállalói ismeretek   |            |     | 1   |
| Honvédelem                            | 1          |     |     |
| Portfóliókészítés                     |            | 1   | 1   |
| Összes közismereti óraszám            | 18         | 9   | 9   |
| Ágazati alapoktatás                   | 16         |     |     |
| Szakirányú oktatás                    |            | 25  | 25  |
| Rendelkezésre álló órakeret/hét       | 34         | 34  | 34  |

**Gimnáziumi óraterv:**

| Tantárgyak                                  | Évfolyamok |    |    |    |
|---------------------------------------------|------------|----|----|----|
|                                             | 9          | 10 | 11 | 12 |
| <b>Magyar nyelv és irodalom</b>             | 3          | 4  | 4  | 4  |
| <b>Matematika</b>                           | 4          | 4  | 4  | 4  |
| <b>Történelem és állampolgári ismeretek</b> | 2          | 2  | 4  | 4  |
| <b>Természettudomány és földrajz</b>        |            |    |    |    |
| természettudomány                           |            |    | 2  | 2  |
| kémia                                       | 1          | 2  |    |    |
| fizika                                      | 2          | 3  |    |    |
| biológia                                    | 3          | 2  |    |    |
| földrajz                                    | 2          | 1  |    |    |
| <b>Idegen nyelv</b>                         |            |    |    |    |
| első élő idegen nyelv                       | 4          | 4  | 4  | 4  |
| második idegen nyelv                        | 3          | 3  | 3  | 3  |
| <b>Művészetek**</b>                         |            |    | 1  |    |
| ének-zene                                   | 1          | 1  |    |    |
| vizuális kultúra                            | 1          | 1  |    |    |
| mozgókép kultúra és médiaismeret            |            |    |    | 1  |
| <b>Technológia</b>                          |            |    |    |    |
| digitális kultúra                           | 2          | 1  | 2  | 1  |
| <b>Testnevelés és egészségfejlesztés</b>    |            |    |    |    |
| testnevelés                                 | 5          | 5  | 5  | 5  |
| közösségi nevelés (osztályfőnöki)           | 1          | 1  | 1  | 1  |
| <b>Sportosztály speciális tantárgyak</b>    |            |    |    |    |
| Sportági ismeretek                          |            |    | 2  |    |
| Honvédelem                                  |            |    | 1  |    |
| Testnevelés elmélet                         |            |    | 1  |    |
| Edzéselmélet                                |            |    |    | 2  |
| Sportegészségtan                            |            |    |    | 2  |
| Sportetika                                  |            |    |    | 1  |
| <b>Maximális órakeret</b>                   | 34         | 34 | 34 | 34 |


**Szakmai óratervek technikumban:**

| Logisztikai technikus 5 1040 15 06  |            |     |     |        |     |       |       |
|-------------------------------------|------------|-----|-----|--------|-----|-------|-------|
| Tantárgyak                          | Évfolyamok |     |     |        |     |       |       |
|                                     | 9.         | 10. | 11. | 12.    | 13. | 1/13. | 2/14. |
| Munkavállalói ismeretek             | 0,5        |     |     |        |     | 0,5   |       |
| Munkavállalói idegen nyelv          |            |     |     |        | 2,0 |       | 2,0   |
| Gazdasági ismeretek                 | 3,0        | 3,0 |     |        |     | 3,0   |       |
| Vállalkozások működtetése           |            | 2,0 |     |        |     | 2,0   |       |
| Kommunikáció                        | 1,0        | 2,0 |     |        |     | 2,0   |       |
| Digitális alkalmazások              | 2,5        | 2,0 |     |        |     | 5,0   |       |
| Közlekedési alapok                  |            |     | 3,0 |        |     | 2,0   | 1,0   |
| Közlekedés technikája és üzemvitele |            |     | 4,0 |        |     | 4,0   |       |
| Külkereskedelmi és vámismeretek     |            |     | 2,0 |        |     | 1,0   | 1,0   |
| Általános szállítmányozás           |            |     |     | 3,0    | 2,0 | 1,0   | 5,0   |
| Ágazati szabályozások               |            |     |     | 4,0    |     | 3,0   | 1,0   |
| Szállítmányozói feladatok           |            |     |     |        | 6,0 |       | 6,0   |
| Raktározási alapok                  |            |     | 2,0 |        |     | 2,0   |       |
| Raktári tárolás és anyagmozgatás    |            |     | 3,0 |        |     | 2,0   |       |
| Raktári mutatószámok                |            |     |     | 2,0    |     | 1,0   | 2,0   |
| A raktárirányítás rendszere         |            |     |     |        | 2,0 |       | 2,0   |
| Raktárvezetés                       |            |     |     |        | 1,0 |       | 2,0   |
| Logisztikai alapok                  |            |     |     | 1,0    | 2,0 | 2,0   | 3,0   |
| Beszerezési logisztika              |            |     |     | 1,0    | 2,0 | 1,5   | 2,0   |
| Készletezési logisztika             |            |     |     | 1,0    | 2,0 | 1,0   | 2,0   |
| Termelési logisztika                |            |     |     | 1,0    | 2,0 | 1,0   | 2,0   |
| Elosztási logisztika                |            |     |     | 1,0    | 2,0 | 1,0   | 2,0   |
| Minőség a logisztikában             |            |     |     |        | 1,0 |       | 2,0   |
| Összefüggő szakmai gyakorlat        |            |     | 140 | 160,0* |     | 160,0 |       |

\* Kifutó rendszerben (2024-25 tanévben) 12 évfolyam után 140 óra

| Kereskedő és webáruházi technikus 5 0416 13 03 |            |     |       |       |     |       |      |
|------------------------------------------------|------------|-----|-------|-------|-----|-------|------|
| Tantárgyak                                     | Évfolyamok |     |       |       |     |       |      |
|                                                | 9.         | 10. | 11.   | 12.   | 13. | 1/13  | 2/14 |
| Munkavállalói ismeretek                        | 0,5        |     |       |       |     | 0,5   |      |
| Munkavállalói idegen nyelv                     |            |     |       |       | 2,0 |       | 2,0  |
| Gazdasági ismeretek                            | 3,0        | 3,0 |       |       |     | 3,5   |      |
| Vállalkozások működtetése                      |            | 2,0 |       |       |     | 4,0   |      |
| Kommunikáció                                   | 1,0        | 2,0 |       |       |     | 2,0   |      |
| Digitális alkalmazások                         | 2,5        | 2,0 |       |       |     | 5,0   |      |
| Kereskedelem alapjai                           |            |     | 3,0   | 5,0   | 2,0 | 7,0   | 3,0  |
| Termékismeret                                  |            |     | 4,0   | 2,0   | 1,0 | 7,0   |      |
| Vállalkozási ismeretek                         |            |     |       |       | 4,0 |       | 5,0  |
| Kereskedelmi gazdaságtan                       |            |     | 3,0   | 3,0   | 2,0 | 4,0   | 5,0  |
| Digitalizáció                                  |            |     | 2,0   | 2,0   | 1,0 |       | 5,0  |
| Webáruház működtetése                          |            |     |       |       | 6,0 |       | 6,0  |
| Jogi ismeretek                                 |            |     |       |       | 1,0 |       | 1,0  |
| Marketing alapjai                              |            |     | 2,0   | 2,0   |     | 2,0   | 2,0  |
| Marketing kommunikáció                         |            |     |       |       | 5,0 |       | 6,0  |
| Összefüggő szakmai gyakorlat                   |            |     | 140,0 | 140,0 |     | 160,0 |      |



| <b>Turisztikai technikus 5 0416 13 03</b><br>Turisztikai szervező szakirány |            |     |     |     |     |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|-----|-----|-----|-----|------|------|
| Tantárgyak                                                                  | Évfolyamok |     |     |     |     |      |      |
|                                                                             | 9.         | 10. | 11. | 12. | 13. | 1/13 | 2/14 |
| Munkavállalói ismeretek                                                     | 0,5        |     |     |     |     | 0,5  |      |
| Munkavállalói idegen nyelv                                                  |            |     |     |     | 2,0 |      | 2,0  |
| A munka világa                                                              | 1,5        |     |     |     |     | 1,5  |      |
| IKT a vendéglátásban                                                        | 1,0        | 1,0 |     |     |     | 3,0  |      |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek                        | 4,0        | 8,0 |     |     |     | 12,0 |      |
| Beszerezés és értékesítés                                                   |            |     | 2,0 | 2,0 |     | 3,0  |      |
| Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás                                     |            |     | 5,0 | 7,0 |     | 7,0  | 9,0  |
| Speciális szolgáltatások                                                    |            |     | 2,0 | 1,0 |     | 4,0  |      |
| Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok                              |            |     | 2,0 | 3,0 |     | 1,0  | 3,0  |
| Adminisztráció és elszámolás                                                |            |     | 2,0 | 1,0 |     | 2,0  | 2,0  |
| Üzleti menedzsment a turizmusban                                            |            |     |     |     | 9,0 | 1,0  | 8,0  |
| Turizmusmarketing és protokoll                                              |            |     | 1,0 |     | 5,0 |      | 4,0  |
| Országismeret magyar nyelven                                                |            |     |     |     | 8,0 |      | 7,0  |
| Összefüggő szakmai gyakorlat                                                |            |     | 175 | 200 |     | 200  |      |

| <b>Cukrász szaktechnikus 5 1013 23 02</b>                       |            |     |       |       |      |       |      |
|-----------------------------------------------------------------|------------|-----|-------|-------|------|-------|------|
| Tantárgyak                                                      | Évfolyamok |     |       |       |      |       |      |
|                                                                 | 9.         | 10. | 11.   | 12.   | 13.  | 1/13  | 2/14 |
| Munkavállalói ismeretek                                         | 0,5        |     |       |       |      | 0,5   |      |
| Munkavállalói idegen nyelv                                      |            |     |       |       | 2,0  |       | 2,0  |
| A munka világa                                                  | 1,5        |     |       |       |      | 1,5   |      |
| IKT a vendéglátásban                                            | 1,0        | 1,0 |       |       |      | 2,0   |      |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek            | 4,0        | 8,0 |       |       |      | 12,0  |      |
| Előkészítés                                                     |            |     | 3,0   | 2,0   |      | 4,0   | 1,0  |
| Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása |            |     | 2,0   | 1,0   |      | 2,0   | 2,0  |
| Cukrászati termékek készítése                                   |            |     | 6,0   | 8,0   |      | 6,0   | 10,0 |
| Cukrászati termékek befejezése, díszítése                       |            |     | 1,0   | 2,0   |      | 2,0   | 2,0  |
| Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás                   |            |     | 2,0   | 1,0   |      | 2,0   | 1,0  |
| Üzleti menedzsment                                              |            |     |       |       | 10,0 | 3,0   | 5,0  |
| Marketing és protokoll                                          |            |     |       |       | 4,0  |       | 3,0  |
| Speciális szakmai kompetenciák                                  |            |     |       |       | 8,0  |       | 7,0  |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat:                                   |            |     | 175,0 | 200,0 |      | 200,0 |      |



| Szakács szaktechnikus 5 1013 23 06                           |            |     |       |       |      |       |      |
|--------------------------------------------------------------|------------|-----|-------|-------|------|-------|------|
| Tantárgyak                                                   | Évfolyamok |     |       |       |      |       |      |
|                                                              | 9.         | 10. | 11.   | 12.   | 13.  | 1/13  | 2/14 |
| Munkavállalói ismeretek                                      | 0,5        |     |       |       |      | 0,5   |      |
| Munkavállalói idegen nyelv                                   |            |     |       |       | 2,0  |       | 2,0  |
| A munka világa                                               | 1,5        |     |       |       |      | 1,5   |      |
| IKT a vendéglátásban                                         | 1,0        | 1,0 |       |       |      | 2,0   |      |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek         | 4,0        | 8,0 |       |       |      | 12,0  |      |
| Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás                        |            |     | 2,0   | 2,0   |      | 4,0   |      |
| Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása |            |     | 2,0   | 1,0   |      | 3,0   |      |
| Ételkészítés-technológiai ismeretek                          |            |     | 6,0   | 7,0   |      | 6,0   | 7,0  |
| Ételek tálalása                                              |            |     | 2,0   | 2,0   |      | 2,0   | 3,0  |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás              |            |     | 2,0   | 2,0   |      | 2,0   | 2,0  |
| Üzleti menedzsment                                           |            |     |       |       | 8,0  | 2,0   | 8,0  |
| Marketing és protokoll                                       |            |     |       |       | 4,0  |       | 4,0  |
| Speciális szakmai kompetenciák                               |            |     |       |       | 10,0 |       | 9,0  |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat                                 |            |     | 175,0 | 200,0 |      | 200,0 |      |

| Vendégtéri szaktechnikus 5 1013 23 08                |            |     |       |       |      |       |      |
|------------------------------------------------------|------------|-----|-------|-------|------|-------|------|
| Tantárgyak                                           | Évfolyamok |     |       |       |      |       |      |
|                                                      | 9.         | 10. | 11.   | 12.   | 13.  | 1/13  | 2/14 |
| Munkavállalói ismeretek                              | 0,5        |     |       |       |      | 0,5   |      |
| A munka világa                                       | 1,5        |     |       |       |      | 1,5   |      |
| IKT a vendéglátásban                                 | 1,0        | 1,0 |       |       |      | 3,0   |      |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | 4,0        | 8,0 |       |       |      | 12,0  |      |
| Munkavállalói idegen nyelv                           |            |     |       |       | 2,0  |       | 2,0  |
| Rendezvényszervezési ismeretek                       |            |     | 3,0   | 2,0   |      | 3,0   | 2,0  |
| Vendégtéri ismeretek                                 |            |     | 2,0   | 2,0   |      | 2,0   | 2,0  |
| Étel és italismeret                                  |            |     | 5,0   | 6,0   |      | 5,0   | 6,0  |
| Értékesítési ismeretek                               |            |     | 2,0   | 2,0   |      | 2,0   | 2,0  |
| Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek                   |            |     | 2,0   | 2,0   |      | 3,0   | 1,0  |
| Üzleti menedzsment                                   |            |     |       |       | 8,0  | 2,0   | 6,0  |
| Marketing és protokoll                               |            |     |       |       | 4,0  |       | 4,0  |
| Speciális szakmai kompetenciák                       |            |     |       |       | 10,0 |       | 9,0  |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat:                        |            |     | 175,0 | 200,0 |      | 200,0 |      |



| Pénzügyi-számviteli ügyintéző 5 0411 09 01 |            |     |     |     |     |      |      |
|--------------------------------------------|------------|-----|-----|-----|-----|------|------|
| Tantárgyak                                 | Évfolyamok |     |     |     |     |      |      |
|                                            | 9.         | 10. | 11. | 12. | 13. | 1/13 | 2/14 |
| Munkavállalói ismeretek                    | 0,5        |     |     |     |     | 0,5  |      |
| Munkavállalói idegen nyelv                 |            |     |     |     | 2,0 |      | 2,0  |
| Gazdasági és jogi alapismeretek            | 3,0        | 3,0 |     |     |     | 3,0  |      |
| Vállalkozások működtetésének alapismeretei |            | 4,0 |     |     |     | 3,5  |      |
| Kommunikáció                               | 1,0        | 0,0 |     |     |     | 1,0  |      |
| Digitális alkalmazások                     | 2,5        | 2,0 |     |     |     | 6,0  |      |
| Gazdálkodási ismeretek                     |            |     | 3,0 | 2,0 | 1,0 | 2,0  | 3,0  |
| Gazdasági számítások                       |            |     | 1,0 | 1,0 |     | 1,0  | 1,0  |
| Pénzügy                                    |            |     | 4,0 | 5,0 | 2,0 | 7,0  | 6,0  |
| Irodai szoftverek alkalmazása              |            |     |     |     | 3,0 |      | 3,0  |
| Adózás                                     |            |     |     | 1,0 | 3,0 | 2,0  | 2,0  |
| Elektronikus bevallás                      |            |     |     |     | 4,0 |      | 4,0  |
| Számvitel                                  |            |     | 4,0 | 4,0 | 4,0 | 7,0  | 6,0  |
| Számviteli esettanulmányok                 |            |     | 2,0 | 1,0 | 1,0 | 2,0  | 3,0  |
| Számítógépes könyvelés                     |            |     |     |     | 4,0 |      | 5,0  |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat:              | 0,0        | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0  | 0,0  |


**Szakmai óratervek és képzési programok szakképző iskolában:**

| Cukrász 4 1013 23 01 (szakmai óraterv)                         |            |       |       |      |      |
|----------------------------------------------------------------|------------|-------|-------|------|------|
| Tantárgyak                                                     | Évfolyamok |       |       |      |      |
|                                                                | 1/9.       | 2/10. | 3/11. | 1/12 | 2/13 |
| Munkavállalói ismeretek                                        | 0,5        |       |       | 0,5  |      |
| Munkavállalói idegen nyelv                                     |            |       | 2     |      | 2    |
| A munka világa                                                 | 1,5        |       |       | 1,5  |      |
| IKT a vendéglátásban                                           | 2          |       |       | 2    |      |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek           | 12         |       |       | 12   |      |
| Előkészítés                                                    |            | 4     | 3     | 4    | 3    |
| Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |            | 3     | 2     | 2    | 3    |
| Cukrászati termékek készítése                                  |            | 14    | 14    | 9    | 21   |
| Cukrászati termékek befejezése, díszítése                      |            | 2     | 2     | 2    | 3    |
| Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás                  |            | 2     | 2     | 2    | 3    |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat:                                  |            | 175   |       | 200  |      |

| Cukrász 4 1013 23 01 (képzési program) |                                                                |             |             |                        |              |              |                        |              |              |                        |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------|-------------|------------------------|--------------|--------------|------------------------|--------------|--------------|------------------------|
| Tantárgyak                             |                                                                | Évfolyamok  |             |                        |              |              |                        |              |              |                        |
|                                        |                                                                | 1/9. összes | 1/9. Iskola | 1/9. iskolai tanműhely | 2/10. összes | 2/10. Iskola | 2/10. duális képzőhely | 3/11. összes | 3/11. Iskola | 3/11. duális képzőhely |
| Ágazati alapképzés                     | Munkavállalói ismeretek                                        | 0,5         | 0,5         | 0,0                    |              |              |                        |              |              |                        |
|                                        | A munka világa                                                 | 1,5         | 1,5         | 0,0                    |              |              |                        |              |              |                        |
|                                        | IKT a vendéglátásban                                           | 2,0         | 0,0         | 2,0                    |              |              |                        |              |              |                        |
|                                        | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek           | 12,0        | 6,0         | 6,0                    |              |              |                        |              |              |                        |
| Szakmai képzés                         | Munkavállalói idegen nyelv                                     |             |             |                        |              |              |                        | 2,0          | 2,0          |                        |
|                                        | Előkészítés                                                    |             |             |                        | 4,0          |              | 4,0                    | 3,0          |              | 3,0                    |
|                                        | Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |             |             |                        | 3,0          |              | 3,0                    | 2,0          |              | 2,0                    |
|                                        | Cukrászati termékek készítése                                  |             |             |                        | 14,0         |              | 14,0                   | 14,0         |              | 14,0                   |
|                                        | Cukrászati termékek befejezése, díszítése                      |             |             |                        | 2,0          | 2,0          |                        | 2,0          |              | 2,0                    |
|                                        | Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás                |             |             |                        | 2,0          | 2,0          |                        | 2,0          | 2,0          |                        |
|                                        | Egybefüggő szakmai gyakorlat                                   |             |             |                        | 175,0        | 0,0          | 175,0                  |              |              |                        |
| Heti óraszám:                          |                                                                | 16,0        | 8,0         | 8,0                    | 25,0         | 4,0          | 21,0                   | 25,0         | 4,0          | 21,0                   |


**Cukrász 4 1013 23 01 (témakörök elosztása az iskola és a duális képzőhely között a 2/10 és 3/11 évfolyamon)**

| Munkavállalói idegen nyelv                     |                     | Előkészítés |                                                                                                                | Cukrászati berendezések-<br>gépek ismerete, kezelése,<br>programozása |                                                                | Cukrászati termékek készítése |                                                                                                     | Cukrászati termékek befejezése,<br>díszítése |                                                           | Anyaggazdálkodás-<br>adminisztráció-elszámoltatás |                     |
|------------------------------------------------|---------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------|
| Témakörök                                      |                     | Témakörök   |                                                                                                                | Témakörök                                                             |                                                                | Témakörök                     |                                                                                                     | Témakörök                                    |                                                           | Témakörök                                         |                     |
| 62 óra                                         | 0 óra               | 0 óra       | 237 óra                                                                                                        | 0 óra                                                                 | 170 óra                                                        | 0 óra                         | 938 óra                                                                                             | 72 óra                                       | 62 óra                                                    | 134 óra                                           | 0 óra               |
| iskola                                         | duális<br>képzőhely | iskola      | duális képzőhely                                                                                               | iskola                                                                | duális képzőhely                                               | iskola                        | duális képzőhely                                                                                    | iskola                                       | duális képzőhely                                          | iskola                                            | duális<br>képzőhely |
| Az álláskeresés<br>lépései,<br>álláshirdetések | 0                   | 0           | Cukrászati anyagok<br>technológiai szerepe,<br>anyagok, eszközök<br>előkészítése, anyaghányadok<br>kiszámítása | 0                                                                     | Cukrászati<br>berendezések,<br>gépek és készülékek<br>kezelése | 0                             | Töltelékek, krémek készítése,<br>gyümölcsök, zöldségek<br>tartósítása                               | Bevonatok<br>készítése,<br>alkalmazása       | -                                                         | Anyaggazdálkodás                                  | 0                   |
| Önéletrajz és<br>motivációs levél              | 0                   | 0           | Munkafolyamatok<br>előkészítése                                                                                |                                                                       |                                                                | 0                             | Tészták és uzsonnasütemények<br>készítése                                                           | 0                                            | Cukrászati termékek<br>egyszerű díszítése,<br>tálalása    | Cukrászati termékek<br>kalkulációja               | 0                   |
| „Small talk” –<br>általános társalgás          | 0                   |             |                                                                                                                |                                                                       |                                                                | 0                             | Tészták és sós teasütemények<br>készítése                                                           | 0                                            | Cukrászati termékek<br>tervezése, különleges<br>díszítése | Elszámoltatás                                     | 0                   |
| Állásinterjú                                   | 0                   |             |                                                                                                                |                                                                       |                                                                | 0                             | Krémes készítmények<br>előállítás                                                                   |                                              |                                                           |                                                   |                     |
|                                                |                     |             |                                                                                                                |                                                                       |                                                                | 0                             | Édes teasütemények, mézesek<br>készítése                                                            |                                              |                                                           |                                                   |                     |
|                                                |                     |             |                                                                                                                |                                                                       |                                                                | 0                             | Felverték és hagyományos<br>cukrászati termékek készítése                                           |                                              |                                                           |                                                   |                     |
|                                                |                     |             |                                                                                                                |                                                                       |                                                                | 0                             | Nemzetközi cukrászati<br>termékek készítése                                                         |                                              |                                                           |                                                   |                     |
|                                                |                     |             |                                                                                                                |                                                                       |                                                                | 0                             | Bonbonok készítése                                                                                  |                                              |                                                           |                                                   |                     |
|                                                |                     |             |                                                                                                                |                                                                       |                                                                | 0                             | Hidegcukrászati termékek<br>készítése                                                               |                                              |                                                           |                                                   |                     |
|                                                |                     |             |                                                                                                                |                                                                       |                                                                | 0                             | Különleges táplálkozási<br>igények figyelembevételével<br>készülő cukrászati termékek<br>előállítás |                                              |                                                           |                                                   |                     |

[Témakörök részletei a PTT-ben!](#)



| Kereskedelmi értékesítő 4 0416 13 02 (szakmai óraterv) |            |       |       |      |      |
|--------------------------------------------------------|------------|-------|-------|------|------|
| Tantárgyak                                             | Évfolyamok |       |       |      |      |
|                                                        | 1/9.       | 2/10. | 3/11. | 1/12 | 2/13 |
| Munkavállalói ismeretek                                | 0,5        |       |       | 0,5  |      |
| Munkavállalói idegen nyelv                             |            |       | 2     |      | 2    |
| Gazdasági ismeretek                                    | 6          |       |       | 3    |      |
| Vállalkozások működtetése                              | 2          |       |       | 3    |      |
| Kommunikáció                                           | 3          |       |       | 3    |      |
| Digitális alkalmazások                                 | 4,5        |       |       | 4,5  |      |
| Kereskedelmi ismeretek                                 |            | 7     | 9     | 7    | 10   |
| Üzlet működtetése                                      |            | 7     | 1     | 4    | 4    |
| Pénztárgépkezelés                                      |            |       | 5     |      | 7    |
| Termékismeret és -forgalmazás                          |            | 6     | 5     | 7    | 6    |
| Üzleti kommunikáció                                    |            | 5     | 3     | 3    | 6    |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat                           |            | 140   |       | 140  |      |

| Kereskedelmi értékesítő 4 0416 13 02 (képzési program) |                               |             |             |                        |              |              |                        |              |              |                        |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------|-------------|------------------------|--------------|--------------|------------------------|--------------|--------------|------------------------|
| Tantárgyak                                             |                               | Évfolyamok  |             |                        |              |              |                        |              |              |                        |
|                                                        |                               | 1/9. összes | 1/9. Iskola | 1/9. iskolai tanműhely | 2/10. összes | 2/10. Iskola | 2/10. duális képzőhely | 3/11. összes | 3/11. Iskola | 3/11. duális képzőhely |
| Ágazati alapképzés                                     | Munkavállalói ismeretek       | 0,5         | 0,5         |                        |              |              |                        |              |              |                        |
|                                                        | Gazdasági ismeretek           | 6           | 6           |                        |              |              |                        |              |              |                        |
|                                                        | Vállalkozások működtetése     | 2           | 2           |                        |              |              |                        |              |              |                        |
|                                                        | Kommunikáció                  | 3           | 3           |                        |              |              |                        |              |              |                        |
|                                                        | Digitális alkalmazások        | 4,5         | 4,5         |                        |              |              |                        |              |              |                        |
| Szakmai képzés                                         | Munkavállalói idegen nyelv    |             |             |                        |              |              |                        | 2            | 2            |                        |
|                                                        | Kereskedelmi ismeretek        |             |             |                        | 7            | 4            | 3                      | 9            | 2            | 7                      |
|                                                        | Üzlet működtetése             |             |             |                        | 7            |              | 7                      | 1            |              | 1                      |
|                                                        | Pénztárgépkezelés             |             |             |                        |              |              |                        | 5            |              | 5                      |
|                                                        | Termékismeret és -forgalmazás |             |             |                        | 6            |              | 6                      | 5            |              | 5                      |
|                                                        | Üzleti kommunikáció           |             |             |                        | 5            |              | 5                      | 3            |              | 3                      |
|                                                        | Egybefüggő szakmai gyakorlat  |             |             |                        | 140          |              | 140                    |              |              |                        |
|                                                        | Heti óraszám:                 | 16          | 16          |                        | 25           | 4            | 21                     | 25           | 4            | 21                     |



| Kereskedelmi értékesítő 4 0416 13 02 (temakörök elosztása az iskola és a duális képzőhely között a 2/10 és 3/11 évfolyamon) |                  |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |                                                           |                   |                                       |                               |                          |                     |                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|---------------------|-------------------------------------------|
| Munkavállalói idegen nyelv                                                                                                  |                  | Kereskedelmi ismeretek                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Üzlet működtetése |                                                           | Pénztárgépkézelés |                                       | Termékismeret és -forgalmazás |                          | Üzleti kommunikáció |                                           |
| Témakörök                                                                                                                   |                  | Témakörök                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Témakörök         |                                                           | Témakörök         |                                       | Témakörök                     |                          | Témakörök           |                                           |
| 62 óra                                                                                                                      | 0 óra            | 206 óra                                                                                                                                                                         | 325 óra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 0 óra             | 283 óra                                                   | 0 óra             | 155 óra                               | 0 óra                         | 371 óra                  | 0 óra               | 273 óra                                   |
| iskola                                                                                                                      | duális képzőhely | iskola                                                                                                                                                                          | duális képzőhely                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | iskola            | duális képzőhely                                          | iskola            | duális képzőhely                      | iskola                        | duális képzőhely         | iskola              | duális képzőhely                          |
| Az álláskeresés lépései, álláshirdetések                                                                                    | 0                | Áruforgalmi ismeretek: Az áruforgalmi folyamat elemei; Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés; Raktárak, tárolási módok | Áruforgalmi ismeretek: Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja Göngyölegkezelés; A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés a gyakorlatban; Raktárak, tárolási módok Árumozgató eszközök és gépek Beérkezett áruk készletre vételezése Készletnyilvántartó program megismerése Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása; A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése a gyakorlatban; Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékesített termékek) a gyakorlatban; Az áruk eladásra történő előkészítése; Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek; Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók; Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések; Az áru kihelyezése az eladótérbe; Értékesítési módok a gyakorlatban; | 0                 | A kereskedelem előforduló kockázatok és kockázatértékelés | 0                 | Pénztárgép működtetése                | 0                             | Árurendszerek            | 0                   | Az értékesítő szerepe                     |
| Önéletrajz és motivációs levél                                                                                              | 0                | Készletnyilvántartó program megismerése Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása; A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése;                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0                 | Munka-, tűz és balesetvédelem                             | 0                 | Pénzkezelés szabályai                 | 0                             | Minőség                  | 0                   | A vásárlói döntést befolyásoló tényezők   |
| „Small talk” – általános társalgás                                                                                          | 0                | Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékesített termékek); Értékesítési csatornák; Értékesítési módok                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0                 | Környezetvédelem                                          | 0                 | Pénzkezelés bizonylatai               | 0                             | Fogyasztói érdekvédelem  | 0                   | Értékesítési technikák és eladásösztönzés |
| Állásinterjú                                                                                                                | 0                |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0                 | Erőforrás gazdálkodás                                     | 0                 | Fizetési eszközök, törvényi előírások | 0                             | Árúfcsoportok bemutatása | 0                   | Digitális kommunikáció                    |
|                                                                                                                             |                  |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0                 | Áru- és vagyonvédelem                                     | 0                 | A pénztáros elszámoltatása            | 0                             | Termékkihelyezés         |                     |                                           |
|                                                                                                                             |                  | Szakmai számítások                                                                                                                                                              | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                   |                                                           | 0                 | Önkiszolgáló pénztárterminál          | 0                             | Csomagolás               |                     |                                           |
|                                                                                                                             |                  | -                                                                                                                                                                               | Online kereskedelem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                   |                                                           |                   |                                       | 0                             | Specifikus termékismeret |                     |                                           |
|                                                                                                                             |                  |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |                                                           |                   |                                       | 0                             | Fogyasztói trendek       |                     |                                           |

[Témakörök részletei a PTT-ben!](#)



| Szakács 4 1013 23 05 (szakmai óraterv)                      |            |       |       |      |      |
|-------------------------------------------------------------|------------|-------|-------|------|------|
| Tantárgyak                                                  | Évfolyamok |       |       |      |      |
|                                                             | 1/9.       | 2/10. | 3/11. | 1/12 | 2/13 |
| Munkavállalói ismeretek                                     | 0,5        |       |       | 0,5  |      |
| Munkavállalói idegen nyelv                                  |            |       | 2     |      | 2    |
| A munka világa                                              | 1,5        |       |       | 1,5  |      |
| IKT a vendéglátásban                                        | 2          |       |       | 2    |      |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek        | 12         |       |       | 12   |      |
| Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás                        |            | 3     | 2     | 3    | 3    |
| Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |            | 2     | 2     | 2    | 3    |
| Ételkészítés-technológiai ismeretek                         |            | 14    | 14    | 7    | 21   |
| Ételek tálalása                                             |            | 4     | 3     | 4    | 3    |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás             |            | 2     | 2     | 3    | 3    |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat                                |            | 140   |       | 140  |      |

| Szakács 4 1013 23 05 (képzési program) |                                                             |             |             |                        |              |              |                        |              |              |                        |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------|-------------|------------------------|--------------|--------------|------------------------|--------------|--------------|------------------------|
| Tantárgyak                             |                                                             | Évfolyamok  |             |                        |              |              |                        |              |              |                        |
|                                        |                                                             | 1/9. összes | 1/9. Iskola | 1/9. iskolai tanműhely | 2/10. összes | 2/10. Iskola | 2/10. duális képzőhely | 3/11. összes | 3/11. Iskola | 3/11. duális képzőhely |
| Ágazati alapképzés                     | Munkavállalói ismeretek                                     | 0,5         | 0,5         | 0                      |              |              |                        |              |              |                        |
|                                        | A munka világa                                              | 1,5         | 1,5         | 0                      |              |              |                        |              |              |                        |
|                                        | IKT a vendéglátásban                                        | 2           | 2           | 0                      |              |              |                        |              |              |                        |
|                                        | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek        | 12          |             | 12                     |              |              |                        |              |              |                        |
| Szakmai képzés                         | Munkavállalói idegen nyelv                                  |             |             | 0                      |              |              |                        | 2            | 2            | 0                      |
|                                        | Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás                        |             |             |                        | 3            |              | 3                      | 2            |              | 2                      |
|                                        | Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |             |             |                        | 2            | 2            |                        | 2            |              | 2                      |
|                                        | Ételkészítés-technológiai ismeretek                         |             |             |                        | 14           |              | 14                     | 14           |              | 14                     |
|                                        | Ételek tálalása                                             |             |             |                        | 4            |              | 4                      | 3            |              | 3                      |
|                                        | Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás             |             |             |                        | 2            | 2            |                        | 2            | 2            |                        |
|                                        | Egybefüggő szakmai gyakorlat                                |             |             |                        | 175          | 0            | 175                    |              |              |                        |
|                                        | Heti óraszám:                                               | 16          | 4           | 12                     | 25           | 4            | 21                     | 25           | 4            | 21                     |


**Szakács 4 1013 23 05 (témakörök elosztása az iskola és a duális képzőhely között a 2/10 és 3/11 évfolyamon)**

| Munkavállalói idegen nyelv               |                  | Előkészítés és ételkészítés-feldolgozás |                                                             | Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |                                                        | Ételkészítés-technológiai ismeretek |                                   | Ételek tálalása |                                       | Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás |                  |
|------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------|
| Témakörök                                |                  | Témakörök                               |                                                             | Témakörök                                                   |                                                        | Témakörök                           |                                   | Témakörök       |                                       | Témakörök                                       |                  |
| 62 óra                                   | 0 óra            | 0 óra                                   | 170 óra                                                     | 72 óra                                                      | 62 óra                                                 | 0 óra                               | 938 óra                           | 0 óra           | 237 óra                               | 134 óra                                         | 0 óra            |
| iskola                                   | duális képzőhely | iskola                                  | duális képzőhely                                            | iskola                                                      | duális képzőhely                                       | iskola                              | duális képzőhely                  | iskola          | duális képzőhely                      | iskola                                          | duális képzőhely |
| Az álláskeresés lépései, álláshirdetések | 0                | 0                                       | Előkészítés                                                 | Kézi szerszámok                                             | 0                                                      | 0                                   | Főzés                             | 0               | Alapvető tálalási formák, lehetőségek | Áruátvétel                                      | 0                |
| Önéletrajz és motivációs levél           | 0                | 0                                       | Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés                         | Hűtő és fagyasztó berendezések                              | 0                                                      | 0                                   | Gőzölés                           | 0               | Szezononális alapanyagok használata   | Árugazdálkodási szoftverek használata           | 0                |
| „Small talk” – általános társalgás       | 0                | 0                                       | Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek         | Főző és sütő berendezések                                   | 0                                                      | 0                                   | Párolás                           | 0               | Heti menük összeállítása              | Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése           | 0                |
| Állásinterjú                             | 0                | 0                                       | Alapkészítmények                                            | Egyéb berendezések és gépek                                 | 0                                                      | 0                                   | Sütés I.                          | 0               | Alkalmi menük összeállítása           | Az anyagfelhasználás kiszámítása                | 0                |
|                                          |                  |                                         | Sűrítési eljárások                                          | 0                                                           | Karbantartási és üzemeltetési ismeretek a gyakorlatban | 0                                   | Sütés II.                         | 0               | Rendezvényekkel kapcsolatos teendők   | Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása    | 0                |
|                                          |                  |                                         | Bundázási eljárások                                         |                                                             |                                                        | 0                                   | Különleges technológiák           | 0               | Nemzetközi ételismeret                | Raktározás                                      | 0                |
|                                          |                  |                                         | Mártások                                                    |                                                             |                                                        | 0                                   | Cukrászat                         | 0               | Büfék összeállítása és tálalása       | Árképzés                                        | 0                |
|                                          |                  |                                         | Töltelék árúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok) |                                                             |                                                        | 0                                   | Speciális ételek (mentes, kímélő) | 0               | Kalkuláció összeállítása              | Bizonylatolás                                   | 0                |
|                                          |                  |                                         | Pékárúk és cukrászati alaptészták                           |                                                             |                                                        | 0                                   | Ételkészítés árukosárból          |                 |                                       | Elszámoltatás                                   | 0                |
|                                          |                  |                                         | Savanyítás, tartósítás                                      |                                                             |                                                        |                                     |                                   |                 |                                       | Készletgazdálkodás                              | 0                |

[Témakörök részletei a PTT-ben!](#)



| Pincér-vendégtéri szakember 4 1013 23 04 (szakmai óraterv) |            |       |       |      |      |
|------------------------------------------------------------|------------|-------|-------|------|------|
| Tantárgyak                                                 | Évfolyamok |       |       |      |      |
|                                                            | 1/9.       | 2/10. | 3/11. | 1/12 | 2/13 |
| Munkavállalói ismeretek                                    | 0,5        |       |       | 0,5  |      |
| Munkavállalói idegen nyelv                                 |            |       | 2     |      | 2    |
| A munka világa                                             | 1,5        |       |       | 1,5  |      |
| IKT a vendéglátásban                                       | 2          |       |       | 2    |      |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek       | 12         |       |       | 12   |      |
| Rendezvényszervezési ismeretek                             |            | 4     | 2     | 4    | 2    |
| Vendégtéri ismeretek                                       |            | 2     | 2     | 2    | 2    |
| Étel és italismeret                                        |            | 14    | 14    | 8    | 24   |
| Értékesítési ismeretek                                     |            | 3     | 3     | 3    | 3    |
| Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek                         |            | 2     | 2     | 2    | 2    |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat:                              | 0          | 175   |       | 200  |      |

| Pincér-vendégtéri szakember 4 2/10.13 23 04 (képzési program) |                                                      |             |             |                        |               |               |                         |              |              |                        |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------|-------------|------------------------|---------------|---------------|-------------------------|--------------|--------------|------------------------|
| Tantárgyak                                                    |                                                      | Évfolyamok  |             |                        |               |               |                         |              |              |                        |
|                                                               |                                                      | 1/9. összes | 1/9. Iskola | 1/9. iskolai tanműhely | 2/10.. összes | 2/10.. Iskola | 2/10.. duális képzőhely | 3/11. összes | 3/11. Iskola | 3/11. duális képzőhely |
| Ágazati alapképzés                                            | Munkavállalói ismeretek                              | 1           | 1           |                        |               |               |                         |              |              |                        |
|                                                               | A munka világa                                       | 2           | 2           |                        |               |               |                         |              |              |                        |
|                                                               | IKT a vendéglátásban                                 | 2           |             | 2                      |               |               |                         |              |              |                        |
|                                                               | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | 12          | 6           | 6                      |               |               |                         |              |              |                        |
| Szakmai képzés                                                | Munkavállalói idegen nyelv                           |             |             |                        |               |               |                         | 2            | 2            |                        |
|                                                               | Rendezvényszervezési ismeretek                       |             |             |                        | 4             |               | 4                       | 2            |              | 2                      |
|                                                               | Vendégtéri ismeretek                                 |             |             |                        | 2             | 2             |                         | 2            |              | 2                      |
|                                                               | Étel és italismeret                                  |             |             |                        | 14            |               | 14                      | 14           |              | 14                     |
|                                                               | Értékesítési ismeretek                               |             |             |                        | 3             |               | 3                       | 3            |              | 3                      |
|                                                               | Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek                   |             |             |                        | 2             | 2             |                         | 2            | 2            |                        |
|                                                               | Egybefüggő szakmai gyakorlat                         |             |             |                        | 175           |               | 175                     |              |              |                        |
|                                                               | Heti óraszám:                                        | 16          | 8           | 8                      | 25            | 4             | 21                      | 25           | 4            | 21                     |



| Pincér-vendégtéri szakember 4 1013 23 04 (témakörök elosztása az iskola és a duális képzőhely között a 2/10 és 3/11 évfolyamon) |                  |                                |                              |                         |                            |                     |                                                      |                        |                                                        |                                           |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------|------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------|
| Munkavállalói idegen nyelv                                                                                                      |                  | Rendezvényszervezési ismeretek |                              | Vendégtéri ismeretek    |                            | Étel és italismeret |                                                      | Értékesítési ismeretek |                                                        | Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek        |                  |
| Témakörök                                                                                                                       |                  | Témakörök                      |                              | Témakörök               |                            | Témakörök           |                                                      | Témakörök              |                                                        | Témakörök                                 |                  |
| 62 óra                                                                                                                          | 0 óra            | 0 óra                          | 206 óra                      | 72 óra                  | 62 óra                     | 0 óra               | 938 óra                                              | 0 óra                  | 201 óra                                                | 134 óra                                   | 0 óra            |
| iskola                                                                                                                          | duális képzőhely | iskola                         | duális képzőhely             | iskola                  | duális képzőhely           | iskola              | duális képzőhely                                     | iskola                 | duális képzőhely                                       | iskola                                    | duális képzőhely |
| Az álláskeresés lépései, álláshirdetések                                                                                        | 0                | 0                              | Rendezvények típusai, fajtái | Felhasználási ismeretek | 0                          | 0                   | Konyhatechnológiai alapismeretek                     | 0                      | Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai | Beszerezés                                | 0                |
| Önéletrajz és motivációs levél                                                                                                  | 0                | 0                              | Értékesítés folyamata        | 0                       | Felhasználás lebonyolítása | 0                   | Ételkészítési ismeretek                              | 0                      | A bankett kínálat kialakításának szempontjai           | Raktározás                                | 0                |
| „Small talk” – általános társalgás                                                                                              | 0                | 0                              | Kommunikáció a vendéggel     | 0                       | Fizetési módok             | 0                   | Betekintés a csúcsgasztrónómia világába, fine dining | 0                      | A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai      | Termelés                                  | 0                |
| Állásinterjú                                                                                                                    | 0                | 0                              | Rendezvény logisztika        |                         |                            | 0                   | Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban   | 0                      | Sommelier feladatának marketing vonatkozásai           | Ügyvitel a vendéglátásban                 | 0                |
|                                                                                                                                 |                  | 0                              | Rendezvény bonyolítása       |                         |                            | 0                   | Italismeret és felhasználásuk szabályai              | 0                      | Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése    | Számlák számítás, mértékegység átváltások | 0                |
|                                                                                                                                 |                  | 0                              | Elszámolás, fizetetés        |                         |                            | 0                   | Italok készítésének szabályai                        | 0                      | Gasztroesemények az online térben                      | Árképzés                                  | 0                |
|                                                                                                                                 |                  | 0                              | Felhasználás lebonyolítása   |                         |                            | 0                   | Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás     | 0                      | Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai      | Jövedelmezőség                            | 0                |
|                                                                                                                                 |                  |                                |                              |                         |                            | 0                   | Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák |                        |                                                        | Elszámoltatás                             | 0                |
|                                                                                                                                 |                  |                                |                              |                         |                            |                     |                                                      |                        |                                                        | Vállalkozási formák                       | 0                |
|                                                                                                                                 |                  |                                |                              |                         |                            |                     |                                                      |                        |                                                        | Alapvető munkajogi és adózási formák      | 0                |

[Témakörök részletei a PTT-ben!](#)



### 3.4 Értékelés a szakirányú oktatásban

A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 223/A. § (2) alapján a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy teljesítményének értékelésére az iskola és a duális képzőhely (továbbiakban partner) megállapodása alapján az utóbbi tesz javaslatot azokban a tantárgyakban, melyek oktatása a képzési program szerint a partner képzőhelyén folyik és az ő feladata.

Azokban a tantárgyakban (Kereskedelmi értékesítő (4 0416 13 02) szakma: „Kereskedelmi ismeretek” tantárgy), ahol a képzés mindkét helyen folyik (tehát az iskolában is és a partner képzőhelyén is), a félévi és az év végi érdemjegyeket a tantárgyra adott közös értékelések átlaga adja azzal, hogy ebben az esetben is a partner tesz javaslatot a félévi és az év végi minősítésre.

### 3.5 Felnőttek szakmai oktatása (közismereti óraterv):

| Tantárgyak/össz. óraszám              | 308 |
|---------------------------------------|-----|
| Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom | 82  |
| Idegen nyelv                          | 56  |
| Matematika                            | 69  |
| Történelem és társadalomismeret       | 44  |
| Természetismeret                      | 44  |
| Pénzügyi és munkavállalói ismeret     | 13  |

### 3.6 Felnőttek szakmai oktatása (szakmai óratervek):

| Pénzügyi-számviteli ügyintéző 5 0411 09 01 |                                            |                                                                   |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Tantárgyak                                 |                                            | Felnőttek szakmai oktatása során teljesítendő csökkentett óraszám |
| Ágazati alapoktatás                        | Munkavállalói ismeretek                    | 7                                                                 |
|                                            | Gazdasági és jogi alapismeretek            | 43                                                                |
|                                            | Vállalkozások működtetésének alapismeretei | 46                                                                |
|                                            | Kommunikáció                               | 14                                                                |
|                                            | Digitális alkalmazások                     | 65                                                                |
|                                            | <b>Összesen</b>                            | <b>175</b>                                                        |
| Szakirányú oktatás                         | Munkavállalói idegen nyelv                 | 31                                                                |
|                                            | Gazdálkodási ismeretek                     | 72                                                                |
|                                            | Gazdasági számítások                       | 31                                                                |
|                                            | Pénzügy                                    | 162                                                               |
|                                            | Irodai szoftverek alkalmazása              | 47                                                                |
|                                            | Adózás                                     | 62                                                                |
|                                            | Elektronikus bevallás                      | 47                                                                |
|                                            | Számvitel                                  | 162                                                               |
|                                            | Számviteli esettanulmányok                 | 62                                                                |
|                                            | Számítógépes könyvelés                     | 62                                                                |
|                                            | <b>Összesen</b>                            | <b>738</b>                                                        |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat:              |                                            | 0                                                                 |



| <b>Logisztikai technikus 5 1040 15 06</b> |                                     |                                                                   |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|                                           | <b>Tantárgyak</b>                   | Felnőttek szakmai oktatása során teljesítendő csökkentett óraszám |
| <b>Ágazati alapoktatás</b>                | Munkavállalói ismeretek             | 7                                                                 |
|                                           | Gazdasági ismeretek                 | 43                                                                |
|                                           | Vállalkozások működtetése           | 29                                                                |
|                                           | Kommunikáció                        | 29                                                                |
|                                           | Digitális alkalmazások              | 65                                                                |
|                                           | <b>Összesen</b>                     | <b>173</b>                                                        |
| <b>Szakirányú oktatás</b>                 | Munkavállalói idegen nyelv          | 31                                                                |
|                                           | Közlekedési alapok                  | 49                                                                |
|                                           | Közlekedés technikája és üzemvitele | 72                                                                |
|                                           | Külkereskedelmi és vámismeretek     | 36                                                                |
|                                           | Általános szállítmányozás           | 72                                                                |
|                                           | Ágazati szabályozások               | 72                                                                |
|                                           | Szállítmányozói feladatok           | 72                                                                |
|                                           | Raktározási alapok                  | 36                                                                |
|                                           | Raktári tárolás és anyagmozgatás    | 36                                                                |
|                                           | Raktári mutatószámok                | 36                                                                |
|                                           | A raktárirányítás rendszere         | 36                                                                |
|                                           | Raktárvezetés                       | 31                                                                |
|                                           | Logisztikai alapok                  | 49                                                                |
|                                           | Beszerezési logisztika              | 49                                                                |
|                                           | Készletezési logisztika             | 31                                                                |
|                                           | Termelési logisztika                | 31                                                                |
|                                           | Elosztási logisztika                | 36                                                                |
|                                           | Mínőség a logisztikában             | 31                                                                |
|                                           | <b>Összesen</b>                     | <b>806</b>                                                        |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat:             |                                     | 80                                                                |



| Logisztikai technikus 5 1040 15 06 (képzési program) |                                        |                  |      |                                        |      |                  |                            |      |                  |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|------|----------------------------------------|------|------------------|----------------------------|------|------------------|
|                                                      | Ágazati alapoktatás 1. évf. (I. félév) |                  |      | Szakirányú oktatás 1. évf. (II. félév) |      |                  | Szakirányú oktatás 2. évf. |      |                  |
|                                                      | össz.                                  | Duális képzőhely | isk. | össz.                                  | isk. | Duális képzőhely | össz.                      | isk. | Duális képzőhely |
|                                                      | 15 hét                                 |                  |      | 21 hét                                 |      |                  | 31 hét                     |      |                  |
| Munkavállalói ismeretek                              | 7                                      |                  | 7    |                                        |      |                  |                            |      |                  |
| Gazdasági ismeretek                                  | 43                                     |                  | 43   |                                        |      |                  |                            |      |                  |
| Vállalkozások működtetése                            | 29                                     |                  | 29   |                                        |      |                  |                            |      |                  |
| Kommunikáció                                         | 29                                     |                  | 29   |                                        |      |                  |                            |      |                  |
| Digitális alkalmazások                               | 65                                     |                  | 65   |                                        |      |                  |                            |      |                  |
| Munkavállalói idegen nyelv                           |                                        |                  |      |                                        |      |                  | 31                         | 31   |                  |
| Közlekedési alapok                                   |                                        |                  |      | 24                                     | 24   |                  | 25                         | 25   |                  |
| Közlekedés technikája és üzemvitele                  |                                        |                  |      |                                        |      |                  | 72                         | 72   |                  |
| Külkereskedelmi és vámismeretek                      |                                        |                  |      | 18                                     | 18   |                  | 18                         | 18   |                  |
| Általános szállítmányozás                            |                                        |                  |      | 36                                     | 36   |                  | 36                         | 36   |                  |
| Ágazati szabályozások                                |                                        |                  |      | 36                                     | 36   |                  | 36                         | 36   |                  |
| Szállítmányozói feladatok                            |                                        |                  |      | 18                                     | 18   |                  | 54                         | 54   |                  |
| Raktározási alapok                                   |                                        |                  |      | 18                                     | 18   |                  | 18                         | 18   |                  |
| Raktári tárolás és anyagmozgatás                     |                                        |                  |      | 18                                     | 18   |                  | 18                         | 18   |                  |
| Raktári mutatószámok                                 |                                        |                  |      | 36                                     | 36   |                  | 0                          | 0    |                  |
| A raktárirányítás rendszere                          |                                        |                  |      | 18                                     | 18   |                  | 18                         | 18   |                  |
| Raktárvezetés                                        |                                        |                  |      | 16                                     | 16   |                  | 16                         | 16   |                  |
| Logisztikai alapok                                   |                                        |                  |      |                                        |      |                  | 49                         |      | 49               |
| Beszerzési logisztika                                |                                        |                  |      |                                        |      |                  | 49                         |      | 49               |
| Készletezési logisztika                              |                                        |                  |      |                                        |      |                  | 32                         | 32   |                  |
| Termelési logisztika                                 |                                        |                  |      |                                        |      |                  | 32                         |      | 32               |
| Elosztási logisztika                                 |                                        |                  |      |                                        |      |                  | 36                         | 36   |                  |
| Minőség a logisztikában                              |                                        |                  |      |                                        |      |                  | 31                         |      | 31               |
| Összes:                                              | 173                                    |                  | 173  | 238                                    | 238  |                  | 571                        | 410  | 161              |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat                         |                                        |                  |      | 80                                     |      | 80               |                            |      |                  |



| Szakács 4 1013 23 05          |                                                             |                                                                   |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|                               | Tantárgyak                                                  | Felnőttek szakmai oktatása során teljesítendő csökkentett óraszám |
| Ágazati alapoktatás           | Munkavállalói ismeretek                                     | 7                                                                 |
|                               | A munka világa                                              | 22                                                                |
|                               | IKT a vendéglátásban                                        | 29                                                                |
|                               | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek        | 172                                                               |
|                               | <b>Összesen</b>                                             | <b>230</b>                                                        |
| Szakirányú oktatás            | Munkavállalói idegen nyelv                                  | 31                                                                |
|                               | Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás                        | 100                                                               |
|                               | Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása | 80                                                                |
|                               | Ételkészítés-technológiai ismeretek                         | 370                                                               |
|                               | Ételek tálalása                                             | 80                                                                |
|                               | Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás             | 103                                                               |
|                               | <b>Összesen</b>                                             | <b>764</b>                                                        |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat: |                                                             | 80                                                                |

| Szakács 4 1013 23 05 szakma felnőttképzési programja        |                                        |                  |      |                                        |      |                  |                            |      |                  |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|------|----------------------------------------|------|------------------|----------------------------|------|------------------|
|                                                             | Ágazati alapoktatás 1. évf. (I. félév) |                  |      | Szakirányú oktatás 1. évf. (II. félév) |      |                  | Szakirányú oktatás 2. évf. |      |                  |
|                                                             | össz.                                  | Duális képzőhely | isk. | össz.                                  | isk. | Duális képzőhely | össz.                      | isk. | Duális képzőhely |
|                                                             | 15 hét                                 |                  |      | 21 hét                                 |      |                  | 31 hét                     |      |                  |
| Munkavállalói ismeretek                                     | 7                                      |                  | 7    |                                        |      |                  |                            |      |                  |
| A munka világa                                              | 22                                     |                  | 22   |                                        |      |                  |                            |      |                  |
| IKT a vendéglátásban                                        | 29                                     |                  | 29   |                                        |      |                  |                            |      |                  |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek        | 172                                    |                  | 172  |                                        |      |                  |                            |      |                  |
| Munkavállalói idegen nyelv                                  |                                        |                  |      | 16                                     | 16   |                  | 15                         | 15   |                  |
| Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás                        |                                        |                  |      | 32                                     |      | 32               | 68                         | 68   | 68               |
| Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |                                        |                  |      | 45                                     | 45   |                  | 35                         | 35   |                  |
| Ételkészítés-technológiai ismeretek                         |                                        |                  |      | 128                                    |      | 128              | 242                        |      | 242              |
| Ételek tálalása                                             |                                        |                  |      | 36                                     | 36   |                  | 44                         | 44   |                  |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás             |                                        |                  |      | 72                                     | 72   |                  | 31                         | 31   |                  |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat                                |                                        |                  |      | 80                                     |      | 80               |                            |      |                  |


**Szakács (4 1013 23 05) szakma felnőttképzési programja (témakörök elosztása az iskola és a duális képzőhely között)**

| Munkavállalói idegen nyelv               |                  | Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás |                                                             | Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |                  | Ételkészítés-technológiai ismeretek |                                   | Ételek tálalása                       |                  | Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás |                  |
|------------------------------------------|------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------|------------------|
| Témakörök                                |                  | Témakörök                            |                                                             | Témakörök                                                   |                  | Témakörök                           |                                   | Témakörök                             |                  | Témakörök                                       |                  |
| 31 óra                                   | 0 óra            | 0 óra                                | 100 óra                                                     | 80 óra                                                      | 0 óra            | 0 óra                               | 370 óra                           | 80 óra                                | 0 óra            | 103 óra                                         | 0 óra            |
| iskola                                   | duális képzőhely | iskola                               | duális képzőhely                                            | iskola                                                      | duális képzőhely | iskola                              | duális képzőhely                  | iskola                                | duális képzőhely | iskola                                          | duális képzőhely |
| Az álláskeresés lépései, álláshirdetések | 0                | 0                                    | Előkészítés                                                 | Kézi szerszámok                                             | 0                | 0                                   | Főzés                             | Alapvető tálalási formák, lehetőségek |                  | Áruátvétel                                      | 0                |
| Önéletrajz és motivációs levél           | 0                | 0                                    | Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés                         | Hűtő és fagyasztó berendezések                              | 0                | 0                                   | Gőzölés                           | Szezononális alapanyagok használata   |                  | Árugazdálkodási szoftverek használata           | 0                |
| „Small talk” – általános társalgás       | 0                | 0                                    | Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek          | Főző és sütő berendezések                                   | 0                | 0                                   | Párolás                           | Heti menük összeállítása              |                  | Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése           | 0                |
| Állásinterjú                             | 0                | 0                                    | Alapkészítmények                                            | Egyéb berendezések és gépek                                 | 0                | 0                                   | Sütés I.                          | Alkalmi menük összeállítása           |                  | Az anyagfelhasználás kiszámítása                | 0                |
|                                          |                  |                                      | Sűrítési eljárások                                          | Karbantartási és üzemeltetési ismeretek a gyakorlatban 0    |                  | 0                                   | Sütés II.                         | Rendezvényekkel kapcsolatos teendők   |                  | Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása    | 0                |
|                                          |                  |                                      | Bundázási eljárások                                         |                                                             |                  | 0                                   | Különleges technológiák           | Nemzetközi ételismeret                |                  | Raktározás                                      | 0                |
|                                          |                  |                                      | Mártások                                                    |                                                             |                  | 0                                   | Cukrászat                         | Büfék összeállítása és tálalása       |                  | Árképzés                                        | 0                |
|                                          |                  |                                      | Töltelék árúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok) |                                                             |                  | 0                                   | Speciális ételek (mentes, kímélő) | Kalkuláció összeállítása              |                  | Bizonylatolás                                   | 0                |
|                                          |                  |                                      | Pékárúk és cukrászati alaptészták                           |                                                             |                  | 0                                   | Ételkészítés árukosárból          |                                       |                  | Elszámoltatás                                   | 0                |
|                                          |                  |                                      | Savanyítás, tartósítás                                      |                                                             |                  |                                     |                                   |                                       |                  | Készletgazdálkodás                              | 0                |

[Témakörök részletei a PTT-ben!](#)



| Pék-cukrász 4 0721 05 12      |                                        |                                                                         |
|-------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Tantárgyak                    |                                        | Felnőttek szakmai<br>oktatása során teljesítendő<br>csökkentett óraszám |
| Ágazati<br>alapoktatás        | Munkavállalói ismeret                  | 8                                                                       |
|                               | Élelmiszerismeret                      | 29                                                                      |
|                               | Műszaki alapismeretek                  | 14                                                                      |
|                               | Élelemiszervizsgálat                   | 29                                                                      |
|                               | Alapozó gyakorlatok                    | 58                                                                      |
|                               | Munkavédelem és Higiénia               | 14                                                                      |
|                               | Álágazati specializáció                | 79                                                                      |
|                               | <b>Összesen</b>                        | <b>231</b>                                                              |
| Szakirányú<br>oktatás         | Munkavállalói idegen nyelv             | 31                                                                      |
|                               | Sütőipari ismeretek                    | 62                                                                      |
|                               | Szakmai gépek                          | 81                                                                      |
|                               | Sütőipari termékek készítése           | 189                                                                     |
|                               | Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás | 31                                                                      |
|                               | Cukrászati ismeretek                   | 67                                                                      |
|                               | Cukrászati termékek készítése          | 189                                                                     |
|                               | Gazdasági és vállalkozási ismeretek    | 47                                                                      |
|                               | Portfóliókészítés                      | 47                                                                      |
|                               | <b>Összesen</b>                        | <b>744</b>                                                              |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat: |                                        | 80                                                                      |

| Pék-cukrász (4 0721 05 12) szakma felnőttképzési programja |                                           |                     |      |                                           |      |                     |                               |      |                     |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------|------|-------------------------------------------|------|---------------------|-------------------------------|------|---------------------|
|                                                            | Ágazati alapoktatás<br>1. évf. (I. félév) |                     |      | Szakirányú oktatás<br>1. évf. (II. félév) |      |                     | Szakirányú oktatás<br>2. évf. |      |                     |
|                                                            | össz.                                     | Duális<br>képzőhely | isk. | össz.                                     | isk. | Duális<br>képzőhely | össz.                         | isk. | Duális<br>képzőhely |
|                                                            | 15 hét                                    |                     |      | 21 hét                                    |      |                     | 31 hét                        |      |                     |
| Munkavállalói ismeret                                      | 8                                         |                     | 8    |                                           |      |                     |                               |      |                     |
| Élelmiszerismeret                                          | 29                                        |                     | 29   |                                           |      |                     |                               |      |                     |
| Műszaki alapismeretek                                      | 14                                        |                     | 14   |                                           |      |                     |                               |      |                     |
| Élelemiszervizsgálat                                       | 29                                        |                     | 29   |                                           |      |                     |                               |      |                     |
| Alapozó gyakorlatok                                        | 58                                        |                     | 58   |                                           |      |                     |                               |      |                     |
| Munkavédelem és Higiénia                                   | 14                                        |                     | 14   |                                           |      |                     |                               |      |                     |
| Álágazati specializáció                                    | 79                                        |                     | 79   |                                           |      |                     |                               |      |                     |
| Munkavállalói idegen nyelv                                 |                                           |                     |      |                                           |      |                     | 31                            | 31   |                     |
| Sütőipari ismeretek                                        |                                           |                     |      | 38                                        | 38   |                     | 24                            | 14   | 10                  |
| Szakmai gépek                                              |                                           |                     |      | 61                                        | 61   |                     | 20                            | 20   |                     |
| Sütőipari termékek készítése                               |                                           |                     |      |                                           |      |                     | 189                           |      | 189                 |
| Minőségellenőrzés és<br>minőségbiztosítás                  |                                           |                     |      |                                           |      |                     | 31                            | 31   |                     |
| Cukrászati ismeretek                                       |                                           |                     |      |                                           |      |                     | 67                            | 67   |                     |
| Cukrászati termékek készítése                              |                                           |                     |      | 45                                        | 45   |                     | 144                           |      | 144                 |
| Gazdasági és vállalkozási ismeretek                        |                                           |                     |      |                                           |      |                     | 47                            | 47   |                     |
| Portfóliókészítés                                          |                                           |                     |      |                                           |      |                     | 47                            | 47   |                     |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat                               |                                           |                     |      | 80                                        |      | 80                  |                               |      |                     |



| <b>Kereskedelmi értékesítő 4 0416 13 02</b> |                               |                                                                         |
|---------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|                                             | <b>Tantárgyak</b>             | Felnőttek szakmai oktatása<br>során teljesítendő<br>csökkentett óraszám |
| <b>Ágazati<br/>alapoktatás</b>              | Munkavállalói ismeretek       | 7                                                                       |
|                                             | Gazdasági ismeretek           | 43                                                                      |
|                                             | Vállalkozások működtetése     | 32                                                                      |
|                                             | Kommunikáció                  | 28                                                                      |
|                                             | Digitális Alkalmazások        | 65                                                                      |
|                                             | <b>Összesen</b>               | <b>175</b>                                                              |
| <b>Szakirányú<br/>oktatás</b>               | Munkavállalói idegen nyelv    | 31                                                                      |
|                                             | Kereskedelmi Ismeretek        | 265                                                                     |
|                                             | Üzlet Működtetése             | 100                                                                     |
|                                             | Pénztárgép kezelés            | 100                                                                     |
|                                             | Termékismeret és -forgalmazás | 160                                                                     |
|                                             | Üzleleti Kommunikáció         | 140                                                                     |
|                                             | <b>Összesen</b>               | <b>796</b>                                                              |
| Összefüggő gyakorlat                        |                               | 60                                                                      |



| Cukrász 4 1013 23 01          |                                                                |                                                                   |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|                               | Tantárgyak                                                     | Felnőttek szakmai oktatása során teljesítendő csökkentett óraszám |
| Ágazati alapoktatás           | Munkavállalói Ismeretek                                        | 7                                                                 |
|                               | Munka világa                                                   | 22                                                                |
|                               | IKT a vendéglátásban                                           | 29                                                                |
|                               | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek           | 172                                                               |
|                               | <b>Összesen</b>                                                | <b>230</b>                                                        |
| Szakirányú oktatás            | Munkavállalói idegen nyelv                                     | 31                                                                |
|                               | Előkészítés                                                    | 72                                                                |
|                               | Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása | 80                                                                |
|                               | Cukrászati termékek készítése                                  | 400                                                               |
|                               | Cukrászati termékek befejezése, díszítése                      | 80                                                                |
|                               | Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás                  | 103                                                               |
|                               | <b>Összesen</b>                                                | <b>766</b>                                                        |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat: |                                                                | 80                                                                |

| Cukrász (4 1013 23 01) szakma felnőttképzési programja         |                                        |                  |      |                                        |      |                  |                            |      |                  |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|------|----------------------------------------|------|------------------|----------------------------|------|------------------|
|                                                                | Ágazati alapoktatás 1. évf. (I. félév) |                  |      | Szakirányú oktatás 1. évf. (II. félév) |      |                  | Szakirányú oktatás 2. évf. |      |                  |
|                                                                | össz.                                  | Duális képzőhely | isk. | össz.                                  | isk. | Duális képzőhely | össz.                      | isk. | Duális képzőhely |
|                                                                | 15 hét                                 |                  |      | 21 hét                                 |      |                  | 31 hét                     |      |                  |
| Munkavállalói ismeretek                                        | 7                                      |                  | 7    |                                        |      |                  |                            |      |                  |
| A munka világa                                                 | 22                                     |                  | 22   |                                        |      |                  |                            |      |                  |
| IKT a vendéglátásban                                           | 29                                     |                  | 29   |                                        |      |                  |                            |      |                  |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek           | 172                                    |                  | 172  |                                        |      |                  |                            |      |                  |
| Munkavállalói idegen nyelv                                     |                                        |                  |      | 16                                     | 16   |                  | 15                         | 15   |                  |
| Előkészítés                                                    |                                        |                  |      | 32                                     |      | 32               | 40                         | 40   | 40               |
| Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |                                        |                  |      | 50                                     | 50   |                  | 30                         | 30   |                  |
| Cukrászati termékek készítése                                  |                                        |                  |      | 128                                    |      | 128              | 272                        |      | 272              |
| Cukrászati termékek befejezése, díszítése                      |                                        |                  |      | 36                                     | 36   |                  | 44                         | 44   |                  |
| Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás                  |                                        |                  |      | 72                                     | 72   |                  | 31                         | 31   |                  |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat                                   |                                        |                  |      | 80                                     |      | 80               |                            |      |                  |


**Cukrász 4 1013 23 01 szakma felnőttképzési programja (témakörök elosztása az iskola és a duális képzőhely között)**

| Munkavállalói idegen nyelv               |                  | Előkészítés |                                                                                                    | Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |                  | Cukrászati termékek készítése |                                                                                            | Cukrászati termékek befejezése, díszítése           |                  | Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás |                  |
|------------------------------------------|------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------|------------------|
| Témakörök                                |                  | Témakörök   |                                                                                                    | Témakörök                                                      |                  | Témakörök                     |                                                                                            | Témakörök                                           |                  | Témakörök                                     |                  |
| 31 óra                                   | 0 óra            | 0 óra       | 72 óra                                                                                             | 80 óra                                                         | 0 óra            | 0 óra                         | 400 óra                                                                                    | 80 óra                                              | 0 óra            | 103 óra                                       | 0 óra            |
| iskola                                   | duális képzőhely | iskola      | duális képzőhely                                                                                   | iskola                                                         | duális képzőhely | iskola                        | duális képzőhely                                                                           | iskola                                              | duális képzőhely | iskola                                        | duális képzőhely |
| Az álláskeresés lépései, álláshirdetések | 0                | 0           | Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása | Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése          |                  | 0                             | Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása                            | Bevonatok készítése, alkalmazása                    | -                | Anyaggazdálkodás                              | 0                |
| Önéletrajz és motivációs levél           | 0                | 0           | Munkafolyamatok előkészítése                                                                       |                                                                |                  | 0                             | Tészták és uzsonnasütemények készítése                                                     | Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása    |                  | Cukrászati termékek kalkulációja              | 0                |
| „Small talk” – általános társalgás       | 0                |             |                                                                                                    |                                                                |                  | 0                             | Tészták és sós teasütemények készítése                                                     | Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése |                  | Elszámoltatás                                 | 0                |
| Állásinterjú                             | 0                |             |                                                                                                    |                                                                |                  | 0                             | Krémes készítmények előállítás                                                             |                                                     |                  |                                               |                  |
|                                          |                  |             |                                                                                                    |                                                                |                  | 0                             | Édes teasütemények, mézesek készítése                                                      |                                                     |                  |                                               |                  |
|                                          |                  |             |                                                                                                    |                                                                |                  | 0                             | Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése                                     |                                                     |                  |                                               |                  |
|                                          |                  |             |                                                                                                    |                                                                |                  | 0                             | Nemzetközi cukrászati termékek készítése                                                   |                                                     |                  |                                               |                  |
|                                          |                  |             |                                                                                                    |                                                                |                  | 0                             | Bonbonok készítése                                                                         |                                                     |                  |                                               |                  |
|                                          |                  |             |                                                                                                    |                                                                |                  | 0                             | Hidegcukrászati termékek készítése                                                         |                                                     |                  |                                               |                  |
|                                          |                  |             |                                                                                                    |                                                                |                  | 0                             | Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás |                                                     |                  |                                               |                  |



| Pincér – vendégtéri szakember 4 1013 23 04 |                                                      |                                                                   |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|                                            | Tantárgyak                                           | Felnőttek szakmai oktatása során teljesítendő csökkentett óraszám |
| Ágazati alapoktatás                        | Munkavállalói ismeretek                              | 7                                                                 |
|                                            | A munka világa                                       | 22                                                                |
|                                            | IKT a vendéglátásban                                 | 29                                                                |
|                                            | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | 172                                                               |
|                                            | <b>Összesen:</b>                                     | <b>230</b>                                                        |
| Szakirányú oktatás                         | Munkavállalói idegen nyelv                           | 25                                                                |
|                                            | Rendezvényszervezési ismeretek                       | 82                                                                |
|                                            | Vendégtéri ismeretek                                 | 54                                                                |
|                                            | Étel és italismeret                                  | 375                                                               |
|                                            | Értékesítési ismeretek                               | 80                                                                |
|                                            | Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek                   | 54                                                                |
|                                            | <b>Összesen:</b>                                     | <b>670</b>                                                        |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat:              |                                                      | 80                                                                |

| Pincér-vendégtéri szakember (4 1013 23 04) felnőttképzési programja |                                                             |                    |                  |                |                  |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|----------------|------------------|
| Évfolyam                                                            |                                                             | Esti felnőttképzés |                  |                |                  |
|                                                                     |                                                             | 1. évfolyam        |                  | 2. évfolyam    |                  |
|                                                                     |                                                             | iskolai oktató     | duális képzőhely | iskolai oktató | duális képzőhely |
| Évfolyam összes óraszama                                            |                                                             | 230,0              | 284,0            | 0,0            | 386,0            |
| Turizmus-vendéglátás ágazati alapozó képzés                         | <b>Munkavállalói ismeretek</b>                              | <b>7,0</b>         |                  |                | <b>7,0</b>       |
|                                                                     | Álláskeresés                                                | 2,0                |                  |                | 2,0              |
|                                                                     | Munkajogi alapismeretek                                     | 2,0                |                  |                | 2,0              |
|                                                                     | Munkaviszony létesítése                                     | 2,0                |                  |                | 2,0              |
|                                                                     | Munkanélküliség                                             | 1,0                |                  |                | 1,0              |
|                                                                     | <b>A munka világa</b>                                       | <b>22,0</b>        |                  | <b>0,0</b>     | <b>22,0</b>      |
|                                                                     | Alapvető szakmai elvárások                                  | 4,0                |                  |                | 4,0              |
|                                                                     | Kommunikáció és vendégkapcsolatok                           | 14,0               |                  |                | 14,0             |
|                                                                     | Munkabiztonság és egészségvédelem                           | 4,0                |                  |                | 4,0              |
|                                                                     | <b>IKT a vendéglátásban</b>                                 | <b>29,0</b>        |                  | <b>0,0</b>     | <b>29,0</b>      |
|                                                                     | Digitális eszközök a vendéglátásban                         | 14,0               |                  |                | 14,0             |
|                                                                     | Digitális tananyagtartalmak alkalmazása                     | 4,0                |                  |                | 4,0              |
|                                                                     | Digitális eszközök a turizmusban                            | 11,0               |                  |                | 11,0             |
|                                                                     | <b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b> | <b>172,0</b>       |                  | <b>0,0</b>     | <b>172,0</b>     |
|                                                                     | A cukrászati termelés alapjai                               | 43,0               |                  |                | 43,0             |
|                                                                     | Az ételkészítés alapjai                                     | 43,0               |                  |                | 43,0             |
|                                                                     | A vendégtéri értékesítés alapjai                            | 43,0               |                  |                | 43,0             |
|                                                                     | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai           | 43,0               |                  |                | 43,0             |

A táblázat a következő oldalon folytatódik!



**Pincér-vendégtéri szakember 4 1013 23 04**

| Évfolyam                                         |                                                        | Esti felnőttképzés |                  |                |                  |                         |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------|------------------|----------------|------------------|-------------------------|
|                                                  |                                                        | 1. évfolyam        |                  | 2. évfolyam    |                  | A képzés összes óraszám |
|                                                  |                                                        | iskolai oktató     | duális képzőhely | iskolai oktató | duális képzőhely |                         |
| Pincér-vendégtéri szakember - szakirányú oktatás | <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>                      |                    | <b>0,0</b>       |                | <b>25,0</b>      | <b>25,0</b>             |
|                                                  | Az álláskereső lépései, álláshirdetések                |                    |                  |                | 4,0              | 4,0                     |
|                                                  | Önéletrajz és motivációs levél                         |                    |                  |                | 8,0              | 8,0                     |
|                                                  | „Small talk” - általános társalgás                     |                    |                  |                | 5,0              | 5,0                     |
|                                                  | Állásinterjú                                           |                    |                  |                | 8,0              | 8,0                     |
|                                                  | <b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>                  |                    | <b>57,0</b>      |                | <b>25,0</b>      | <b>82,0</b>             |
|                                                  | Rendezvények típusai, fajtái                           |                    | 17,0             |                |                  | 17,0                    |
|                                                  | Értékesítés folyamata                                  |                    | 14,0             |                |                  | 14,0                    |
|                                                  | Kommunikáció a vendéggel                               |                    | 10,0             |                |                  | 10,0                    |
|                                                  | Rendezvény logisztika                                  |                    | 8,0              |                |                  | 8,0                     |
|                                                  | Rendezvény bonyolítása                                 |                    | 8,0              |                | 9,0              | 17,0                    |
|                                                  | Elszámolás, fizetetés                                  |                    |                  |                | 16,0             | 16,0                    |
|                                                  | <b>Vendégtéri ismeretek</b>                            |                    | <b>29,0</b>      |                | <b>25,0</b>      | <b>54,0</b>             |
|                                                  | Felszolgálati ismeretek                                |                    | 14,0             |                | 11,0             | 25,0                    |
|                                                  | Felszolgálat lebonyolítása                             |                    | 15,0             |                | 11,0             | 26,0                    |
|                                                  | Fizetési módok                                         |                    |                  |                | 3,0              | 3,0                     |
|                                                  | <b>Étel és italismeret</b>                             |                    | <b>123,0</b>     |                | <b>252,0</b>     | <b>375,0</b>            |
|                                                  | Konyhatechnológiai alapismeretek                       |                    | 40,0             |                |                  | 40,0                    |
|                                                  | Ételkészítési ismeretek                                |                    | 50,0             |                | 75,0             | 125,0                   |
|                                                  | Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining   |                    |                  |                | 10,0             | 10,0                    |
|                                                  | Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban     |                    |                  |                | 10,0             | 10,0                    |
|                                                  | Italismeret és felszolgálatuk szabályai                |                    | 33,0             |                | 112,0            | 145,0                   |
|                                                  | Italok készítésének szabályai                          |                    |                  |                | 16,0             | 16,0                    |
|                                                  | Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás       |                    |                  |                | 16,0             | 16,0                    |
|                                                  | Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák   |                    |                  |                | 13,0             | 13,0                    |
|                                                  | <b>Értékesítési ismeretek</b>                          |                    | <b>46,0</b>      |                | <b>34,0</b>      | <b>80,0</b>             |
|                                                  | Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai |                    | 23,0             |                |                  | 23,0                    |
|                                                  | A bankett kínálat kialakításának szempontjai           |                    | 23,0             |                | 8,0              | 31,0                    |
|                                                  | A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai      |                    |                  |                | 6,0              | 6,0                     |
|                                                  | Sommelier feladatának marketing vonatkozásai           |                    |                  |                | 5,0              | 5,0                     |
|                                                  | Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése    |                    |                  |                | 7,0              | 7,0                     |
|                                                  | Gasztroesemények az online térben                      |                    |                  |                | 4,0              | 4,0                     |
|                                                  | Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai      |                    |                  |                | 4,0              | 4,0                     |
|                                                  | <b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>              |                    | <b>29,0</b>      |                | <b>25,0</b>      | <b>54,0</b>             |
|                                                  | Beszerzés                                              |                    | 3,0              |                |                  | 3,0                     |
|                                                  | Raktározás                                             |                    | 3,0              |                |                  | 3,0                     |
|                                                  | Termelés                                               |                    | 3,0              |                |                  | 3,0                     |
|                                                  | Ügyvitel a vendéglátásban                              |                    |                  |                | 5,0              | 5,0                     |
|                                                  | Százalék számítás, mértékegység átváltások             |                    | 7,0              |                |                  | 7,0                     |
|                                                  | Árképzés                                               |                    | 7,0              |                | 5,0              | 12,0                    |
|                                                  | Jövedelmezőség                                         |                    |                  |                | 9,0              | 9,0                     |
|                                                  | Elszámoltatás                                          |                    |                  |                | 6,0              | 6,0                     |
|                                                  | Vállalkozási formák                                    |                    | 3,0              |                |                  | 3,0                     |
|                                                  | Alapvető munkajogi és adózási formák                   |                    | 3,0              |                |                  | 3,0                     |
| <b>Egybefüggő szakmai gyakorlat:</b>             |                                                        |                    | <b>80,0</b>      |                |                  | <b>80,0</b>             |



| <b>Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető — Housekeeping - Stewarding</b>                              |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tananyagegység</b>                                                                                     | <b>Óra szám</b> | <b>Témakörök</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1. Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek | 6               | Munkaügyi ismeretek, Munkavédelmi ismeretek, Balesetvédelmi ismeretek, Tűzvédelmi ismeretek, Környezetvédelmi ismeretek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2. Takarítási ismeretek                                                                                   | 36              | A különböző rendeltetésű helyiségek takarításának menete. A tisztítószerek és takarítógépek típusai, valamint azok használata és működése.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3. Szállodai alapismeretek                                                                                | 32              | A szálláshelyek munkaterületei, közöttük fennálló kapcsolat és ezen munkaterületek helyiségei. A raktárak fajtái, elhelyezkedésük és a tárolt eszközök és anyagok. A vendégekkel való foglalkozás. A rendkívüli helyzetek kezelése.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 4. Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető feladatok                                                    | 36              | Beszerzési ismeretek. A munkaerő felvétel és betanítás feladatköre. A nagytakarítások, beszerzések, leltározások, felújítások és karbantartások tervezési feladatai. Munkaidő-beosztás, jelenléti ívek, teljesítménylapok készítése.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 5. Szállodai emeleti munkaszervező (Housekeeper) feladatok                                                | 36              | A saját hatáskörébe tartozó koordinációs feladatai, kapcsolattartás a Front Office, F&B, Szobaszervíz, Rendezvény, Adminisztráció, Karbantartás, Mosoda-varroda részlegekkel. Adminisztrációs feladatai, kötelezettségei (minibár terhelés, szobastátuszt, szobatorzslap jelentés, készletek feltöltése, szobabekészítések, VIP bekészítés, heti/havi dokumentumok továbbítása a könyvelés irányába). A szállodai helyiségek (vendégszoba, Rirdószoba, WC, folyosó, tárgyaló) takarításának menete. A talált tárgyak kezelésére és nyilvántartására vonatkozó szabályok. Vendégpanaszok kezelése |
| 6. Szállodai földszinti munkaszervező, gondnok (Stewarding) feladatok                                     | 36              | A rendezvények, éttermek eszközeinek tárolása, helyszínre szállítása. Az értékesítő helyek, rendezvény termek és termelő területek takarítása. A földszinti és egyéb nyilvános területek tisztán tartása. A konyhai eszközök, a kiszállítás és hőtartás berendezéseinek mosogatása. A kiszolgálás eszközeinek mosogatása. Az ételhulladék kezelése. A szemét (szelektív) gyűjtése, a szeméttárolók higiénikus gondozása. A gazdasági bejárat, udvar, kert rendje, tisztasága.                                                                                                                    |
| 7. Számítástechnika                                                                                       | 18              | A számítógép, nyomtató, okos telefon használata. Hivatalos levél írása, szerkesztése. Szövegszerkesztő, táblázatkezelő, adatbázis kezelő programok. Elektronikus levél (e-mail) írása. Szálláshely belső számítógépes rendszere. HOSTWARE szoftver használata.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Összesen:</b>                                                                                          | <b>200</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



### 3.7 Sportosztály speciális tantárgyak

#### Testnevelés elmélet

##### TANULÁSI EREDMÉNYEK

##### A témakör tanulása hozzájárul ahhoz, hogy a tanuló a nevelési-oktatási szakasz végére:

- megtanulja az életkornak megfelelő testi és lelki igények, a mozgásos tevékenységek biológiai és pszichikai hatásainak ismeretét. A környezet változásainak értékelését. Az egyéni életmód, tevékenység összhangját. A higiéniai eljárások megismerését, a szokások ismeretét, és a szükséglet kialakulását az egészséges életmódra.

##### A témakör tanulása eredményeként a tanuló:

- megtanulja a sporttal és a testneveléssel kapcsolatos fogalmakat. A mozgásszabályozás és mozgástanulás megkülönböztetését. Kialakul benne a mozgástanulás és mozgásszabályozási modellek elméleti és gyakorlati anyagai, valamint a testi nevelés, az iskolai testnevelés és a sport társadalmi funkcióinak tudatosítása, a különböző testmozgások társadalmi, szociális és pedagógiai feltételeinek és következményeinek értelmezése. A történelmi események jelentőségének megbecsülése.

##### FEJLESZTÉSI FELADATOK ÉS ISMERETEK

##### A testkultúrával kapcsolatos fogalmak:

- Érték. Egészség. Kultúra. Sport
- Szomatikus nevelés. Testnevelés. testnevelés, rekreáció, rehabilitáció

##### A testnevelés rendszere:

- Intézményes keretek között folyó testnevelés
- Rekreációs testnevelés és sport
- Preventív célzatú testnevelés
- Gyógytestnevelés

##### Az intézményes keretek között folyó testnevelés:

- Általános felkészítés: oktatási intézmények
- Speciális felkészítés: egyesületek, sportiskolák, fegyveres testületek, speciális felkészítő intézmények

##### Diákok csoportjai:

- Normál, könnyített,
- Gyógytestnevelésre utalt, (mozgásos cselekvések alól) felmentett.

##### A testnevelés és sport célja és tartalma:

- A társadalom által támasztott igények. Életkornak megfelelő testi és lelki igények.

##### A testnevelés művelődés-tartalma:

- A mozgásos tevékenységek biológiai és pszichikai hatásainak ismerete. A környezet változásainak értékelése. Az egyéni életmód, tevékenység összhangja.
- Higiéniai eljárások, szokások ismerete, és a szükséglet kialakítása az egészséges életmódra.
- Alapvető viselkedési- és mozgáskészségek elsajátítása. Játék- és sportkultúrában való jártasság kialakítása.

##### A sport aktív és inaktív hatásai:

- A magyar társadalom sportfelfogása
- A passzív sport fogalma



- A magyar tömeg-, illetve szabadidősport állapota, lehetőségei

Az egészségvédelem funkciói, feladatai:

- A mozgást háttérbe szorító életmód ellensúlyozása
- A munkaártalmak korrigálása
- Az egészséges életre vonatkozó szabályok megismerése
- Az egészség jelentőségének tudatosítása

Az egészségvédelem folyamatai, területei:

- Ismeretszerzés
- Egyéni tapasztalatszerzés
- Személyi, táplálkozási, öltözködési, környezeti, nemi higiénia
- Helyes napirendre nevelés
- Testi tevékenységre, sportra nevelés
- Helyes testtartásra nevelés

A testnevelés személyiségfejlesztése:

- Önállóság, tolerancia, önfegyelem, rugalmasság, nyitottság, leleményesség, kreativitás, valós önértékelés, döntési képesség

Befolyásoló tényezők:

- Az edző
- A testnevelő tanár
- Sporttársak
- „Önfejlesztés”

A mozgáskészség és sporttechnika, fogalmak tisztázása:

- Mozgáskészség
- Technika
- Sporttechnika
- Technikai modell
- Egyéni modell

Képességfejlesztés:

- Általános elvek
- Egyéni tapasztalatok

## FOGALMAK

mozgásszabályozás, ideg-izom kapcsolatok, mozgástanulás, variábilis gyakorlás

### Sportági ismeretek

## TANULÁSI EREDMÉNYEK

**A témakör tanulása hozzájárul ahhoz, hogy a tanuló a nevelési-oktatási szakasz végére:** egyrészt, hogy egy adott sportágat űző diák más sportágak történetével, szabályaival, leghíresebb személyiségeivel is tisztában legyen. Másrészt olyan általános ismereteket közöl, melyek birtoklása nélkül a modern sportéletben aktív szereplőként jelen lévő szakember nem vallhatná magát jól felkészült, széles látókörű szakembernek.

**A témakör tanulása eredményeként a tanuló:**

megismerik a sportágak csoportosítását, csoportosítási szempontjait, a szakirodalmat, szaksajtót. Megismerik a szakirodalomban használatos módszereket. A sportági ismereteken belül ismerjék meg az olimpiai sportágakat, amelyekben a magyar sportolók szereztek már aranyérmet az újkori olimpiai játékokon.

- A magyar sport szervezeti felépítésének áttekintése.
- A legfontosabb sportszervezetek és sportvezetők megismertetése.
- A hazai és a nemzetközi sportdiplomácia működési mechanizmusának alapszintű értelmezése. Sportkontroll-ismeretek elsajátítása.
- Alapvető sportszervezési ismeretek közvetítése.
- Képesség kialakítása egy sportverseny, illetve sportrendezvény menetrendjének önálló megtervezésére az alapvető versenyszervezési szabályok ismeretében.
- Az alapvető menedzseri személyiségi jegyek kialakítása.

**Edzéselmélet****TANULÁSI EREDMÉNYEK****A témakör tanulása hozzájárul ahhoz, hogy a tanuló a nevelési-oktatási szakasz végére:**

- megtanulja a kondicionális és a koordinációs képességek fogalmát, megjelenési formáit és fejlesztési lehetőségeit.
- kialakítja a versenyhelyzet és a rajtállapot optimalizálását, valamint tudatosul a bemelegítés fontossága, képes önállóan bemelegítő gyakorlatokat végezni, valamint képes az edzéselmélet tantárgyból tanult ismereteiket sportolás közben tudatosan alkalmazni, és rendszerbe helyezni a saját maguk által végzett munkában (edzésen). Megtanulja, hogy milyen szempontok alapján kell és szükséges megtervezni egy hatékony, éves edzésmunkát.

**A témakör tanulása eredményeként a tanuló:**

- megismeri az edzéselmélet tudomány területeinek céljait. A kondicionális és a koordinációs képességek fogalmát, megjelenési formáit és fejlesztési lehetőségeit. A versenyhelyzet és a rajtállapot optimalizálásának belső motiváció kialakulását. A bemelegítés fontosságának tudatosítását, a bemelegítő gyakorlatok önálló végzését. A tanult ismeretek tudatos alkalmazását sportolás közben. Annak tudatosítása és értékelése, hogy egy edzésprogram összeállítása és egy sportoló sérülésmentes felkészítése felelősségteljes feladat. Megtanulja a sporttal és a testneveléssel kapcsolatos fogalmakat. A mozgásszabályozás és mozgástanulás megkülönböztetését. Kialakul benne a mozgástanulás és mozgásszabályozási modellek elméleti és gyakorlati anyagai, valamint a testi nevelés, az iskolai testnevelés és a sport társadalmi funkcióinak tudatosítása, a különböző testmozgások társadalmi, szociális és pedagógiai feltételeinek és következményeinek értelmezése. A történelmi események jelentőségének megbecsülése.



## FEJLESZTÉSI FELADATOK ÉS ISMERETEK

Az edzésmélet története:

- A versenysport kialakulása
- Az edzésmélet tudományának története

Az edzésmélet tudományának története, alapfogalmak:

- Edzésrendszer, edzésmódszer
- Edzésszerek: pozitív eszközök, negatív, káros eszközök.

A teljesítmény összetevői:

- Teljesítőképesség fogalma, részei, képezhetősége
- Teljesítőkészség fogalma, részei, nevelhetősége

Az edzettség összetevői:

- Motorikus
- Pszichés
- Fiziológiai
- Alkati összetevők

Edzéselvek:

- Motorikus
- Pszichés
- Fiziológiai
- Alkati összetevők

A terhelés és elfáradás:

- Külső terhelés fogalma és paraméterei
- Belső terhelés fogalma és jellemzői
- Terhelés mértéke: optimális, alul-, túlterhelés, túledzés
- Mozgásinger adaptáció

A kondicionális képességek:

- Erő, gyorsaság, állóképesség.

Állóképesség fejlesztésének lehetőségei, módszerei:

- Aerob,
- Anaerob laktacid,
- Anaerob alaktacid állóképesség.
- Folyamatos
- Fartlek
- Intervall
- Ismétléses

A gyorsaság fejlesztésének lehetőségei, módszerei:

- Reakció
- Mozdulat
- Mozgásgyorsaság
- Közvetett, közvetlen
- Nehezített, könnyített

Az erő fejlesztésének lehetőségei, módszerei:

- Gyorserő
- Maximáliserő
- Erő állóképesség



- Intenzitás, szériák közötti pihenőidő, ismétlésszám
- Funkcionális edzés alapjai, eszközei.
- OPT modell

Koordinációs képességek:

- hajlékonyság,
- ügyesség
- ritmus érzék

Versenyhelyzet elemzése:

- Rajtállapot: rajtkészség, rajtláz, rajtapátia

## FOGALMAK

mikrociklus, makrociklus, mobilizáció, stabilizáció, plyometria, hipertófia, alalpozás, formaidőzítés

## Sportegészségtan

### TANULÁSI EREDMÉNYEK

**A témakör tanulása hozzájárul ahhoz, hogy a tanuló a nevelési-oktatási szakasz végére:**

- rendelkezzen az alapvető egészségügyi ismeretekkel a felkészüléshez, sérülés esetén a gyógyuláshoz, a lehetséges sérülések, valamint a káros teljesítménycsökkenések negatív hatásainak ismeretével, valamint a modern táplálkozástudomány ismeretanyagának elsajátításával, tudatos alkalmazásával.

**A témakör tanulása eredményeként a tanuló:**

- megismeri a modern táplálkozástudomány ismeretanyagát a versenyre történő tudatos alkalmazásához, valamint a sérülések a káros teljesítménycsökkenések negatív hatásait, valamint a sérülések prevenciók lehetőségeit.

### FEJLESZTÉSI FELADATOK ÉS ISMERETEK

Alapfogalmak:

- Egészségtan
- WHO alapokmány: „Az egészség nem a betegség hiánya”
- Sportegészségtan
- A sport környezetének egészségügyi kérdései
- A sportolás hatása az ember szervezetre

Edzés, versenyzési:

- Az edzésfolyamat egészségügyi követelményei
- Életkori és nemi sajátosságok, edzésintenzitás, sokoldalúság, adaptáció, környezeti tényezők, terhelés-pihenés aránya
- Versenyzés
- A versenyzést meghatározó tényezők: technikai tudás, fizikai érettség, szellemi-érzelmi alkalmasság
- Rajtállapot, rajtapátia
- A bemelegítés jelentősége



A sporttáplálkozás:

- A sporttáplálkozás mint alkalmazott tudomány
- Kalória, kalóriaszükséglet, alapanyagcsere, direkt és indirekt kalorimetria

Mennyit együnk?

- A különböző sportágak kalóriaszükséglete
- Mennyiségi és minőségi követelmények a táplálkozásban
- Fehérjék, szénhidrátok, zsírok, ásványi anyagok, vitaminok, sók

Étrend-összeállítási szabályok:

- Fehérjedús táplálkozás
- Szénhidrátdús táplálkozás
- Táplálékhasznosítás
- Emésztés, felszívódás, átalakítás a májban, hasznosítás
- Versenyek előtti, terhelések alatti és utáni táplálkozás, energiabevitel és folyadékpótlás

A dopping:

- Definíciója
- Doppingszerek csoportosítása, fajtái
- Doppingellenőrzés menete
- Doppingvétségek

Harmonikus testfejlődés:

- Életkori szakaszok
- Iskolaérettség
- Serdülőkor jellegzetességei
- A fiatalkori túlhajtott sportolás következményei

Egészségkárosító szokások:

- Szenvedélybetegségek (drog, alkohol, dohányzás)

Sportsérülések:

- Rehabilitáció
- A sportorvosi szakszolgálatok
- A szűrővizsgálatok jelentősége
- A versenyengedélyek feltételei

## FOGALMAK

sporttáplálkozás, dopping, betegség, fertőzés, BMI index, fehérjék, szénhidrátok, zsírok, vitaminok, ásványi anyagok, szűrővizsgálatok.

## Sportetika

### TANULÁSI EREDMÉNYEK

**A témakör tanulása hozzájárul ahhoz, hogy a tanuló a nevelési-oktatási szakasz végére:**

- A tanulók ismerik az erkölcsi értékrend legfontosabb elemeit, s e tudás birtokában képesek a mindennapi életben és a sportolói pályafutásuk során felmerülő erkölcsi problémák felismerésére és kezelésére. Értékítéleteiket ésszerű érvekkel tudják alátámasztani, képesek a felelős mérlegelésen alapuló döntésre. Rendelkeznek az etikai és közéleti vitákban való részvételhez, saját álláspontjuk megvédéséhez, illetve a továbbfejlesztéshez szükséges készségekkel és képességekkel. Képesek elfogadni, megérteni és tisztelni a magukétól



eltérő nézeteket, sportteljesítményeket. Ismerik azokat az értékelveket, magatartás-szabályokat és beállítódásokat, amelyeknek a közmegegyezés kitüntetett erkölcsi jelentőséget tulajdonít. alapjaként fogadják el, a fair play szellemében versenyeznek, példaképként viselkednek és élnek. A versenyszellem alappillére az erényes élet. A nemzeti identitástudat egészséges kialakulására törekszenek, túlzásoktól mentesek. Sportolói pályafutásuk célorientált, embertársaikkal szemben morálisan kiegyensúlyozottak és a társadalmi normákhoz alkalmazkodnak. A kísértéseket a mértékletesség jegyében értelmezik és helyükön kezelik. Tisztelik, becsülik és hitelesen képviselik önmagukat, egyesületüket, nemzetüket, anyaországukat.

#### **A témakör tanulása eredményeként a tanuló:**

- elsajátítja a társadalmi szabályok, normák és elvárások mindennapi életben történő alkalmazását, betartásának módját, a sportélettel való párhuzamba állítását.
- megismeri a sportélet írott és íratlan szabályait, e szabályok, normák alkalmazását, tudatos használatát, és belső igénnyé válását.
- értelmezi, megismeri és elfogadja a sporttársadalom egyesületi, országos, nemzeti és nemzetközi szintű, egységes, etikus viselkedési normáit.
- elfogadja a sportnak, mint a társadalmi felemelkedés egyik lehetőségének, az emberi társadalmak, hátrányos helyzetű, kisebbségben élő etnikumainak sport által történő kiemelkedését, bemutatja példákon keresztül.
- segíti a fogyatékkal élő sportolók beilleszkedését, másságuk elfogadását, versenyre történő felkészítésének erkölcsi támogatását az etikai normák alapján.
- elfogadja a sportetikai elvek, társadalmi és sportszakmai, a tömegsport, az élsport, a versenysport, az edzőképzés, az utánpótlás nevelés és a közoktatás területein egyaránt.
- elismeri az egyesületek erkölcsi-etikai nevelő munkáját.

#### **FEJLESZTÉSI FELADATOK ÉS ISMERETEK**

Etika, mint tudomány:

- Az etika, mint tudomány, a józanész által mérlegelt, vizsgált, és az erkölcsi érzék szűrőjén átengedett, optimálisan legjobb döntés. Értékek és értékrendek. Etikai fogalomrendszer felelevenítése: ethosz, morál, társadalmi normák, dilemmák, döntések és következmények rendszere, kötelesség, felelősség, igazságosság
- Normatív etikák: Arisztotelész, Sztoikusok
- Erény etikák: Arisztotelész, Sztoikusok
- Kötelesség etikák: Kant, kategorikus imperatívusz
- Következmény etikák:
- Értékelméletek: Platón
- Utilitarizmus: Jeremy Bentham
- A szaktetikák és az általános etikai alapjai
- A szaktetikák
- Család etika
- Ökoetika
- Médiaetika
- Vallászetika



- Gazdasági etika
- Orvosi etika

#### Sportetika:

- Sportetika specialitása és helye az általános etikai szabályozókban
- A jólét és a jó élet fogalmának megkülönböztetése és negatív tendenciái. Felelősség – értékszemlélet, értékítélet, mentalitás
- A jó élet viszonylagossága. A lelkiismeret szava

#### Etika a sportban:

- Sportetika, mint szakirány értelmezése. Sportértékek. Értéktrendek. Etikai fogalomrendszer és a sportetika: ethosz, morál, társadalmi normák, sporterkölcs, sportszellem
- Ismeret, megértés, értékelés. Az etika elméleti szintje, és szakirányú megjelenése a sportban
- A sportember, mint társas élőlény
- A sportember antropológiája. Az erkölcsi cselekedet. A múlt-jelen- jövő sportembere: döntéseiért felelős erkölcsi létező
- A jólét és a jó élet fogalmának megkülönböztetése és negatív tendenciái. Felelősség – értékszemlélet, értékítélet, mentalitás

#### A sportolói identitás és a jellem fejlődése:

- A sportember identitástudatát befolyásoló tényezők: sportszocializáció, sportkultúra, sport innováció. A sportösszefogás eszméje. Sportjáték, szabadidősport, versenysport
- Felismerés, megértés, értékkonfliktusok, önfejlesztés. A kétely megfogalmazódása, a kérdezni tudás alapja

#### Erények és ellenpólusok a sportban:

- Sarkalatos erények és kivételéseik. Jó és rossz, helyes és helytelen kultúránkenti megközelítései. Sport és az erkölcsi nevelés, erkölcsi tartás összefüggései. Tudatosság és ösztönösség. Jóakarat és rosszindulat. Önállóság és példakövetés
- Lelkiismeret/téves lelkiismeret okozta értékvesztések; erény és jellem. Erkölcsi érzék, tanult viselkedés

#### Sportági és sportközösségi etikai normák:

- Sportágak történetisége és nemzeti jellege, sportági szokások-, hagyományok-, egyetemes normák. Különböző sportágak erkölcsi jellegei. Sportágankénti érdeklődési körből eredő erények, negativitások, jellegzetességek. Sportági közösségek jellemformáló ereje: egyéni sport, ember– állat közti társas sport, csapatsport, technikai sport stb. Sportetikai normák sportágankénti értelmezésének azonosságai és eltérései

#### Az egyéni sportágválasztás erkölcsi vonatkozásai:

- Különböző sportágak erkölcsi kihívásai és az egyénre szabott választás felelőssége. A versenyzői tudatosságra nevelés előzménye: az identitásnak megfelelő sportágválasztás. A leendő sportolóban rejlő lehetőségek – fizikai, lelki és szellemi – együttes kihatásai a sportjövőre nézve: siker vagy kudarc. Jellemvonások és karakterjegyek, szocializáció, lelki beállítódás, fizikai adottságok, érdeklődési kör. A gyakori sportágváltoztatás és a kitartó elköteleződés előnyei, hátrányai. Céltudatosság, elkallódás. Nemi és jellembeli sportágválasztási karakterjellegek
- Erények és hívságok, tudatos választás, (szülőnek való) megfelelésvágy, mentális beállítódás, nemi identitás, fejlődő egyéniség

#### „EGÉSZ”-ség a sportéletben:

- A testi-lelki-szellemi egység megtartása: „Ép testben ép lélek”. Az önmagáért felelős sportolói magatartás megértése, a sportpályafutás minősége. Ideális kapcsolattartásra törekvő magatartás tanúsítása a szakemberekkel és a sporttársakkal szemben



- A sportoló önmagával szemben megkövetelt és betartott etikus magatartásának értéke a sportközösségi normák tükrében

Korlátozott „EGÉSZ”-ség és a parasport:

- A mozgásában korlátozott sportolói élet alapjai, kialakulásának előzményei. A születésből eredő mozgáskorlátozottsággal, az enyhe értelmi fogyatékossgal történő együttélés és az erkölcsi tartás. A betegségben vagy balesetben szerzett maradandó testi károsodás feldolgozása és a sportélet értéke A parasportolók és az ép sportolók viszonya, életvitelük erkölcsi üzenete egymás számára. A motiváció ereje a parasportban. Az elfogadás igénye a szánalommal szemben. Kitartás és önbizalom.

Esélyegyenlőség:

- A becsületes sportoló értéke és a fair play kölcsönhatásai, példaértéke. A versenysportban megnyilvánuló sporttársi, baráti viszony. A pozitív és negatív előítéletek értékermélete sportolók és sportteljesítmények között. Az erények segítő ereje és a rosszul értelmezett értékítéletek károsító hatásai. Olimpiai Charta üzenete. Az ép és a mozgásukban korlátozott sportolók egymást segítő, sportbarátságon nyugvó céltudatos készülése, versenyzése.
- Összetartás, elfogadás, empátia, kölcsönös tisztelet, sportszeretet, moralitás.

Az együttműködések erkölcsi alapjai:

- A sportember célorientált sportolói élethez való alkalmazkodása, példaképek tisztelete. Kihívások elfogadása, eredményesség alázattal kezelése, kudarc méltóságteljes viselése.
- Edzők, egyesületi vezetők, sportszakemberek, szövetségi kapitány szerepe és jelentősége az állandó fejlődés, a kölcsönös elégedettség és eredményesség tükrében. A sporttársadalmi közeg hatásai a sportolóra. A sportteljesítmény egysége, a szakmai közeg becsülete. Pozitív és negatív diszkrimináció. Edzői elhivatottság érzet erkölcsi vonzata.
- Eltérő habitusok és különféle egyéniségek közös cél iránti összefogása.
- A bírói döntések erkölcsi üzenete. A becsületes és korrekt sportolói magatartás és a bíraskodás. Minőség és érték: bíró nélkül nincs sportverseny. A tévedések pozitív és negatív hatásai. A tolerancia mértéke. A sportszakember és a bíró erkölcsi viszonya. Kétes helyzetek és minősítés.
- Önbizalom, hitelesség, igazságosság, emberi érték, becsület és tisztelet, tisztesség, bölcsesség.
- Szülők, hozzátartozók és a sportolói háttér. Támogató szándék előnyei és hátrányai. A családi háttér hiányának erkölcsi következményei. A szülői szeretet jelenléte, megnyilvánulási lehetőségei. A család mentális ereje és morális hatásai.
- Hozzátartozók álmai és elvárásai. Anyagi lehetőségek, értéktévesztések. Korrumpálás megnyilvánulásai, káros háttér hatásai.
- Szeretet, gondoskodás, biztonságérzet, ítélkezés, amorális viselkedés.
- Szurkolók és az idealizált sportélet. Az elvárt és beteljesült sportolói magatartás erkölcsi megítélése. Saját kudarcok, egyéni vágyak kivetítése a sporttevékenységre-, sportemberre. Az anyagi és erkölcsi befektetés elvárt ellenértéke. Szurkoló és sportoló kölcsönös erkölcsi elvárásai. Sportolói teljesítmény minősége és minősítése: pozitív és negatív előítéletek kölcsönhatásai. Bíró és szurkoló erkölcsi kapcsolata. Ultrák etikai megítélése, jelenlétük következményei.
- Tisztelet, példakép, felelősségtudat, önbizalom, önuralom és annak hiánya, nemzeti identitástudat.
- A szponzorok szerepe a sportéletben. A sportoló és a szponzor kölcsönös elvárásai. Szerződésbe foglalt kitételek és a teljesítés minősége. Az elvárások ára. A szponzor és a minőség, juttatások és garancia. A szponzor és az egyesületi élet.
- A játékos megfigyelők és menedzserek szerepe a sportéletben. A menedzserei etika és az anyagi érdek. A képzettségek, a nyelvtudás, a külföldi kapcsolatok és a menedzserei befolyás felelőssége.



- Biztonságérzet, szorgalom, célorientáltság, moralitás, mértékletesség.
- A médiaszerepe és jelentősége a sportéletben. A nyilatkozatok minősége, mennyisége, a közölt információk értéke. Klubtitkok és személyes intimitások kezelése a nyilvánosság előtt. Pozitív és negatív diszkrimináció a sajtó világában. A sztárság és a botrányok múlandósága vagy maradandó károkozása. Helyreigazítások kérése. Szavahihetőség, értékálló üzenet, felelősségtudat, tisztesség, eszesség, bölcsesség, önérték, önbizalom, szóbeli megállapodás értéke.

#### Amatőr és profi sportolói szerződések:

- A sportszerződések feladata. Az időtartam és megkötöttség szabályozása. A sportolói szabadság és önállóság a tettek és választások idején: az aláírás ára. Az amatőr és profi sportolói szerződése egyezései és különbségei. Az egyesület kontra sportoló érdekei, az eltérő érdek feszültségeinek oldása, elmérgesedése. Az aláírt szerződés felbontásának lehetőségei, következményei. A lelkiismeret és felelősség, figyelmesség és mértékletesség, az engedelmség és elutasítás kezelése egy hosszú távú együttműködés fényében. Szerződésbontás és átigazolás: örömök és bosszúságok forrása. Szerződések idegen országba, ígérek betartatásának előzményei, utóhatásai. Az anyagi források ereje.
- Erkölcsi védelem, lehetőség, akaratszabadság, megkötöttség, amorális magatartás.

#### Nemzetközi szint és a világversenyek rangja:

- Sportember erkölcsi felkészültsége és az országos-, európai-, világversenyek. Nemzeti öntudat, állampolgári becsület. A nemzeti jelképek és a magyar Himnusz szövegének ismerete. A nemzeti válogatottság kiérdemlése és jelentősége. A győzelem öröme vagy a vereség bánatának kezelése, hitelesség és erkölcsi tartás. Fair play jelentősége. Az etnikulturális sportcsoportok, nemzeti és vallási kisebbségek közti konfliktusok, sportközösségi erkölcsi problémái. A kirekesztő, elnyomó nemzetstratégiák erkölcsi megítélése.
- Hazaszeretet, társadalmi önazonosság (identitás) rögzülései és torzulásai, lojalitás.

#### A nemzetközi versenyek előzményei:

- Kiválasztás és megfelelés. Fizikai-, lelki-, szellemileg felkészülés minősége és erkölcsi ereje a nemzetközi vagy világversenyekre. Az edzőtáborok megváltozott körülményeinek erkölcsisége. A megfelelő időzítés és a jellem megerősítése, a fokozott mértékű sportági igénybevétel. Az erények szerepe és a hiúságok elkerülése felkészülési időben. A társakhoz való viszony optimalizálása, a moralitás értéke. Példaképként készülni, küzdeni, élni. Erkölcsi buktatók a felkészülés versengésében. A sikeres és kevésbé sikeres időszakok sport iránti alázata, elfogadása.

#### A tudomány és a technika haladás etikai kérdései:

- Az emberi cselekvés megváltozott természete. Technikai vívmányok a sportban és az etika. A tudósok felelőssége. A sportélet és a világháló; hitelesség, félrevezetés; önérték és intimitás; titkok és lehetőségek. A szerzői jog védelme. A számítástechnikai eszközök haszna és hátránya. Mobil telefon használatának közösségi szabályai a sportéletben. A sportruházat különféle fejlesztéseinek erkölcsisége. A videó bíró előnyei és hátrányai. Sportágak szabályváltozásai (pl. les) és a fejlődés ára. A fenntarthatóság, lokalizáció és önrendelkezés: az emberi lépték helyreállítása.
- Az innováció jelentősége, titok, szellemi termék, az írott és íratlan szabályok kölcsönhatásai, érték, érdem, érdek.

#### Kísértések a sportéletben:

- A közösség és a korrupció. Tisztességes és inkorrekt érdekérvényesítés. Megengedett és jogtalan előnyszerzés, a megvesztegetés, a megvesztegethetőség értéke és értékelése. Sportolói önérték és a közérdek. A korrupció jelensége és veszélyei, a hatalommal való visszaélés a sportéletben.



A felelőtlen, hűtlen kezelés elleni fellépés lehetőségei, a sportoló egyén és a sportközösség felelőssége.

- Megbízhatóság, naivitás, hitszegés, álnokság, értékállóság, lelkiismeret, megtévedt lélek.
- Szexualitás és a sportolói erkölcs. A szexuális érés eltéréseinek kihatásai. A sikerek és kudarok kezelése. A kapcsolatteremtés lehetőségei, párkapcsolat sportolók között. Az intimitás és a sportérdek. Szexuális kapcsolatok, szabadosságok; edzőtáborok, nemzetközi versenyek szexuális lehetőségei és kihívásai; példakép és erkölcsi tartás, tanulságok. Nemi betegségek. Szakítás és baráti viszony. A boldogságérzet hatása a sportra, lelki sérülések depresszív hatása a teljesítményre. Nem kívánt terhesség hatása a sporttevékenységre: fiúként/lányként. Sportoló és sportszakember nemi vonzalmának erkölcsisége. Homoszexualitás, prostitúció, pedofília, pornográfia és a szexuális bántalmazás lehetséges megjelenési formái a sportéletben. Erkölcsi felelősség és a segítségnyújtás értéke.
- Hiszékenységek, figyelmetlenség, bátorság és botorság, unalomérzet, kihívás, önmegtartóztatás, büszkeség, hitelesség, megalázottság.
- A könnyebb út lehetősége és a sportkarrier. A sporttevékenység monotonitása, lemondások szembeállításai a jóllét lehetőségeivel. Könnyebb életvitel, könnyed életminőség. Dohányzás, italozás, éjjeli kimaradozás és a sportteljesítmény kölcsönhatásai, erkölcsromboló ereje. A sportért való lemondás és a szórakozási lehetőségek szembeállításai, laikusok, ismerősök csábítása és a kísértés ereje. Az étkezési szokások megkötése, az elcsábulás hatásai a súlyfeleslegre és a sportéletre.
- Mértékletesség, önfogadás, önmegtagadás, megfelelni vágyás, alázatosság, fegyelem és fegyelmezetlenség, felelőtlenység.
- Anyagi jólét, gazdasági kísértések. A morális tartás és az anyagi előnyök pozitív és negatív hatásai. A pénz értéke és ára a sportéletben. A becsület és tisztesség önmegtartóztató ereje.
- Nélkülözés vagy jólét? Hiteles életmód üzenete a sportoló és a társadalom számára, és a hiteltelenné válás gyalázata: a sportolóra, családjára, egyesületére, sportágára, nemzetére nézve. A sportoló önmagával szembeni etikus magatartásának felelőssége: sikeresség – anyagiasság, elismertség – könnyelműség.
- Jólét és jóllét, gazdagság, szegénység, érdek, érdekérvényesítés, elégedettség, mértékletesség és mértéktelen igény.
- Teljesítményfokozó szerek, dopping. A sportteljesítmény fokozása érdekében kémiai, genetikai és egyéb dopping hatású készítmények használatának erkölcsi hatása. A lelkiismeret és a téves lelkiismeret megértése, az előrelátás hiánya. Az érényes élet elvetése a rövid távú előnyökkel szemben. Hazugság és önámítás erkölcsromboló hatása. A dopping árnyékában szerzett sporteredmény kétes értéke. A dicsőség ára: maradandó egészségkárosodás. A dopping és a nemi identitás megváltozása. A pozitív teszt megaláztatása.
- Jövő sportszakmai munkájának megalapozása.
- Jó és rossz a sportban – összegzés és konzekvencia

## FOGALMAK

erkölcsi érték, értékítélet, gyakorlat, erkölcs, szaktika, globalizáció, eutanázia, etika, sportetika, öntudat, morál, sport, lelkiismeret, téves lelkiismeret, sportág, szabadság, kötelesség, norma, szabály, törvény, tabu, dilemma, média, megértés, felelősség, szándék, következmény, erény, boldogság, jellem, sportetika, öntudat, morál, sporterkölcs, sportszellem, lelkiismeret, sportág, sportközösség, szabadság, kötelesség, norma, megértés; felelősség, szándék, következmény, erény, boldogság, jellem, önigazolás, jóakarát, család, felelősség a társainkért, hűség, sportszeretet, sportbarátság, erkölcsi érték, erény, boldogság,



jellem, előrelátás, megfontoltság, törvény, törvénytisztelet, emberiesség, nemzet, esélyegyenlőség, empátia, mentális, szeretet, szerelem, erkölcsi érték, erény, fair play, nemzeti identitástudat, lojalitás, pozitív és negatív diszkrimináció, nacionalizmus, együttélés, idegengyűlölet, kisebbség, igazságosság, szolidaritás, önkéntesség, teljesítményfokozó szer, táplálék kiegészítő, dopping, kísértés, közjó, korrupció, bunda, korrupció megelőzés, világkép, világnézet, élet, halál, egészség, bajtársiasság, szabadosság, homoszexualitás, prostitúció, pedofília, pornográfia, szexuális bántalmazás, olimpiai eszme, szabadság, emberközpontúság, boldogulás, életcél, célkitűzés.

### **3.8 A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai**

A középiskola évfolyamain folyó nevelés-oktatás alapvető feladata - a változó és egyre összetettebb tudástartalmakkal is összefüggésben - a már megalapozott kompetenciák továbbfejlesztése, bővítése, az életen át tartó tanulás és fejlődés megalapozása, valamint az, hogy fektessen hangsúlyt a pályaválasztásra, pályaorientációra. A Nemzeti Alaptantervben megfogalmazott nevelési célokat, a hozzájuk rendelt pedagógiai feladatokat az alkalmazott kerettanterv közvetíti. A nevelési célokhoz rendelt feladatok nevelési programunkban a személyiség és közösségfejlesztési feladatainkban tükröződnek. A nevelési célok beépülnek a helyi tantárgyi programtervek fejlesztési feladataiba, követelményeibe, tartalmaiba, az osztályfőnöki órák témaköreibe.

#### **Feladatunk ezek tudatos követése, megvalósítása.**

- mintákat adunk az ismeretszerzéshez, a feladat- és problémamegoldáshoz, megalapozzuk a tanulók egyéni tanulási módszereit és szokásait,
- kialakítjuk az egyénre szabott tanulási lehetőségek biztosításának rendszerét,
- a mozgásigény kielégítésével, a mozgáskultúra, a mozgáskoordináció, a koncentráció és a relaxáció képességének alapozásával, az egészségtan gyakorlati jellegű oktatásával az egészséges életvitel kialakításához kívánunk hozzájárulni,
- a tanulási stratégiák megválasztásában kitüntetett szempont az életkori jellemzők figyelembevétele, az ismeretek tapasztalati megalapozása és az ismeretszerzés deduktív útjának bemutatása,
- az önismeret alakításával, a fejlesztő értékelés és önértékelés képességének fejlesztésével, az együttműködés értékének tudatosításával a családban, a társas kapcsolatokban, a barátságban, a csoportban,
- a kreativitás fejlesztése; az írásbeliség és a szóbeliség egyensúlyára való törekvés; a tanulók egészséges terhelése, érési folyamatuk követése, személyre szóló, fejlesztő értékelésük,
- fokozatosan kialakítjuk, bővítjük az együttműködésre építő kooperatív-interaktív tanulási technikákat és a tanulószervezési módokat,
- a személyiség erkölcsi arculatának értelmi és érzelmi alapozásával; helyes magatartásformák megismertetésével és gyakoroltatásával;



- a biztonságos szóbeli és írásbeli nyelvhasználat és az alapvető képességek, készségek elsajátításával; a mentális képességek célirányos fejlesztésével; az önálló tanulás és az önművelés alapozásával;

### **A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja**

A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módját a Szkt. 35. § (5), *Szkr.* 119.m § -122. § vonatkozó bekezdéseiben meghatározottak szerint szervezzük meg.

Intézményünk a hatályos jogszabályban foglaltak alapján a heti 5 óra kötelező testnevelés órából legfeljebb 2 óra kiváltását engedélyezi a következő esetekben:

Amennyiben sporttevékenységet folytató igazolt, vagy amatőr sportolói sportszerződés alapján a sportoló tanuló, illetve gondviselője kérelmet nyújt be az iskola igazgatójához, akkor a legfeljebb heti 2 testnevelés óra kiváltható.

Azt, hogy a tanuló mely testnevelés órákon nem köteles aktívan részt venni, az iskola határozza meg.

A tanuló/szülő írásbeli kérelmet nyújt be az iskola igazgatójához, a benyújtást követően az érintett testnevelő oktató szakmai javaslata alapján a felmentést az iskola igazgatója – egy vagy legfeljebb két testnevelés órára vonatkozóan – engedélyezheti. A felmentés az engedély aláírását követő hét első kijelölt testnevelés órájától kezdődően a rendszeres sporttevékenység fennállásáig, de legfeljebb egy tanévre szólóan érvényes.

### **A tanulók fizikai állapotának méréséhez szükséges módszerek**

Az országos mérés, értékelés keretein belül a tanulók fizikai állapotának és edzettségének a vizsgálatát évente megszervezzük. Az egységes fizikai fitness mérés „NETFIT” rendszer adatbázisába a mért tanulói eredmények rögzítésre kerülnek. A mindennapi testnevelés bevezetésével a tanórákat mind tartalmi, mind szakmódszertani szempontból hatékonyan szükséges megtölteni. Ehhez eszköz a nemzeti egységes tanulói fitness teszt.

Alkalmazott mérések: - testtömeg, - testmagasság mérése, - helyből távolugrás, - kézi szorítóerő, - hason fekvésből törzsemelés, - ütemezett fekvőtámasz, hasizom, hajlékonyság és állóképességi ingafutás.

### **Könnyített testnevelés és felmentés**

A tanulót szakorvos - betegség kódjával ellátott vélemény alapján - könnyített testnevelésre, vagy testnevelés óra alóli felmentésre javasolhatja. A könnyített testnevelés során az érintett tanuló részt vesz az órarendi testnevelés órákon, de bizonyos mozgásokat, gyakorlatokat - állapotától függően - nem végez. A testnevelő differenciált foglalkozása biztosítja a megfelelő gyakorlatok végzését.

## **3.9 A választható tantárgyak, foglalkozások és az oktatóválasztás szabályai**

### **Választható tantárgyak**

Az emelt szintű érettségire felkészüléshez legfeljebb két – az előzetes igényfelmérések alapján meghirdetett – tantárgyból.

A 10. évfolyamos tanulóknak minden év május 20-ig írásban kell jelentkezniük a választott felkészítő csoportokba. A csoportba jelentkezés a tanuló alanyi joga, független tanulmányi eredményétől.



A tanulók számára az emelt szinten választott felkészülés a csoportba kerülés után kötelező.

Az emelt szintű érettségire való felkészítés célja az eredményesebb tanulás a felső oktatási intézményekben. Az érintett tanulóknak joguk van a meghirdetett, bármely tantárgy emelt szintű képzésére jelentkezni, és azon részt venni.

A 10. évfolyamos tanulók és szüleik februárban szóbeli tájékoztatást kapnak az emelt szintű érettségiről és a választható tantárgyakról. Április végéig írásban is tájékoztatjuk őket a felkészítő foglalkozásokról, a jelentkezés módjáról. Az emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítés iskolánkban a 11-12. évfolyamon az egyes tantárgyak tantervi óraszámain felüli heti 2 tanítási órában történik. Jelentkezni maximum két tantárgy foglalkozásaira lehet. A tanulók az emelt szintű tantárgyakból félévkor és év végén osztályzatot kapnak. Az emelt szintű érettségire felkészítő foglalkozáson az értékelés és minősítés, a mulasztás és a magasabb évfolyamra lépés elbírálása úgy történik, mint a kötelező tanítási órán. Az emelt szintű felkészítés a 0. vagy 7-9. órákban történik. Az órák pontos időpontja csak szeptember elején derül ki, mert ez függ a jelentkezők számától, eloszlásától, a kötelező órák órarendjétől. A jelentkezés egy teljes tanévnyi kötelezettségvállalást jelent, ezért az egyéb elfoglaltságokat (tanulmányi, sport, egészségügyi stb.) az emelt szintű órákhoz kell a tanulónak igazítania. Új tantárgy felvételére az év során bármikor, írásban benyújtott kérelem alapján az igazgató engedélyével van lehetőség, ha az új tantárgy órájának időpontja nem esik egybe az addig már felvett tantárgy(ak) órarendi időpontjával. Az addig elvégzett anyagból különbözeti vizsgát kell tenni. A felkészítő csoportok legalább 6 fő jelentkező esetén indíthatók és működtethetők. A jelentkezés határideje május 20. A jelentkezési lapon a szülő vagy gondviselő aláírásának is szerepelnie kell. Ha a tanuló a következő tanítási évben nem kíván a felkészítő foglalkozásokon részt venni, úgy szándékát írásban legkésőbb június 15-ig kell az iskola igazgatójához eljuttatnia. A kérvényt a szülőnek is alá kell írnia.

### **Választható foglalkozások**

- Minden év szeptemberében az előzetes igényfelmérés után meghirdetett szakkörök, korrepetálások.
- Tömegsport.

### **Az oktatóválasztás szabályai**

A választható tantárgyak és foglalkozások esetében a szülő egyben (az adott tantárgyfelosztásban szereplő) oktatót is elfogadja.

### **3.10 Választható érettségi vizsgatárgyak megnevezése, érettségi vizsgára jelentkezés feltételei a választható vizsgatárgyakból**

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 92. § [Az érettségi vizsga] szerint az érettségi vizsgán a tanuló, illetve a képzésben részt vevők az Nkt.-ban meghatározott vizsgatárgyakból adnak számot tudásukról azzal, hogy az érettségi vizsga kötelezően választandó vizsgatárgya helyett szakmai vizsgát tesznek. A technikumban folytatott tanulmányokhoz kapcsolódóan letett szakmai vizsga a tanulók, illetve a képzésben részt vevők adott vizsgatárgyból letett emelt szintű érettségi vizsgájának felel meg.



Tanulóink középszinten minden olyan érettségi vizsgatárgyat választhatnak, amely szerepel az intézmény szakmai programjában, és a helyi programtervben előírt követelményeket teljesítették (tanórai keretek között, illetve osztályozó vizsgákon). Ezekre a vizsgákra az oktatók tanórai keretben, illetve egyénileg készítik fel a tanulókat. Középszintű vizsgára való felkészítés a kötelező tantárgyakon kívül az alábbi három – második idegen nyelv, földrajz, informatika, testnevelés - tárgy esetében van mód. A kötelező érettségi vizsgatárgyakon kívül idegen nyelv és testnevelés tantárgyakból tesszük lehetővé az emeltszintű érettségi vizsgára való felkészülést.

### **3.11 A középszintű érettségi vizsga témakörei**

A középszintű érettségi vizsga témakörei minden tantárgyból megegyeznek a központilag kiadott témakörökkel, melyeket az érettségi vizsga vizsgaszabályzatáról szóló - többször módosított - 100/1997. (VI. 13.) Korm. rendelet melléklete tartalmaz. Tantárgyanként a témakörök felsorolása minden tanév decemberétől a honlapon található.

### **3.12 A tanulók értékelése**

#### **Tantárgyi teljesítmények értékelése**

Tantárgyi teljesítmények értékelése ötfokozatú skálán történik.

A jeles és elégséges osztályzat követelményeit a munkaközösségek közösen dolgozzák ki és határozzák meg a tantervi követelményeket figyelembe véve. Ennek betartása a munkaközösség minden tagjára nézve kötelező.

Az érdemjegyet indokolni és közölni kell a tanulóval. Az érdemjegy megállapításánál az oktató a munkaközösség által meghatározott egységes követelményeket nem hagyhatja figyelmen kívül.

Az oktató a tanuló félévi vagy egész évi kimagasló teljesítményét tantárgyi dicsérettel ismerheti el. Az a tanuló, aki egész évben kimagaslóan teljesített valamennyi, illetve majdnem valamennyi tantárgyból, oktatói testületi dicséretet kaphat.

A sajátos nevelési igényű, illetve a beilleszkedési, tanulási és magatartási zavarral küzdő tanulót a szakértői és rehabilitációs bizottság szakértői véleményében, illetve a nevelési tanácsadó szakvéleményében foglaltak szerint az igazgató mentesíti az adott tantárgy, tantárgyrész értékelése és minősítése alól. A tanuló ebben az esetben is köteles az adott tantárgyat tanulni, amelyhez módszertani, technikai segítséget kap.

#### **A számonkérések formái, „összeférhetetlenségi” szabályok, napi dolgozatok mennyisége, típusa**

A számonkérés személyre szóló, ösztönző jellegű, az iskolai követelményrendszerre épül és nem lehet fegyelmezési eszköz.

- A tanuló teljesítményéről, szorgalmáról, magatartásáról a szülőt rendszeresen tájékoztatni kell.
- Egy félévben a tanulónak legalább négy érdemjegyet kell kapnia egy tantárgyból, heti egy óra esetén is.
- Év végén a teljes tanévre vonatkozó érdemjegyeket figyelembe vesszük.



- Azon tantárgyaknál, ahol szóbeli vizsgát kötelező tenni, legalább egy szóbeli feleletre kerüljön sor félévente.
- A tanév során a diákok szóbeli és írásbeli feleleteket tesznek, melyeket be kell jegyezni a naplóba.
- Nagyobb témakörök végeztével témazáró számonkérésre kerül sor. A félévi, év végi osztályozásnál nyomatékosan kell beszámítani ezeket.
- Az egész évfolyamot érintő felméréseket, a témazáró dolgozatokat, a tételbeszámolókat és a kis érettségit előre bejelentjük, ill. az osztály várható terhelésével (osztályban tanító kollégákkal) egyeztetjük.
- A témazáró dolgozatokat minden tanuló köteles teljesíteni.
- Amennyiben a diák betegség, illetve egyéb hiányzás miatt nem írta meg a témazáró dolgozatot, akkor azt köteles pótolni a következő feltételek mellett:
  - a pótdolgozat azonos hosszúságú és témájú legyen, mint az eredeti volt. Az oktató azonos időtartamot biztosítson, mint amit a többi diáknak biztosított a dolgozat megírására;
  - amennyiben a diák hosszabb időn keresztül – öt tanítási napot meghaladó mértékben – hiányzott és elmaradása felhalmozódott, úgy az oktató köteles megfelelő időt biztosítani az elmaradtak pótlására;
  - az összefoglaló órát követő egy-két napos hiányzás esetén a témazáró bármikor pótolható.

### **Félévi, év végi osztályozás**

A tanuló osztályzatát évközi teljesítménye és érdemjegyei, vagy az osztályozóvizsgán, a különbözeti vizsgán, a javítóvizsgán nyújtott teljesítménye alapján kell megállapítani. A félévi és a tanév végi osztályzat megállapításához a tanulónak osztályozó vizsgát kell tennie, ha:

- felmentették a tanórai foglalkozásokon való részvétel alól.
- engedélyezték, hogy egy vagy több tantárgy tanulmányi követelményeinek egy tanévben, illetve rövidebb idő alatt tegyen eleget.
- a meghatározott időnél többet mulasztott (30 % tantárgyanként, vagy összesen tanévenként 250 óra, szakképzésben az elméleti tanítási órák 20%-a) és a nevelőtestület engedélyezte az osztályozó vizsgát.
- a tanuló a félévi, illetőleg év végi osztályzatának megállapítása érdekében független vizsgabizottság előtt tesz vizsgát.

Ha a tanuló a tanév végén legfeljebb három tantárgyból elégtelen osztályzatot kapott, javítóvizsgát tehet.

### **3.13 Felkészítés a szakmai vizsgára**

A tanuló kérésére a szakmai vizsga megkezdése előtt öt nappal a 12/2020 Korm. rendelet 46§/A értelmében biztosítjuk a vizsgafelkészítést.

### **3.14 Az előrehozott érettségi vizsgák rendje**

A technikum 12. évfolyamán a május-júniusi vizsgaidőszakban előrehozott érettségi vizsgát tesznek diákjaink magyar nyelv és irodalom, matematika és történelem tantárgyakból, mellyel



lezárul az említett tárgyak oktatása. Számukra a tanév nem fejeződik be, a többi tantárgy oktatása a tanév rendje szerint folytatódik.

### **3.15 Az iskolai írásbeli beszámoltatások formája, rendje, korlátai, a tanulók tudásának értékelésében betöltött szerepe, súlya**

A tanév során osztályzattal értékeljük a tanulóink teljesítményét.

Az írásbeli számonkérés lehet

- felelet értékű röpdolgozat,
- témazáró dolgozat
- szódolgozat
- tesztfeladat
- E-learning felelet

Osztályzattal értékelhető:

- szorgalmi feladat,
- órai munka,
- házi feladat.
- projektmunka

#### **Órai írásbeli felelet (röpdolgozat)**

Az oktatónak lehetősége van arra, hogy felelet értékű röpdolgozatot írasson. A röpdolgozat célja, hogy a diákokat rendszeres tanulásra szoktassa, valamint az, hogy az oktató a tovább haladáshoz szükséges legfontosabb ismeretek elsajátításának szintjéről, és a tovább haladás lehetőségéről tájékozódhasson.

A röpdolgozatot nem szükséges előre bejelenteni.

#### **Témazáró dolgozat**

A témazáró dolgozat a tanulóknak egy nagyobb témakör végére kialakuló tudását méri fel. Az oktató törekedjék annyi témazáró dolgozatot íratni, ahány nagyobb témát a haladási terv (ütemterv) szerint megtanított.

Mivel ez az ellenőrzési forma a diákoktól magasabb szintű felkészültséget igényel, az oktató a témazárót nem íratthatja meg váratlanul.

A dolgozat időpontjának kitűzésekor az alábbi előírásokat kell betartania:

- Az osztály egy napon nem írhat kettőnél több témazáró dolgozatot.
- A dolgozatírás időpontját az oktató egy héttel korábban javasolt a diákokkal közölni.

#### **Projektmunka**

A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján. Értékelése a képzési és kimeneti követelmények figyelembevételével történik.



**A projektmódszer** olyan sajátos tanulási technika, ahol a megismerés fő forrása az önálló és csoportos tapasztalatszerzés. Célja, hogy a tanulók egy-egy problémának a lehető legtöbb összefüggését és kapcsolódási pontját is megismerjék. Ez úgy történik, hogy a passzív befogadó és feldolgozó magatartás helyett, a saját meglévő képességeik, viselkedésformáik kipróbálására, és újak kialakítására ad lehetőséget. A projektmódszer fő értéke a munkafolyamat, a gondolkodási folyamat, a gyakorlati tevékenységek megvalósítása során szerzett tapasztalatok, élmények szellemi és érzelmi hatása. Lényegében az oktató a diákokkal közösen határozza meg a projekt célját. Ennek nagy jelentősége van, hiszen a tanulók aktív részesei a témaválasztásnak.

A projektmódszer előnyei:

- Nagyfokú szabadság a tanulók számára a projekt minden fázisában.
- Az ismeretek, jártasságok, szokások, stb. elsajátítását indirekt módon biztosítja.
- A cél sohasem a tanulás, hanem valamilyen konkrét cél, produktum, s a tanulás mintegy „mellékterméke” a produktum elérésére irányuló tevékenységnek.
- Módot ad az ismeretek integrálására, az iskolai és az iskolán kívüli világ közötti kapcsolat kialakítására.

A projektmódszer hátrányai:

- Nehezen illeszthető a tantervbe, mert igényli annak megbontását.
- Nehezíti az ismeretek elméleti rendszerének kialakítását.
- Nehezen illeszthető a hagyományos szervezeti formák és keretek közé.
- Újfajta oktató-diák viszonyt feltételez.

Természetesen az oktató irányíthatja a témaválasztást annak érdekében, hogy az kapcsolódjon a tananyaghoz. A cél meghatározása után jöhet a projekt tervezése. Tisztázni kell azt, hogy a cél elérése érdekében mire lesz szükség (anyagi források, eszközök, információk, külső segítség), és ezek honnan szerezhetők be. Mindezek tisztázását követően elkezdődhet a feladatok kiosztása, a kisebb csoportok kialakítása. Ügyelni kell a csoport kialakításánál, hogy olyan tanulók kerüljenek egy csoportba, akik valóban együtt tudnak dolgozni. Ezt követi az időterv elkészítése, melyet érdemes táblázatos formában rögzíteni, már csak azért is, mert így elkerülhetők a szervezatlenségből adódó bonyodalmak. A táblázatban fel kell tüntetni az adott tevékenységért felelős csoportot, a szükséges erőforrásokat és feladat végrehajtására szánt időt. Ezután elkezdődhet a projekt végrehajtása, mely mindenképpen értékeléssel zárul.

**Az otthoni felkészüléshez előírt írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásának elvei és korlátai**

A házi feladatok feladásának célja az otthoni gyakorlás, a tanórán elhangzott ismeretek felelevenítése és elmélyítése. Ezért az otthoni munka és annak elvégzése (írásbeli és/vagy szóbeli) napi rendszerességet igényel.

**3.16 A magatartás és szorgalom minősítésének szempontjai**

**Magatartás és szorgalom minősítése**

A magatartás minősítése a következő lehet: példás, jó, változó, rossz.

A szorgalom minősítése a következő lehet: példás, jó, változó, hanyag.



A magatartás és szorgalom minősítésére az osztályfőnök javaslatát az osztályértekezlet elé terjeszti. Javaslatához be kell szereznie az osztályközösség véleményét, kollégista tanuló esetén a kollégiumi csoportvezető véleményét is. Az osztályértekezlet segíti az osztályfőnök tárgyilagos döntését.

### **Tanulók magatartásának értékelése**

#### Példás:

Az a tanuló, aki a közösség alakítását, fejlődését munkájával, jó kezdeményezéseivel, véleményével, példás viselkedésével elősegíti, társait ösztönzi;  
Az iskolai feladatokból önként részt vállal, azokat teljesíti;  
Felnőttekkel, társaival szemben udvarias, segítőkész, tisztelettudó; megértő, együttműködő és jóindulatú;  
Fegyelmező intézkedés nem volt vele szemben;  
Munkavégzése megbízható, pontos, lelkiismeretes;  
Megnyilvánulásaiban őszinte.

#### Jó:

Az a tanuló, akinek neveltségi szintjében, emberi kapcsolataiban apróbb hiányosságok tapasztalhatók, de törekszik a kijavításukra;  
Részt vesz a közösségi életben, a rábízott feladatokat elvégzi;  
Fegyelmezési problémák ritkán fordulnak elő, ezek kismértékűek.

#### Változó:

Az a tanuló, aki a közösségi munkában csak vonakodva vesz részt;  
Viselkedésével szemben kifogás merül fel;  
Többször vét a házirend és a közösségi magatartás szabályai ellen;  
Társaival szemben időnként durva, goromba, nem segítőkész;  
Önértékelése irreális, felelősségérzete, rendszeretete ingadozó;  
Több fegyelmező intézkedés történt.

#### Rossz:

Az a tanuló, aki fegyelmezetlen magatartásával a közösség fejlődését hátráltatja, rossz példát mutat társainak, hibáit nem látja be, szándékosan árt a közösségnek;  
A nevelési ráhatásokat tudatosan elutasítja;  
A felnőttekkel szemben gyakran neveletlenül viselkedik, tiszteletlen, társaival durván beszél, verekedik.

### **A tanulók szorgalmának értékelése**

#### Példás:

Annak a tanulónak a szorgalma, aki tanulmányi munkában kitartó, a tőle telhető legjobb eredményre törekszik;  
Munkája pontos, megbízható, precíz, törekszik a hibátlan munkavégzésre;



Többlet feladatokat vállal, feladatait maximális önállósággal és megbízhatóan végzi el;  
Kötelességtudó, mindig készül, figyel, érdeklődő.

Jó:

A tanuló szorgalma, ha figyel az órákon, a házi feladatot elvégzi, az órákra képességeihez mérten lelkiismeretesen készül, az órán megfelelően dolgozik;  
Az elvárásoknak megfelelően dolgozik.

Változó:

Annak a tanulónak a szorgalma, akinek munkája ingadozó.  
Önállótlan, csak utasításra kezd munkához.  
Munkája változékony, gyakran dolgozik képességszintje alatt.  
Szétszórtság jellemzi, ritkán figyel az órán.

Hanyag:

A tanuló szorgalma, ha fegyelmezetlenül dolgozik, megbízhatatlan, a munkáját nem végzi el;  
Képességeihez, a körülményeihez képest keveset tesz tanulmányi előrehaladása érdekében,  
munkavégzése megbízhatatlan, pontatlan;  
Gyakran mulasztja el kötelességeit, munkafegyelme rossz;  
Érdektelenség, teljes közömbösség jellemzi;  
Ha legalább egy tárgyból elégtelen osztályzatot ért el.

A magatartás és a szorgalom minősítése között két érdemjegynél nagyobb eltérés nem lehet.  
Ettől eltérni csak rendkívüli esetben az osztályfőnök javaslata alapján lehet, az oktatói testület egyetértésével.

### **3.17 Az iskolai beszámoltatás, az ismeretek számonkérésének követelményei és formái**

A *diagnosztikai értékelést* alapvetően a tanulók indulási szintjének megállapítására, egy-egy nagyobb tematikus egység kezdetén használhatjuk. A tanulók ismereteiről, képességeiről és készségeiről így szerzett információk alapján a későbbi tanulási-tanítási folyamat jobban irányítható és szervezhető.

A *folyamatjellemzésre alkalmas értékelést* alapvetően a tanulás-tanítás folyamatában az éppen aktuális tudásszint megállapítására használhatjuk. Ezen értékelési mód elsősorban a tanítási módszereink eredményességéről ad tájékoztatást, s metodikai fejlesztésre serkent. Az érdemjegyek megállapítását néha szükséges szöveges értékeléssel is kiegészíteni.

Az *összegző értékelés* elsősorban egy-egy tematikus egység végén vagy a jellegzetes csomópontoknál alkalmazható. Alapvető célja a tanulók közötti tudásbeli különbségek feltárása és azok érdemjeggyé történő átalakítása. Ezen értékelési mód relatív képet fest a tanulók ismereteiről, képességeiről és készségeiről, ill. tájékoztatást nyújt az oktató, valamint a pedagógiai folyamaton kívül állók számára.



### 3.18 Csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezésének elvei

Az idegen nyelvek csoportbontása az eltérő nyelvek miatt, az informatika esetében a géptermekekben lévő férőhelyek száma miatt indokolt.

Az egyéb foglalkozások szervezésénél a szakmai program által megfogalmazottakat vesszük figyelembe. A tanulók igényéhez igazodva választjuk ki a felzárkóztatásra kijelölt tantárgyakat minden tanév szeptember 30-ig. A kiválasztásnál az érettségi tantárgyak előnyt élveznek.

#### **Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek**

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 következő területekre terjednek ki:

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

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 egyeztet az iskola-egészségügyi szolgálattal (védőnő), szociális munkatárssal és a Rendőrséggel.

### 3.19 A testi és lelki egészségre nevelés és családi életre nevelés

Testi, lelki egészség, mely a tanórai és az egyéb foglalkozások során az egészségnevelési és környezeti nevelési programmal (benne a komplex intézményi mozgásprogrammal) koherensen jelenik meg a gyakorlatban a fizikailag aktív, egészségtudatos életvezetésre, a



motoros műveltség eszközeivel való személyiségfejlesztésre és a tehetséggondozásra épül, továbbá szervesen magában foglalja az egészségmegőrzést is.

A nevelés feladata a harmonikus családi minták közvetítése, a családi közösségek megbecsülése. A felkészítés a családi életre segítséget nyújt a fiataloknak a felelős párkapcsolatok kialakításában, ismereteket közvetít a családi életben felmerülő konfliktusok kezeléséről.

Az iskolai egészségfejlesztés az iskola egész életébe, mindennapjaiba beépülő tevékenység, hiszen egyaránt irányul az oktatók és a tanulók egészségismereteinek bővítésére, korszerűsítésére, az egészségnevelésre, az elsődleges megelőzésre, a mentálhigiénére, az önsegítésre, a felelős részvételre a környezet egészségesebbé tételében.

### **Célkitűzéseink**

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

### **Egészségfejlesztéssel kapcsolatos legfontosabb feladataink**

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

### **Az iskola egészségnevelési elvei**

Az intézmény nevelési programjának kiemelt része az egészségfejlesztési programja. A program részletesen tartalmazza az egészségfejlesztési célokat és a konkrét feladatokat.

Különösen meg kell ismertetni a tanulókkal az alkalmazás szintjén:

- a testi-lelki harmónia összefüggéseit,
- az egészséges életmód, stressz-mentes életvezetés jellemzőit,
- a helyes táplálkozás és a testmozgás jelentőségét,
- az egészségre ártalmas hatásokat,



- a szenvedélybeteg állapot lényegét és az elkerülés módját.

### **Egészséges táplálkozásra nevelés feladatai**

- Az egészséges táplálkozás iránti igény kialakítása.
- A kulturált étkezési szokások, az étkezések rendjének kialakítása, és az ízléses terítés iránti igény felkeltése.
- El kell érünk, hogy tanulóink fogyasztási szokásaiban változás történjen, helyezték előtérbe az egészséges élelmiszereket.

### **Személyi higiéne kialakításának feladatai**

- Helyes tisztálkodási és fogápolási igények kialakítása, technikák elsajátítása.
- Az időjárásnak, évszaknak megfelelő öltözködési szokások kialakítása.
- Gyakori fertőző betegségek megelőzésének, terjedésük megakadályozása módjainak tanulása, ismerete, betartása.
- Káros élvezeti szerek veszélyeinek és fogyasztásuk következményeinek megismerése.
- Rendszeres fogorvosi szűrés és tájékoztatás, szükség esetén kezelések igénybevétele.
- Egészségügyi szolgáltatások rendszeres biztosítása, szükség szerint igénybevétele.  
(Iskolaorvos, fogorvos, védőnő)

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.

Ha az érintett tanuló vagy a tanulók csoportja vonatkozásában a viselkedési problémák ismétlődő jellegűek, az igazgató értesíti a szociális segítőt.

### **Mentálhigiéne feladatai**

- Biztonságos, nyugodt, bizalommal teli, elfogadó, szeretetteljes légkör biztosítása tanulóink, dolgozóink számára.
- Ésszerűen tervezett oktató és nevelőmunka, mely biztosítja tanulóinknak az egyenletes terhelést.



- A veszélyeztetett tanulók körének felmérése és folyamatos segítése. Megfelelő segítségnyújtás a lelkileg sérült tanulóknak az iskolapszichológussal együttműködve. A lelkileg egészséges tanulók mentális épségének megőrzése.
- Lehetőségek biztosítása, és személyes példamutatás a szabadidő helyes, egészséges eltöltésére.

#### **A családi életre nevelés feladatai**

- Tegyük képessé tanulóinkat a tartalmas, egyenrangú, harmonikus emberi kapcsolatok kialakítására és fenntartására. Tudatosítsuk, hogy a család életünk alapvető, legfontosabb közössége. Törekedjünk a kíváncsian családmódel iránti igény felkeltésére és kialakítására.
- A családi életre nevelés fontos területe a szexuális nevelés.
- Feladatunk, hogy megismerjük és megérthessék testük működését, a nemiségnek az emberi életben betöltött szerepét.
- Tájékoztatnunk kell a gyerekeket a nemi úton terjedő betegségekről, ezek következményeiről és megelőzési lehetőségeiről. Ismereteket kell nyújtunk a fogamzásgátló módszerekről, a tudatos családtervezésről.

#### **Az egészségfejlesztési program segítői**

- Iskolaorvos: rendszeresen végzi a gyermekek egészségügyi szűrését. A szűrővizsgálatok alapján szakorvosi beutalóval látja el a gyerekeket. Folyamatosan kapcsolatot tart az iskola vezetésével, jelzi az egészségügyi problémákat.
- Védőnő: rendszeresen segíti az iskolaorvos munkáját, vezeti a dokumentációt, szűréseket végez, kezeli a tanulók egészségügyi törzskönyvét. Előadásokat tart az iskola vezetésével egyeztetett témákban
- Fogorvos: Évente egy alkalommal végez szűrést osztályonként, előre egyeztetett időpontban.
- Családi háttér: A szülőket partnernek tekintjük a nevelésben, hiszen munkánk nem lehet eredményes a családi megerősítés nélkül. Iskolánk nevelői nyitottak a szülők igényeinek megfelelő figyelembevételére.

A fiatalok egészséges pszichés és testi fejlődése szükségessé teszi az egészségügyi felvilágosítást. Az iskolaorvos, az osztályfőnök kérésére felvilágosító előadásokat tart. Az iskolaorvos, védőnő, szociális segítő munkatárs, iskolapszichológus fogadja, és tanáccsal látja el a tanulókat a rendelési időben egyéni problémáikkal kapcsolatban is.

#### **Különösen fontos, hogy a tanulók**

- az egészséget veszélyeztető élvezeti szerek káros hatásairól (dohányzás, droghasználat, alkoholfogyasztás, stb.),
- a szenvedélybeteg állapotról, annak alattomos kialakulásáról az életkoruknak megfelelő módon tájékozódhassanak.

Intézményünk a tanulók egészséges fejlődése érdekében egészségfejlesztési programot működtet, azon belül egészségfejlesztési célokat tűz ki és feladatokat valósít meg.



Kiemelt feladatként kezeljük - a kötelező és nem kötelező tanórai foglalkozások keretében - a szervezett testmozgást, tekintettel az intenzív testi fejlődésben levő fiatalkorúak nagy mozgásigényére.

#### **Biztosítjuk:**

- a tanulók mindennapi testedzését,
- a játékos egészségfejlesztő testmozgást a szabadban,

A tanulókat egészségügyi probléma miatt testnevelés óráról - szakorvosi vélemény alapján - csak az iskolaorvos mentheti fel. Az írásos felmentést a tanuló köteles a testnevelést oktatónak átadni.

### **3.20 Fenntarthatóságra, környezettudatosságra való nevelés**

A környezettudatos magatartás, mely a fenntarthatóság szempontjaira koncentrál, annak elfogadtatása, hogy a természeti erőforrásokat a tanulók tudatosan, takarékosan és felelősségteljesen, megújulási képességükre tekintettel használják. Váljon tanulóink igényévé a természetnek és szűkebb környezetének megóvása. Ismerjék meg a hosszútávon fenntartható életmód gyakorlati fogásait.

Közvetlen és tágabb környezetünk értékeinek, sokszínűségének megőrzése, gyarapítása, közösségi szolgálatba való bekapcsolódás.

#### **Az iskola környezeti nevelési elvei**

Osztályfőnöki órákon és szaktantárgyakon belüli lehetőségek maximális kihasználása. (komplex természettudomány, biológia, földrajz, szakmai tantárgyak, informatika)

- megfigyelések, kísérletek, mérések, környezeti adatok gyűjtése
- hagyományos és digitális újság és sajtófigyelés, rádió és TV-híryanagy figyelemmel kísérése
- vélemények, információk gyűjtése
- önálló forráskutatás könyvekben, folyóiratokban
- rajzok, plakátok, faliújságok, fogalmazások készítése
- számítógépes ökológiai tartalmú stratégiai játékok
- diavetítések, video és filmbemutatók
- csoportviták adott környezeti témákról
- kiválasztott területek folyamatos megfigyelése és lejegyzése.
- Szakköri munka kiszélesítése, a többi tanuló tájékoztatása (iskolarádió, őrjáratok, iskolaújság segítségével).
- Iskolai előadások szervezése

#### **Környezeti akciók tervezése az iskola tanulóinak teljes számú bevonásával**

- Környezettudatos nap
- Hagyományteremtő Föld Napja vetélkedő
- Te Szedd Akció
- Gyűjtési akciók: papírgyűjtés, szárazelem, használt mobiltelefon, elektromos



eszközök, műanyag kupak, flakon

### **Ünnepek, jeles napok megünneplése**

- megemlékezések
- versenyek, vetélkedők
- pályázatok kihirdetése
- Föld Napja,

### **Iskolán kívüli lehetőségek**

- Felfedező terepséták, terepvizsgálatok
- Kirándulások a természet felfedezése céljából
- Látogatások múzeumba
- A település szépségeinek megismertetése, történelmi értékeink megbecsülése
- Környezeti szeméthyűjtési akciók a lakóhelyen

### **3.21 A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések**

Pedagógiai szeretettel és nyitottsággal közelítünk minden tanulóhoz, hisszük, hogy a munkánkkal értéket teremtünk, és minden tanulóval szemben feladatunk az értékek ápolása és fejlesztése. A kiemelt figyelmet igénylő tanulók – különösen a sajátos nevelési igényű tanulók számára biztosítjuk a személyre szóló fejlesztést, a támogató, segítő pedagógiai környezetet. A hátrányok enyhítése csak úgy lehet eredményes, ha reális képet kapunk a hátrányos és veszélyeztetett tanulókról.

Legfontosabb az osztályfőnökök által végzett tanév eleji felmérés osztályonként. Csak a pontos számadatok és problémakörök ismeretében dolgozható ki a tanévi feladatterv.

#### **A feladattervnek a következőket kell tartalmaznia:**

- A családlátogatás alkalmával az osztályfőnök feladata meggyőződni a hátrányos vagy veszélyeztetett helyzet fokáról, szükség esetén az intézkedés megtétele;
- Tájékoztatást adni a szülőknek és a diákoknak a szociális juttatások formáiról, lehetőségeiről.
- A szakszolgálatot végző intézményekkel való kapcsolatok élővé tétele, tájékoztatni azokat az őket érintő iskolai eseményekről (Gyermekjóléti Szolgálat, Családsegítő Központ, Gyámhivatal, iskolaorvos, valamint a Rendőrség).
- Pályaorientációs tevékenység, melynek fő célja a helyes önismeret kialakítása.
- A tantárgyankénti korrepetálás és felzárkóztató foglalkozások beindítása, a drog, és alkoholfogyasztás, AIDS elleni programok kidolgozása, megelőzési stratégiái.
- A hátrányos helyzetű tanulóknak szabadidős programok szervezése, részvételekhez való támogatás és hozzájárulás biztosítása;
- A tehetség kibontakozásának a segítése, differenciálással történő fejlesztés és a hátránykompenzálás az iskolai élet minden területén. Az intézmény az esélyegyenlőség elve szerint saját keretein belül lehetőséget teremt az SNI és BTMN



tanulók számára is.

- Konstruktív, jellegzetes, tartalmas és felelős, szellemi arculattal rendelkező, alkotó (kis) közösségek létrehozása, ahol a tanuló a közösségben való élet során fejleszti önismeretét, együttműködési készségét, akaratát, segítőkészségét, szolidaritásérzését, empátiáját.
- Szegregációmentes, együttnevelési környezet kialakítása.
- Az iskolarendszerben meglévő szelektív hatások mérséklése, az egyenlő hozzáférés és esélyegyenlőség biztosítása.
- Azoknak a hátrányoknak a csökkentésére való törekvés, amelyek a tanulók szociokulturális környezetéből vagy eltérő ütemű éréséből fakadnak.

### **3.22 A tanuló jutalmazásával, fegyelmezésével összefüggő szabályok**

Hagyományteremtő eszközeink között szerepelnek a jutalmazás eszközei. A versenyeken és egyéb rendezvényeken jó eredményű tanulóinkat, valamint az iskolai életben aktívan részt vállaló tanulóinkat szóbeli, írásbeli dicsérettel, emléklappal, könyvjutalommal is jutalmazzuk a tanév végén. Legalapvetőbb feladatunk ezen a téren, hogy a gyermekekben életkori sajátosságaiknak megfelelően kialakuljon, hogy az iskola közösségéhez tartoznak. A közösségfejlesztés kialakítja az egyén és a társadalom közötti kapcsolatot.

#### **A dicséretnek elvei:**

Jutalmazható a tanuló, ha magatartása, szorgalma, tanulmányi, sport vagy egyéb irányú munkája képességeihez mérten kiemelkedő, és ha ennek elismerése további nevelő hatással van a tanulói közösségre és az egyes tanulók munkájára, magatartására.

A tanulók jutalmazásának és fegyelmezésének formáit, szabályait részletesen a Házi rend tartalmazza.

### **3.23 Az oktatói testület által szükségesnek tartott további elvek**

#### **Személyiségközpontú fejlesztés**

A tanulók megismerésén alapuló pedagógiai fejlesztés, amely igazodik a tanulók egyéni fejlődési üteméhez. Fontos alapelv a gyengébbek felzárkóztatása és a tehetségesek képességeinek kibontakoztatása. Az ismeretközlés mellett fontosnak tartjuk a kompetenciák fejlesztését. A teljes személyiség fejlesztése magában foglalja az ismeretek elmélyítését, az érzelmi nevelést, a testi fejlesztést, a művészeti nevelést és a társas kapcsolatokra épülő személyiségfejlesztést.

#### **Tanulóközpontúság**

Az iskola fontos feladatának tekinti a személyiségfejlesztést, tiszteletben tartja a diákok jogait, igyekszik bevonni őket az iskola életébe, számít véleményükre, ötleteikre, aktivitásukra, és mind az elméleti, mind a gyakorlati munkában magas szintű teljesítményt vár el tőlük.

#### **Egyéni tanulási utak biztosítása**



A tanulók megismerésén és egyéni fejlesztésén alapuló pedagógia célja, hogy minden tanuló találja meg a helyét az iskola oktatási rendszerében. Rugalmas oktatás-szervezési eljárásokkal támogatjuk a tanulók egyéni fejlődési ütemének érvényesülését.

### **Értékközvetítés**

Fontos, hogy a nevelő-oktató munka segítsen eligazodni a tanulóknak; tudjanak értékítéleteket megfogalmazni, megtalálni az értéket, a követendő példát az őket érő hatások útvesztőjében.

### **Korszerű tevékenységközpontú módszertan és tanulásszervezés alkalmazása**

A módszertan és a tanulásszervezés eszköz, amely a tanulói csoport képességeihez és igényeihez igazodva támogatja a tanulási-tanítási folyamatot. Az IKT és a tevékenységközpontú módszertan alkalmazása az oktatásban a mai korszerű oktatás alapkövetelménye.

### **Nyitottság**

Az iskola kapcsolatrendszerén keresztül figyeli a környezetét. Kapcsolatot tart a gazdaság szereplőivel, a munkaerőpiac elvárásai szerint alakítja a képzés szerkezetét. Az oktatás tartalmi elemeit a tantervi kereteken belül a gazdasági környezet elvárásai szerint alakítja ki.

### **Együttműködés a családdal és partnereinkkel az oktató-nevelő munkában**

A nevelés sikerének érdekében a kölcsönös bizalom és támogatás elvei alapján maximálisan együttműködünk a szülőkkel és egyéb partnereinkkel.

### **Esélyegyenlőség biztosítása**

Pedagógiai szeretettel és nyitottsággal közelítünk minden tanulóhoz, hisszük, hogy a munkánkkal értéket teremtünk, és minden tanulóval szemben feladatunk az értékek ápolása és fejlesztése. A kiemelt figyelmet igénylő tanulók – különösen a sajátos nevelési igényű tanulók számára biztosítjuk a személyre szóló fejlesztést, a támogató, segítő pedagógiai környezetet.

## **3.24 Az emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítés, emelt szintű oktatásban alkalmazott fejlesztési feladatok és követelmények**

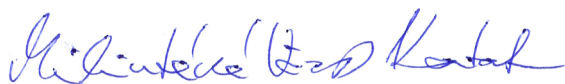
A közismereti tantárgyak emelt szintű képzéséhez a helyi programtantervben a részletes érettségi vizsgakövetelmények az irányadóak, mivel ezekhez egyetlen tantárgyból sem készült kerettanterv. Az érettségire történő felkészítéshez és az emelt szintű oktatáshoz alkalmazott fejlesztési feladatokat és követelményeket a helyi programtantervben a 11–13. évfolyamon a NAT, továbbá az érettségi vizsga részletes követelményeiről szóló 40/2002. (V. 24.) OM rendelet alapján határoztuk meg.

A Szt. 92. § (1) bekezdése szerint a technikumban folytatott tanulmányokhoz kapcsolódóan letett szakmai vizsga a tanuló, adott vizsgatárgyból letett emelt szintű érettségi vizsgájának felel meg, így az adott tantárgyból a felkészítés a szakképzésért felelős miniszter által kidolgozott és hivatalos kiadványként az általa vezetett minisztérium honlapján közzétett képzési és

kimeneti követelmények, valamint a képzési és kimeneti követelmények alapján kidolgozott programtervek szerint folyik.

#### 4 A szakmai munkaközösségek véleménye

A Siófoki SZC Krúdy Gyula Technikum és Gimnázium szakmai programját az intézmény munkaközösségei elfogadták, annak tartalmával egyet értenek.



**Osztályfőnöki munkaközösség**  
Milinténé Vörös Katalin



**Humán munkaközösség**  
Szilágyiné Bosnyák Erika



**Reál munkaközösség**  
Perger Ilona



**Turizmus-vendéglátás munkaközösség**  
Szücs Anita



**Gazdálkodás és menedzsment, Kereskedelem, Közlekedés és szállítmányozás  
munkaközösség**  
Albertné Kocsis Judit

Siófok, 2025. augusztus 29.

#### 4 Legitimációs záradék

A Siófoki SZC Krúdy Gyula Technikum és Gimnázium Szakmai Programját az oktatói testület elfogadta.

A Szakmai Program a fenntartó jóváhagyásával válik érvényessé.

Siófok, 2025. augusztus 29.



Jóváhagyta:

Horváth Péter  
főigazgató

Siófoki Szakképzési Centrum



Szamosi Lóránt  
kancellár

Siófoki Szakképzési Centrum