A Diószegi Sámuel Baptista Technikum és Szakképző Iskola

Képzési Programja

A Közlekedés szakmacsoporton kívüli szakképesítések helyi tantervei kifutó osztályokban

2020.

Bevezető

A szakmai helyi tanterv az iskola szakképzési munkájának legfontosabb irányító dokumentuma.
A szakmai helyi tanterv (szakmai program) elkészítésénél

- a 150/2012 (VII. 6) Kormányrendelet az Országos Képzési Jegyzékről, és annak módosításai
- a szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján dolgoztuk ki.

Az egyes szakmáknál, a szakképzési kerettanterv alapján készítettük el a helyi tantervet. Az óraszámokat meghatározó összefoglaló táblázat után részletesen, **modulok és évfolyamok szerint**:

- először a szakmai elméleti órák részletezése-tartalma kerül bemutatásra
- utána a szakmai gyakorlat tartalma
- végül az összefüggő nyári gyakorlat óraszáma és témakörei kerülnek meghatározásra évfolyamonként
- a szabad sáv kék színnel került beírásra a táblázatba, amit többségében

a Megyei Fejlesztési és Képzési Bizottság iránymutatásainak megfelelően az idegen nyelvtudás és a digitális szakmai képzés fejlesztésére, bővítésére használtuk fel.

Az előzetes tanulmányok beszámításának rendje a következőképpen történik:

- Intézményünkben a korábbi szakképző iskolai és/ vagy felsőoktatási intézményben folytatott tanulmányok beszámítására lehetőség van. *A szakképzésről rendelkező 2011. évi CLXXXVII. törvény 27.§ (1) és (2) bek*. alapján a tanulónak egy kérelmet kell előterjesztenie az intézmény vezetője felé, aki a beszámításról határozattal dönt.
- Az iskolai rendszerű szakképzésbe csak olyan tanulót lehet felvenni, aki az adott szakképesítésre a szakmai és vizsgakövetelményben előírt egészségügyi alkalmassági, továbbá a pályaalkalmassági követelményeknek megfelel, és ez alapján előreláthatóan nincs akadálya a komplex szakmai vizsgára bocsátásnak.

Gyakorlati foglakozásokról való mulasztás következményei:
- A *2011. évi CLXXXVII. törvény 39. §*

(1) A gyakorlati képzés foglalkozásain való részvétel kötelező.

(2) A tanuló köteles mulasztását igazolni a tanulói jogviszonya szerinti szakképző iskola házirendjében meghatározottak szerint. A tanuló részvételét és mulasztását a gyakorlati képzést folytató szervezet is nyilvántartja, és azt a tanuló foglalkozási naplójába bejegyzi. A tanuló tanulói jogviszonya szerinti szakképző

iskola házirendjében a mulasztás nyilvántartására és a mulasztás igazolására vonatkozó szabályokat a gyakorlati képzést folytató szervezet is alkalmazza. Amennyiben a gyakorlati képzést folytató szervezettel tanulószerződéses jogviszonyban álló tanulók egyidejűleg összesen legalább három szakképző iskolával állnak tanulói jogviszonyban, úgy a mulasztás nyilvántartására és a mulasztás igazolására vonatkozóan a gyakorlati képzést folytató saját szabályozást készíthet. A szabályozással kapcsolatban a tanuló tanulói jogviszonya szerint illetékes szakképző iskola igazgatója egyetértési jogot gyakorol. A szabályozás tartalmáról a tanulót a tanulószerződés megkötésekor - írásban - tájékoztatni kell.

(3) Ha a tanulónak a szorgalmi időszakban teljesítendő gyakorlati képzésről való igazolt és igazolatlan mulasztása egy tanévben meghaladja az adott tanévre vonatkozó összes gyakorlati képzési idő (óraszám) húsz százalékát, a tanuló tanulmányait csak az évfolyam megismétlésével folytathatja. Ha a gyakorlati képzést tanulószerződés keretében gyakorlati képzést folytató szervezet végzi, az évfolyam megismétléséhez a gyakorlati képzést folytató szervezet hozzájárulása is szükséges.

(4) Ha a tanuló szorgalmi időszakon kívüli összefüggő szakmai gyakorlati képzésről való igazolt és igazolatlan mulasztása meghaladja az összefüggő szakmai gyakorlati képzési idő (óraszám) húsz százalékát, a tanuló az évfolyam követelményeit nem teljesítette (magasabb évfolyamra nem léphet). Az igazolatlan mulasztás nem haladhatja meg az összefüggő szakmai gyakorlati képzési idő (óraszám) öt százalékát. Az igazolatlan mulasztást a tanuló pótolni köteles.

(5) Ha a tanuló mulasztása a (3) bekezdésben meghatározott mértéket eléri, de igazolatlan mulasztása nincs és szorgalma, elért teljesítménye alapján a mulasztását a következő tanév megkezdéséig pótolja és az előírt gyakorlati követelményeket teljesíteni tudja, mentesíthető az évfolyam megismétlésének kötelezettsége alól. Az évfolyam megismétlése alóli mentesítés kérdésében a szakképző iskola nevelőtestülete a szakképző iskola pedagógiai programja részét képező szakmai programban meghatározottak szerint dönt, gyakorlati képzést folytató szervezetnél folyó gyakorlati képzés esetén a gyakorlati képzést folytató szervezet javaslatára.

(6) Ha a tanuló igazolt és igazolatlan mulasztása az összefüggő szakmai gyakorlatról meghaladja az összefüggő szakmai gyakorlati képzési idő (óraszám) húsz százalékát, de

a) igazolatlan mulasztása nincs, vagy

b) az igazolatlan mulasztása nem haladja meg az összefüggő szakmai gyakorlati képzési idő (óraszám) öt százalékát és az igazolatlan mulasztását pótolta, és a következő tanév megkezdéséig pótolja az előírt gyakorlati követelményeket, a tanuló magasabb évfolyamra léphet, amennyiben a gyakorlati képzés szervezője ezt igazolja. A magasabb évfolyamra lépés kérdésében a gyakorlati képzés szervezőjének javaslatára a szakképző iskola nevelőtestülete dönt.

A következőkben szakmacsoportonként az iskolánkban tanított szakmák helyi tantervei következnek.
A felnőttoktatás esti rendszerű képzésben az óraszámok a jogszabályokban előírt módon, a kerettantervben meghatározott óraszámokhoz viszonyítva, csökkentett arányban érvényesek.
Az új kerettantervek szerint az ágazati jellegű szakgimnáziumi osztályokban is különválnak a tanított szakképesítések, így az ágazati képzést is szakképesítések alapján vannak feltüntetve.

Diószegi Sámuel Baptista Szakgimnázium és Szakközépiskola

OM 100563

AZ

ELADÓ
SZAKKÉPESÍTÉS

OKJ SZÁM: 34 341 01

H E L Y I P R O G R A M J A

Készült:

a szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

Debrecen 2016.

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a(z) 34 341 01 számú, ELADÓ megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 341 01
Szakképesítés megnevezése: Eladó
A szakmacsoport száma és megnevezése: 17. Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVI. Kereskedelem
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év
Elméleti képzési idő aránya: 30%
Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
vagy iskolai végzettség hiányában: —
Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében, a 17. Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség: —
Előírt gyakorlat: —
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: —

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.
Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség

-	-
-	-

Tárgyi feltételek
A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	791 óra/év
Összesen:		2343 óra		2853 óra

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	977 óra/év	35 óra/hét	1085 óra/év
Összesen:		2271 óra		2505 óra

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		1. évfolyam			2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	**6,5 +1**	**8 +1,5**	**140**	**7 +0,5**	**16 +1,5**	**140**	**7,5 +1**	**15,5 +1,5**	**11,0 +0,5**	**20,5 +2,5**	**160**	**11 +1**	**20,5 +2**
	Összesen	**14,5 +2,5**			**23,0 +2**			**23,0 +2,5**		**31,5 +3**			**31,5 +3**	
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**							**0,5+0,5**		**0,5**				
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**							**2**		**2**				
11992-16 Kereskedelmi ismeretek	**Kereskedelmi ismeretek**	**3**			**2**			**1**		**3,5 +0,5**			**3,5+0,5**	
	Kereskedelmi gyakorlat		**6 +1**			**15+1**			**13,5 +1**		**17,5 +0,5**			**17,5**
10027-16 A ruházati cikkek és a vegyes iparcikkek forgalmazása	**Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret**	**2**											**2**	
10028-16 Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazása	**Élelmiszer- és vegyi áruismeret**	**1 +0,5**			**2**			**1,5+0,5**		**2**			**2,5 +0,5**	
10029-16 A műszaki cikkek forgalmazása	**Műszaki cikk áruismeret**				**2,5**			**1,5**		**2**			**2**	
11691-16 Eladástan	**Eladástan**	**0,5+0,5**			**0,5+0,5**			**1**		**1**			**1**	

	Eladási gyakorlat		**2 +0,5**			**1 +0,5**			**2+0, 5 +0,5**		**3 +2**			**3 +2**

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A MODULOK FELOSZTÁSA ÉVFOLYAMOK SZERINT

1/9. évfolyam

11992-16 Kereskedelmi ismeretek /Kereskedelmi ismeretek

1. Kereskedelmi ismeretek tantárgy 3 ó/hét **ö: 108 óra**

1.1. A tantárgy tanításának célja

A Kereskedelmi ismeretek tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az árurendszereket, a minőségbiztosítás és minőségtanúsítás elméleti teendőit. Ismerjék és tartsák be a baleset-, munka-, tűzvédelmi, környezetvédelmi szabályokat. A tanulók legyenek képesek előkészíteni a raktárt áruátvételre, átvenni az árut, gondoskodni megóvásáról, leltárt készíteni, és előkészíteni az árut értékesítésre. Legyenek képesek értékesíteni az árukat, betartva a pénzelszámolási/pénzkezelési és a fogyasztóvédelmi szabályokat, valamint üzemeltetni az értékesítés során használt gépeket, eszközöket.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3. Témakörök

1.3.1. Áruforgalom ***36 óra***

A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása.
A nagykereskedelem tevékenysége, formái.
A kiskereskedelem tevékenysége, formái.
Az áruforgalomi folyamat elemei.
Árubeszerzés.
A beszerzés helye, szerepe az áruforgalomban.
A beszerzés fogalma, folyamata (a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, a szállító partnerek kiválasztása, az áruk megrendelése, az áruk átvétele, a beszerzett áruk ellenértékének kiegyenlítése).
Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére, mozzanatai (áruátvétel előkészítése, lebonyolítása, adminisztrációs feladatok), áruátvétel bizonylatai.
Teendő hibás teljesítés esetén.
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.
Az áruk raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával.
Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb és soros, állványos és állvány nélküli tárolás).
Árumozgató gépek, eszközök.

1.3.2. Jogszabályok alkalmazása ***56 óra***

Munka- baleset- és tűzvédelem:
A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása.

A biztonságos munkavégzés feltételei: munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelességei.
Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai: közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések. Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások.
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások.
Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen:
Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok.
Helyes és helytelen munkaruha-, lábbeli-, ékszer használat.
Anyagmozgató gépek fajtái, használati szabályai.
Zsámolyokra, fellépőkre, létrákra vonatkozó használati szabályok.
Kések, szikék, ollók használati szabályai.
Gépek, berendezések használati szabályai (szeletelő-, aprító gépek, csomagoló gépek).
A balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása.
A munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja.
Tűzvédelmi szabályok:
Tűz és égésvédelmi alapfogalmak.
Tűzvédelmi szabályzat.
Tűzveszélyességi osztályba sorolás.
Tűzoltó készülékekre vonatkozó szabályok: töltőanyagai, elhelyezésük és annak jelölése, címkéjük adattartalma, hitelesítésük.
A tűz feltételei.
Tűzriadó terv tartalma.
A tűz jelzése, oltása.
Tűzoltó készülékek használata.
Tűzoltási út, kiürítési útvonal.
Veszélyforrások: raktározásra-, villamos és világító berendezésekre, (dohányzásra) vonatkozó szabályok.

Fogyasztóvédelem:
Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok.
Fogyasztóvédelem intézményrendszere.
Alapfogalmak: fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, tudatos fogyasztó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés.
A fogyasztókat megillető alapjogok.
Biztonságos termék: Termékfelelősség, minőségi bizonyítvány.
Minőség tanúsítás formái:
Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői.
Szabvány, szabványosítás szerepe, szabványok csoportosítása, magyar- és nemzetközi szabványok.
Minőségtanúsítás eszközei:
Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés.
Termékcímke adattartalma.
Fogyasztói ár feltüntetésére vonatkozó előírások.
Csomagolásra vonatkozó előírások.
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások.

Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.
Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság.
Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy.
Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat.
Vásárlók könyve vezetése.
Békéltető testület.
Hatósági ellenőrzés: Kereskedelmi egységek ellenőrzését végző hatóságok.
Ellenőrzés módszerei, határozatai, jogkövetkezmények.
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései:
Méret, súly, használhatóság ellenőrzése.
Üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás.
Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély.
Üzlethelyiségen kívüli és távollevők közötti ügyletekhez (e-kereskedelemhez) kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások.

Általános áruismeret:
Az áru, áruismeret fogalma.
Árurendszerek jelentősége, hagyományos és kód típusú árurendszerek.
A kódolás fogalma, kódok fajtái.
Vonalkódok fajtái: egydimenziós, kétdimenziós
EAN (GTIN) kód bevezetése, felépítése EAN13, EAN8, EAN5.
EPOS rendszer felépítése, előnyei, hátrányai.
Csomagolás fogalma, funkciói.
A csomagolás anyagai, jellemzői, előnyös és hátrányos tulajdonságai.
Csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk.
Csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi, és veszélyességi jelölések fajtái, értelmezése.
Hulladékkezelési szabályok: Reverz logisztika (csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem).

1.3.3. Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés 16 óra

Pénztár- és pénzkezelés
Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben.
Pénztárgépekkel kapcsolatos előírások, követelmények.
A pénztárnyitás feladatai.
Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai.
A vásárlási tételek rögzítésének módjai, szabályai.
A készpénzt átvételére vonatkozó szabályok.
Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai.
Utalványokkal, kuponokkal, bankkártyával, hitelkártyával történő fizetés feltételei, szabályai.
Euroval történő fizetés szabályai.
A pénzvisszaadás szabályai.
Nyugtaadási kötelezettség.
A bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai.
Gépi nyugta adattartalma.
Gépi/ kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése.
Pénztárzárás feladatai.
A készpénz-, és készpénzkímélő eszközök szortírozása, számbavétele.
Pénztáros elszámoltatása.
A pénzfeladás és bizonylatai.

Bizonylatkitöltés
Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben.
Bizonylat fogalma.
Bizonylati elv, bizonylati rend, bizonylati fegyelem.
Bizonylatok csoportosítása:
Készítési helyük szerint (külső bizonylatok, belső bizonylatok).
Szigorú számadású kötelezettség alá vont bizonylatok.
Szigorú számadású nyomtatványok beszerzése, nyilvántartása.
A bizonylatok kiállításával kapcsolatos szabályok (alaki és tartalmi kellékei).
Bizonylatok javításának szabályai.
Áruforgalom bizonylatai. (árumegrendelés, szállítólevél, boltközi szállítólevél, visszáru jegyzék, mezőgazdasági termékfelvásárlás, jótállási jegy, pénzforgalom bizonylatai.
Értékesítés bizonylatai (nyugta, pénztári nyugta, készpénzfizetési számla, számla, árucsere utalvány,).

10027-16 A ruházati cikkek és a vegyes iparcikkek forgalmazása / Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret

2. Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret tantárgy 2 ó/hét **72 óra**

2.1. A tantárgy tanításának célja

A Ruházati áruismeret oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók biztonsággal eligazodjanak a textilipari és a konfekcióipari termékek jellemzői között, legyenek képesek csoportosítani azokat és elméleti tájékoztatást nyújtani a vevőknek. A vegyes iparcikkek esetében a csoportosításon és a jellemzőkön túlmenően ismerjék a minőségi követelményeket és a hozzájuk tartozó felhasználói tapasztalatokat.
Mindkét árucsoportnál legyenek képesek az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegóvásra.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Alapvető biológiai ismeretek.

2.3. Témakörök

2.3.1. ***Ruházati áruismeret I.*** ***12 óra***

2.3.2. A ruházati kereskedelem árucsoportjai.

Ruházati termékekhez használt legfontosabb természetes- és mesterséges eredetű szálasanyagok fajtái és fő tulajdonságai.
Natur és bio alapanyagok jelentősége, jelölése, ajánlása.
Valódi- és műbőrök fajtái, felületük, kezelésük.
A kötött-hurkolt, és szövött gyártástechnológiák felismerése.
A két fő gyártástechnológia és a késztermékek használati, viselési tulajdonságainak kapcsolata.
A textíliák címkézése, kezelési-, használati útmutató jelképei és értelmezése.

2.3.3. Ruházati áruismeret II. ***35 óra***

Női-, férfi-, gyermek alsóruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.
Női, férfi, gyermek felsőruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.
Sportruházati áruk típusai, méretezése.

Csecsemő ruházati termékek választéka, bébi kelengye részei, bébi áruk méretezése
A divatáruk és öltözék kiegészítők fajtái, ajánlásuknál figyelembe vett szempontok. Lábbeli áruk, csoportosítása, fajtái, méretezésük, kezelésük, forgalmazásuk jellemzői.
Vevőtájékoztató jelképek.
Darabáruként- és méterben forgalmazott szőnyegek fajtái, méretei.
A szőnyegek felülete, hátoldal kiképzése.
Különleges kikészítésű szőnyegek és jellemzői, jelölésük.
A szőnyegek felhasználására vonatkozó piktogramok értelmezése.
A szőnyegek használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.
A szőnyegek tárolásának szabályai.
A függönyök, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai, fajtái.
Különleges kikészítésű függönyök jellemzői, jelölésük.
A függönyök használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.
Paplanok, párnák típusai, különleges kikészítésű termékek és jelölésük.
Takarók felhasználási lehetőségei, fajtái, méretei, kezelésük.
Konfekcionált ágyneműk típusai, garnitúrák fajtái, darabszáma, mérete.
Háztartási fehéráruk: asztalneműk, konyharuhák, törlőruhák, konyhagarnitúrák, törölközők, fürdőlepedők.
A ruházati termékekhez kapcsolódó szolgáltatások.

2.3.4. Vegyes iparcikkek áruismerete ***25 óra***

Játékok áruismerete:
A játékszerek felosztása korcsoport és alapanyagaik szerint.
A játékszerekkel szemben támasztott követelmények.
A játékszereken található jelölések, piktogramok értelmezése.
Kemping áruk csoportosítása, fajtái, felhasználása.
Papír-, írószer áruismeret:
Papírfajták főbb csoportjai felhasználás szerint.
Írószerek, rajzszerek, iskolai és irodai felszerelési cikkek.
Sportáruk áruismerete: labda-, vízi-, küzdő- és erősportok, téli- és szabadidősportok eszközei.
Az iskolai testnevelés sportfelszerelései, minőségi és biztonsági követelményei.
Háztartási edényáruk ismerete:
Háztartási edényáruk csoportosítása funkció és alapanyag szerint.
Edényárukhoz kapcsolódó kísérő okmányok, tájékoztató címkék.
Háztartási főző- és sütőedények, tálaló edények, evő- és tálalóeszközök, egyéb konyhatechnikai eszközök.

Korszerű főző- és sütőedényekkel szemben támasztott követelmények.

<u>10028-16 Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazása /Élelmiszer- és vegyi áruismeret</u>

3. Élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgy 1 +0,5 ó/hét **54 óra**

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók elsajátítsák az élelmiszerek jellemzőit, minőségi követelményeit, legyenek képesek csoportosítani azokat. Ismerjék az élelmiszerbiztonsági lánc folyamatait, tartsák be az élelmiszerbiztonsági előírásokat és tudják vezetni a kapcsolódó nyilvántartásokat. Legyenek képesek a vegyi áruk minőségi csoportosítására jellemzői alapján, legyenek tisztában a tárolási követelményekkel.
Mindkét árucsoportnál legyenek képesek az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak:

mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegóvásra.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Az általános iskolai tanulás során a biológia tantárgy keretében elsajátított tudásanyag.

3.3. Témakörök

3.3.1. Élelmiszer áruismeret I. ***54 óra***

Az élelmiszerek, jellemzői, forgalmazásuk feltétele.
Az élelmiszereket felépítő anyagok: a víz, az alaptápanyagok, a védőtápanyagok, adalékanyagok. Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben.
Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben.
A HACCP lényege, élelmiszerbiztonsági, higiéniai követelmények.
Élelmiszerérzékenység fajtái, ajánlható termékek és jelölésük.
Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői: korszerű élelmiszerek, hungarikumok, táplálkozási irányzatok, különleges táplálkozási célú élelmiszerek (gyermek, diétás, reform, stb.).
Az élelmiszerek tartósítása.
Az élelmiszerek romlása, élvezeti, biológiai és a tápértékének csökkenése.
A gabonafélék jellemzése és fajtái.
A gabonaszem táplálkozástani jelentősége.
A gabonafélék feldolgozása.
Malomipari termékek.
Őrlemények, hántolt termékek, egyéb eljárással készült termékek.
Sütő- és tésztaipari termékek.
Kenyér.
Kenyér minősége.
Kenyér fajtái.
Sütőipari fehértermékek.
Száraztészták.
Száraztészták csoportosítása, jellemzése, minősége.

<u>11691-16 Eladástan /Eladástan</u>

4. Eladástan tantárgy 1 ó/hét **36 óra**

4.1. A tantárgy tanításának célja

Az Eladástan tantárgy célja, hogy a tanulók elméletben megismerjék a vásárlói típusokat, a velük szembeni helyes eladói magatartást. Az eladóval szemben támasztott követelmények mellett a testbeszéd jelentőségét és az eladási technikát is megismerik. A tanulók legyenek képesek úgy értékesíteni az árukat, hogy az eladási folyamat elméleti anyagát alkalmazzák magyar és idegen nyelven.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

4.3. Témakörök

4.3.1. Eladási ismeretek ***36 óra***

A vásárlás pszichológiai tényezői.
Az eladás jelentősége a gazdaságban.
A vásárlás indítékai.

A vásárlási indítékok megismerése a vásárlási döntés folyamata.
A vásárlói típusok, vásárlói magatartások.
Magatartás szerinti vevőtípusok, és jellemzőik.
Különböző nemű és életkorú vevőtípusok.
Az eladó:
Az eladóval szemben támasztott követelmények.
Szakmai viszonyulás.
Szaktudás.
Magatartás, viselkedés.
Megjelenés.
Testbeszéd.
Nyelvi kifejezőerő.
Az eladás technikája:
Érintkezési szakasz:
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése.
A köszöntés formái, kultúrája.
A szükséglet felmérése.
A meggyőzés szakasza:
Benyomáskeltés, hozzáállás, viszonyulás.
Az áruk szakszerű bemutatása, áruajánlás, érveléstechnika gyakorlata.
Kérdezéstechnikai alapok.
A folyamatok egyes fázisainak észlelése, az elfogadás/elutasítás felismerése.
A kifogások kezelése.
Kiegészítő áruajánlás.
Záró szakasz:
Erősítő hatás.
Számlakiállítás.
Csomagolás.
Fizetés.
Búcsúzás.
Személytelen árubemutatás.
A vásárlás ösztönzés eszközei.

Gyakorlat

11992-16 Kereskedelmi ismeretek /Kereskedelmi gyakorlat

1. Kereskedelmi gyakorlat tantárgy 7óra/hét 252 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gyakorlat tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók működő, valóságos üzleti környezetben alkalmazhassák az elméletből elsajátított ismereteket. A tanulók megismerik az áruforgalmi folyamat elemeit, az árubeszerzés gyakorlati folyamatát, a készletezéssel és értékesítéssel kapcsolatos gyakorlati teendőket. Megismerik a kereskedelemi egység működéséhez kapcsolódó szabályokat, a pénztár elszámolási feladatokat, és a kereskedelemben használatos bizonylatokat töltenek ki.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3. Témakörök

1.3.1. Áruforgalom gyakorlata *90 óra*

Az áruforgalmi folyamat elemeinek megismerése.
Az árubeszerzés folyamatának megismerése.
A beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása után javaslatot tesz a vezetőnek.
A megrendelés módjait és dokumentumait megismeri és alkalmazza.
Áruátvételhez szükséges eszközök előkészítése (göngyölegbontó, árumozgató eszközök, mérő-, számlálóeszközök, PDA, íróeszköz, bizonylat).
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése (bizonylatolása, csomagba rendezése, csomagolása).
Az áruk mennyiségi és minőségi átvétele (mennyiségi és minőségi átvétel szempontjai). Az áruhoz előírás szerint csatolandó dokumentumok megléte, szabályszerűsége.
Teendő mennyiségi és/vagy minőségi eltérés esetén.
Az áruátvétel igazolása, kifogások intézése.
Készletezés.
A beérkezett áruk készletre vétele.
Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.
Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.
Az áru minőségének és a mennyiségének megóvása.
A készletnyilvántartás módszerei, eszközei.

1.3.2. Jogszabályok alkalmazásának gyakorlata *36 óra*

Munka-, baleset-, és tűzvédelem sajátosságai a gyakorlati képzőhelyen.
Fogyasztóvédelem gyakorlata:
Fogyasztóvédelem intézményrendszere.
Minőség tanúsítás formái:
Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői.
Minőségtanúsítás eszközei:
Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés.
Termékcímke adattartalma.
Csomagolásra vonatkozó előírások.
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások.
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.
Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság.
Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy.
Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat.
Vásárlók könyve vezetése.
Békéltető testület.
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései:
Méret, súly, használhatóság ellenőrzése.
Üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás.
Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély.
Általános áruismeret gyakorlata:

Vonalkódok fajtái: egydimenziós, kétdimenziós.
EAN (GTIN) kód felépítése EAN13, EAN8, EAN5.
Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben.
Hulladékkezelési szabályok: csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem.

1.3.3. Pénztár- és pénzkezelés gyakorlata 45 óra

A pénztáros feladatai, pénzkezelésre, pénzelszámolásra vonatkozó szabályok.
A pénztárgépek használatának szabályai.
Pénztárgép, Pénztárrendszer, Pénztárterminál (POS rendszer).
Egytételes eladás, többtételes eladás.
Részösszegző feladata.
Törlés (azonnali, utólagos).
Fizetési módok (készpénzzel, utalvánnyal, valutával, bankkártyával, vegyesen).
Egyszerűsített (készpénzes) számla készítése.
Nyugta-, számlaadási kötelezettség.
Ellenérték elszámolásának technikája.
A készpénz átvételére vonatkozó szabályok.
Euroval történő fizetés szabályai.
Jelentések (X jelentés - napközben, Z jelentés - zárás).
Pénztáros elszámoltatása.
Pénztárnyitás, pénztárzárás.
A pénztárosra vonatkozó viselkedési szabályok (pénztáros és vevő kapcsolata).

1.3.4. Bizonylatkitöltés gyakorlata 81 óra

Áruforgalom bizonylatainak szabályszerű kitöltése és kezelése.
Árumegrendelés kézzel és/vagy géppel.
Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Visszáru jóváírás bizonylat, visszáru számla (tartalma, kitöltése).
Jótállási jegy kitöltése.
Árucsere utalvány.
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Nyugta (tartalma, kitöltése).
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás (tartalma, készítése). (Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, üvegvisszaváltó jegy, címletjegyzék.)
Készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai.
Árváltozás bizonylata.
Jegyzőkönyvek (szállítói, vásárlói minőségi kifogás,
jegyzőkönyv lopás esetén stb.).
Leltárfelvételi ív, leltárösszesítő.
A kereskedelemben használatos levélfajták: árajánlat, megrendelés, reklamáció.

11691-16 Eladástan /Eladási gyakorlat

2. Eladási gyakorlat tantárgy 2 + 0,5 ó/hét **90 óra**

2.1. A tantárgy tanításának célja

Az Eladási gyakorlat tantárgy célja, hogy a tanulók az eladóval szemben támasztott követelményeknek megfelelően viselkedjenek. Gyakorolják az eladási folyamatot a vásárlóval folytatott kommunikáció során magyarul és idegen nyelven. Az érveléstechnikát szakszerűen alkalmazzák, figyelembe véve a vevőtípusokat.
Információk nyújtásával segítik az eladást, a konfliktus helyzeteket jól kezelik.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

2.3. Témakörök

2.3.1. Az eladó személyisége *36 óra*

Az eladó megjelenése az üzletben.
Az eladó magatartása a gyakorlatban. (illemszabályok).
Beszédstílus (szókincs, hangnem, hangerő) helyes alkalmazása.
Alkalmazza a helyes testbeszédet.
A vevőtípusok felismerése (határozott, határozatlan vevő stb.).
Az egyes vevőtípusokkal szembeni helyes viselkedés.
Megfelelő viselkedés a vevőkkel szemben életkor és nem szerint. (A nőkkel, férfiakkal, gyerekekkel, idősekkel szembeni viselkedés).

2.3.2. Az eladási folyamat gyakorlása *54 óra*

Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk.
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti.
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.
Tapintatosan érdeklődik a vevő árérzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről.
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben.
Megfelelő kommunikációval, kérdésfeltevéssel és pozitív kisugárzással elősegíti a sikeres vásárlást.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében.
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.
Segítőkész hozzáállással a fogyasztót megillető jogok szerint kezeli és intézi a vevőreklamációt.
Konfliktushelyzet megoldása.

Nyári gyakorlat

<u>Összefüggő gyakorlat</u>

140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat **140 óra**

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Munka-, baleset-, és tűzvédelem sajátosságai a gyakorlati képzőhelyen.
Kereskedelmi gyakorlat:
Az áruforgalmi folyamat (beszerzés, készletezés, értékesítés.) elemeinek és a hozzá kapcsolódó bizonylatoknak a gyakorlatban való megismerése.

Áruátvételhez szükséges eszközök, valamint a visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.
Az áruk mennyiségi és minőségi átvételét megismeri, a kapcsolódó bizonylatokat ellenőrzi.
Az árukat szakszerűen elhelyezi a raktárban illetve az eladótérben.
Árumozgató gépeket, eszközöket szabályszerűen használja.
Leltározásban való részvétel, a hozzá kapcsolódó bizonylatok megismerése (leltárfelvételi ív, leltárösszesítő, jegyzőkönyv).
Az áruk kicsomagolása és előcsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése.
Az áru szakmai szempontok szerinti kihelyezése, figyelembe véve a kereskedelmi egység boltképét.
Áruvédelmi címkék elhelyezése a termékeken.
A fogyasztói ár szabályszerű feltüntetése.
Árjelző táblák, vonalkódok készítése.
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.
Hulladékkezelési szabályok megismerése, betartása.
Áruforgalom bizonylatainak szabályszerű kitöltése és kezelése: szállítólevél, árucsere utalvány, készpénzfizetési számla, nyugta, számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Eladási gyakorlat:
Az eladó magatartása a gyakorlatban. (illemszabályok).
Beszédstílus (szókincs, hangnem, hangerő) helyes alkalmazása.
Alkalmazza a helyes testbeszédet.
A vevőtípusok felismerése (határozott, határozatlan vevő stb.).
Az egyes vevőtípusokkal szembeni helyes viselkedés.
Az eladási folyamat gyakorlása:
A vásárlót udvariasan köszönti.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk.
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti.
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.
Tapintatosan érdeklődik a vevő árérzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről.
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében.
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.
Konfliktushelyzet megoldása.

2/10. évfolyam

11992-16 Kereskedelmi ismeretek /Kereskedelmi ismeretek

1. Kereskedelmi ismeretek tantárgy 2 ó/hét **72 óra**

1.1.1. Áruforgalom ***72 óra***

Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége.
A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása.
A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai (elszámoltató leltár, vagyonmegállapító leltár, ellenőrző leltár, átadó-átvevő leltár, rendkívüli leltár).
A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges készletérték megállapítása).
A leltárhiány és leltártöbblet oka.
Az áruk eladásra történő előkészítése: az áruk kicsomagolása, előrecsomagolása, árucímkék elhelyezése, fogyasztói ár feltüntetése.
Az áruk eladótéri elhelyezése.
Az egyes értékesítési módok – hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételeik, az eladó feladatai.
Az e-kereskedelemre vonatkozó jogszabályok.
A web-lapok tartalmi és formai követelményei: szerződési feltételek, regisztráció.
Web-lap, virtuális áruház gondozása, reklámozási lehetőségek.
Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása.
Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis vezetés.

10028-16 Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazása /Élelmiszer- és vegyi áruismeret

2. Élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgy 2 + 1 ó/hét **72 óra)**

2.1.1. ***Élelmiszer áruismeret II.***

2.1.2. Természetes édesítőszerek: Cukor, Méz.

Mesterséges édesítőszerek:
Az édesítőszerek jelentősége.
Édesipari áruk:
A cukorkák, kakaó és csokoládéáruk.
Nugátok és nugátszerű készítmények.
Édesipari lisztes áruk, édesipari tartós sütemények.
Gyümölcsök, zöldségáruk:
Gyümölcsök összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A gyümölcsök csoportosítása.
Hazai és egzotikus gyümölcsök jellemzői.
A zöldségfélék összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A zöldségfélék csoportosítása.
A zöldségfélék fajtái, árujellemzői
Ehető gombák.
Tartósított gyümölcs- és zöldségáruk:
Gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségáruk.
Vízelvonással, cukrozással és sózással tartósított áruk.
Gyümölcs-zöldség konzervek.
A tej és tejkészítmények:
A tej összetétele és táplálkozástani jelentősége.
Fogyasztási tejek.

Ízesített, sűrített, savanyított tejkészítmények, zsírdús készítmények.
Tejtermékek:
Vajféleségek.
Túróféleségek.
Natúr sajtok.
Ömlesztett sajtok.
Húskészítmények, húskonzervek:
Rövid ideig eltartható töltelékes áruk.
Tartós töltelékes áruk.
Darabos húskészítmények.
Húskonzervek.
A tojás.
A tojás értékesítési jellemzői.
A tojás minősége és a jelölések értelmezése.
Étkezési zsírok, olajok:
A zsiradékok összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A zsiradékok csoportosítása, zsírok és olajok jellemzői.
Alkoholmentes italok.
A, szódavíz, ásványvizek és gyógyvizek.
Üdítőitalok, sűrítmények, gyümölcsszörpök, gyümölcs- és zöldséglevek csoportjai. árujellemzői.
Az alkoholtartalmú italok:
A borok csoportosítása Magyarország borvidékei.
A bor, forgalmazása.
A borok főbb típusai, árujellemzésük.
Sörök:
A sörök csoportosítása alapanyag és készítési mód szerint.
A sör, forgalmazása.
A sörök főbb típusai, árujellemzésük.
Szeszesitalipari termékek:
Párlatok, likőrök.
A pálinka jellemzői, a pálinka, mint hungarikum.
Koffeintartalmú élvezeti szerek:
A kávéfajtái, minősége.
Kávékivonatok, kávépótló szerek.
A tea fajtái, minősége.
Virágteák, ízesített teák, gyógyteák, pótteák.
Fűszerek és ízesítőszerek:
A fűszerek minősége, csoportosítása, forgalmazása.
Hazai fűszerkülönlegességek.
Fűszerkeverékek, fűszerpótlók.
Ízesítők, zamatosító, állományjavítók.

10029-16 A műszaki cikkek forgalmazása /Műszakicikk áruismeret

3. Műszakicikk áruismeret tantárgy 2,5 ó/hét **90 óra**

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók ismerjék a műszaki cikkek széles skáláját, jellemzőit, minőségi követelményeit és ezek alapján legyenek képesek csoportosítani azokat. Értsék és alkalmazzák a használati útmutatókat, biztonsággal

tudjanak felhasználói tanácsokat adni a vevőknek, azonos termékkörön belül vásárlási javaslatokat nyújtani.
Az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat sajátítsanak el, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegóvásra.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Az általános iskolában elsajátított fizika tantárgy keretében megszerzett tudásanyag.

3.3. Témakörök

3.3.1. Műszaki alapismeretek, ipari tömegcikkek 30 óra

Műszaki alapismeretek.
Energiahordozók.
Elektromos alapismeretek.
Energiaosztályok.
Érintésvédelem.
Kötőelemek, kéziszerszámok.
Villamos szerelési anyagok.
Vezetékek.
Csatlakozók, aljzatok, villák, foglalatok.
Fényforrások.

3.3.2. Elektromos háztartási készülékek 60 óra

Elektromos és nem elektromos sütő- és főzőkészülékek.
Gáztűzhelyek.
Elektromos tűzhelyek.
Kombinált tűzhelyek.
Beépíthető tűzhelyek.
Főzőlapok.
Kontakt és sugárzó hőátadású hordozható sütők.
Olajsütők.
Mikrohullámú sütők.
Légkeveréses edények.
Elektromos fűtőkészülékek.
Hősugárzók.
Hőkandallók.
Olajradiátorok.
Klímaberendezések.
Elektromos kisgépek és készülékek.
Turmixgépek, botmixerek.
Gyümölcscentrifugák.
Robotgépek.
Kávéfőzők.
Kenyérpirítók.
Vasalók.
Kozmetikai készülékek.
Hajszárítók.
Hajformázók.
Szőrtelenítők /borotvák, hajnyírók.
Epilátor, I-light.
Elektromos háztartási nagygépek.

Hűtőgépek, fagyasztógépek.
Mosogatógépek.
Páraelszívók.
Mosógépek.
Szárítógépek.
Porszívók.

11691-16 Eladástan /Eladástan

4. Eladástan tantárgy 1 ó/hét **36 óra**

4.1.1. Eladási ismeretek ***36 óra***

A vásárlás pszichológiai tényezői.
Az eladás jelentősége a gazdaságban.
A vásárlás indítékai.
A vásárlási indítékok megismerése a vásárlási döntés folyamata.
A vásárlói típusok, vásárlói magatartások.
Magatartás szerinti vevőtípusok, és jellemzőik.
Különböző nemű és életkorú vevőtípusok.
Az eladó:
Az eladóval szemben támasztott követelmények.
Szakmai viszonyulás.
Szaktudás.
Magatartás, viselkedés.
Megjelenés.
Testbeszéd.
Nyelvi kifejezőerő.
Az eladás technikája:
Érintkezési szakasz:
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése.
A köszöntés formái, kultúrája.
A szükséglet felmérése.
A meggyőzés szakasza:
Benyomáskeltés, hozzáállás, viszonyulás.
Az áruk szakszerű bemutatása, áruajánlás, érveléstechnika gyakorlata.
Kérdezéstechnikai alapok.
A folyamatok egyes fázisainak észlelése, az elfogadás/elutasítás felismerése.
A kifogások kezelése.
Kiegészítő áruajánlás.
Záró szakasz:
Erősítő hatás.
Számlakiállítás.
Csomagolás.
Fizetés.
Búcsúzás.
Személytelen árubemutatás.
A vásárlás ösztönzés eszközei.

Gyakorlat

11992-16 Kereskedelmi ismeretek /Kereskedelmi gyakorlat

1. Kereskedelmi gyakorlat tantárgy 16 ó/hét **576 óra**

1.1.1. Áruforgalom gyakorlata ***396 óra***

Az áruforgalmi folyamat elemeinek megismerése.
Az árubeszerzés folyamatának megismerése.
A beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása után javaslatot tesz a vezetőnek.
A megrendelés módjait és dokumentumait megismeri és alkalmazza.
Áruátvételhez szükséges eszközök előkészítése (göngyölegbontó, árumozgató eszközök, mérő-, számlálóeszközök, PDA, íróeszköz, bizonylat).
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése (bizonylatolása, csomagba rendezése, csomagolása).
Az áruk mennyiségi és minőségi átvétele (mennyiségi és minőségi átvétel szempontjai). Az áruhoz előírás szerint csatolandó dokumentumok megléte, szabályszerűsége.
Teendő mennyiségi és/vagy minőségi eltérés esetén.
Az áruátvétel igazolása, kifogások intézése.
Készletezés.
A beérkezett áruk készletre vétele.
Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.
Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.
Az áru minőségének és a mennyiségének megóvása.
A készletnyilvántartás módszerei, eszközei.
Árváltozás.
Árumozgató gépek, eszközök szabályszerű használata.
Leltározás folyamata, a tényleges készlet felmérése, a leltáreredmény megállapítása.
Leltározás a gyakorlatban.
Az áruk eladásra történő előkészítése.
Az áruk kicsomagolása és előcsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése.
Az áru szakmai és kereskedelmi egység boltképéhez igazodó kihelyezése.
Áruvédelmi címkék, eszközök fajtái és elhelyezkedésük a termékeken.
A fogyasztói ár szabályszerű feltüntetése.(Árjelző táblák, vonalkódok készítése.)
Az áruk eladótéri elhelyezése, szabályai, szempontjai.
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.
Ajándék és/vagy díszcsomag készítése.
Biztonsági és vagyonvédelmi eszközök.
Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük, az üzlet biztonságát befolyásoló tényezők.
Lopás módjai, eljárási alapelvek.
Rendkívüli események fajtái, kezelése a gyakorlatban.
Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok,
szerződési feltételek, regisztráció.
Web-lap, virtuális áruház felépítése, szerződési feltételek áttekintése.
Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, az áruátvétel visszaigazolása.
Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben.

1.1.2. Jogszabályok alkalmazásának gyakorlata ***108 óra***

Munka-, baleset-, és tűzvédelem sajátosságai a gyakorlati képzőhelyen.
Fogyasztóvédelem gyakorlata:
Fogyasztóvédelem intézményrendszere.

Minőség tanúsítás formái:
Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői.
Minőségtanúsítás eszközei:
Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés.
Termékcímke adattartalma.
Csomagolásra vonatkozó előírások.
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások.
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.
Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság.
Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy.
Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat.
Vásárlók könyve vezetése.
Békéltető testület.
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései:
Méret, súly, használhatóság ellenőrzése.
Üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás.
Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély.
Általános áruismeret gyakorlata:
Vonalkódok fajtái: egydimenziós, kétdimenziós.
EAN (GTIN) kód felépítése EAN13, EAN8, EAN5.
Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben.
Hulladékkezelési szabályok: csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem.

1.1.3. Bizonylatkitöltés gyakorlata ***72 óra***

Áruforgalom bizonylatainak szabályszerű kitöltése és kezelése.
Árumegrendelés kézzel és/vagy géppel.
Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Visszáru jóváírás bizonylat, visszáru számla (tartalma, kitöltése).
Jótállási jegy kitöltése.
Árucsere utalvány.
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Nyugta (tartalma, kitöltése).
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás (tartalma, készítése). (Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, üvegvisszaváltó jegy, címletjegyzék.)
Készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai.
Árváltozás bizonylata.
Jegyzőkönyvek (szállítói, vásárlói minőségi kifogás,
jegyzőkönyv lopás esetén stb.).
Leltárfelvételi ív, leltárösszesítő.
A kereskedelemben használatos levélfajták: árajánlat, megrendelés, reklamáció.

<u>11691-16 Eladástan /Eladási gyakorlat</u>

2. Eladási gyakorlat tantárgy 1,5ó/hét **54 óra**

2.1.1. Az eladási folyamat gyakorlása ***54 óra***

Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk.

Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti.
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.
Tapintatosan érdeklődik a vevő árérzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről.
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben.
Megfelelő kommunikációval, kérdésfeltevéssel és pozitív kisugárzással elősegíti a sikeres vásárlást.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében.
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.
Segítőkész hozzáállással a fogyasztót megillető jogok szerint kezeli és intézi a vevőreklamációt.
Konfliktushelyzet megoldása.

Nyári gyakorlat

<u>Összefüggő gyakorlat</u>

140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat **140 óra**

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Munka-, baleset-, és tűzvédelem sajátosságai a gyakorlati képzőhelyen.
Kereskedelmi gyakorlat:
Az áruforgalmi folyamat (beszerzés, készletezés, értékesítés.) elemeinek és a hozzá kapcsolódó bizonylatok megismerése a gyakorlatban.
A beszerzendő áruk mennyiségének, minőségének, összetételének meghatározása. A megrendelés módjai, dokumentumai a gyakorlati képzőhelyen.
Áruátvételhez szükséges eszközök, valamint a visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.
Az áruk mennyiségi és minőségi átvételét megismeri, a kapcsolódó bizonylatokat ellenőrzi. Az áruhoz előírás szerint csatolandó dokumentumok meglétét, szabályszerűségét ellenőrzi.
Az árukat szakszerűen elhelyezi a raktárban illetve az eladótérben.
Árumozgató gépeket, eszközöket szabályszerűen használja.
Leltározásban való részvétel, a hozzá kapcsolódó bizonylatok megismerése (leltárfelvételi ív, leltárösszesítő, jegyzőkönyv).
Az áruk kicsomagolása és előcsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése.
Az áru szakmai és a kereskedelmi egység boltképéhez igazodó kihelyezése.
Áruvédelmi címkék elhelyezkedése a termékeken.
A fogyasztói ár szabályszerű feltüntetése.
Árjelző táblák, vonalkódok készítése.
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.

Hulladékkezelési szabályok megismerése, betartása.
Áruforgalom bizonylatainak szabályszerű kitöltése és kezelése: szállítólevél, árucsere utalvány, készpénzfizetési számla, nyugta, számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Eladási gyakorlat:
Az eladó magatartása a gyakorlatban. (illemszabályok).
Beszédstílus (szókincs, hangnem, hangerő) helyes alkalmazása.
Alkalmazza a helyes testbeszédet.
A vevőtípusok felismerése (határozott, határozatlan vevő stb.).
Az egyes vevőtípusokkal szembeni helyes viselkedés.
Az eladási folyamat gyakorlása:
A vásárlót udvariasan köszönti.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk.
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti.
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl. Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről.
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében.
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.
Konfliktushelyzet megoldása.
Jogszabályok alkalmazása:
Csomagolásra vonatkozó előírások.
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások.
Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság.
Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy.
Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat.
Vásárlók könyve vezetése.
Hulladékkezelési szabályok: csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem.
Pénztár- és pénzkezelés gyakorlata:
A pénztáros feladatai, pénzkezelésre, pénzelszámolásra vonatkozó szabályok.
A pénztárgépek használatának szabályai.
Bizonylatkitöltés:
Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Visszáru jóváírás bizonylat, visszáru számla (tartalma, kitöltése).
Jótállási jegy kitöltése.
Árucsere utalvány.
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Nyugta (tartalma, kitöltése).
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás.
Jegyzőkönyvek (szállítói, vásárlói minőségi kifogás.

3/11. évfolyam

11497-12 Foglalkoztatás I. /Foglalkoztatás I.

1. Foglalkoztatás I. tantárgy 2 ó/hét **62 óra**

1.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

1.3. Témakörök

1.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 *10 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

1.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

1.3.3. Nyelvi készségfejlesztés *22 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

1.3.4. Munkavállalói szókincs *20 óra*

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

11499-12 Foglalkoztatás II./Foglalkoztatás II.

2. Foglalkoztatás II. tantárgy 1 ó/hét **31 óra**

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

2.3. Témakörök

2.3.1. Munkajogi alapismeretek *8 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés,

rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).
Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.
Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.
Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

2.3.2. Munkaviszony létesítése *8 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.
Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.
Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

2.3.3. Álláskeresés *8 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.
Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

2.3.4. Munkanélküliség *7 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

11992-16 Kereskedelmi ismeretek /Kereskedelmi ismeretek

3. Kereskedelmi ismeretek tantárgy 1 **31 óra**

3.1.1. Áruforgalom ***15 óra***

Árukezelési, komissiózási és expediálási feladatok lényeges elemei.
Az áru feladása, árukövetés biztosítása, az áruátvétel visszaigazolása.
Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben.
A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések (pénztárgépek, hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek) fajtái.
Áru- és vagyonvédelmi eszközök fajtái, fő jellemzői.
Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük.
Jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken.
Az üzlet biztonságát befolyásoló tényezők.
Lopás módjai, eljárási alapelvek.
Rendkívüli események fajtái, kezelése.

3.1.2. Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés ***16 óra***

Pénztár- és pénzkezelés
Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben.
Pénztárgépekkel kapcsolatos előírások, követelmények.
A pénztárnyitás feladatai.
Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai.
A vásárlási tételek rögzítésének módjai, szabályai.
A készpénzt átvételére vonatkozó szabályok.
Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai.
Utalványokkal, kuponokkal, bankkártyával, hitelkártyával történő fizetés feltételei, szabályai.
Euroval történő fizetés szabályai.
A pénzvisszaadás szabályai.
Nyugtaadási kötelezettség.
A bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai.
Gépi nyugta adattartalma.
Gépi/ kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése.
Pénztárzárás feladatai.
A készpénz-, és készpénzkímélő eszközök szortírozása, számbavétele.
Pénztáros elszámoltatása.
A pénzfeladás és bizonylatai.

Bizonylatkitöltés
Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben.
Bizonylat fogalma.
Bizonylati elv, bizonylati rend, bizonylati fegyelem.
Bizonylatok csoportosítása:
Készítési helyük szerint (külső bizonylatok, belső bizonylatok).
Szigorú számadású kötelezettség alá vont bizonylatok.
Szigorú számadású nyomtatványok beszerzése, nyilvántartása.
A bizonylatok kiállításával kapcsolatos szabályok (alaki és tartalmi kellékei).
Bizonylatok javításának szabályai.
Áruforgalom bizonylatai. (árumegrendelés, szállítólevél, boltközi szállítólevél, visszáru jegyzék, mezőgazdasági termékfelvásárlás, jótállási jegy, pénzforgalom bizonylatai.
Értékesítés bizonylatai (nyugta, pénztári nyugta, készpénzfizetési számla, számla, árucsere utalvány,).
Pénztáros elszámolásának bizonylatai (Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás, Pénztárzárás kézi/gépi, Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, Üvegvisszaváltó jegy, Címletjegyzék, Készpénzfeladási utalvány, Átutalási megbízás).
Készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai.
Leltározás bizonylatai:
Leltárfelvételi ív, árváltozási leltárív, árcsökkenés-, áremelés jelentés.
Jegyzőkönyvek: jegyzőkönyv mennyiségi-, minőségi kifogásról (szállítói), jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.
Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén, árueltulajdonítási jegyzőkönyv, selejtezési jegyzőkönyv.

10028-16 Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazása /Élelmiszer- és vegyi áruismeret

4. Élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgy 2 ó/hét **62 óra**

4.1.1. Vegyi áruk ismerete ***62 óra***

Vegyi-áruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei.
A vegyi áruk csomagolása.
A címkén található jelölések, jelképek, veszélyes anyagok, környezetkímélő, környezetbarát jelek.
A szappanok és a mosás anyagai:
Szappanok.
Mosószerek.
Mosási segédanyagok.
Háztartási tisztító- és ápolószerek:
Mosogatószerek.
Általános tisztítószerek, lemosók.
Súrolószerek.
Szőnyeg- és kárpittisztító szerek.
Ablak-, tükör-, üvegtisztítók.
Folttisztító szerek.
Bútorápoló szerek.
Padlóápoló szerek.
Fertőtlenítő-, vízkőoldó és maró hatású szerek.
Tűzhelytisztítók.
Testápoló és személyes higiéniát szolgáló készítmények:

Fürdő- és tusoló készítmények.
Testápoló tejek, emulziók.
Kéz- és lábápoló készítmények.
Hintőporok.
Szőrtelenítő készítmények.
Hajápolási készítmények.
Fog- és szájápoló készítmények.
Borotválkozószerek.
Dezodorok és izzadást gátló készítmények.
Napozószerek.
Arcápolók, díszítőkozmetikumok és illatszerek.
Arcápoló készítmények, krémek, kenőcsök.
Díszítő kozmetikumok, ajakápolók, a szemkörnyék kozmetikumai.
Illatszerek.
Babaápolási készítmények.
Norinbergi áruk:
Kozmetikai kiegészítő áruk.
Egészségügyi áruk.
Háztartási áruk.

10029-16 A műszaki cikkek forgalmazása /Műszakicikk áruismeret

5. Műszakicikk áruismeret tantárgy 1,5ó/hét **46,5 óra)**

5.1.1. Műszaki alapismeretek, ipari tömegcikkek ***5 óra***

Műszaki alapismeretek.
Energiahordozók.
Elektromos alapismeretek.
Energiaosztályok.
Érintésvédelem.
Kötőelemek, kéziszerszámok.
Villamos szerelési anyagok.
Vezetékek.
Csatlakozók, aljzatok, villák, foglalatok.
Fényforrások.

5.1.2. Elektromos háztartási készülékek ***5 óra***

Elektromos és nem elektromos sütő- és főzőkészülékek.
Gáztűzhelyek.
Elektromos tűzhelyek.
Kombinált tűzhelyek.
Beépíthető tűzhelyek.
Főzőlapok.
Kontakt és sugárzó hőátadású hordozható sütők.
Olajsütők.
Mikrohullámú sütők.
Légkeveréses edények.
Elektromos fűtőkészülékek.
Hősugárzók.
Hőkandallók.
Olajradiátorok.
Klímaberendezések.
Elektromos kisgépek és készülékek.

Turmixgépek, botmixerek.
Gyümölcscentrifugák.
Robotgépek.
Kávéfőzők.
Kenyérpirítók.
Vasalók.
Kozmetikai készülékek.
Hajszárítók.
Hajformázók.
Szőrtelenítők /borotvák, hajnyírók.
Epilátor, I-light.
Elektromos háztartási nagygépek.
Hűtőgépek, fagyasztógépek.
Mosogatógépek.
Páraelszívók.
Mosógépek.
Szárítógépek.
Porszívók.

5.1.3. Híradástechnika ***36,5 óra***

Híradástechnikai készülékek.
Hangszórók, hangdobozok.
Digitál hangrendszerek.
Erősítők.
CD lejátszók, DVD, Blu-ray, média lejátszó.
Televízió készülékek.
Házimozi.
Digitális fényképezőgépek.
Mobiltelefonok, tartozékok.
Számítástechnikai termékek.
A műszaki cikkek átvételére, szállítására, tárolására vonatkozó követelmények.
Használati útmutatók értelmezése.
A műszaki cikkek csatlakoztatása, beépítése, vevői tájékoztatás, értékesítéshez. kapcsolódó szolgáltatások.
A műszaki cikkekhez kapcsolódó okmányok tartalma, címkék, piktogramok értelmezése.
Szavatosság, jótállás, kiterjesztett jótállás, garanciális javítás.

<u>11691-16 Eladástan /Eladástan</u>

6. Eladástan tantárgy 1 ó/hét **31 óra**

6.1.1. Eladás idegen nyelven ***31 óra***

Számok (méretek, árak), színek, mértékegységek
Élelmiszerek megnevezése.
Szituációk az élelmiszerboltban.
Műszaki cikkek megnevezése.
Szituációk a műszaki cikk üzletben.
Ruházati termékek megnevezése.
Szituációk a ruházati boltban.

Gyakorlat

11992-16 Kereskedelmi ismeretek /Kereskedelmi gyakorlat

1. Kereskedelmi gyakorlat tantárgy 14,5 ó/hét **449,5 óra)**

1.1.1. Áruforgalom gyakorlata ***279,5 óra***

Az áruforgalmi folyamat elemeinek megismerése.
Az árubeszerzés folyamatának megismerése.
A beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása után javaslatot tesz a vezetőnek.
A megrendelés módjait és dokumentumait megismeri és alkalmazza.
Áruátvételhez szükséges eszközök előkészítése (göngyölegbontó, árumozgató eszközök, mérő-, számlálóeszközök, PDA, íróeszköz, bizonylat).
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése (bizonylatolása, csomagba rendezése, csomagolása).
Az áruk mennyiségi és minőségi átvétele (mennyiségi és minőségi átvétel szempontjai). Az áruhoz előírás szerint csatolandó dokumentumok megléte, szabályszerűsége.
Teendő mennyiségi és/vagy minőségi eltérés esetén.
Az áruátvétel igazolása, kifogások intézése.
Készletezés.
A beérkezett áruk készletre vétele.
Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.
Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.
Az áru minőségének és a mennyiségének megóvása.
A készletnyilvántartás módszerei, eszközei.
Árváltozás.
Árumozgató gépek, eszközök szabályszerű használata.
Leltározás folyamata, a tényleges készlet felmérése, a leltáreredmény megállapítása.
Leltározás a gyakorlatban.
Az áruk eladásra történő előkészítése.
Az áruk kicsomagolása és előcsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése.
Az áru szakmai és kereskedelmi egység boltképéhez igazodó kihelyezése.
Áruvédelmi címkék, eszközök fajtái és elhelyezkedésük a termékeken.
A fogyasztói ár szabályszerű feltüntetése.(Árjelző táblák, vonalkódok készítése.)
Az áruk eladótéri elhelyezése, szabályai, szempontjai.
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.
Ajándék és/vagy díszcsomag készítése.
Biztonsági és vagyonvédelmi eszközök.
Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük, az üzlet biztonságát befolyásoló tényezők.
Lopás módjai, eljárási alapelvek.
Rendkívüli események fajtái, kezelése a gyakorlatban.
Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok,
szerződési feltételek, regisztráció.
Web-lap, virtuális áruház felépítése, szerződési feltételek áttekintése.
Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, az áruátvétel visszaigazolása.
Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben.

1.1.2. Jogszabályok alkalmazásának gyakorlata ***30 óra***

Munka-, baleset-, és tűzvédelem sajátosságai a gyakorlati képzőhelyen.
Fogyasztóvédelem gyakorlata:

Fogyasztóvédelem intézményrendszere.
Minőség tanúsítás formái:
Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői.
Minőségtanúsítás eszközei:
Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés.
Termékcímke adattartalma.
Csomagolásra vonatkozó előírások.
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások.
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.
Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság.
Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy.
Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat.
Vásárlók könyve vezetése.
Békéltető testület.
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései:
Méret, súly, használhatóság ellenőrzése.
Üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás.
Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély.
Általános áruismeret gyakorlata:
Vonalkódok fajtái: egydimenziós, kétdimenziós.
EAN (GTIN) kód felépítése EAN13, EAN8, EAN5.
Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben.
Hulladékkezelési szabályok: csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem.

1.1.3. Pénztár- és pénzkezelés gyakorlata 62,5 óra

A pénztáros feladatai, pénzkezelésre, pénzelszámolásra vonatkozó szabályok.
A pénztárgépek használatának szabályai.
Pénztárgép, Pénztárrendszer, Pénztárterminál (POS rendszer).
Egytételes eladás, többtételes eladás.
Részösszegző feladata.
Törlés (azonnali, utólagos).
Fizetési módok (készpénzzel, utalvánnyal, valutával, bankkártyával, vegyesen).
Egyszerűsített (készpénzes) számla készítése.
Nyugta-, számlaadási kötelezettség.
Ellenérték elszámolásának technikája.
A készpénz átvételére vonatkozó szabályok.
Euroval történő fizetés szabályai.
Jelentések (X jelentés - napközben, Z jelentés - zárás).
Pénztáros elszámoltatása.
Pénztárnyitás, pénztárzárás.
A pénztárosra vonatkozó viselkedési szabályok (pénztáros és vevő kapcsolata).

1.1.4. Bizonylatkitöltés gyakorlata 77,5 óra

Áruforgalom bizonylatainak szabályszerű kitöltése és kezelése.
Árumegrendelés kézzel és/vagy géppel.
Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Visszáru jóváírás bizonylat, visszáru számla (tartalma, kitöltése).
Jótállási jegy kitöltése.

Árucsere utalvány.
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Nyugta (tartalma, kitöltése).
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás (tartalma, készítése). (Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, üvegvisszaváltó jegy, címletjegyzék.)
Készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai.
Árváltozás bizonylata.
Jegyzőkönyvek (szállítói, vásárlói minőségi kifogás,
jegyzőkönyv lopás esetén stb.).
Leltárfelvételi ív, leltárösszesítő.
A kereskedelemben használatos levélfajták: árajánlat, megrendelés, reklamáció.

11691-16 Eladástan /Eladási gyakorlat

2. Eladási gyakorlat tantárgy 2,5 ó/hét **77,5 óra**

2.1.1. Az eladó személyisége ***23,5 óra***

Az eladó megjelenése az üzletben.
Az eladó magatartása a gyakorlatban. (illemszabályok).
Beszédstílus (szókincs, hangnem, hangerő) helyes alkalmazása.
Alkalmazza a helyes testbeszédet.
A vevőtípusok felismerése (határozott, határozatlan vevő stb.).
Az egyes vevőtípusokkal szembeni helyes viselkedés.
Megfelelő viselkedés a vevőkkel szemben életkor és nem szerint. (A nőkkel, férfiakkal, gyerekekkel, idősekkel szembeni viselkedés).

2.1.2. Az eladási folyamat gyakorlása ***54 óra***

Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk.
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti.
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.
Tapintatosan érdeklődik a vevő árérzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről.
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben.
Megfelelő kommunikációval, kérdésfeltevéssel és pozitív kisugárzással elősegíti a sikeres vásárlást.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében.
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.
Segítőkész hozzáállással a fogyasztót megillető jogok szerint kezeli és intézi a vevőreklamációt.
Konfliktushelyzet megoldása.

11. évfolyam

11497-12 Foglalkoztatás I. /Foglalkoztatás I.

1. Foglalkoztatás I. tantárgy 2 ó/hét **72 óra**

1.1.1. Nyelvtani rendszerezés 1 ***14 óra***

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

1.1.2. Nyelvtani rendszerezés 2 ***14 óra***

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

1.1.3. Nyelvi készségfejlesztés ***24 óra***

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

1.1.4. Munkavállalói szókincs *20 óra*

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

11499-12 Foglalkoztatás II./Foglalkoztatás II.

2. Foglalkoztatás II. tantárgy 0,5 ó/hét **18 óra**

2.1.1. Munkajogi alapismeretek *4 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

2.1.2. Munkaviszony létesítése *4 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

2.1.3. Álláskeresés *6 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

2.1.4. Munkanélküliség *4 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

11992-16 Kereskedelmi ismeretek /Kereskedelmi ismeretek

3. Kereskedelmi ismeretek tantárgy 4 ó/hét **144 óra**

3.1.1. Áruforgalom *45 óra*

A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása.

A nagykereskedelem tevékenysége, formái.

A kiskereskedelem tevékenysége, formái.

Az áruforgalomi folyamat elemei.

Árubeszerzés.

A beszerzés helye, szerepe az áruforgalomban.

A beszerzés fogalma, folyamata (a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, a szállító partnerek kiválasztása, az áruk megrendelése, az áruk átvétele, a beszerzett áruk ellenértékének kiegyenlítése).
Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére, mozzanatai (áruátvétel előkészítése, lebonyolítása, adminisztrációs feladatok), áruátvétel bizonylatai.
Teendő hibás teljesítés esetén.
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.
Az áruk raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával.
Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb és soros, állványos és állvány nélküli tárolás).
Árumozgató gépek, eszközök.
Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége.
A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása.
A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai (elszámoltató leltár, vagyonmegállapító leltár, ellenőrző leltár, átadó-átvevő leltár, rendkívüli leltár).
A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges készletérték megállapítása).
A leltárhiány és leltártöbblet oka.
Az áruk eladásra történő előkészítése: az áruk kicsomagolása, előrecsomagolása, árucímkék elhelyezése, fogyasztói ár feltüntetése.
Az áruk eladótéri elhelyezése.
Az egyes értékesítési módok – hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételeik, az eladó feladatai.
Az e-kereskedelemre vonatkozó jogszabályok.
A web-lapok tartalmi és formai követelményei: szerződési feltételek, regisztráció.
Web-lap, virtuális áruház gondozása, reklámozási lehetőségek.
Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása.
Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis vezetés.
Árukezelési, komissiózási és expediálási feladatok lényeges elemei.
Az áru feladása, árukövetés biztosítása, az áruátvétel visszaigazolása.
Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben.
A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések (pénztárgépek, hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek) fajtái.
Áru- és vagyonvédelmi eszközök fajtái, fő jellemzői.
Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük.
Jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken.
Az üzlet biztonságát befolyásoló tényezők.
Lopás módjai, eljárási alapelvek.
Rendkívüli események fajtái, kezelése.

3.1.2. Jogszabályok alkalmazása *72 óra*

Munka- baleset- és tűzvédelem:
A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása.
A biztonságos munkavégzés feltételei: munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelességei.

Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai: közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések. Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások.
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások.
Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen:
Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok.
Helyes és helytelen munkaruha-, lábbeli-, ékszer használat.
Anyagmozgató gépek fajtái, használati szabályai.
Zsámolyokra, fellépőkre, létrákra vonatkozó használati szabályok.
Kések, szikék, ollók használati szabályai.
Gépek, berendezések használati szabályai (szeletelő-, aprító gépek, csomagoló gépek).
A balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása.
A munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja.
Tűzvédelmi szabályok:
Tűz és égésvédelmi alapfogalmak.
Tűzvédelmi szabályzat.
Tűzveszélyességi osztályba sorolás.
Tűzoltó készülékekre vonatkozó szabályok: töltőanyagai, elhelyezésük és annak jelölése, címkéjük adattartalma, hitelesítésük.
A tűz feltételei.
Tűzriadó terv tartalma.
A tűz jelzése, oltása.
Tűzoltó készülékek használata.
Tűzoltási út, kiürítési útvonal.
Veszélyforrások: raktározásra-, villamos és világító berendezésekre, (dohányzásra) vonatkozó szabályok.

Fogyasztóvédelem:
Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok.
Fogyasztóvédelem intézményrendszere.
Alapfogalmak: fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, tudatos fogyasztó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés.
A fogyasztókat megillető alapjogok.
Biztonságos termék: Termékfelelősség, minőségi bizonyítvány.
Minőség tanúsítás formái:
Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői.
Szabvány, szabványosítás szerepe, szabványok csoportosítása, magyar- és nemzetközi szabványok.
Minőségtanúsítás eszközei:
Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés.
Termékcímke adattartalma.
Fogyasztói ár feltüntetésére vonatkozó előírások.
Csomagolásra vonatkozó előírások.
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások.
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.
Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság.

Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy.
Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat.
Vásárlók könyve vezetése.
Békéltető testület.
Hatósági ellenőrzés: Kereskedelmi egységek ellenőrzését végző hatóságok.
Ellenőrzés módszerei, határozatai, jogkövetkezmények.
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései:
Méret, súly, használhatóság ellenőrzése.
Üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás.
Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély.
Üzlethelyiségen kívüli és távollevők közötti ügyletekhez (e-kereskedelemhez) kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások.

Általános áruismeret:
Az áru, áruismeret fogalma.
Árurendszerek jelentősége, hagyományos és kód típusú árurendszerek.
A kódolás fogalma, kódok fajtái.
Vonalkódok fajtái: egydimenziós, kétdimenziós
EAN (GTIN) kód bevezetése, felépítése EAN13, EAN8, EAN5.
EPOS rendszer felépítése, előnyei, hátrányai.
Csomagolás fogalma, funkciói.
A csomagolás anyagai, jellemzői, előnyös és hátrányos tulajdonságai.
Csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk.
Csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi, és veszélyességi jelölések fajtái, értelmezése.
Hulladékkezelési szabályok: Reverz logisztika (csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem).

3.1.3. Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés 27 óra

Pénztár- és pénzkezelés
Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben.
Pénztárgépekkel kapcsolatos előírások, követelmények.
A pénztárnyitás feladatai.
Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai.
A vásárlási tételek rögzítésének módjai, szabályai.
A készpénzt átvételére vonatkozó szabályok.
Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai.
Utalványokkal, kuponokkal, bankkártyával, hitelkártyával történő fizetés feltételei, szabályai.
Euroval történő fizetés szabályai.
A pénzvisszaadás szabályai.
Nyugtaadási kötelezettség.
A bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai.
Gépi nyugta adattartalma.
Gépi/ kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése.
Pénztárzárás feladatai.
A készpénz-, és készpénzkímélő eszközök szortírozása, számbavétele.
Pénztáros elszámoltatása.
A pénzfeladás és bizonylatai.

Bizonylatkitöltés

Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben.
Bizonylat fogalma.
Bizonylati elv, bizonylati rend, bizonylati fegyelem.
Bizonylatok csoportosítása:
Készítési helyük szerint (külső bizonylatok, belső bizonylatok).
Szigorú számadású kötelezettség alá vont bizonylatok.
Szigorú számadású nyomtatványok beszerzése, nyilvántartása.
A bizonylatok kiállításával kapcsolatos szabályok (alaki és tartalmi kellékei).
Bizonylatok javításának szabályai.
Áruforgalom bizonylatai. (árumegrendelés, szállítólevél, boltközi szállítólevél, visszáru jegyzék, mezőgazdasági termékfelvásárlás, jótállási jegy, pénzforgalom bizonylatai.
Értékesítés bizonylatai (nyugta, pénztári nyugta, készpénzfizetési számla, számla, árucsere utalvány,).
Pénztáros elszámolásának bizonylatai (Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás, Pénztárzárás kézi/gépi, Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, Üvegvisszaváltó jegy, Címletjegyzék, Készpénzfeladási utalvány, Átutalási megbízás).
Készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai.
Leltározás bizonylatai:
Leltárfelvételi ív, árváltozási leltárív, árcsökkenés-, áremelés jelentés.
Jegyzőkönyvek: jegyzőkönyv mennyiségi-, minőségi kifogásról (szállítói), jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.
Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén, árueltulajdonítási jegyzőkönyv, selejtezési jegyzőkönyv.

10028-16 Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazása /Élelmiszer- és vegyi áruismeret

4. Élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgy 2 ó/hét **72 óra**

4.1.1. Élelmiszer áruismeret I. ***34 óra***

Az élelmiszerek, jellemzői, forgalmazásuk feltétele.
Az élelmiszereket felépítő anyagok: a víz, az alaptápanyagok, a védőtápanyagok, adalékanyagok. Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben.
Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben.
A HACCP lényege, élelmiszerbiztonsági, higiéniai követelmények.
Élelmiszerérzékenység fajtái, ajánlható termékek és jelölésük.
Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői: korszerű élelmiszerek, hungarikumok, táplálkozási irányzatok, különleges táplálkozási célú élelmiszerek (gyermek, diétás, reform, stb.).
Az élelmiszerek tartósítása.
Az élelmiszerek romlása, élvezeti, biológiai és a tápértékének csökkenése.
A gabonafélék jellemzése és fajtái.
A gabonaszem táplálkozástani jelentősége.
A gabonafélék feldolgozása.
Malomipari termékek.
Őrlemények, hántolt termékek, egyéb eljárással készült termékek.
Sütő- és tésztaipari termékek.
Kenyér.
Kenyér minősége.
Kenyér fajtái.

Sütőipari fehértermékek.
Száraztészták.
Száraztészták csoportosítása, jellemzése, minősége.

4.1.2. Élelmiszer áruismeret II. *38 óra*

Természetes édesítőszerek: Cukor, Méz.
Mesterséges édesítőszerek:
Az édesítőszerek jelentősége.
Édesipari áruk:
A cukorkák, kakaó és csokoládéáruk.
Nugátok és nugátszerű készítmények.
Édesipari lisztes áruk, édesipari tartós sütemények.
Gyümölcsök, zöldségáruk:
Gyümölcsök összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A gyümölcsök csoportosítása.
Hazai és egzotikus gyümölcsök jellemzői.
A zöldségfélék összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A zöldségfélék csoportosítása.
A zöldségfélék fajtái, árujellemzői
Ehető gombák.
Tartósított gyümölcs- és zöldségáruk:
Gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségáruk.
Vízelvonással, cukrozással és sózással tartósított áruk.
Gyümölcs-zöldség konzervek.
A tej és tejkészítmények:
A tej összetétele és táplálkozástani jelentősége.
Fogyasztási tejek.
Ízesített, sűrített, savanyított tejkészítmények, zsírdús készítmények.
Tejtermékek:
Vajféleségek.
Túróféleségek.
Natúr sajtok.
Ömlesztett sajtok.
Húskészítmények, húskonzervek:
Rövid ideig eltartható töltelékes áruk.
Tartós töltelékes áruk.
Darabos húskészítmények.
Húskonzervek.
A tojás.
A tojás értékesítési jellemzői.
A tojás minősége és a jelölések értelmezése.
Étkezési zsírok, olajok:
A zsiradékok összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A zsiradékok csoportosítása, zsírok és olajok jellemzői.
Alkoholmentes italok.
A, szódavíz, ásványvizek és gyógyvizek.
Üdítőitalok, sűrítmények, gyümölcsszörpök, gyümölcs- és zöldséglevek csoportjai. árujellemzői.
Az alkoholtartalmú italok:
A borok csoportosítása Magyarország borvidékei.
A bor, forgalmazása.

A borok főbb típusai, árujellemzésük.
Sörök:
A sörök csoportosítása alapanyag és készítési mód szerint.
A sör, forgalmazása.
A sörök főbb típusai, árujellemzésük.
Szeszesitalipari termékek:
Párlatok, likőrök.
A pálinka jellemzői, a pálinka, mint hungarikum.
Koffeintartalmú élvezeti szerek:
A kávéfajtái, minősége.
Kávékivonatok, kávépótló szerek.
A tea fajtái, minősége.
Virágteák, ízesített teák, gyógyteák, pótteák.
Fűszerek és ízesítőszerek:
A fűszerek minősége, csoportosítása, forgalmazása.
Hazai fűszerkülönlegességek.
Fűszerkeverékek, fűszerpótlók.
Ízesítők, zamatosító, állományjavítók.

10029-16 A műszaki cikkek forgalmazása /Műszakicikk áruismeret

5. Műszakicikk áruismeret tantárgy 2 ó/hét **72 óra**

5.1.1. Műszaki alapismeretek, ipari tömegcikkek ***30 óra***

Műszaki alapismeretek.
Energiahordozók.
Elektromos alapismeretek.
Energiaosztályok.
Érintésvédelem.
Kötőelemek, kéziszerszámok.
Villamos szerelési anyagok.
Vezetékek.
Csatlakozók, aljzatok, villák, foglalatok.
Fényforrások.

5.1.2. Elektromos háztartási készülékek ***42 óra***

Elektromos és nem elektromos sütő- és főzőkészülékek.
Gáztűzhelyek.
Elektromos tűzhelyek.
Kombinált tűzhelyek.
Beépíthető tűzhelyek.
Főzőlapok.
Kontakt és sugárzó hőátadású hordozható sütők.
Olajsütők.
Mikrohullámú sütők.
Légkeveréses edények.
Elektromos fűtőkészülékek.
Hősugárzók.
Hőkandallók.
Olajradiátorok.
Klímaberendezések.
Elektromos kisgépek és készülékek.
Turmixgépek, botmixerek.

Gyümölcscentrifugák.
Robotgépek.
Kávéfőzők.
Kenyérpirítók.
Vasalók.
Kozmetikai készülékek.
Hajszárítók.
Hajformázók.
Szőrtelenítők /borotvák, hajnyírók.
Epilátor, I-light.
Elektromos háztartási nagygépek.
Hűtőgépek, fagyasztógépek.
Mosogatógépek.
Páraelszívók.
Mosógépek.
Szárítógépek.
Porszívók.

11691-16 Eladástan /Eladástan

6. Eladástan tantárgy 1 ó/hét **36 óra**

6.1.1. Eladási ismeretek ***36 óra***

A vásárlás pszichológiai tényezői.
Az eladás jelentősége a gazdaságban.
A vásárlás indítékai.
A vásárlási indítékok megismerése a vásárlási döntés folyamata.
A vásárlói típusok, vásárlói magatartások.
Magatartás szerinti vevőtípusok, és jellemzőik.
Különböző nemű és életkorú vevőtípusok.
Az eladó:
Az eladóval szemben támasztott követelmények.
Szakmai viszonyulás.
Szaktudás.
Magatartás, viselkedés.
Megjelenés.
Testbeszéd.
Nyelvi kifejezőerő.
Az eladás technikája:
Érintkezési szakasz:
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése.
A köszöntés formái, kultúrája.
A szükséglet felmérése.
A meggyőzés szakasza:
Benyomáskeltés, hozzáállás, viszonyulás.
Az áruk szakszerű bemutatása, áruajánlás, érveléstechnika gyakorlata.
Kérdezéstechnikai alapok.
A folyamatok egyes fázisainak észlelése, az elfogadás/elutasítás felismerése.
A kifogások kezelése.
Kiegészítő áruajánlás.
Záró szakasz:
Erősítő hatás.

Számlakiállítás.
Csomagolás.
Fizetés.
Búcsúzás.
Személytelen árubemutatás.
A vásárlás ösztönzés eszközei.

Gyakorlat

11992-16 Kereskedelmi ismeretek /Kereskedelmi gyakorlat

1. Kereskedelmi gyakorlat tantárgy 18 ó/hét **648 óra**

1.1.1. Áruforgalom gyakorlata ***342 óra***

Az áruforgalmi folyamat elemeinek megismerése.
Az árubeszerzés folyamatának megismerése.
A beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása után javaslatot tesz a vezetőnek.
A megrendelés módjait és dokumentumait megismeri és alkalmazza.
Áruátvételhez szükséges eszközök előkészítése (göngyölegbontó, árumozgató eszközök, mérő-, számlálóeszközök, PDA, íróeszköz, bizonylat).
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése (bizonylatolása, csomagba rendezése, csomagolása).
Az áruk mennyiségi és minőségi átvétele (mennyiségi és minőségi átvétel szempontjai). Az áruhoz előírás szerint csatolandó dokumentumok megléte, szabályszerűsége.
Teendő mennyiségi és/vagy minőségi eltérés esetén.
Az áruátvétel igazolása, kifogások intézése.
Készletezés.
A beérkezett áruk készletre vétele.
Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.
Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.
Az áru minőségének és a mennyiségének megóvása.
A készletnyilvántartás módszerei, eszközei.
Árváltozás.
Árumozgató gépek, eszközök szabályszerű használata.
Leltározás folyamata, a tényleges készlet felmérése, a leltáreredmény megállapítása.
Leltározás a gyakorlatban.
Az áruk eladásra történő előkészítése.
Az áruk kicsomagolása és előcsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése.
Az áru szakmai és kereskedelmi egység boltképéhez igazodó kihelyezése.
Áruvédelmi címkék, eszközök fajtái és elhelyezkedésük a termékeken.
A fogyasztói ár szabályszerű feltüntetése.(Árjelző táblák, vonalkódok készítése.)
Az áruk eladótéri elhelyezése, szabályai, szempontjai.
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.
Ajándék és/vagy díszcsomag készítése.
Biztonsági és vagyonvédelmi eszközök.
Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük, az üzlet biztonságát befolyásoló tényezők.

Lopás módjai, eljárási alapelvek.
Rendkívüli események fajtái, kezelése a gyakorlatban.
Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok,
szerződési feltételek, regisztráció.
Web-lap, virtuális áruház felépítése, szerződési feltételek áttekintése.
Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, az áruátvétel visszaigazolása.
Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben.

1.1.2. Jogszabályok alkalmazásának gyakorlata 102 óra

Munka-, baleset-, és tűzvédelem sajátosságai a gyakorlati képzőhelyen.
Fogyasztóvédelem gyakorlata:
Fogyasztóvédelem intézményrendszere.
Minőség tanúsítás formái:
Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői.
Minőségtanúsítás eszközei:
Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés.
Termékcímke adattartalma.
Csomagolásra vonatkozó előírások.
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások.
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.
Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság.
Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy.
Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat.
Vásárlók könyve vezetése.
Békéltető testület.
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései:
Méret, súly, használhatóság ellenőrzése.
Üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás.
Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély.
Általános áruismeret gyakorlata:
Vonalkódok fajtái: egydimenziós, kétdimenziós.
EAN (GTIN) kód felépítése EAN13, EAN8, EAN5.
Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben.
Hulladékkezelési szabályok: csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem.

1.1.3. Pénztár- és pénzkezelés gyakorlata 102 óra

A pénztáros feladatai, pénzkezelésre, pénzelszámolásra vonatkozó szabályok.
A pénztárgépek használatának szabályai.
Pénztárgép, Pénztárrendszer, Pénztárterminál (POS rendszer).
Egytételes eladás, többtételes eladás.
Részösszegző feladata.
Törlés (azonnali, utólagos).
Fizetési módok (készpénzzel, utalvánnyal, valutával, bankkártyával, vegyesen).
Egyszerűsített (készpénzes) számla készítése.
Nyugta-, számlaadási kötelezettség.
Ellenérték elszámolásának technikája.
A készpénz átvételére vonatkozó szabályok.
Euroval történő fizetés szabályai.
Jelentések (X jelentés - napközben, Z jelentés - zárás).
Pénztáros elszámoltatása.

Pénztárnyitás, pénztárzárás.
A pénztárosra vonatkozó viselkedési szabályok (pénztáros és vevő kapcsolata).

1.1.4. Bizonylatkitöltés gyakorlata 102 óra

Áruforgalom bizonylatainak szabályszerű kitöltése és kezelése.
Árumegrendelés kézzel és/vagy géppel.
Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Visszáru jóváírás bizonylat, visszáru számla (tartalma, kitöltése).
Jótállási jegy kitöltése.
Árucsere utalvány.
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Nyugta (tartalma, kitöltése).
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás (tartalma, készítése). (Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, üvegvisszaváltó jegy, címletjegyzék.)
Készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai.
Árváltozás bizonylata.
Jegyzőkönyvek (szállítói, vásárlói minőségi kifogás,
jegyzőkönyv lopás esetén stb.).
Leltárfelvételi ív, leltárösszesítő.
A kereskedelemben használatos levélfajták: árajánlat, megrendelés, reklamáció.

<u>11691-16 Eladástan /Eladási gyakorlat</u>

2. Eladási gyakorlat tantárgy 3 +2 ó/hét **180 óra**

2.1.1. Az eladó személyisége 54 óra

Az eladó megjelenése az üzletben.
Az eladó magatartása a gyakorlatban. (illemszabályok).
Beszédstílus (szókincs, hangnem, hangerő) helyes alkalmazása.
Alkalmazza a helyes testbeszédet.
A vevőtípusok felismerése (határozott, határozatlan vevő stb.).
Az egyes vevőtípusokkal szembeni helyes viselkedés.
Megfelelő viselkedés a vevőkkel szemben életkor és nem szerint. (A nőkkel, férfiakkal, gyerekekkel, idősekkel szembeni viselkedés).

2.1.2. Az eladási folyamat gyakorlása 126 óra

Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk.
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti.
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.
Tapintatosan érdeklődik a vevő árérzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről.
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben.

Megfelelő kommunikációval, kérdésfeltevéssel és pozitív kisugárzással elősegíti a sikeres vásárlást.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében.
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.
Segítőkész hozzáállással a fogyasztót megillető jogok szerint kezeli és intézi a vevőreklamációt.
Konfliktushelyzet megoldása.

Nyári gyakorlat

Összefüggő gyakorlat

160 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat **160 óra**

Az 1/13. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Munka-, baleset-, és tűzvédelem sajátosságai a gyakorlati képzőhelyen .
Kereskedelmi gyakorlat:
Az áruforgalmi folyamat (beszerzés, készletezés, értékesítés.) elemeinek és a hozzá kapcsolódó bizonylatok megismerése a gyakorlatban.
A beszerzendő áruk mennyiségének, minőségének, összetételének meghatározása. A megrendelés módjai, dokumentumai a gyakorlati képzőhelyen.
Áruátvételhez szükséges eszközök, valamint a visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.
Az áruk mennyiségi és minőségi átvételét megismeri, a kapcsolódó bizonylatokat ellenőrzi. Az áruhoz előírás szerint csatolandó dokumentumok meglétét, szabályszerűségét ellenőrzi.
Az árukat szakszerűen elhelyezi a raktárban illetve az eladótérben.
Árumozgató gépeket, eszközöket szabályszerűen használja.
Leltározásban való részvétel, a hozzá kapcsolódó bizonylatok megismerése (leltárfelvételi ív, leltárösszesítő, jegyzőkönyv).
Az áruk kicsomagolása és előcsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése.
Az áru szakmai és a kereskedelmi egység boltképéhez igazodó kihelyezése.
Áruvédelmi címkék elhelyezkedése a termékeken.
A fogyasztói ár szabályszerű feltüntetése.
Árjelző táblák, vonalkódok készítése.
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.
Hulladékkezelési szabályok megismerése, betartása.
Áruforgalom bizonylatainak szabályszerű kitöltése és kezelése: szállítólevél, árucsere utalvány, készpénzfizetési számla, nyugta, számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Eladási gyakorlat:
Az eladó magatartása a gyakorlatban. (illemszabályok).
Beszédstílus (szókincs, hangnem, hangerő) helyes alkalmazása.
Alkalmazza a helyes testbeszédet.
A vevőtípusok felismerése (határozott, határozatlan vevő stb.).
Az egyes vevőtípusokkal szembeni helyes viselkedés.

Az eladási folyamat gyakorlása:
A vásárlót udvariasan köszönti.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk.
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti.
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl. Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről.
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében.
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.
Konfliktushelyzet megoldása.
Jogszabályok alkalmazása:
Csomagolásra vonatkozó előírások.
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások.
Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság.
Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy.
Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat.
Vásárlók könyve vezetése.
Hulladékkezelési szabályok: csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem.
Pénztár- és pénzkezelés gyakorlata:
A pénztáros feladatai, pénzkezelésre, pénzelszámolásra vonatkozó szabályok.
A pénztárgépek használatának szabályai.
Bizonylatkitöltés:
Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Visszáru jóváírás bizonylat, visszáru számla (tartalma, kitöltése).
Jótállási jegy kitöltése.
Árucsere utalvány.
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Nyugta (tartalma, kitöltése).
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás.
Jegyzőkönyvek (szállítói, vásárlói minőségi kifogás. .”

12. évfolyam

11992-16 Kereskedelmi ismeretek /Kereskedelmi ismeretek

1. Kereskedelmi ismeretek tantárgy 4 ó/hét **124 óra**

1.1.1. Áruforgalom ***93 óra***

A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása.

A nagykereskedelem tevékenysége, formái.
A kiskereskedelem tevékenysége, formái.
Az áruforgalomi folyamat elemei.
Árubeszerzés.
A beszerzés helye, szerepe az áruforgalomban.
A beszerzés fogalma, folyamata (a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, a szállító partnerek kiválasztása, az áruk megrendelése, az áruk átvétele, a beszerzett áruk ellenértékének kiegyenlítése).
Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére, mozzanatai (áruátvétel előkészítése, lebonyolítása, adminisztrációs feladatok), áruátvétel bizonylatai.
Teendő hibás teljesítés esetén.
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.
Az áruk raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával.
Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb és soros, állványos és állvány nélküli tárolás).
Árumozgató gépek, eszközök.
Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége.
A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása.
A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai (elszámoltató leltár, vagyonmegállapító leltár, ellenőrző leltár, átadó-átvevő leltár, rendkívüli leltár).
A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges készletérték megállapítása).
A leltárhiány és leltártöbblet oka.
Az áruk eladásra történő előkészítése: az áruk kicsomagolása, előrecsomagolása, árucímkék elhelyezése, fogyasztói ár feltüntetése.
Az áruk eladótéri elhelyezése.
Az egyes értékesítési módok – hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételeik, az eladó feladatai.
Az e-kereskedelemre vonatkozó jogszabályok.
A web-lapok tartalmi és formai követelményei: szerződési feltételek, regisztráció.
Web-lap, virtuális áruház gondozása, reklámozási lehetőségek.
Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása.
Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis vezetés.
Árukezelési, komissiózási és expediálási feladatok lényeges elemei.
Az áru feladása, árukövetés biztosítása, az áruátvétel visszaigazolása.
Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben.
A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések (pénztárgépek, hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek) fajtái.
Áru- és vagyonvédelmi eszközök fajtái, fő jellemzői.
Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük.
Jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken.
Az üzlet biztonságát befolyásoló tényezők.
Lopás módjai, eljárási alapelvek.
Rendkívüli események fajtái, kezelése.

1.1.2. Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés *31 óra*

Pénztár- és pénzkezelés
Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben.
Pénztárgépekkel kapcsolatos előírások, követelmények.
A pénztárnyitás feladatai.
Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai.
A vásárlási tételek rögzítésének módjai, szabályai.
A készpénzt átvételére vonatkozó szabályok.
Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai.
Utalványokkal, kuponokkal, bankkártyával, hitelkártyával történő fizetés feltételei, szabályai.
Euroval történő fizetés szabályai.
A pénzvisszaadás szabályai.
Nyugtaadási kötelezettség.
A bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai.
Gépi nyugta adattartalma.
Gépi/ kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése.
Pénztárzárás feladatai.
A készpénz-, és készpénzkímélő eszközök szortírozása, számbavétele.
Pénztáros elszámoltatása.
A pénzfeladás és bizonylatai.

Bizonylatkitöltés
Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben.
Bizonylat fogalma.
Bizonylati elv, bizonylati rend, bizonylati fegyelem.
Bizonylatok csoportosítása:
Készítési helyük szerint (külső bizonylatok, belső bizonylatok).
Szigorú számadású kötelezettség alá vont bizonylatok.
Szigorú számadású nyomtatványok beszerzése, nyilvántartása.
A bizonylatok kiállításával kapcsolatos szabályok (alaki és tartalmi kellékei).
Bizonylatok javításának szabályai.
Áruforgalom bizonylatai. (árumegrendelés, szállítólevél, boltközi szállítólevél, visszáru jegyzék, mezőgazdasági termékfelvásárlás, jótállási jegy, pénzforgalom bizonylatai.
Értékesítés bizonylatai (nyugta, pénztári nyugta, készpénzfizetési számla, számla, árucsere utalvány,).
Pénztáros elszámolásának bizonylatai (Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás, Pénztárzárás kézi/gépi, Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, Üvegvisszaváltó jegy, Címletjegyzék, Készpénzfeladási utalvány, Átutalási megbízás).
Készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai.
Leltározás bizonylatai:
Leltárfelvételi ív, árváltozási leltárív, árcsökkenés-, áremelés jelentés.
Jegyzőkönyvek: jegyzőkönyv mennyiségi-, minőségi kifogásról (szállítói), jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.
Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén, árueltulajdonítási jegyzőkönyv, selejtezési jegyzőkönyv.

10027-16 A ruházati cikkek és a vegyes iparcikkek forgalmazása / Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret

2. Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret tantárgy 2 ó/hét **62 óra**

2.1.1. Ruházati áruismeret I. ***10 óra***

A ruházati kereskedelem árucsoportjai.
Ruházati termékekhez használt legfontosabb természetes- és mesterséges eredetű szálasanyagok fajtái és fő tulajdonságai.
Natur és bio alapanyagok jelentősége, jelölése, ajánlása.
Valódi- és műbőrök fajtái, felületük, kezelésük.
A kötött-hurkolt, és szövött gyártástechnológiák felismerése.
A két fő gyártástechnológia és a késztermékek használati, viselési tulajdonságainak kapcsolata.
A textíliák címkézése, kezelési-, használati útmutató jelképei és értelmezése.

2.1.2. Ruházati áruismeret II. ***32 óra***

Női-, férfi-, gyermek alsóruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.
Női, férfi, gyermek felsőruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.
Sportruházati áruk típusai, méretezése.
Csecsemő ruházati termékek választéka, bébi kelengye részei, bébi áruk méretezése
A divatáruk és öltözék kiegészítők fajtái, ajánlásuknál figyelembe vett szempontok.
Lábbeli áruk, csoportosítása, fajtái, méretezésük, kezelésük, forgalmazásuk jellemzői.
Vevőtájékoztató jelképek.
Darabáruként- és méterben forgalmazott szőnyegek fajtái, méretei.
A szőnyegek felülete, hátoldal kiképzése.
Különleges kikészítésű szőnyegek és jellemzői, jelölésük.
A szőnyegek felhasználására vonatkozó piktogramok értelmezése.
A szőnyegek használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.
A szőnyegek tárolásának szabályai.
A függönyök, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai, fajtái.
Különleges kikészítésű függönyök jellemzői, jelölésük.
A függönyök használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.
Paplanok, párnák típusai, különleges kikészítésű termékek és jelölésük.
Takarók felhasználási lehetőségei, fajtái, méretei, kezelésük.
Konfekcionált ágyneműk típusai, garnitúrák fajtái, darabszáma, mérete.
Háztartási fehéráruk: asztalneműk, konyharuhák, törlőruhák, konyhagarnitúrák, törölközők, fürdőlepedők.
A ruházati termékekhez kapcsolódó szolgáltatások.

2.1.3. Vegyes iparcikkek áruismerete ***20 óra***

Játékok áruismerete:
A játékszerek felosztása korcsoport és alapanyagaik szerint.
A játékszerekkel szemben támasztott követelmények.
A játékszereken található jelölések, piktogramok értelmezése.
Kemping áruk csoportosítása, fajtái, felhasználása.
Papír-, írószer áruismeret:
Papírfajták főbb csoportjai felhasználás szerint.
Írószerek, rajzszerek, iskolai és irodai felszerelési cikkek.
Sportáruk áruismerete: labda-, vízi-, küzdő- és erősportok, téli- és szabadidősportok eszközei.
Az iskolai testnevelés sportfelszerelései, minőségi és biztonsági követelményei.
Háztartási edényáruk ismerete:
Háztartási edényáruk csoportosítása funkció és alapanyag szerint.
Edényárukhoz kapcsolódó kísérő okmányok, tájékoztató címkék.

Háztartási főző- és sütőedények, tálaló edények, evő- és tálalóeszközök, egyéb konyhatechnikai eszközök.
Korszerű főző- és sütőedényekkel szemben támasztott követelmények.

10028-16 Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazása /Élelmiszer- és vegyi áruismeret

3. Élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgy 3 ó/hét **93 óra**

3.1.1. Élelmiszer áruismeret II. ***45,5 óra***

Természetes édesítőszerek: Cukor, Méz.
Mesterséges édesítőszerek:
Az édesítőszerek jelentősége.
Édesipari áruk:
A cukorkák, kakaó és csokoládéáruk.
Nugátok és nugátszerű készítmények.
Édesipari lisztes áruk, édesipari tartós sütemények.
Gyümölcsök, zöldségáruk:
Gyümölcsök összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A gyümölcsök csoportosítása.
Hazai és egzotikus gyümölcsök jellemzői.
A zöldségfélék összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A zöldségfélék csoportosítása.
A zöldségfélék fajtái, árujellemzői
Ehető gombák.
Tartósított gyümölcs- és zöldségáruk:
Gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségáruk.
Vízelvonással, cukrozással és sózással tartósított áruk.
Gyümölcs-zöldség konzervek.
A tej és tejkészítmények:
A tej összetétele és táplálkozástani jelentősége.
Fogyasztási tejek.
Ízesített, sűrített, savanyított tejkészítmények, zsírdús készítmények.
Tejtermékek:
Vajféleségek.
Túróféleségek.
Natúr sajtok.
Ömlesztett sajtok.
Húskészítmények, húskonzervek:
Rövid ideig eltartható töltelékes áruk.
Tartós töltelékes áruk.
Darabos húskészítmények.
Húskonzervek.
A tojás.
A tojás értékesítési jellemzői.
A tojás minősége és a jelölések értelmezése.
Étkezési zsírok, olajok:
A zsiradékok összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A zsiradékok csoportosítása, zsírok és olajok jellemzői.
Alkoholmentes italok.
A, szódavíz, ásványvizek és gyógyvizek.
Üdítőitalok, sűrítmények, gyümölcsszörpök, gyümölcs- és zöldséglevek csoportjai. árujellemzői.

Az alkoholtartalmú italok:
A borok csoportosítása Magyarország borvidékei.
A bor, forgalmazása.
A borok főbb típusai, árujellemzésük.
Sörök:
A sörök csoportosítása alapanyag és készítési mód szerint.
A sör, forgalmazása.
A sörök főbb típusai, árujellemzésük.
Szeszesitalipari termékek:
Párlatok, likőrök.
A pálinka jellemzői, a pálinka, mint hungarikum.
Koffeintartalmú élvezeti szerek:
A kávéfajtái, minősége.
Kávékivonatok, kávépótló szerek.
A tea fajtái, minősége.
Virágteák, ízesített teák, gyógyteák, pótteák.
Fűszerek és ízesítőszerek:
A fűszerek minősége, csoportosítása, forgalmazása.
Hazai fűszerkülönlegességek.
Fűszerkeverékek, fűszerpótlók.
Ízesítők, zamatosító, állományjavítók.

3.1.2. Vegyi áruk ismerete *47,5 óra*

Vegyi-áruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei.
A vegyi áruk csomagolása.
A címkén található jelölések, jelképek, veszélyes anyagok, környezetkímélő, környezetbarát jelek.
A szappanok és a mosás anyagai:
Szappanok.
Mosószerek.
Mosási segédanyagok.
Háztartási tisztító- és ápolószerek:
Mosogatószerek.
Általános tisztítószerek, lemosók.
Súrolószerek.
Szőnyeg- és kárpittisztító szerek.
Ablak-, tükör-, üvegtisztítók.
Folttisztító szerek.
Bútorápoló szerek.
Padlóápoló szerek.
Fertőtlenítő-, vízkőoldó és maró hatású szerek.
Tűzhelytisztítók.
Testápoló és személyes higiéniát szolgáló készítmények:
Fürdő- és tusoló készítmények.
Testápoló tejek, emulziók.
Kéz- és lábápoló készítmények.
Hintőporok.
Szőrtelenítő készítmények.
Hajápolási készítmények.
Fog- és szájápoló készítmények.
Borotválkozószerek.

Dezodorok és izzadást gátló készítmények.
Napozószerek.
Arcápolók, díszítőkozmetikumok és illatszerek.
Arcápoló készítmények, krémek, kenőcsök.
Díszítő kozmetikumok, ajakápolók, a szemkörnyék kozmetikumai.
Illatszerek.
Babaápolási készítmények.
Norinbergi áruk:
Kozmetikai kiegészítő áruk.
Egészségügyi áruk.
Háztartási áruk.

10029-16 A műszaki cikkek forgalmazása /Műszakicikk áruismeret

4. Műszakicikk áruismeret tantárgy 2 ó/hét **62óra**

4.1.1. Elektromos háztartási készülékek ***30 óra***

Elektromos és nem elektromos sütő- és főzőkészülékek.
Gáztűzhelyek.
Elektromos tűzhelyek.
Kombinált tűzhelyek.
Beépíthető tűzhelyek.
Főzőlapok.
Kontakt és sugárzó hőátadású hordozható sütők.
Olajsütők.
Mikrohullámú sütők.
Légkeveréses edények.
Elektromos fűtőkészülékek.
Hősugárzók.
Hőkandallók.
Olajradiátorok.
Klímaberendezések.
Elektromos kisgépek és készülékek.
Turmixgépek, botmixerek.
Gyümölcscentrifugák.
Robotgépek.
Kávéfőzők.
Kenyérpirítók.
Vasalók.
Kozmetikai készülékek.
Hajszárítók.
Hajformázók.
Szőrtelenítők /borotvák, hajnyírók.
Epilátor, I-light.
Elektromos háztartási nagygépek.
Hűtőgépek, fagyasztógépek.
Mosogatógépek.
Páraelszívók.
Mosógépek.
Szárítógépek.
Porszívók.

4.1.2. Híradástechnika ***32 óra***

Híradástechnikai készülékek.
Hangszórók, hangdobozok.
Digitál hangrendszerek.
Erősítők.
CD lejátszók, DVD, Blu-ray, média lejátszó.
Televízió készülékek.
Házimozi.
Digitális fényképezőgépek.
Mobiltelefonok, tartozékok.
Számítástechnikai termékek.
A műszaki cikkek átvételére, szállítására, tárolására vonatkozó követelmények.
Használati útmutatók értelmezése.
A műszaki cikkek csatlakoztatása, beépítése, vevői tájékoztatás, értékesítéshez. kapcsolódó szolgáltatások.
A műszaki cikkekhez kapcsolódó okmányok tartalma, címkék, piktogramok értelmezése.
Szavatosság, jótállás, kiterjesztett jótállás, garanciális javítás.

11691-16 Eladástan /Eladástan

5. Eladástan tantárgy 1 ó/hét **31 óra**

5.1.1. Eladás idegen nyelven ***31 óra***

Számok (méretek, árak), színek, mértékegységek
Élelmiszerek megnevezése.
Szituációk az élelmiszerboltban.
Műszaki cikkek megnevezése.
Szituációk a műszaki cikk üzletben.
Ruházati termékek megnevezése.
Szituációk a ruházati boltban.

Gyakorlat

11992-16 Kereskedelmi ismeretek /Kereskedelmi gyakorlat

1. Kereskedelmi gyakorlat tantárgy 17,5ó/hét **542,5 óra**

1.1.1. Áruforgalom gyakorlata ***325,5 óra***

Az áruforgalmi folyamat elemeinek megismerése.
Az árubeszerzés folyamatának megismerése.
A beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása után javaslatot tesz a vezetőnek.
A megrendelés módjait és dokumentumait megismeri és alkalmazza.
Áruátvételhez szükséges eszközök előkészítése (göngyölegbontó, árumozgató eszközök, mérő-, számlálóeszközök, PDA, íróeszköz, bizonylat).
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése (bizonylatolása, csomagba rendezése, csomagolása).

Az áruk mennyiségi és minőségi átvétele (mennyiségi és minőségi átvétel szempontjai). Az áruhoz előírás szerint csatolandó dokumentumok megléte, szabályszerűsége.
Teendő mennyiségi és/vagy minőségi eltérés esetén.
Az áruátvétel igazolása, kifogások intézése.
Készletezés.
A beérkezett áruk készletre vétele.
Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.
Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.
Az áru minőségének és a mennyiségének megóvása.
A készletnyilvántartás módszerei, eszközei.
Árváltozás.
Árumozgató gépek, eszközök szabályszerű használata.
Leltározás folyamata, a tényleges készlet felmérése, a leltáreredmény megállapítása.
Leltározás a gyakorlatban.
Az áruk eladásra történő előkészítése.
Az áruk kicsomagolása és előcsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése.
Az áru szakmai és kereskedelmi egység boltképéhez igazodó kihelyezése.
Áruvédelmi címkék, eszközök fajtái és elhelyezkedésük a termékeken.
A fogyasztói ár szabályszerű feltüntetése.(Árjelző táblák, vonalkódok készítése.)
Az áruk eladótéri elhelyezése, szabályai, szempontjai.
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.
Ajándék és/vagy díszcsomag készítése.
Biztonsági és vagyonvédelmi eszközök.
Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük, az üzlet biztonságát befolyásoló tényezők.
Lopás módjai, eljárási alapelvek.
Rendkívüli események fajtái, kezelése a gyakorlatban.
Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok,
szerződési feltételek, regisztráció.
Web-lap, virtuális áruház felépítése, szerződési feltételek áttekintése.
Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, az áruátvétel visszaigazolása.
Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben.

1.1.2. Jogszabályok alkalmazásának gyakorlata 93 óra

Munka-, baleset-, és tűzvédelem sajátosságai a gyakorlati képzőhelyen.
Fogyasztóvédelem gyakorlata:
Fogyasztóvédelem intézményrendszere.
Minőség tanúsítás formái:
Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői.
Minőségtanúsítás eszközei:
Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés.
Termékcímke adattartalma.
Csomagolásra vonatkozó előírások.
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások.
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.
Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság.
Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy.

Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat.
Vásárlók könyve vezetése.
Békéltető testület.
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései:
Méret, súly, használhatóság ellenőrzése.
Üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás.
Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély.
Általános áruismeret gyakorlata:
Vonalkódok fajtái: egydimenziós, kétdimenziós.
EAN (GTIN) kód felépítése EAN13, EAN8, EAN5.
Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben.
Hulladékkezelési szabályok: csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem.

1.1.3. Pénztár- és pénzkezelés gyakorlata 35 óra

A pénztáros feladatai, pénzkezelésre, pénzelszámolásra vonatkozó szabályok.
A pénztárgépek használatának szabályai.
Pénztárgép, Pénztárrendszer, Pénztárterminál (POS rendszer).
Egytételes eladás, többtételes eladás.
Részösszegző feladata.
Törlés (azonnali, utólagos).
Fizetési módok (készpénzzel, utalvánnyal, valutával, bankkártyával, vegyesen).
Egyszerűsített (készpénzes) számla készítése.
Nyugta-, számlaadási kötelezettség.
Ellenérték elszámolásának technikája.
A készpénz átvételére vonatkozó szabályok.
Euroval történő fizetés szabályai.
Jelentések (X jelentés - napközben, Z jelentés - zárás).
Pénztáros elszámoltatása.
Pénztárnyitás, pénztárzárás.
A pénztárosra vonatkozó viselkedési szabályok (pénztáros és vevő kapcsolata).

1.1.4. Bizonylatkitöltés gyakorlata 89 óra

Áruforgalom bizonylatainak szabályszerű kitöltése és kezelése.
Árumegrendelés kézzel és/vagy géppel.
Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Visszáru jóváírás bizonylat, visszáru számla (tartalma, kitöltése).
Jótállási jegy kitöltése.
Árucsere utalvány.
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Nyugta (tartalma, kitöltése).
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás (tartalma, készítése). (Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, üvegvisszaváltó jegy, címletjegyzék.)
Készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai.
Árváltozás bizonylata.
Jegyzőkönyvek (szállítói, vásárlói minőségi kifogás,
jegyzőkönyv lopás esetén stb.).
Leltárfelvételi ív, leltárösszesítő.
A kereskedelemben használatos levélfajták: árajánlat, megrendelés, reklamáció.

11691-16 Eladástan /Eladási gyakorlat

2. Eladási gyakorlat tantárgy 5ó/hét **155 óra**

2.1.1. Az eladó személyisége ***72 óra***

Az eladó megjelenése az üzletben.
Az eladó magatartása a gyakorlatban. (illemszabályok).
Beszédstílus (szókincs, hangnem, hangerő) helyes alkalmazása.
Alkalmazza a helyes testbeszédet.
A vevőtípusok felismerése (határozott, határozatlan vevő stb.).
Az egyes vevőtípusokkal szembeni helyes viselkedés.
Megfelelő viselkedés a vevőkkel szemben életkor és nem szerint. (A nőkkel, férfiakkal, gyerekekkel, idősekkel szembeni viselkedés).

2.1.2. Az eladási folyamat gyakorlása ***83 ór)***

Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk.
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti.
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.
Tapintatosan érdeklődik a vevő árérzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről.
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben.
Megfelelő kommunikációval, kérdésfeltevéssel és pozitív kisugárzással elősegíti a sikeres vásárlást.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében.
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.
Segítőkész hozzáállással a fogyasztót megillető jogok szerint kezeli és intézi a vevőreklamációt.
Konfliktushelyzet megoldása.

Diószegi Sámuel Baptista Szakgimnázium és Szakközépiskola
OM 100563

A

KERESKEDŐ
SZAKKÉPESÍTÉS

valamint a(z)
XXVI. KERESKEDELEM
ÁGAZAT

OKJ SZÁM: 54 341 01

H E L Y I P R O G R A M J A

Készült:

A szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

Debrecen 2016.

A(z) XXVI. KERESKEDELEM ágazathoz az alábbi szakképesítések tartoznak:

- 54 341 01 Kereskedő
- 54 341 02 Kereskedelmi képviselő

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 25/2016. (II. 25.) Kormányrendelet,
- a(z) 54 341 01 számú, Kereskedő megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet.

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 54 341 01
Szakképesítés megnevezése: Kereskedő
A szakmacsoport száma és megnevezése: 17. Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVI. Kereskedelem
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2 év
Elméleti képzési idő aránya: 60%
Gyakorlati képzési idő aránya: 40%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 5 évfolyamos képzés esetén a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség
Bemeneti kompetenciák: —
Szakmai előképzettség: —
Előírt gyakorlat: —
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

IV.A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.
Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

Tárgyi feltételek
A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

A(z) XXVI. KERESKEDELEM ágazathoz az alábbi szakképesítések tartoznak:
- 54 341 01 Kereskedő
- 54 341 02 Kereskedelmi képviselő

I. A szakképzés jogi háttere
A szakképzési kerettanterv
- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint
- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 25/2016. (II. 25.) Kormányrendelet,
- a(z) 54 341 01 számú, Kereskedő megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet.

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 54 341 01
Szakképesítés megnevezése: Kereskedő
A szakmacsoport száma és megnevezése: 17. Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVI. Kereskedelem
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2 év
Elméleti képzési idő aránya: 60%
Gyakorlati képzési idő aránya: 40%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
- 5 évfolyamos képzés esetén a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség
Bemeneti kompetenciák: —
Szakmai előképzettség: —
Előírt gyakorlat: —
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

IV.A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek
A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.
Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

Tárgyi feltételek
A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakgimnáziumi képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.) szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés érettségi utáni évfolyamának szakmai tartalmával, tantárgyi rendszerével, órakeretével. A két évfolyamos képzés első szakképzési évfolyamának (1/13.) ágazati szakgimnáziumi szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, összes órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés 9-12. középiskolai évfolyamokra jutó ágazati szakgimnáziumi szakmai tantárgyainak tartalmával, összes óraszámával.

Szakgimnáziumi képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám	éves óraszám
9. évfolyam	11 óra/hét	396 óra/év
10. évfolyam	12 óra/hét	432 óra/év
Ögy.		140 óra
11. évfolyam	10 óra/hét	360 óra/év
Ögy.		140 óra
12. évfolyam	10 óra/hét	310 óra/év
5/13. évfolyam	31 óra/hét	961 óra/év
Összesen:		2739 óra

Amennyiben a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló rendeletben a szakgimnáziumok 9-12. évfolyama számára kiadott kerettanterv óraterve alapján a kötelezően választható tantárgyak közül a szakmai tantárgyat választja a szakképző iskola akkor a 11. évfolyamon 72 óra és a 12. évfolyamon 62 óra időkeret szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

évfolyam	heti óraszám	éves óraszám
1/13. évfolyam	31 óra/hét	1116 óra/év
Ögy		160 óra
2/14. évfolyam	31 óra/hét	961 óra/év
Összesen:		2237 óra

(A kizárólag 13-14. évfolyamon megszervezett képzésben, illetve a szakgimnázium 9-12., és ezt követő 13. évfolyamán megszervezett képzésben az azonos tantárgyakra meghatározott óraszámok közötti csekély eltérés a szorgalmi időszak heteinek eltérő száma, és az óraszámok oszthatósága miatt keletkezik!)

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti és éves óraszáma évfolyamonként

		9.				10.					11.					12.					5/13.					1/13.					2/14.				
		heti óraszám		éves óraszám		heti óraszám		éves óraszám		ögy	heti óraszám		éves óraszám		ögy	heti óraszám		éves óraszám		ögy	heti óraszám		éves óraszám		ögy	heti óraszám		éves óraszám		ögy	heti óraszám		éves óraszám		ögy
		e	gy	e	gy	e	gy	e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	e	gy	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	**8**	**3**	**288**	**108**	**6,5**	**5,5**	**234**	**198**	**140**	**7,5**	**2,5**	**270**	**90**	**140**	**8**	**2**	**248**	**62**	**140**	**15,5**	**15,5**	**480**	**480,5**	**160**	**26**	**5**	**936**	**180**	**160**	**13,5**	**17,5**	**418**	**542,5**	**160**
	Összesen	**11**		**396**		**12**		**432**			**10**		**360**			**10**		**310**			**31,0**		**961**			**31,0**		**1116**			**31,0**		**961**		
	Összesen	Elméleti és gyakorlati óraszám (ögy-vel): **1778** Elméleti óraszámok (arány ögy-vel): **1040 (58,5%)** Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel): **738 (41,5%)**																								Elméleti és gyakorlati óraszám (ögy-vel): **2237** Elméleti óraszámok (arány ögy-vel): **1354,5 (60,5%)** Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel): **882,5 (39,5%)**										
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**																				**0,5**		**15**								**0,5**		**15**		
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	**Foglalkoztatás I.**																				**2**		**62**								**2**		**62**		
10032-12 Marketing	**Marketing**										**1**		**36**			**1**		**31**			**2,5**		**77,5**			**2**		**72**			**2,5**		**77,5**		
	Marketing gyakorlat																					**4**		**124**								**4**		**124**	
11718-16 Üzleti levelezés és kommunikáció	**Levelezés**	**1,5**		**54**		**2**		**72**																		**3,5**		**126**							
10031-16 A főbb árucsoportok forgalmazása	**Élelmiszer- és vegyi áru ismeret**										**2**		**72**			**2**		**62**								**4**		**144**							
	Műszak cikk áruismeret										**2**		**72**			**2**		**62**								**4**		**144**							

	Ruházati- és bútor áruismeret	**1,5**		**54**																**1**		**31**		**1,5**		**54**			**1**		**31**	
11992-16 Kereskedelmi ismeretek	**Kereskedelmi ismeretek**	**3**		**108**		**3**		**108**																**6**		**216**						
	Kereskedelmi gyakorlat I.		**2**		**72**																				**2**		**72**					
	Kereskedelmi gyakorlat II.		**1**		**36**		**2**		**72**			**1**		**36**			**1**		**31**													
11691-16 Eladástan	**Eladástan**	**1**		**36**							**1**		**36**			**1**		**31**													
	Eladási gyakorlat						**2**		**72**			**1**		**36**			**1**		**31**													
11508-16 Kereskedelmi gazdálkodás	**Kereskedelmi gazdaságtan**					**1,5**		**54**			**1,5**		**54**			**2**		**62**		**5**		**155**		**5**		**180**			**3**		**93**	
	Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat						**1,5**		**54**			**0,5**		**18**							**4,5**		**139,5**		**2**		**72**			**6,5**		**201,5**
10033-16 Vállalkozási, vezetési ismeretek	**Vállalkozástan**																			**2,5**		**77,5**							**2,5**		**77,5**	
11719-16 Vállalkozási gyakorlat	**Ügyvitel**																			**2**		**62**							**2**		**62**	
	Vállalkozási gyakorlat																				**7**		**217**		**1**		**36**			**7**		**217**
10027-16 A ruházati cikkek és a vegyes iparcikkek forgalmazása	**Iparcikk áruismeret**	**1**		**36**																												

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A MODULOK FELOSZTÁSA ÉVFOLYAMONKÉNT

9. évfolyam

ELMÉLET

11718-16 Üzleti levelezés és kommunikáció modul

1. Levelezés tantárgy **54 óra**

1.1.A tantárgy tanításának célja

A levelezés tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók képesek legyenek irodatechnikai eszközöket használni, tíz ujjal vakon gépelni. A vállalkozás ki- és bejövő levelezését nyilvántartani, iktatni. Tudjanak szabatosan, szakszerűen megfogalmazott levelezést folytatni üzleti partnereikkel. Tudjanak szerződéseket előkészíteni, jegyzőkönyveket, jelentéseket, prezentációt készíteni. Ismerjék, és alkalmazzák a megjelenés, viselkedés üzleti kommunikáció protokollszabályait különböző helyzetekben.

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3.Témakörök

1.3.1. Gépírás ***36 óra***

Az alapsor betűinek írása
Az alapsorhoz kapcsolódó betűk írása
Betűkapcsolási gyakorlatok
Szavak írása, szókapcsolási gyakorlatok
Számok írása
Nagybetűk írása
Folyamatos szöveg írása

1.3.2. Irodatechnikai eszközök fajtái, kezelése ***9 óra***

A számítógép és tartozékainak (CD, DVD, scenner, nyomtató, fénymásoló) kezelése
Az adatközlő táblázatok készítésének tartalmi és formai követelményei
Prezentáció készítés követelményei
Telefon, fax kezelésének szabályai
Audiovizuális, multimédiás eszközök alkalmazásának szerepe, kezelése (pl. tv, video, projektor, írásvetítő)
Dokumentáláshoz kapcsolódó irodai eszközök kezelésének szabályai (hőkötő, spirálozó, iratmegsemmisítő)

1.3.3. Üzleti kommunikáció ***9 óra***

Az üzleti kultúra, a verbális, nonverbális kommunikáció protokollszabályai
A viselkedés, megjelenés szabályai az ügyfélszolgálati munka során

A viselkedés, a megjelenés szabályai a szakmai rendezvényeken
A szervezet társadalmi kapcsolatainak, szokásrendszerének, külső és belső kommunikációs rendszerének szerepe, elemei.
A telefonálás szabályai.

1.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem, tanterem

10031-16 A főbb árucsoportok forgalmazása modul

2. Ruházati- és bútor áruismeret tantárgy 54 óra

2.1.A tantárgy tanításának célja

A ruházati és bútor áruismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a ruházati és bútor áruk választékát, fő jellemzőit. Megfelelően értelmezzék a termékeken található információkat, jelöléseket. Áruismereti tudásukra alapozva szakszerű tanácsokat tudjanak adni a vásárlói igényeknek megfelelő árukról, használati, viselési, kezelési tulajdonságaikról, igénybe vehető szolgáltatásokról, ezzel elősegítve a vásárlói döntést.

2.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3.Témakörök

2.3.1. Ruházati áruismeret *54 óra*

A ruházati kereskedelem árucsoportjai,
Ruházati termékekhez használt legfontosabb természetes- és mesterséges eredetű szálasanyagok fajtái és fő tulajdonságai.
Natur- és bio alapanyagok jelentősége, jelölése, ajánlása
Valódi- és műbőrök fajtái, felületük, kezelésük
A kötött-hurkolt, és szövött gyártástechnológiák felismerése.
A két fő gyártástechnológia és a késztermékek használati, viselési tulajdonságainak kapcsolata
A textíliák címkézése, kezelési-, használati útmutató jelképei és értelmezése
Női-, férfi-, gyermek alsóruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.
Női-, férfi-, gyermek felsőruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.
Sportruházati áruk típusai, méretezése.
Csecsemő ruházati termékek választéka, bébikelengye részei, bébiáruk méretezése
A divatáruk és öltözék kiegészítők fajtái, ajánlásuknál figyelembe vett szempontok. Lábbeli áruk, csoportosítása, fajtái, méretezésük, kezelésük, forgalmazásuk jellemzői. Vevőtájékoztató jelképek.
Darabáruként- és méterben forgalmazott szőnyegek fajtái, méretei. A szőnyegek felülete, hátoldal kiképzése. Különleges kikészítésű szőnyegek és jellemzői, jelölésük.
A szőnyegek felhasználására vonatkozó piktogramok értelmezése
A szőnyegek használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.
A szőnyegek tárolásának szabályai.
A függönyök, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai, fajtái. Különleges kikészítésű függönyök jellemzői, jelölésük.
A függönyök használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.

Paplanok, párnák típusai, különleges kikészítésű termékek és jelölésük
Takarók felhasználási lehetőségei, fajtái, méretei, kezelésük
Konfekcionált ágyneműk típusai, garnitúrák fajtái, darabszáma, mérete
Háztartási fehéráruk: asztalneműk, konyharuhák, törlőruhák, konyhaganítúrák, törölközők, fürdőlepedők
A ruházati termékekhez kapcsolódó szolgáltatások.

2.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, demonstrációs terem

11992-16 Kereskedelmi ismeretek modul

3. Kereskedelmi ismeret tantárgy 108 óra

3.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi ismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az árurendszereket, a minőségbiztosítás és minőségtanúsítás elméleti teendőit. Ismerjék, és tartsák be a baleset-, munka-, tűz- és környezetvédelmi, minőségirányítási szabályokat, higiéniai előírásokat. A tanulók legyenek képesek előkészíteni a raktárt áruátvételre, átvenni az árut, gondoskodni az áruk megóvásáról, leltárt készíteni, és előkészíteni az árut értékesítésre. Képesek legyenek szabályosan bizonylatokat kiállítani, és kezelni a pénztárgépet betartva a pénzelszámolási/pénzkezelési szabályokat. Ismerjék a fogyasztóvédelemi előírásokat, és a szabályokat figyelembe véve szervezzék az áruforgalmi tevékenységet.

3.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3.Témakörök

3.3.1. Áruforgalom *54 óra*

A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása.
A nagykereskedelem tevékenysége, formái.
A kiskereskedelem tevékenysége, formái.
Az áruforgalmi folyamat elemei.
Az áruforgalomi folyamat elemei.
Árubeszerzés.
A beszerzés helye, szerepe az áruforgalomban.
A beszerzés fogalma, folyamata (a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, a szállító partnerek kiválasztása, az áruk megrendelése, az áruk átvétele, a beszerzett áruk ellenértékének kiegyenlítése).
Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére, mozzanatai (áruátvétel előkészítése, lebonyolítása, adminisztrációs feladatok), áruátvétel bizonylatai.
Teendő hibás teljesítés esetén
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.
Az áruk raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával.
Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb és soros, állványos és

állvány nélküli tárolás).
Árumozgató gépek, eszközök.
Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége.
A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása.
A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai (elszámoltató leltár, vagyonmegállapító leltár, ellenőrző leltár, átadó-átvevő leltár, rendkívüli leltár).
A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges készletérték megállapítása).
A leltárhiány és leltártöbblet oka.

3.3.2. Munka-, baleset- és tűzvédelem 18 óra

A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása
A biztonságos munkavégzés feltételei: munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelességei
Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai: közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések. Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások.
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások
Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen:
Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok. Helyes és helytelen munkaruha-, lábbeli-, ékszer használat. Anyagmozgató gépek fajtái, használati szabályai.
Zsámolyokra, fellépőkre, létrákra vonatkozó használati szabályok.
Kések, szikék, ollók használati szabályai.
Gépek, berendezések használati szabályai (szeletelő-, aprító gépek, csomagoló gépek
A balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása
A munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja
Tűzvédelmi szabályok:
Tűz és égésvédelmi alapfogalmak
Tűzvédelmi szabályzat
Tűzveszélyességi osztályba sorolás
Tűzoltó készülékekre vonatkozó szabályok: töltőanyagai, elhelyezésük és annak jelölése, címkéjük adattartalma, hitelesítésük.
A tűz feltételei
Tűzriadó terv tartalma
A tűz jelzése, oltása
Tűzoltó készülékek használata
Tűzoltási út, kiürítési útvonal
Veszélyforrások: raktározásra-, villamos és világító berendezésekre, (dohányzásra) vonatkozó szabályok

3.3.3. Pénztár- és pénzkezelés 18 óra

Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben.
Pénztárgépekkel kapcsolatos előírások, követelmények.
A pénztárnyitás feladatai
Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai
A vásárlási tételek rögzítésének módjai, szabályai
A készpénzt átvételére vonatkozó szabályok

Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai.
Utalványokkal, kuponokkal, bankkártyával, hitelkártyával történő fizetés feltételei, szabályai
Euroval történő fizetés szabályai.
A pénzvisszaadás szabályai

3.3.4. Bizonylatkitöltés *18 óra*

Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben.
Bizonylat fogalma.
Bizonylati elv, bizonylati rend, bizonylati fegyelem.
Bizonylatok csoportosítása:
Készítési helyük szerint (külső bizonylatok, belső bizonylatok).
Szigorú számadású kötelezettség alá vont bizonylatok.
Szigorú számadású nyomtatványok beszerzése, nyilvántartása.
A bizonylatok kiállításával kapcsolatos szabályok (alaki és tartalmi kellékei).
Bizonylatok javításának szabályai.
Áruforgalom bizonylatai. (árumegrendelés, szállítólevél, boltközi szállítólevél, visszáru jegyzék, mezőgazdasági termékfelvásárlás, jótállási jegy, pénzforgalom bizonylatai.
Értékesítés bizonylatai (nyugta, pénztári nyugta, készpénzfizetési számla, számla, árucsere utalvány,).

3.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

11691-16 Eladástan modul

4. Eladástan tantárgy 36 óra

4.1.A tantárgy tanításának célja

Az eladástan tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megértsék a vásárlás pszichológiai tényezőit, a sikeres eladás és az eladó megjelenésének összefüggéseit. Elsajátítsák a hatékony eladási technikákat, mellyel szakszerű segítséget tudnak nyújtani a vásárlónak az eladás folyamán magyar és idegen nyelven.

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3.Témakörök

4.3.1. A vásárlás pszichológiai tényezői *10 óra*

Az eladás jelentősége a gazdaságban
A vásárlás indítékai
A vásárlási indítékok megismerése a vásárlási döntés folyamata
A vásárlói típusok, vásárlói magatartások
Magatartás szerinti vevőtípusok, és jellemzőik
Különböző nemű és életkorú vevőtípusok

4.3.2. Az eladó *8 óra*

Az eladóval szemben támasztott követelmények.

Szakmai viszonyulás
Szaktudás
Magatartás, viselkedés
Megjelenés
Testbeszéd
Nyelvi kifejezőerő

4.3.3. Az eladás technikája *18 óra*

Az akvizíciós beszélgetés szakaszai:
Érintkezési szakasz:
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése
A köszöntés formái, kultúrája
A szükséglet felmérése
A meggyőzés szakasza:
Benyomáskeltés, hozzáállás, viszonyulás
Az áruk szakszerű bemutatása, áruajánlás, érveléstechnika gyakorlata
Kérdezéstechnikai alapok
A folyamatok egyes fázisainak észlelése, az elfogadás/elutasítás felismerése
A kifogások kezelése
Kiegészítő áruajánlás
Záró szakasz:
Erősítő hatás
Számlakiállítás
Csomagolás
Fizetés
Búcsúzás
Személytelen árubemutatás
A vásárlás ösztönzés eszközei

4.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

10027-16 A ruházati cikkek és a vegyes iparcikkek forgalmazása modul

5. Iparcikk áruismeret tantárgy 36 óra

5.1.A tantárgy tanításának célja

Az iparcikk áruismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az iparcikk áruk választékát, fő jellemzőit. Megfelelően értelmezzék a termékeken található információkat, jelöléseket. Áruismereti tudásukra alapozva szakszerű tanácsokat tudjanak adni a vásárlói igényeknek megfelelő árukról, használati tulajdonságaikról, ezzel elősegítve a vásárlói döntést.

5.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3.Témakörök

5.3.1. Iparcikk áruismeret *36 óra*

Játékok áruismerete: A játékszerek felosztása, korcsoport és alapanyagaik szerint.
A játékszerekkel szemben támasztott követelmények.
A játékszereken található jelölések, piktogramok értelmezése
Papír-, írószer áruismeret:
Papírfajták főbb csoportjai felhasználás szerint.
Írószerek, rajzszerek, iskolai és irodai felszerelési cikkek.
Sportáruk áruismerete: Labda-, vízi-, küzdő- és erősportok, téli- és szabadidősportok eszközei.
Kemping áruk csoportosítása, fajtái, felhasználása
Az iskolai testnevelés sportfelszerelései, minőségi és biztonsági követelményei.
Háztartási edényáruk ismerete:
Háztartási edényáruk csoportosítása funkció és alapanyag szerint.
Háztartási főző- és sütőedények, tálaló edények, evő- és tálalóeszközök, egyéb konyhatechnikai eszközök.
Korszerű főző- és sütőedényekkel szemben támasztott követelmények.

5.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, demonstrációs terem

GYAKORLAT

11992-16 Kereskedelmi ismeretek modul

6. Kereskedelmi gyakorlat I. tantárgy 72 óra

6.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gyakorlat I. tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók működő, valóságos üzleti környezetben alkalmazhassák az elméletből elsajátított ismereteket. A tanulók megismerik az áruforgalmi folyamat elemeit, az árubeszerzés gyakorlati folyamatát, a készletezéssel és értékesítéssel kapcsolatos gyakorlati teendőket. Megismerik a kereskedelemi egység működéséhez kapcsolódó szabályokat, és a gyakorlat során alkalmazzák a munka-, baleset-, tűzvédelmi-, fogyasztóvédelmi jogszabályokat.

6.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

6.3.Témakörök

6.3.1. Áruforgalomi gyakorlat *54 óra*

Az áruforgalmi folyamat elemeinek megismerése.
Részt vesz az árubeszerzés folyamatában.
Készletfigyelés és készletváltozás után árurendelési javaslat tesz.
A beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása. Megrendeléseket ad le a szállítónak. (Megrendelést illetve megrendelő levelet ír stb.)
Áruátvételhez szükséges eszközök előkészítése (göngyölegbontó, árumozgató eszközök, mérő-, számlálóeszközök, PDA, íróeszköz, bizonylat).
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése (bizonylatolása, csomagba

rendezése, csomagolása).
Az áruk mennyiségi és minőségi átvétele (mennyiségi és minőségi átvétel szempontjai).
Ellenőrzi az áruhoz csatolandó dokumentumokat, ellenőrzi az áruátvételt a szállítólevél ill. számla alapján.
Teendő mennyiségi és/vagy minőségi eltérés esetén. (Reklamál a szállítónál.)
Az áruátvétel igazolása, kifogások intézése.
Készletezés.
A beérkezett áruk készletre vétele.
Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.
Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.
Árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése.
A készletnyilvántartás módszerei, eszközei.
Árváltozás.
Leltározás folyamata, a tényleges készlet felmérése, a tényleges készletérték
Leltározás a gyakorlatban.
Az áruk eladásra történő előkészítése.
Az áruk kicsomagolása és előrecsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgálóinformációk meglétének ellenőrzése.
Áruvédelmi címkék, eszközök fajtái és elhelyezkedésük a termékeken.
A fogyasztói ár kiszámítása és feltüntetése.
Árjelző táblák, vonalkódok készítése.
Az áruk eladótéri elhelyezése, szabályai, szempontjai.
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.
Áruforgalmi számítások gyakorlati értelmezése.

6.3.2. Jogszabályok alkalmazása 18 óra

A munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások a gyakorlatban
A közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések.
Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások
Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok. Anyagmozgatógépek fajtái, használati szabályai a gyakorlatban
Zsámolyokra, fellépőkre, létrákra vonatkozó használati szabályok
Kések, szikék, ollók használati szabályai a gyakorlatban
Gépek, berendezések használati szabályai a gyakorlatban
Tűzriadó terv tartalma a gyakorlatban
Tűzoltó készülékek elhelyezése, címke értelmezése, tűzoltó készülék használati szabályai a gyakorlatban
Tűzoltási út, kiürítési útvonal a gyakorlatban
Minőségtanúsítás eszközei: megkülönböztető jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés
Termékcímkék adattartalma a gyakorlatban
Fogyasztói ár feltüntetése a gyakorlatban
Szavatosság, jótállás gyakorlati alkalmazása.
Fogyasztói panaszok kezelése a gyakorlatban
Vásárlók könyve a gyakorlatban

6.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem, demonstrációs terem, üzemelő kereskedelmi egység

7. Kereskedelmi gyakorlat II. tantárgy 36 óra

7.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gyakorlat II. tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók begyakorolják az elméletben tanult ismereteket. Tudjanak szakszerűen, szabályszerűen pénztárgépet kezelni, és bizonylatokat kiállítani

7.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

7.3.Témakörök

7.3.1. Pénztárgépkezelés *18 óra*

Elektronikus pénztárgép üzemeltetése.
Pénztárgép, Pénztárrendszer, Pénztárterminál (POS rendszer).
Pénztárgép üzembe helyezése.
Pénztárgép bekapcsolása.
A pénztárszalag cseréjének elvégzése.
Billentyűzet értelmezése.
Gyűjtő regiszterek (Áfa szerint, szállító szerint, árucsoportok szerint).
Bejelentkezés (nyitóösszeg jóváhagyása vagy a váltópénz bevitele).
Értékesítés.
Egytételes eladás.
Többtételes eladás.
Törtrészes árucikk értékesítés.
Részösszegző feladata.
Törlés.
Azonnali sztornó (utolsó árucikk azonnali sztornózása).
Utólagos sztornó (korábban bevitt tétel nyitott nyugtán belül utólagos sztornózása).
Százalékszámítás (engedmény adása, felár számolása).
Megszakítás (a folyamatban lévő tranzakció leállítása).
Fizetési módok (készpénzzel, utalvánnyal, valutával, bankkártyával, vegyesen).
Egyszerűsített (készpénzes) számla készítése.
Jelentések (X jelentés - napközben, Z jelentés - zárás).
Nyugta- vagy számlakészítés.
Szorzás.
Engedményadás.
Fizetés utalvánnyal.
Fizetés bankkártyával.
Göngyöleg visszaváltás.
Fölözés.
Pénztárzárás, és kapcsolódó bizonylatai

7.3.2. Bizonylatkitöltés gyakorlat *18 óra*

Áruforgalom bizonylatai.
Árumegrendelés kézzel és/vagy géppel.

Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Visszáru jóváírás bizonylat, visszáru számla (tartalma, kitöltése).
Jótállási jegy kitöltése.
Pénzforgalom bizonylatai.
Nyugta (tartalma, kitöltése).
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Árucsere utalvány (tartalma, kitöltése).
Üvegvisszaváltó jegy (tartalma, kitöltése).
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás (tartalma, készítése).
Átutalási megbízás.
Készletnyilvántartás bizonylatai.
Készletszámítás az Áruforgalmi jelentésen (kézzel és/vagy géppel).
Árváltozási leltárív (tartalma, kitöltése, árcsökkenés/növekedés).
Leltár felvétel (Leltárfelvételi jegy, Leltárfelvételi ív, Leltárösszesítő).
Jegyzőkönyv mennyiségi, minőségi kifogásról (szállítói).
Jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.
Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén.
Vagyonvédelemhez kapcsolódó bizonylat (Árueltulajdonítási jegyzőkönyv).
Selejtezési jegyzőkönyv.
Készlet mintavételi jegyzőkönyv és átminősítési jegyzőkönyv.

7.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Pénztárgép terem, szaktanterem, üzemelő kereskedelmi egység

10. évfolyam

ELMÉLET

11718-16 Üzleti levelezés és kommunikáció modul

1. Levelezés tantárgy 72 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A levelezés tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók képesek legyenek irodatechnikai eszközöket használni, tíz ujjal vakon gépelni. A vállalkozás ki- és bejövő levelezését nyilvántartani, iktatni. Tudjanak szabatosan, szakszerűen megfogalmazott levelezést folytatni üzleti partnereikkel. Tudjanak szerződéseket előkészíteni, jegyzőkönyveket, jelentéseket, prezentációt készíteni. Ismerjék, és alkalmazzák a megjelenés, viselkedés üzleti kommunikáció protokollszabályait különböző helyzetekben.

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3.Témakörök

1.3.1. Gépírás *18 óra*

Folyamatos írás, másolás-, diktálás után
Különleges karakterek írása
Gépelési gyakorlatok

1.3.2. Irat- és adatbázis kezelés *10 óra*

Az iratkezelés jelentősége, szervezete.
Postabontás.
Az iratok hagyományos és digitális rendszerezése, iktatása.
Az iratok tárolása.
Az iratok megőrzése.
Iratok selejtezésére vonatkozó szabályok alkalmazása.
Adatbázis-kezelés, az iratkezelés, vevő-, ügyfélkapcsolatok regisztrálásának, nyilvántartásának, karbantartásának eljárásai
Adatbázisok létrehozása, kezelése

1.3.3. Üzleti levelezés *44 óra*

Az elektronikus levelezés, az internet és az intranet használata
Belső iratok elektronikus és a hagyományos módja (emlékeztető, feljegyzés, körlevél).
Az üzleti levelek formai követelményei.
A közszolgálatot ellátó szervekkel kapcsolatos iratok: kérvények, kérelem, nyilatkozat, határozat, fellebbezés.
Arculati elemek a levelezésben (vállalati arculat).
Fejléces levélpapír tervezése, készítése
A hivatalos levelek elkészítésének (hagyományos és elektronikus) szabályai, jellegzetes formái

A szerződések alapvető tartalmi és formai követelményei, jellemző szerződésfajták
Bemutatkozó levél célja, tartalma
Árajánlatok tartalma, ajánlatkérés és adás szabályai
Az ajánlat értékelésének szempontjai
Megrendelés, megrendelés visszaigazolás, szállítási értesítés tartalma
A termékek és szolgáltatások kísérő okmányainak szerepe, kezelése, jellemző típusai
A reklamáció intézésének folyamata, szempontjai, a panaszkezelési rendszer működése
Reklamáció, fizetési felszólítás készítése
A készpénzes, a készpénzkímélő, a készpénz nélküli pénzforgalom és a számlázás szabályai
A készpénzes és készpénz nélküli fizetés bizonylatai, kitöltésük szabályai
Önálló fogalmazás, üzleti levél szerkesztése, készítése.
Meghívó formai, tartalmi követelményei. Meghívó készítése, szerkesztése.
Jegyzőkönyv formai elemei.
Jegyzőkönyv szerkezeti elemei.
Jegyzőkönyv készítésének szabályai.
Jegyzőkönyv önálló szerkesztése, készítése
Időszakos jelentések fajtái, elkészítésének szabályai, tartalma
Az adatközlő táblázatok készítésének tartalmi és formai követelményei
Prezentáció készítés követelményei PowerPoint használata

1.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem, tanterem

11992-16 Kereskedelmi ismeretek modul

2. Kereskedelmi ismeret tantárgy 108 óra

2.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi ismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az árurendszereket, a minőségbiztosítás és minőségtanúsítás elméleti teendőit. Ismerjék, és tartsák be a baleset-, munka-, tűz- és környezetvédelmi, minőségirányítási szabályokat, higiéniai előírásokat. A tanulók legyenek képesek előkészíteni a raktárt áruátvételre, átvenni az árut, gondoskodni az áruk megóvásáról, leltárt készíteni, és előkészíteni az árut értékesítésre. Képesek legyenek szabályosan bizonylatokat kiállítani, és kezelni a pénztárgépet betartva a pénzelszámolási/pénzkezelési szabályokat. Ismerjék a fogyasztóvédelemi előírásokat, és a szabályokat figyelembe véve szervezzék az áruforgalmi tevékenységet.

2.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3.Témakörök

2.3.1. Áruforgalom *36 óra*

Az áruk eladásra történő előkészítése: az áruk kicsomagolása, előrecsomagolása, árucímkék elhelyezése, fogyasztói ár feltüntetése.

Az áruk eladótéri elhelyezése.

Az egyes értékesítési módok – hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételeik, az eladó feladatai.

Az e-kereskedelemre vonatkozó jogszabályok
A web-lapok tartalmi és formai követelményei: szerződési feltételek, regisztráció
Web-lap, virtuális áruházgondozás, reklámozási lehetőségek
Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása
Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis vezetés
Árukezelési, komissiózási és expediálási feladatok lényeges elemei
Az áru feladása, árukövetés biztosítása, az áruátvétel visszaigazolása
Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben
A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések (pénztárgépek, hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek) fajtái.
Áru- és vagyonvédelmi eszközök fajtái, fő jellemzői.
Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük.
Jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken.
Az üzlet biztonságát befolyásoló tényezők.
Lopás módjai, eljárási alapelvek.
Rendkívüli események fajtái, kezelése.

2.3.2. Fogyasztóvédelem 18 óra

Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok
Fogyasztóvédelem intézményrendszere
Alapfogalmak: fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, tudatos fogyasztó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés
A fogyasztókat megillető alapjogok
Biztonságos termék: Termékfelelősség, minőségi bizonyítvány.
Minőség tanúsítás formái:
Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői
Szabvány, szabványosítás szerepe, szabványok csoportosítása, magyar- és nemzetközi szabványok
Minőségtanúsítás eszközei:
Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés
Termékcímke adattartalma
Fogyasztói ár feltüntetésére vonatkozó előírások,
Csomagolásra vonatkozó előírások
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.
Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság
Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy
Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat
Vásárlók könyve vezetése
Békéltető testület
Hatósági ellenőrzés: Kereskedelmi egységek ellenőrzését végző hatóságok
Ellenőrzés módszerei, határozatai, jogkövetkezmények
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései:
Méret, súly, használhatóság ellenőrzése
Üzlet nyitvatartásáról szóló tájékoztatás
Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély

Üzlethelyiségen kívüli és távollevők közötti ügyletekhez (e-kereskedelemhez) kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások.

2.3.3. Általános áruismeret *18 óra*

Az áru, áruismeret fogalma,
Árurendszerek jelentősége, hagyományos és kód típusú árurendszerek
A kódolás fogalma, kódok fajtái
Vonalkódok fajtái: egydimenziós, kétdimenziós
EAN (GTIN) kód bevezetése, felépítése EAN13, EAN8, EAN5,
EPOS rendszer felépítése, előnyei, hátrányai
Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben. A HACCP lényege.
Csomagolás fogalma, funkciói.
A csomagolás anyagai, jellemzői, előnyös és hátrányos tulajdonságai.
Csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk.
Csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi, és veszélyességi jelölések fajtái, értelmezése.
Hulladékkezelési szabályok: Reverz logisztika (csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem).

2.3.4. Pénztár- és pénzkezelés *18 óra*

Nyugtaadási kötelezettség
A bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai
Gépi nyugta adattartalma
Gépi/ kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése
Pénztárzárás feladatai
A készpénz-, és készpénzkímélő eszközök szortírozása, számbavétele.
Pénztáros elszámoltatása.
A pénzfeladás és bizonylatai

2.3.5. Bizonylatkitöltés *18 óra*

Pénztáros elszámolásának bizonylatai (Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás, Pénztárzárás kézi/gépi, Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, Üvegvisszaváltó jegy, Címletjegyzék, Készpénzfeladási utalvány, Átutalási megbízás).
Leltározás bizonylatai:
Leltárfelvételi ív, árváltozási leltárív, árcsökkenés-, áremelés jelentés.
Jegyzőkönyvek: jegyzőkönyv mennyiségi-, minőségi kifogásról (szállítói), jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.
Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén, árueltulajdonítási jegyzőkönyv, selejtezési jegyzőkönyv, készlet mintavételi jegyzőkönyv.

2.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

11508-16 Kereskedelmi gazdálkodás modul

3. Kereskedelmi gazdaságtan tantárgy 54 óra

3.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gazdaságtan tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók képesek legyenek meghatározni a beszerzendő áru/berendezés/eszköz/nyomtatvány mennyiségét és választékát. Tudják kiválasztani a számukra legkedvezőbb beszerzési forrásokat, megkötni a szerződést, valamint megrendelni az árut. Tudjanak gazdálkodni a készlettel, kialakítani a fogyasztói árat. Igazodjanak el az adózás rendszerében. Statisztikai módszerek segítségével legyenek képesek elemezni a kereskedelmi/gazdálkodó vállalkozás gazdasági tevékenységét, legyenek tisztában a fontosabb költség, bevétel, profit kategóriákkal. Felelősségteljesen tudjanak következtetéseket levonni a gazdálkodásra vonatkozóan a könyveléstől kapott információk és/vagy az általuk végzett alapvető gazdasági számítások elvégzése után.

3.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3.Témakörök

3.3.1. Statisztikai alapismeretek ***10 óra***

Statisztikai adatok ábrázolása
Középértékek fajtái, értelmezése
Viszonyszámok fajtái, értelmezése
Térben összehasonlító és koordinációs viszonyszámok
Átlagok számítása, értelmezése
Indexek fajtái, értelmezése

3.3.2. Az áruforgalom tervezése, elemzése ***44 óra***

Az ár kialakításának jogszabályi háttere
Árfelépítés, árképzés, áfa beépülés a fogyasztói árba
A beszerzendő termékkör meghatározásának szempontjai
A beszerzési források kiválasztásának szempontjai
Árajánlatok közötti választás, beszerzési döntés
Az árurendelés módjai és befolyásoló tényezői
A szerződéshez kapcsolódó szabályok, előírások
Készletgazdálkodás mutatószámai, értelmezésük, hatásuk az eredményre
Az áruforgalmi jelentés szerepe, tartalma, kitöltésének szabályai
Leltározás célja, menete
Leltáreredmény megállapítása
Az eladási ár meghatározása, árkalkuláció
Az áfa bevallása, megfizetése
A forgalom-alakulása, a gazdálkodás értékelésének statisztikai elemzési módszerei

3.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

GYAKORLAT

11992-16 Kereskedelmi ismeretek modul

4. Kereskedelmi gyakorlat II. tantárgy **72 óra**

4.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gyakorlat II. tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók begyakorolják az elméletben tanult ismereteket. Tudjanak szakszerűen, szabályszerűen pénztárgépet kezelni, és bizonylatokat kiállítani

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3.Témakörök

4.3.1. Pénztárgépkezelés *36 óra*

Elektronikus pénztárgép üzemeltetése.
Pénztárgép, Pénztárrendszer, Pénztárterminál (POS rendszer).
Pénztárgép üzembe helyezése.
Pénztárgép bekapcsolása.
A pénztárszalag cseréjének elvégzése.
Billentyűzet értelmezése.
Gyűjtő regiszterek (Áfa szerint, szállító szerint, árucsoportok szerint).
Bejelentkezés (nyitóösszeg jóváhagyása vagy a váltópénz bevitele).
Értékesítés.
Egytételes eladás.
Többtételes eladás.
Törtrészes árucikk értékesítés.
Részösszegző feladata.
Törlés.
Azonnali sztornó (utolsó árucikk azonnali sztornózása).
Utólagos sztornó (korábban bevitt tétel nyitott nyugtán belül utólagos sztornózása).
Százalékszámítás (engedmény adása, felár számolása).
Megszakítás (a folyamatban lévő tranzakció leállítása).
Fizetési módok (készpénzzel, utalvánnyal, valutával, bankkártyával, vegyesen).
Egyszerűsített (készpénzes) számla készítése.
Jelentések (X jelentés - napközben, Z jelentés - zárás).
Nyugta- vagy számlakészítés.
Szorzás.
Engedményadás.
Fizetés utalvánnyal.
Fizetés bankkártyával.
Göngyöleg visszaváltás.
Fölözés.
Pénztárzárás, és kapcsolódó bizonylatai

4.3.2. Bizonylatkitöltés gyakorlat *36 óra*

Áruforgalom bizonylatai.
Árumegrendelés kézzel és/vagy géppel.
Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Visszáru jóváírás bizonylat, visszáru számla (tartalma, kitöltése).
Jótállási jegy kitöltése.

Pénzforgalom bizonylatai.
Nyugta (tartalma, kitöltése).
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Árucsere utalvány (tartalma, kitöltése).
Üvegvisszaváltó jegy (tartalma, kitöltése).
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás (tartalma, készítése).
Átutalási megbízás.
Készletnyilvántartás bizonylatai.
Készletszámítás az Áruforgalmi jelentésen (kézzel és/vagy géppel).
Árváltozási leltárív (tartalma, kitöltése, árcsökkenés/növekedés).
Leltár felvétel (Leltárfelvételi jegy, Leltárfelvételi ív, Leltárösszesítő).
Jegyzőkönyv mennyiségi, minőségi kifogásról (szállítói).
Jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.
Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén.
Vagyonvédelemhez kapcsolódó bizonylat (Árueltulajdonítási jegyzőkönyv).
Selejtezési jegyzőkönyv.
Készlet mintavételi jegyzőkönyv és átminősítési jegyzőkönyv.

4.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Pénztárgép terem, szaktanterem, üzemelő kereskedelmi egység

11691-16 Eladástan modul

5. Eladási gyakorlat tantárgy 72 óra

5.1.A tantárgy tanításának célja

Az eladási gyakorlat tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megnyerő megjelenésükkel és viselkedésükkel, pozitív hozzáállásukkal, valamint személyre szóló meggyőzőkészségükkel sikeres értékesítési tevékenységet tudjanak folytatni.

5.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3.Témakörök

5.3.1. Az eladó személyisége *18 óra*

Az eladó megjelenése az üzletben.
Az eladó magatartása a gyakorlatban. (illemszabályok).
Beszédstílus (szókincs, hangnem, hangerő) helyes alkalmazása.
Alkalmazza a helyes testbeszédet.
A vevőtípusok felismerése (határozott, határozatlan vevő stb.).
Az egyes vevőtípusokkal szembeni helyes viselkedés.
Megfelelő viselkedés a vevőkkel szemben életkor és nem szerint. (A nőkkel, férfiakkal, gyerekekkel, idősekkel szembeni viselkedés).

5.3.2. Eladási gyakorlat *54 óra*

Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit.

Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.
Tapintatosan érdeklődik a vevő árérzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben
Megfelelő kommunikációval, kérdésfeltevéssel és pozitív kisugárzással elősegíti a sikeres vásárlást.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.
Segítőkész hozzáállással a fogyasztót megillető jogok szerint kezeli és intézi a vevőreklamációt
Konfliktushelyzet megoldása

5.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, üzemelő kereskedelmi egység

11508-16 Kereskedelmi gazdálkodás modul

6. Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat tantárgy 54 óra

6.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók az elméletben elsajátított ismereteket alkalmazva, képesek legyenek beszerzési, árkialakítási döntéseket hozni. Tudjanak készletgazdálkodási-, létszám és bérgazdálkodási-, jövedelmezőségi mutatókat kiszámítani, és azok eredményeit felhasználni a vállalkozás, gazdaságos működtetéséhez. A bevételek tervezésekor tisztában legyenek az egyes költségek, adók, eredményre, és vagyonra gyakorolt hatásával.

6.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

6.3.Témakörök

6.3.1. Áruforgalom tervezése, elemzése gyakorlat 54 óra

Árfelépítés, árképzési feladatok megoldása,
Eladási-, és beszerzési árak meghatározása, árkalkuláció
Áfa elszámolással kapcsolatos feladatok megoldása
Árajánlatok közötti választás, beszerzési döntés alátámasztása számításokkal
Készletgazdálkodási mutatók számítása, értelmezésük, hatásuk az eredményre
Leltáreredmény számítási feladatok, leltáreredmény megállapítása
A forgalom-alakulása, a gazdálkodás értékelésének statisztikai elemzési módszerei

6.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT
140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

A 10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A beérkezett áruk készletre vétele.
Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.
Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.
Árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése.
Az áruk eladásra történő előkészítése.
Az áruk kicsomagolása és előrecsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgálóinformációk meglétének ellenőrzése.
Áruvédelmi címkék, eszközök fajtái és elhelyezkedésük a termékeken.
A fogyasztói ár feltüntetése.
Árjelző táblák, vonalkódok készítése.
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása
A közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések.
Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások
Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok. Anyagmozgatógépek fajtái, használati szabályai a gyakorlatban
Zsámolyokra, fellépőkre, létrákra vonatkozó használati szabályok
Kések, szikék, ollók használati szabályai a gyakorlatban
Gépek, berendezések használati szabályai a gyakorlatban
Termékcímkék adattartalma a gyakorlatban
Szavatosság, jótállás gyakorlati alkalmazása
Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.
Tapintatosan érdeklődik a vevő árérzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben
Megfelelő kommunikációval, kérdésfeltevéssel és pozitív kisugárzással elősegíti a sikeres vásárlást.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól

11. évfolyam

ELMÉLET

10032-12 Marketing modul

1. Marketing tantárgy 36 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A Marketing tantárgy oktatásának célja, hogy közvetítse és rendszerezze azokat az ismereteket, amelyek segítségével a tanulók képesek a marketing gazdasági szerepének, helyzetének meghatározására. Ismertesse meg a tanulókkal a marketing feladatait, eszközeit, helyét és célját a vállalkozás piaci működése során. Tudatosítsa a tanulókban a marketing szerepét. A tanulók ismerjék meg a marketing jelentőségét, történeti kialakulását, a marketing lényegét, eszközeit. A tanulók részletesen foglalkozzanak a marketingkommunikáció fogalmával, jelentőségével, a marketingen belül elfoglalt helyével, a kommunikáció közvetlen, közvetett eszközeivel. A tanulók ismerjék meg az imázs fogalmát, fajtáit, szükségességét, a vállalati arculat lényegét, kialakításának fontosságát, tartalmi és formai elemeit.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3. Témakörök

1.3.1. Marketing alapismeretek *36 óra*

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődése, alkalmazási területei.
A marketing fejlődési szakaszai.
A marketing jellemző tendenciái, napjainkban.
A marketing sajátosságai a kereskedelemben és a szolgáltatásban.
A vállalat mikro- és makrokörnyezetének elemei.
A piac fogalma, kategóriái.
A piac szerkezete és piaci formák.
A piaci szereplők és piactípusok fajtái jellemzői.
Marketing stratégiák típusai és megvalósításának elvei.
A fogyasztói magatartás modellje.
A vásárlói magatartást befolyásoló tényezők.
Vásárlói magatartás megfigyelése.
Vásárlói típusok jellemzői.
Vásárlói típusok megfigyelése.
Szervezeti vásárlói magatartás.
A differenciálatlan és a differenciált marketing jellemzői.
Célpiaci marketing lényege, kialakulása.
Piacszegmentálás lényege, ismérvei.
Célpiac-választás.
Pozicionálás.
Szervezeti vásárlók piac-szegmentációja.

A marketing és piackutatás kapcsolata.
A piackutatás fajtái, módszerei, felhasználási területe, funkciói, folyamata, módszerei.
Adatforrások típusai.
Piackutatáshoz szükséges információk beszerzése.
Kutatási terv, kutatási jelentés.
Kérdéstípusok.
Kérdőívszerkesztés.
Primer piackutatási módszerek.
Szekunder piackutatási módszerek.
Termékpolitika és termékfejlesztés.
A termék fogalma, osztályozása, a termékfejlesztés folyamata.
Termékpiaci stratégia és azok jelentősége.
A termék piaci életgörbéje és az egyes szakaszok jellemzői.
Árpolitika, árstratégia és ártaktika fogalma, lényege.
Ár fogalma, szerepe, árképzési rendszerek.
Fedezeti pont.
Árdifferenciálás, árdiszkrimináció.
A fogyasztói árelfogadást és árérzékenységet befolyásoló tényezők.
Értékesítéspolitika, értékesítési csatornák kiválasztása.
A beszerzési és értékesítési csatorna szereplői, funkciói.
A kereskedelem helye és szerepe a piacgazdaságban.
A marketing és az elosztási csatornák közötti összefüggés.
A franchise lényege, jellemzői.
Szolgáltatás marketing (+3P)
A témakör részletes kifejtése

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem

10031-16 A főbb árucsoportok forgalmazása modul

2. Élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgy 72 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja
Az élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az élelmiszerek és vegyiáruk választékát, fő jellemzőit. Megfelelően értelmezzék a termékeken található információkat, jelöléseket. Áruismereti tudásukra alapozva szakszerű tanácsokat tudjanak adni a vásárlói igényeknek megfelelő árukról, tárolásukról, azok felhasználási lehetőségeiről, ezzel elősegítve a vásárlói döntést.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3. Témakörök
2.3.1. Élelmiszer áruismeret 72 óra
Az élelmiszerek, jellemzői, forgalmazásuk feltétele.
Az élelmiszereket felépítő anyagok: a víz, az alaptápanyagok, a védőtápanyagok,

adalékanyagok.
HACCP, élelmiszerbiztonsági, higiéniai követelmények.
Élelmiszerérzékenység fajtái, ajánlható termékek és jelölésük.
Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői: korszerű élelmiszerek, hungaricumok, táplálkozási irányzatok, különleges táplálkozási célú élelmiszerek (gyermek, diétás, reform, stb.).
Az élelmiszerek tartósítása.
Az élelmiszerek romlása, élvezeti, biológiai és a tápértékének csökkenése.
A gabonafélék jellemzése és fajtái.
A gabonaszem táplálkozástani jelentősége.
A gabonafélék feldolgozása.
Malomipari termékek.
Őrlemények, hántolt termékek, egyéb eljárással készült termékek.
Sütő- és tésztaipari termékek.
Kenyér.
Kenyér minősége.
Kenyér fajtái.
Sütőipari fehértermékek.
Száraztészták.
Száraztészták csoportosítása, jellemzése, minősége.
Természetes édesítőszerek: Cukor, Méz.
Mesterséges édesítőszerek:
Az édesítőszerek jelentősége.
Édesipari áruk:
A cukorkák, kakaó és csokoládéáruk.
Nugátok és nugátszerű készítmények.
Édesipari lisztes áruk, édesipari tartós sütemények
Gyümölcsök, zöldségáruk:
Gyümölcsök összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A gyümölcsök csoportosítása
Hazai és egzotikus gyümölcsök jellemzői.
A zöldségfélék összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A zöldségfélék csoportosítása.
A zöldségfélék fajtái, árujellemzői
Ehető gombák.
Tartósított gyümölcs- és zöldségáruk:
Gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségáruk
Vízelvonással, cukrozással és sózással tartósított áruk
Gyümölcs-zöldség konzervek
A tej és tejkészítmények:
A tej összetétele és táplálkozástani jelentősége.
Fogyasztási tejek.
Ízesített, sűrített, savanyított tejkészítmények, zsír dús készítmények,
Tejtermékek:
Vajféleségek
Túrófféleségek
Natúr sajtok
Ömlesztett sajtok
Húskészítmények, húskonzervek:
Rövid ideig eltartható töltelékes áruk

Tartós töltelékes áruk
Darabos húskészítmények.
Húskonzervek

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, demonstrációs terem

3. Műszaki cikk áruismeret tantárgy 72 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A műszaki cikk áruismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a műszaki cikkek választékát, fő jellemzőit. Megfelelően értelmezzék a termékeken található információkat, jelöléseket. Áruismereti tudásukra alapozva szakszerű tanácsokat tudjanak adni a vásárlói igényeknek megfelelő árukról, működésükről, csatlakoztatásukról, garanciális feltételekről, igénybe vehető szolgáltatásokról, ezzel elősegítve a vásárlói döntést.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3. Témakörök

3.3.1. Műszaki berendezések *72 óra*

Műszaki alapismeretek
Energiahordozók.
Elektromos alapismeretek.
Energiaosztályok.
Érintésvédelem.
Kötőelemek, kéziszerszámok.
Villamos szerelési anyagok.
Vezetékek.
Csatlakozók, aljzatok, villák, foglalatok.
Fényforrások.
Elektromos és nem elektromos sütő- és főzőkészülékek.
Gáztűzhelyek.
Elektromos tűzhelyek.
Kombinált tűzhelyek.
Beépíthető tűzhelyek.
Főzőlapok.
Kontakt és sugárzó hőátadású hordozható sütők
Olajsütők.
Mikrohullámú sütők
Légkeveréses edények.
Elektromos fűtőkészülékek
Hősugárzók
Hőkandallók
Olajradiátorok
Klímaberendezések.
Elektromos kisgépek és készülékek.

Turmixgépek, botmixerek.
Gyümölcscentrifugák.
Robotgépek.
Kávéfőzők.
Kenyérpirítók.
Vasalók.
Kozmetikai készülékek
Hajszárítók
Hajformázók
Szőrtelenítők /borotvák, hajnyírók
Epilátor, I-light
Elektromos háztartási nagygépek.
Hűtőgépek, fagyasztógépek.
Mosogatógépek.
Páraelszívók
Mosógépek.
Szárítógépek.
Porszívók.

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem, szaktanterem, demonstrációs terem

11691-16 Eladástan modul

4. Eladástan tantárgy 36 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja
Az eladástan tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megértsék a vásárlás pszichológiai tényezőit, a sikeres eladás és az eladó megjelenésének összefüggéseit. Elsajátítsák a hatékony eladási technikákat, mellyel szakszerű segítséget tudnak nyújtani a vásárlónak az eladás folyamán magyar és idegen nyelven.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3. Témakörök
4.3.1. Eladás idegen nyelven 36 óra
Számok (méretek, árak), színek, mértékegységek
A vásárló köszöntése, elköszönés idegen nyelven.
Vásárló általános tájékoztatását szolgáló párbeszédek: útbaigazítás, nyitvatartási idő, akciós ajánlatok, ajándékvásárlás, vételár, fizetési módok, bolti szituációk, stb.
Élelmiszerek megnevezése.
Szituációk az élelmiszerboltban.

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem, szaktanterem

11508-16 Kereskedelmi gazdálkodás modul

5. Kereskedelmi gazdaságtan tantárgy 54 óra

5.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gazdaságtan tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók képesek legyenek meghatározni a beszerzendő áru/berendezés/eszköz/nyomtatvány mennyiségét és választékát. Tudják kiválasztani a számukra legkedvezőbb beszerzési forrásokat, megkötni a szerződést, valamint megrendelni az árut. Tudjanak gazdálkodni a készlettel, kialakítani a fogyasztói árat. Igazodjanak el az adózás rendszerében. Statisztikai módszerek segítségével legyenek képesek elemezni a kereskedelmi/gazdálkodó vállalkozás gazdasági tevékenységét, legyenek tisztában a fontosabb költség, bevétel, profit kategóriákkal. Felelősségteljesen tudjanak következtetéseket levonni a gazdálkodásra vonatkozóan a könyveléstől kapott információk és/vagy az általuk végzett alapvető gazdasági számítások elvégzése után.

5.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3.Témakörök

5.3.1. Jövedelmezőség tervezése, elemzése 54 óra

A költségek fogalma, összetétele
A költségek csoportosítása, tartalma
A költségekre ható tényezők
A költségek vizsgálata, elemzése: abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal
Az élőmunka fogalma, létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók
Bérgazdálkodás, bérezési mutatók
Értékcsökkenés fogalma
Értékcsökkenési leírások fajtái, elszámolhatóságuk, számításuk
A forgalom alakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása
A létszám és bérgazdálkodás elemzése

5.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

GYAKORLAT

11992-16 Kereskedelmi ismeretek modul

6. Kereskedelmi gyakorlat II. tantárgy 36 óra

6.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gyakorlat II. tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók begyakorolják az elméletben tanult ismereteket. Tudjanak szakszerűen, szabályszerűen pénztárgépet kezelni, és bizonylatokat kiállítani

6.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

6.3.Témakörök

6.3.1. Pénztárgépkezelés *18 óra*

Elektronikus pénztárgép üzemeltetése.
Pénztárgép, Pénztárrendszer, Pénztárterminál (POS rendszer).
Pénztárgép üzembe helyezése.
Pénztárgép bekapcsolása.
A pénztárszalag cseréjének elvégzése.
Billentyűzet értelmezése.
Gyűjtő regiszterek (Áfa szerint, szállító szerint, árucsoportok szerint).
Bejelentkezés (nyitóösszeg jóváhagyása vagy a váltópénz bevitele).
Értékesítés.
Egytételes eladás.
Többtételes eladás.
Törtrészes árucikk értékesítés.
Részösszegző feladata.
Törlés.
Azonnali sztornó (utolsó árucikk azonnali sztornózása).
Utólagos sztornó (korábban bevitt tétel nyitott nyugtán belül utólagos sztornózása).
Százalékszámítás (engedmény adása, felár számolása).
Megszakítás (a folyamatban lévő tranzakció leállítása).
Fizetési módok (készpénzzel, utalvánnyal, valutával, bankkártyával, vegyesen).
Egyszerűsített (készpénzes) számla készítése.
Jelentések (X jelentés - napközben, Z jelentés - zárás).
Nyugta- vagy számlakészítés.
Szorzás.
Engedményadás.
Fizetés utalvánnyal.
Fizetés bankkártyával.
Göngyöleg visszaváltás.
Fölözés.
Pénztárzárás, és kapcsolódó bizonylatai

6.3.2. Bizonylatkitöltés gyakorlat *18 óra*

Áruforgalom bizonylatai.
Árumegrendelés kézzel és/vagy géppel.
Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Visszáru jóváírás bizonylat, visszáru számla (tartalma, kitöltése).
Jótállási jegy kitöltése.
Pénzforgalom bizonylatai.
Nyugta (tartalma, kitöltése).
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Árucsere utalvány (tartalma, kitöltése).
Üvegvisszaváltó jegy (tartalma, kitöltése).
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás (tartalma, készítése).

Átutalási megbízás.
Készletnyilvántartás bizonylatai.
Készletszámítás az Áruforgalmi jelentésen (kézzel és/vagy géppel).
Árváltozási leltárív (tartalma, kitöltése, árcsökkenés/növekedés).
Leltár felvétel (Leltárfelvételi jegy, Leltárfelvételi ív, Leltárösszesítő).
Jegyzőkönyv mennyiségi, minőségi kifogásról (szállítói).
Jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.
Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén.
Vagyonvédelemhez kapcsolódó bizonylat (Árueltulajdonítási jegyzőkönyv).
Selejtezési jegyzőkönyv.
Készlet mintavételi jegyzőkönyv és átminősítési jegyzőkönyv.

6.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Pénztárgép terem, szaktanterem, üzemelő kereskedelmi egység

11691-16 Eladástan modul

7. Eladási gyakorlat tantárgy 36 óra

7.1.A tantárgy tanításának célja

Az eladási gyakorlat tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megnyerő megjelenésükkel és viselkedésükkel, pozitív hozzáállásukkal, valamint személyre szóló meggyőzőkészségükkel sikeres értékesítési tevékenységet tudjanak folytatni.

7.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

7.3.Témakörök

7.3.1. Eladási gyakorlat *36 óra*

Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.
Tapintatosan érdeklődik a vevő árérzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben
Megfelelő kommunikációval, kérdésfeltevéssel és pozitív kisugárzással elősegíti a sikeres vásárlást.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.

Segítőkész hozzáállással a fogyasztót megillető jogok szerint kezeli és intézi a vevőreklamációt
Konfliktushelyzet megoldása

7.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, üzemelő kereskedelmi egység

11508-16 Kereskedelmi gazdálkodás modul

8. Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat tantárgy 18 óra

8.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók az elméletben elsajátított ismereteket alkalmazva, képesek legyenek beszerzési, árkialakítási döntéseket hozni. Tudjanak készletgazdálkodási-, létszám és bérgazdálkodási-, jövedelmezőségi mutatókat kiszámítani, és azok eredményeit felhasználni a vállalkozás, gazdaságos működtetéséhez. A bevételek tervezésekor tisztában legyenek az egyes költségek, adók, eredményre, és vagyonra gyakorolt hatásával.

8.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

8.3.Témakörök

8.3.1. Jövedelmezőség tervezése, elemzése gyakorlat 18 óra

A költségek vizsgálata, elemzése: abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal
A létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók számítása, értelmezése
Bérgazdálkodás, bérezési mutatók számítása, értelmezése
A létszám és bérgazdálkodás elemzése
Értékcsökkenési leírások fajtái, elszámolhatóságuk, számításuk
A forgalom alakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása
Az eredmény levezetése, számítása
Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése

8.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT
140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

A 11. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Nyugta (tartalma, kitöltése).
Elektronikus pénztárgép üzemeltetése.
Pénztárgép, Pénztárrendszer, Pénztárterminál (POS rendszer).
Készletfigyelés és készletváltozás után árurendelési javaslat tesz.
Áruátvételhez szükséges eszközök előkészítése (göngyölegbontó, árumozgató eszközök, mérő-, számlálóeszközök, PDA, íróeszköz, bizonylat).
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése (bizonylatolása, csomagba rendezése, csomagolása).
Az áruk mennyiségi és minőségi átvétele (mennyiségi és minőségi átvétel szempontjai).
Ellenőrzi az áruhoz csatolandó dokumentumokat, ellenőrzi az áruátvételt a szállítólevél ill. számla alapján.
A beérkezett áruk készletre vétele.
Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.
Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.
Árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése.
Az áruk eladásra történő előkészítése.
Az áruk kicsomagolása és előrecsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgálóinformációk meglétének ellenőrzése.
Áruvédelmi címkék, eszközök fajtái és elhelyezkedésük a termékeken.
A fogyasztói ár feltüntetése.
Árjelző táblák, vonalkódok készítése.
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása
A közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések.
Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások
Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok. Anyagmozgatógépek fajtái, használati szabályai a gyakorlatban
Zsámolyokra, fellépőkre, létrákra vonatkozó használati szabályok
Kések, szikék, ollók használati szabályai a gyakorlatban
Gépek, berendezések használati szabályai a gyakorlatban
Termékcímkék adattartalma a gyakorlatban
Szavatosság, jótállás gyakorlati alkalmazása
Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.

Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.
Tapintatosan érdeklődik a vevő árérzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben
Megfelelő kommunikációval, kérdésfeltevéssel és pozitív kisugárzással elősegíti a sikeres vásárlást.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.
Segítőkész hozzáállással a fogyasztót megillető jogok szerint kezeli és intézi a vevőreklamációt
Konfliktushelyzet megoldása

12. évfolyam

ELMÉLET

10032-12 Marketing modul

1. Marketing tantárgy 31 óra

1.1. A tantárgy tanításának célja

A Marketing tantárgy oktatásának célja, hogy közvetítse és rendszerezze azokat az ismereteket, amelyek segítségével a tanulók képesek a marketing gazdasági szerepének, helyzetének meghatározására. Ismertesse meg a tanulókkal a marketing feladatait, eszközeit, helyét és célját a vállalkozás piaci működése során. Tudatosítsa a tanulókban a marketing szerepét. A tanulók ismerjék meg a marketing jelentőségét, történeti kialakulását, a marketing lényegét, eszközeit. A tanulók részletesen foglalkozzanak a marketingkommunikáció fogalmával, jelentőségével, a marketingen belül elfoglalt helyével, a kommunikáció közvetlen, közvetett eszközeivel. A tanulók ismerjék meg az imázs fogalmát, fajtáit, szükségességét, a vállalati arculat lényegét, kialakításának fontosságát, tartalmi és formai elemeit.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3. Témakörök

1.3.1. Marketingkommunikáció *31 óra*

Kommunikációs politika fogalma, jelentősége.
A kommunikáció fogalma, fajtái.
A kommunikációs folyamat.
Marketingkommunikáció eszközrendszere.
A marketingkommunikáció lényege, a kommunikációs mix elemei.
Reklám fogalma, szerepe, fajtái.
Reklámeszközök fogalma, fajtái.
Eladásösztönzés fogalma, funkciói.
SP módszerek.
Személyes eladás fogalma, jellemzői, előnyei.
PS területei.
A kereskedővel/értékesítővel szemben támasztott követelmények, eladási magatartás.
POS eszközök és alkalmazásuk.
Akciók szervezése.
Direkt marketing.
PR fogalma, jellemzői, területei.
Belső PR.
Külső PR.
Szponzorálás.
Image lényege, fajtái.
Arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők.

Arculat formai és tartalmi elemei.
Arculattervezés (vállalat, honlap).
Internet szerepe, a vállalati honlap.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem

10031-16 A főbb árucsoportok forgalmazása modul

2. Élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgy 62 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja
Az élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az élelmiszerek és vegyiáruk választékát, fő jellemzőit. Megfelelően értelmezzék a termékeken található információkat, jelöléseket. Áruismereti tudásukra alapozva szakszerű tanácsokat tudjanak adni a vásárlói igényeknek megfelelő árukról, tárolásukról, azok felhasználási lehetőségeiről, ezzel elősegítve a vásárlói döntést.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3. Témakörök
2.3.1. Élelmiszer áruismeret *30 óra*

A tojás.
A tojás értékesítési jellemzői
A tojás minősége és a jelölések értelmezése
Étkezési zsírok, olajok:
A zsiradékok összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A zsiradékok csoportosítása, zsírok és olajok jellemzői.
Alkoholmentes italok.
A, szódavíz, ásványvizek és gyógyvizek.
Üdítőitalok, sűrítmények, gyümölcsszörpök, gyümölcs- és zöldséglevek csoportjai árujellemzői
Az alkoholtartalmú italok:
Borok
A borok csoportosítása Magyarország borvidékei.
A bor, forgalmazása.
A borok főbb típusai, árujellemzésük
Sörök:
A sörök csoportosítása alapanyag és készítési mód szerint
A sör, forgalmazása.
A sörök főbb típusai, árujellemzésük
Szeszesitalipari termékek:
Párlatok, likőrök
A pálinka jellemzői, a pálinka, mint hungaricum
Koffeintartalmú élvezeti szerek:
A kávéfajtái, minősége
Kávékivonatok, kávépótló szerek.

A tea fajtái, minősége.
Virágteák, ízesített teák, gyógyteák, pótteák.
Fűszerek és ízesítőszerek:
A fűszerek minősége, csoportosítása, forgalmazása.
Hazai fűszerkülönlegességek.
Fűszerkeverékek, fűszerpótlók.
Ízesítők, zamatosító, állományjavítók.

2.3.2. Vegyi áru ismeret *32 óra*

Vegyi-áruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei.
A vegyi áruk csomagolása.
A címkén található jelölések jelképek, veszélyes anyagok, környezetkímélő, környezetbarát jelek,
A szappanok és a mosás anyagai:
Szappanok
Mosószerek.
Mosási segédanyagok
Háztartási tisztító- és ápolószerek:
Mosogatószerek.
Általános tisztítószerek, lemosók
Súrolószerek.
Szőnyeg- és kárpittisztító szerek
Ablak-, tükör-, üvegtisztítók.
Folttisztító szerek
Bútorápoló szerek
Padlóápoló szerek
Fertőtlenítő-, vízkőoldó és maró hatású szerek.
Tűzhelytisztítók.
Testápoló és személyes higiéniát szolgáló készítmények:
Fürdő- és tusoló készítmények
Testápoló tejek, emulziók
Kéz- és lábápoló készítmények
Hintőporok
Szőrtelenítő készítmények
Hajápolási készítmények.
Fog- és szájápoló készítmények.
Borotválkozó szerek
Dezodorok és izzadást gátló készítmények
Napozószerek
Arcápolók, díszítőkozmetikumok és illatszerek.
Arcápoló készítmények, krémek, kenőcsök.
Díszítő kozmetikumok, ajakápolók, a szemkörnyék kozmetikumai
Illatszerek.
Babaápolási készítmények
Norinbergi áruk:
Kozmetikai kiegészítő áruk.
Egészségügyi áruk
Háztartási áruk.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, demonstrációs terem

3. Műszaki cikk áruismeret tantárgy 62 óra

3.1. A tantárgy tanításának célja

A műszaki cikk áruismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a műszaki cikkek választékát, fő jellemzőit. Megfelelően értelmezzék a termékeken található információkat, jelöléseket. Áruismereti tudásukra alapozva szakszerű tanácsokat tudjanak adni a vásárlói igényeknek megfelelő árukról, működésükről, csatlakoztatásukról, garanciális feltételekről, igénybe vehető szolgáltatásokról, ezzel elősegítve a vásárlói döntést.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3. Témakörök

3.3.1. Műszaki berendezések *62 óra*

Híradástechnikai készülékek.

Hangszórók, hangdobozok.

Digitál hangrendszerek.

Erősítők.

CD lejátszók, DVD, Blu-ray, média lejátszó.

Televízió készülékek.

Házimozi

Digitális fényképezőgépek

Mobiltelefonok, tartozékok.

Számítástechnikai termékek.

Műszaki cikkek forgalmazása

A műszaki cikkek átvételére, szállítására, tárolására vonatkozó követelmények.

Használati útmutatók értelmezése.

A műszaki cikkek csatlakoztatása, beépítése, vevői tájékoztatás, értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások.

A műszaki cikkekhez kapcsolódó okmányok tartalma, címkék, piktogramok értelmezése.

Szavatosság, jótállás, kiterjesztett jótállás, garanciális javítás.

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, demonstrációs terem

11691-16 Eladástan modul

4. Eladástan tantárgy 31 óra

4.1. A tantárgy tanításának célja

Az eladástan tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megértsék a vásárlás pszichológiai tényezőit, a sikeres eladás és az eladó megjelenésének összefüggéseit. Elsajátítsák a hatékony eladási technikákat, mellyel szakszerű segítséget tudnak nyújtani a vásárlónak az eladás folyamán magyar és idegen nyelven.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3. Témakörök

4.3.1. Eladás idegen nyelven *31 óra*

Műszaki cikkek megnevezése.
Szituációk a műszaki cikk üzletben.
Ruházati termékek megnevezése.
Szituációk a ruházati boltban.

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

11508-16 Kereskedelmi gazdálkodás modul

5. Kereskedelmi gazdaságtan tantárgy 62 óra

5.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gazdaságtan tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók képesek legyenek meghatározni a beszerzendő áru/berendezés/eszköz/nyomtatvány mennyiségét és választékát. Tudják kiválasztani a számukra legkedvezőbb beszerzési forrásokat, megkötni a szerződést, valamint megrendelni az árut. Tudjanak gazdálkodni a készlettel, kialakítani a fogyasztói árat. Igazodjanak el az adózás rendszerében. Statisztikai módszerek segítségével legyenek képesek elemezni a kereskedelmi/gazdálkodó vállalkozás gazdasági tevékenységét, legyenek tisztában a fontosabb költség, bevétel, profit kategóriákkal. Felelősségteljesen tudjanak következtetéseket levonni a gazdálkodásra vonatkozóan a könyveléstől kapott információk és/vagy az általuk végzett alapvető gazdasági számítások elvégzése után.

5.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3.Témakörök

5.3.1. Jövedelmezőség tervezése, elemzése *31 óra*

Az eredmény keletkezésének folyamata
Az eredmény nagyságát befolyásoló tényezők
Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése

5.3.2. Eredményesség és vagyonvizsgálat *31 óra*

Az adózás fogalma, az adó fajtái
Az adóztatás általános jellemzői: funkciói, alapelvei, fogalmak
A vállalkozást és magánszemélyeket terhelő adónemek és járulékok fajtái, mértéke, bevallásuk, megfizetésük
A számviteli törvény előírásai az adatokra és a csoportosításukra vonatkozóan.
A vállalkozások vagyona: Egyszerűsített mérleg szerkezete, tartalma.
Mérleg összeállítása.
Eszközök és források számítása, értékelése

Az eredmény keletkezése a számviteli törvény által előírt szabályok alapján.
Az eredmény szerkezete.
Az A és B típusú összköltségeljárással készített eredmény-kimutatás szerkezete.
Az eredmény-kimutatás és a mérleg kapcsolata.
Nyereségadó, osztalék, a mérleg szerinti eredmény felhasználása.
A gazdasági tevékenység elemzésének jelentősége.

5.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

GYAKORLAT

11992-16 Kereskedelmi ismeretek modul

6. Kereskedelmi gyakorlat II. tantárgy 31 óra

6.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gyakorlat II. tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók begyakorolják az elméletben tanult ismereteket. Tudjanak szakszerűen, szabályszerűen pénztárgépet kezelni, és bizonylatokat kiállítani

6.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

6.3.Témakörök

6.3.1. Pénztárgépkezelés *15 óra*

Elektronikus pénztárgép üzemeltetése.
Pénztárgép, Pénztárrendszer, Pénztárterminál (POS rendszer).
Pénztárgép üzembe helyezése.
Pénztárgép bekapcsolása.
A pénztárszalag cseréjének elvégzése.
Billentyűzet értelmezése.
Gyűjtő regiszterek (Áfa szerint, szállító szerint, árucsoportok szerint).
Bejelentkezés (nyitóösszeg jóváhagyása vagy a váltópénz bevitele).
Értékesítés.
Egytételes eladás.
Többtételes eladás.
Törtrészes árucikk értékesítés.
Részösszegző feladata.
Törlés.
Azonnali sztornó (utolsó árucikk azonnali sztornózása).
Utólagos sztornó (korábban bevitt tétel nyitott nyugtán belül utólagos sztornózása).
Százalékszámítás (engedmény adása, felár számolása).
Megszakítás (a folyamatban lévő tranzakció leállítása).
Fizetési módok (készpénzzel, utalvánnyal, valutával, bankkártyával, vegyesen).
Egyszerűsített (készpénzes) számla készítése.
Jelentések (X jelentés - napközben, Z jelentés - zárás).

Nyugta- vagy számlakészítés.
Szorzás.
Engedményadás.
Fizetés utalvánnyal.
Fizetés bankkártyával.
Göngyöleg visszaváltás.
Fölözés.
Pénztárzárás, és kapcsolódó bizonylatai

6.3.2. Bizonylatkitöltés gyakorlat *16 óra*

Áruforgalom bizonylatai.
Árumegrendelés kézzel és/vagy géppel.
Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Visszáru jóváírás bizonylat, visszáru számla (tartalma, kitöltése).
Jótállási jegy kitöltése.
Pénzforgalom bizonylatai.
Nyugta (tartalma, kitöltése).
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Árucsere utalvány (tartalma, kitöltése).
Üvegvisszaváltó jegy (tartalma, kitöltése).
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás (tartalma, készítése).
Átutalási megbízás.
Készletnyilvántartás bizonylatai.
Készletszámítás az Áruforgalmi jelentésen (kézzel és/vagy géppel).
Árváltozási leltárív (tartalma, kitöltése, árcsökkenés/növekedés).
Leltár felvétel (Leltárfelvételi jegy, Leltárfelvételi ív, Leltárösszesítő).
Jegyzőkönyv mennyiségi, minőségi kifogásról (szállítói).
Jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.
Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén.
Vagyonvédelemhez kapcsolódó bizonylat (Árueltulajdonítási jegyzőkönyv).
Selejtezési jegyzőkönyv.
Készlet mintavételi jegyzőkönyv és átminősítési jegyzőkönyv.

6.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Pénztárgép terem, szaktanterem, üzemelő kereskedelmi egység

11691-16 Eladástan modul

7. Eladási gyakorlat tantárgy 31 óra

7.1.A tantárgy tanításának célja

Az eladási gyakorlat tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megnyerő megjelenésükkel és viselkedésükkel, pozitív hozzáállásukkal, valamint személyre szóló meggyőzőkészségükkel sikeres értékesítési tevékenységet tudjanak folytatni.

7.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

7.3.Témakörök

7.3.1. Eladási gyakorlat *31 óra*

Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit.
Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.
Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk
Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti
Felkelti a vásárló érdeklődését.
Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.
Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.
Tapintatosan érdeklődik a vevő árérzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre
Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről
Kiszolgálás közben kapcsolódó áruféleségeket ajánl.
Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.
Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben
Megfelelő kommunikációval, kérdésfeltevéssel és pozitív kisugárzással elősegíti a sikeres vásárlást.
Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében
Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.
Segítőkész hozzáállással a fogyasztót megillető jogok szerint kezeli és intézi a vevőreklamációt
Konfliktushelyzet megoldása

7.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, üzemelő kereskedelmi egység

5/13. évfolyam

ELMÉLET

11499-12 Foglalkoztatás II. modul

1. Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra

1.1.A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3.Témakörök

1.3.1. Munkajogi alapismeretek *4 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.3.2. Munkaviszony létesítése *4 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

1.3.3. Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4. Munkanélküliség 3,5 óra

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) modul

2. Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra

2.1.A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok alkalmasak legyenek egy idegen nyelvű állásinterjún eredményesen és hatékonyan részt venni.
Ehhez kapcsolódóan tudjanak idegen nyelven személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni, a munkavállaláshoz kapcsolódóan pedig egy egyszerű formanyomtatványt kitölteni.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve az állásinterjúhoz kapcsolódóan a legalapvetőbb mondatszerkesztési eljárások elsajátítása révén. Majd erre építve történjen meg az

idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 6 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3.Témakörök

2.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 *8 óra*

A 8 órás nyelvtani rendszerezés alatt a tanulók a legalapvetőbb igeidőket átismétlik, illetve begyakorolják azokat, hogy munkavállaláshoz kapcsolódóan, hogy az állásinterjú során ne okozzon gondot a múltra, illetve a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó válaszok megfogalmazása. Továbbá alkalmas lesz a tanuló arra, hogy egy szakmai állásinterjún elhangzott kérdésekre összetett mondatokban legyen képes reagálni, helyesen használva az igeidő egyeztetést.

Az igeidők helyes begyakorlása lehetővé teszi számára, hogy mint leendő munkavállaló képes legyen arra, hogy a munkaszerződésben megfogalmazott tartalmakat helyesen értelmezze, illetve a jövőbeli karrierlehetőségeket feltérképezze. A célként megfogalmazott idegen nyelvi magbiztosság csak az igeidők helyes használata révén fog megvalósulni.

2.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 *8 óra*

A 8 órás témakör során a diák a kérdésszerkesztés, a jelen, jövő és múlt idejű feltételes mód, illetve a módbeli segédigék (lehetőséget, kötelességet, szükségességet, tiltást kifejező) használatát eleveníti fel, amely révén idegen nyelven sokkal egzaktabb módon tud bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. A segédigék jelentéstartalmának precíz és pontos ismerete alapján alkalmas lesz arra, hogy tudjon tájékozódni a munkahelyi és szabadidő lehetőségekről. Precízen meg tudja majd fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. A kérdésfeltevés alapvető szabályainak elsajátítása révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során. A szórend, a prepozíciók és a kötőszavak pontos használatának elsajátításával olyan egyszerű mondatszerkesztési eljárások birtokába jut, amely által alkalmassá válik arra, hogy az állásinterjún elhangozott kérdésekre relevánsan tudjon felelni, illetve képes legyen tájékozódni a munkakörülményekről és lehetőségekről.

2.3.3. Nyelvi készségfejlesztés *22 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk során a diák rendszerezi az idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. E szókincset alapul véve valósul meg az induktív nyelvtanulási képességfejlesztés és az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés 6 alapvető társalgási témakör szavai, kifejezésein keresztül. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet, és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése.

Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.
Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- lakás, ház
- utazás,
- étkezés

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.4. Munkavállalói szókincs 24 óra

A 24 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 40 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák folyékonyan tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. Képes lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését, illetve a szakmai önéletrajz és a motivációs levél megírásához szükséges rutint megszerzi. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

2.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, egy másik fele pedig számítógépes tanterem, hiszen az oktatás egy jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

10032-12 Marketing modul

3. Marketing tantárgy 77,5 óra

3.1.A tantárgy tanításának célja

A Marketing tantárgy oktatásának célja, hogy közvetítse és rendszerezze azokat az ismereteket, amelyek segítségével a tanulók képesek a marketing gazdasági szerepének, helyzetének meghatározására. Ismertesse meg a tanulókkal a marketing feladatait, eszközeit, helyét és célját a vállalkozás piaci működése során. Tudatosítsa a tanulókban a marketing szerepét. A tanulók ismerjék meg a marketing jelentőségét, történeti kialakulását, a marketing lényegét, eszközeit. A tanulók részletesen foglalkozzanak a marketingkommunikáció fogalmával, jelentőségével, a marketingen belül elfoglalt helyével, a kommunikáció közvetlen, közvetett eszközeivel. A tanulók ismerjék meg az imázs fogalmát, fajtáit, szükségességét, a vállalati arculat lényegét, kialakításának fontosságát, tartalmi és formai elemeit.

3.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3.Témakörök

3.3.1. Marketing alapismeretek *36 óra*

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődése, alkalmazási területei.
A marketing fejlődési szakaszai.
A marketing jellemző tendenciái, napjainkban.
A marketing sajátosságai a kereskedelemben és a szolgáltatásban.
A vállalat mikro- és makrokörnyezetének elemei.
A piac fogalma, kategóriái.
A piac szerkezete és piaci formák.
A piaci szereplők és piactípusok fajtái jellemzői.
Marketing stratégiák típusai és megvalósításának elvei.
A fogyasztói magatartás modellje.
A vásárlói magatartást befolyásoló tényezők.
Vásárlói magatartás megfigyelése.
Vásárlói típusok jellemzői.
Vásárlói típusok megfigyelése.
Szervezeti vásárlói magatartás.
A differenciálatlan és a differenciált marketing jellemzői.
Célpiaci marketing lényege, kialakulása.
Piacszegmentálás lényege, ismérvei.
Célpiac-választás.
Pozicionálás.
Szervezeti vásárlók piac-szegmentációja.
A marketing és piackutatás kapcsolata.
A piackutatás fajtái, módszerei, felhasználási területe, funkciói, folyamata, módszerei.
Adatforrások típusai.
Piackutatáshoz szükséges információk beszerzése.
Kutatási terv, kutatási jelentés.
Kérdéstípusok.
Kérdőívszerkesztés.
Primer piackutatási módszerek.
Szekunder piackutatási módszerek.
Termékpolitika és termékfejlesztés.
A termék fogalma, osztályozása, a termékfejlesztés folyamata.
Termékpiaci stratégia és azok jelentősége.
A termék piaci életgörbéje és az egyes szakaszok jellemzői.
Árpolitika, árstratégia és ártaktika fogalma, lényege.
Ár fogalma, szerepe, árképzési rendszerek.
Fedezeti pont.
Árdifferenciálás, árdiszkrimináció.
A fogyasztói árelfogadást és árérzékenységet befolyásoló tényezők.
Értékesítéspolitika, értékesítési csatornák kiválasztása.
A beszerzési és értékesítési csatorna szereplői, funkciói.
A kereskedelem helye és szerepe a piacgazdaságban.
A marketing és az elosztási csatornák közötti összefüggés.
A franchise lényege, jellemzői.
Szolgáltatás marketing (+3P)

A témakör részletes kifejtése

3.3.2. Marketingkommunikáció *41,5 óra*

Kommunikációs politika fogalma, jelentősége.
A kommunikáció fogalma, fajtái.
A kommunikációs folyamat.
Marketingkommunikáció eszközrendszere.
A marketingkommunikáció lényege, a kommunikációs mix elemei.
Reklám fogalma, szerepe, fajtái.
Reklámeszközök fogalma, fajtái.
Eladásösztönzés fogalma, funkciói.
SP módszerek.
Személyes eladás fogalma, jellemzői, előnyei.
PS területei.
A kereskedővel/értékesítővel szemben támasztott követelmények, eladási magatartás.
POS eszközök és alkalmazásuk.
Akciók szervezése.
Direkt marketing.
PR fogalma, jellemzői, területei.
Belső PR.
Külső PR.
Szponzorálás.
Image lényege, fajtái.
Arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők.
Arculat formai és tartalmi elemei.
Arculattervezés (vállalat, honlap).
Internet szerepe, a vállalati honlap.

3.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

10031-16 A főbb árucsoportok forgalmazása modul

4. Ruházati- és bútor áruismeret tantárgy 31 óra

4.1.A tantárgy tanításának célja

A ruházati és bútor áruismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a ruházati és bútor áruk választékát, fő jellemzőit. Megfelelően értelmezzék a termékeken található információkat, jelöléseket. Áruismereti tudásukra alapozva szakszerű tanácsokat tudjanak adni a vásárlói igényeknek megfelelő árukról, használati, viselési, kezelési tulajdonságaikról, igénybe vehető szolgáltatásokról, ezzel elősegítve a vásárlói döntést.

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3.Témakörök

4.3.1. Bútor áruismeret *31 óra*

Bútorstílusok.
A bútorgyártás anyagai.
A legismertebb faanyagok és jellemzőik.
Lemezipari és agglomerált termékek
Bútorszerelvények
Bútorok
A bútorok csoportosítása, az egyes csoportok jellemzése fajták, típus, felhasználási cél, alapanyag szerint.
Méret, kereskedelmi- és minőség jellemzők szerint.
Szekrénybútorok.
Ülőbútorok
Fekvőbútorok, matracok, ágybetétek.
Asztalok.
Konyhabútorok
Gyerekbútorok.
Kiegészítő bútorok, előszoba bútorok.
Kerti bútorok.
A bútorok használatára, ápolására, kezelésére vonatkozó előírások

4.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, demonstrációs terem

11508-16 Kereskedelmi gazdálkodás modul

5. Kereskedelmi gazdaságtan tantárgy 155 óra

5.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gazdaságtan tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók képesek legyenek meghatározni a beszerzendő áru/berendezés/eszköz/nyomtatvány mennyiségét és választékát. Tudják kiválasztani a számukra legkedvezőbb beszerzési forrásokat, megkötni a szerződést, valamint megrendelni az árut. Tudjanak gazdálkodni a készlettel, kialakítani a fogyasztói árat. Igazodjanak el az adózás rendszerében. Statisztikai módszerek segítségével legyenek képesek elemezni a kereskedelmi/gazdálkodó vállalkozás gazdasági tevékenységét, legyenek tisztában a fontosabb költség, bevétel, profit kategóriákkal. Felelősségteljesen tudjanak következtetéseket levonni a gazdálkodásra vonatkozóan a könyveléstől kapott információk és/vagy az általuk végzett alapvető gazdasági számítások elvégzése után.

5.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3.Témakörök

5.3.1. Az áruforgalom tervezése, elemzése *51 óra*

Az ár kialakításának jogszabályi háttere
Árfelépítés, árképzés, áfa beépülés a fogyasztói árba
A beszerzendő termékkör meghatározásának szempontjai
A beszerzési források kiválasztásának szempontjai
Árajánlatok közötti választás, beszerzési döntés
Az árurendelés módjai és befolyásoló tényezői

A szerződéshez kapcsolódó szabályok, előírások
Készletgazdálkodás mutatószámai, értelmezésük, hatásuk az eredményre
Az áruforgalmi jelentés szerepe, tartalma, kitöltésének szabályai
Leltározás célja, menete
Leltáreredmény megállapítása
Az eladási ár meghatározása, árkalkuláció
Az áfa bevallása, megfizetése
A forgalom-alakulása, a gazdálkodás értékelésének statisztikai elemzési módszerei

5.3.2. Jövedelmezőség tervezése, elemzése *52 óra*

A költségek fogalma, összetétele
A költségek csoportosítása, tartalma
A költségekre ható tényezők
A költségek vizsgálata, elemzése: abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal
Az élőmunka fogalma, létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók
Bérgazdálkodás, bérezési mutatók
Értékcsökkenés fogalma
Értékcsökkenési leírások fajtái, elszámolhatóságuk, számításuk
A forgalom alakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása
A létszám és bérgazdálkodás elemzése
Az eredmény keletkezésének folyamata
Az eredmény nagyságát befolyásoló tényezők
Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése

5.3.3. Eredményesség és vagyonvizsgálat *52 óra*

Az adózás fogalma, az adó fajtái
Az adóztatás általános jellemzői: funkciói, alapelvei, fogalmak
A vállalkozást és magánszemélyeket terhelő adónemek és járulékok fajtái, mértéke, bevallásuk, megfizetésük
A számviteli törvény előírásai az adatokra és a csoportosításukra vonatkozóan.
A vállalkozások vagyona: Egyszerűsített mérleg szerkezete, tartalma.
Mérleg összeállítása.
Eszközök és források számítása, értékelése
Az eredmény keletkezése a számviteli törvény által előírt szabályok alapján.
Az eredmény szerkezete.
Az A és B típusú összköltségeljárással készített eredmény-kimutatás szerkezete.
Az eredmény-kimutatás és a mérleg kapcsolata.
Nyereségadó, osztalék, a mérleg szerinti eredmény felhasználása.
A gazdasági tevékenység elemzésének jelentősége.

5.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

10033-16 Vállalkozási, vezetési ismeretek modul

6. Vállalkozástan tantárgy 77,5 óra

6.1.A tantárgy tanításának célja

A Vállalkozástan elméleti oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók gazdasági gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, járuljon hozzá a piacgazdaság működésének megértéséhez, tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a vállalkozások jellemzőinek és működésüknek megértésére. Segítsen magyarázatot adni a tapasztalt eseményekre, hogy felelősséggel tudják értékelni a gazdaságpolitikai folyamatokat, gazdasági döntéseket. Biztosítsa, hogy a tanulók gondolkodásának részévé váljon a gazdasági racionalitás.

6.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

6.3.Témakörök

6.3.1. Vállalkozási alapismeretek *16,5 óra*

Gazdasági alapismeretek.
A gazdálkodó szervezetek szerepe, közös vonásai.
A gazdálkodó szervezetek sajátosságai.
A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői a tulajdonforma, a tevékenység jellege, a méret és a társasági forma szerint.
Vállalkozások alapítására vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek, személyes és internetes cég alapításának lehetőségei.
A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek.
A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai.
Pályázati lehetőségek felkutatása: magyar és Európai Uniós pályázatok elérhetősége.
Közbeszerzés alapfogalmai.

6.3.2. A vállalkozások személyi-, tárgyi feltételei *15 óra*

Munkaerő szükséglet és munkakör meghatározása.
Munkaerő felvétel, béralku.
Munkavállalóval kapcsolatos be- és kijelentési kötelezettségek.
Bérszámfejtés és bérkifizetés bizonylatai, tartalma.
A bérgazdálkodás szempontjai.
A munkabér után fizetendő járulékok.
A munkabér levonásai.
A tevékenységformának megfelelő telephely kiválasztásának üzleti szempontjai.
Az üzlet helyiségei, kialakításának megtervezésének szempontjai.
A tevékenység végzéséhez szükséges felszerelések, berendezési tárgyak körének meghatározása, azok beszerzési lehetőségei az ár/érték arány figyelembevételével.
Az alapterület hatékony kihasználásának szempontjai.

6.3.3. Vezetési ismeretek *10 óra*

Vezetés fogalma, funkciói.
Vezetési módszerek.
Az üzleti tárgyalás megtervezése, lebonyolítása.
Munkaerő-tervezés, - felvétel.
Atipikus foglalkoztatási formák.
Munkakörelemzés, munkaköri leírás.

Toborzás, kiválasztás.
A munkaerő megtartása.
Munkacsoportok – csoportmunka.
A motiváció.

6.3.4. Vállalkozások finanszírozása *16 óra*

A likviditás értelmezése, fogalma.
A likviditás mutatói.
Likviditás és bonitás jelentősége a gazdálkodásban.
A cash-flow elemzés lényege, tartalma.
A vállalkozás finanszírozása.
A tőkeszükségletet befolyásoló tényezők.
Finanszírozási lehetőségek, előnyeik, hátrányaik.
A banki hitelezés folyamata és alapfogalmai.
A hitelekhez kapcsolódó pénzügyi számítások.
Lízingelés lényege, előnyei, hátrányai.

6.3.5. Üzleti terv *20 óra*

A vállalati tevékenység tervezésének fontossága.
A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze.
Az üzleti terv fogalma, készítéséhez felhasználható információk.
Az üzleti terv felépítése, tartalma.
A cég bemutatása a vállalkozás fő adatai, tevékenységi köre, vagyona, vagyon összetétele alapján.
Marketingterv felépítése, tartalma.
Működési terv felépítése a vállalkozás tárgyi feltételei, tárgyi eszközök összetétele, költségigénye alapján.
Működési terv bemutatása a személyi feltételek, alkalmazotti létszám tervezése, munkakörök, elvárható képesítések, gyakorlat, stb. ezek költségigénye alapján.
Értékesítési terv levezetése, éves forgalmi terv készítése, legalább negyedéves bontásban (Beszerzés tervezése, készlet nagyság tervezése, árrés-tömeg tervezése).
Pénzügyi tervezés, bevételek és költségek tervezése a vállalkozásoknál (az előző tervfejezetekben kifejtett témák költségeinek táblázatba foglalása).
A vállalkozás eredményének meghatározása.

6.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

11719-16 Vállalkozási gyakorlat modul

7. Ügyvitel tantárgy 62 óra

1.1.A tantárgy tanításának célja

Az ügyvitel tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a vállalkozások indításának gyakorlati feladatait. Ismerjék, és megfelelően alkalmazzák a titkársági, áruforgalmi és pénzügyi feladatokat és bizonylatokat. Betartsák a bizonylati fegyelmet, és pontos, precíz munkavégzésre nevelje őket, átfogó képet kapjanak egy vállalkozás működéséről.

7.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

11718-16 Üzleti levelezés és kommunikáció, és 10033-16 Vállalkozási, vezetési ismeretek és 11508-16 Kereskedelmi gazdálkodás modul tantárgyai

7.3.Témakörök

7.3.1. Vállalkozás indítása *10 óra*

Vállalkozási formák közötti választás feltételei
Cégbejegyzéshez kapcsolódó dokumentumok fajtái, tartalma
Vállalkozás indításához kapcsolódó bejelentési kötelezettségek, és a teljesítés módjai
Bankszámlanyitás feltételei, bankszámla fajtái, bankszámla feletti rendelkezés
Munkaerő szükséglet tervezése, munkakörök meghatározása
Álláshirdetés formai, tartalmi követelményei
Felvételi elbeszélgetés előkészítése, lebonyolítása, döntés, és döntés utáni teendők
Munkaszerződés kötelező és lehetséges elemei, tartalma
Bért terhelő kötelezettségek,
Bérszámfejtés
Bérnyilvántartás bizonylatai, tartalma, bérköltségek tervezése

7.3.2. Titkársági-, áruforgalmi feladatok *34 óra*

Iktatás jelentősége, fajtái
Megrendeléshez kapcsolódó nyilvántartások, bizonylatok fajtái, tartalmi, formai követelményei
Értékesítéshez kapcsolódó nyilvántartások, bizonylatok fajtái, tartalmi, formai követelményei
Készletnyilvántartás jelentősége, bizonylatai, tartalmi, formai követelményei
Adatbázisok, készletnyilvántartó programok jelentősége, fajtái, tartalma
Cég arculat tartalmi, formai jegyei
Értékesítés ösztönzők fajtái, jellemzői, ütemezése
Árajánlat, katalógus tartalmi, formai, arculati elemei
A kereskedelmi levelek fajtái, tartalmi, formai követelményei

7.3.3. Pénzügyi feladatok *18 óra*

A számlanyilvántartás jelentősége, a kapcsolódó pénzügyi bizonylatok fajtái, tartalmi elemei
Házipénztár kezelésének szabályai, bizonylatai, kitöltésükre vonatkozó előírások
Pénzügyi levelek típusai, tartalmi követelményei
Adó- és járulékfizetési kötelezettségek fajtái, mértéke, bevallása, megfizetése
NAV nyomtatványkitöltő programok elérhetősége, használata

7.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, számítógépterem
Egyes tartalmak elsajátításához szükség van számítógépre, Microsoft Office programra, és internet használatára, ezért az órákat legalább 50%-ban számítógépteremben ajánlott megszervezni.

GYAKORLAT

10032-12 Marketing modul

8. Marketing gyakorlat tantárgy 124 óra

8.2.A tantárgy tanításának célja

A tanulók a marketing alapjainak elméleti áttekintését követően lehetőséget kapjanak a tanultak gyakorlati alkalmazására, ismereteik elmélyítésére. A tantárgy koncentráltan foglalkozik a piackutatás, a kérdőívkészítés és a marketingkommunikáció eszközeinek valóságos, illetve szimulációs környezetben történő gyakorlásával.

8.3.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

8.4.Témakörök

8.4.1. Marketing alapismeretek gyakorlat *62 óra*

Piackutatási terv készítése.
Kérdőívkészítés.
Megadott szempontok szerinti piackutatás a gyakorlóhelyen.
Megadott szempontok szerinti piackutatás utcán.
Adatfeldolgozás.
Prezentáció.
Termékek/szolgáltatások marketingstratégiájának elemzése.
Egy elképzelt termék/szolgáltatás piaci bevezetésének megtervezése.

8.4.2. Marketingkommunikáció gyakorlat *62 óra*

Reklámeszközök és reklámtípusok.
PR-eszközök.
Egy elképzelt cég PR és arculati tervének elkészítése.
Egy elképzelt termék/szolgáltatás reklám és eladás ösztönzési tervének elkészítése.

8.5.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezet.

11508-16 Kereskedelmi gazdálkodás modul

9. Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat tantárgy 139,5 óra

9.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók az elméletben elsajátított ismereteket alkalmazva, képesek legyenek beszerzési, árkialakítási döntéseket hozni. Tudjanak készletgazdálkodási-, létszám és bérgazdálkodási-, jövedelmezőségi mutatókat kiszámítani, és azok eredményeit felhasználni a vállalkozás, gazdaságos működtetéséhez. A bevételek tervezésekor tisztában legyenek az egyes költségek, adók, eredményre, és vagyonra gyakorolt hatásával.

9.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

9.3.Témakörök

9.3.1. Áruforgalom tervezése, elemzése gyakorlat *46,5 óra*

Árfelépítés, árképzési feladatok megoldása,

Eladási-, és beszerzési árak meghatározása, árkalkuláció
Áfa elszámolással kapcsolatos feladatok megoldása
Árajánlatok közötti választás, beszerzési döntés alátámasztása számításokkal
Készletgazdálkodási mutatók számítása, értelmezésük, hatásuk az eredményre
Leltáreredmény számítási feladatok, leltáreredmény megállapítása
A forgalom-alakulása, a gazdálkodás értékelésének statisztikai elemzési módszerei

9.3.2. Jövedelmezőség tervezése, elemzése gyakorlat 46,5 óra

A költségek vizsgálata, elemzése: abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal
A létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók számítása, értelmezése
Bérgazdálkodás, bérezési mutatók számítása, értelmezése
A létszám és bérgazdálkodás elemzése
Értékcsökkenési leírások fajtái, elszámolhatóságuk, számításuk
A forgalom alakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása
Az eredmény levezetése, számítása
Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése

9.3.3. Eredményesség és vagyonvizsgálat gyakorlat 46,5 óra

A vállalkozást és magánszemélyeket terhelő adónemek és járulékok fajtái, mértéke, bevallásuk, megfizetésük
A vállalkozásokat terhelő legfontosabb adónemek számítása,
A vállalkozások vagyona: Egyszerűsített mérleg szerkezete, tartalma.
Mérleg összeállítása,
Eszközök és források számítása, értékelése, következtetések levonása
Az eredmény keletkezése a számviteli törvény által előírt szabályok alapján.
Az A és B típusú összköltségeljárással készített eredmény-kimutatás készítése, levezetése.
Az eredmény-kimutatás és a mérleg kapcsolata.
Nyereségadó, osztalék, a mérleg szerinti eredmény számítása
Eredmény-kimutatás sorainak értelmezése, következtetések levonása

9.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

11719-16 Vállalkozási gyakorlat modul

10. Vállalkozási gyakorlat tantárgy 217 óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

A vállalkozási gyakorlat tantárgy tanításának célja, hogy az elméletben elsajátított ismereteket a tanulók fiktív vállalkozások alapítása és működtetése közben próbálhassák ki. A vállalkozási tevékenység folytatása közben, gyakorlati tapasztalatokat szerezhessenek a vállalkozások indításában, a működtetés során pedig valósághű titkársági, áruforgalmi és pénzügyi feladatokat lássanak el. A vállalkozási gyakorlat végső célja, hogy a tanulók átfogó gyakorlati tudásra tegyenek szert, komplex módon tudják értelmezni a vállalkozások működését, összefüggéseit.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

11718-16 Üzleti levelezés és kommunikáció, 10033-16 Vállalkozási, vezetési ismeretek, és 11508-15 Kereskedelmi gazdálkodás modul tantárgyai

10.3. Témakörök

10.3.1. Vállalkozás indításának gyakorlata *28 óra*

Vállalkozást hoz létre/vesz át, és elvégzi a kapcsolódó adminisztrációs feladatokat
Elkészíti a cégbejegyzéshez szükséges dokumentumokat, és bejelenti a hatóságoknak
Eljár bankszámla nyitás ügyében
Munkaügyi feladatokat lát el, álláshirdetést készít munkaerő felvételre, felvételi elbeszélgetést folytat

10.3.2. Titkársági-, áruforgalmi gyakorlat *63 óra*

Manuálisan és/vagy elektronikusan iktatja a be-, és kimenő leveleket
A bejövő leveleket szelektálja, és továbbítja
Nyilvántartja és adminisztrálja a bejövő megrendeléseket,
Nyilvántartja és adminisztrálja az értékesítést, összesítéseket, jelentéseket készít a forgalomról
Készletnyilvántartást vezet
Kialakítja a cég arculatát, marketing akciótervet készít
Árajánlatokat, termékkatalógusokat készít
Kereskedelmi levelezést folytat
Adatot szolgáltat a vezetőnek a beszerzés, készlet, és értékesítésre vonatkozóan

10.3.3. Pénzügyi gyakorlat *63 óra*

Bejövő-, és kimenő számlanyilvántartást vezet, figyeli a fizetési határidőket,
Készpénzzel, vagy átutalással kifizeti a kötelezettségeket
Kezeli- és adminisztrálja a házipénztárt
Rendszerezi, és lefűzi a pénzügyi bizonylatokat
Pénzügyi levelezést folytat
Áfa, és járulékbevallást készít
Munkabért fizet a dolgozóknak
Adatot szolgáltat a vezetőnek az egyes költségcsoportokra vonatkozóan
Folyamatosan figyeli és tájékoztatja a vezetőt a vállalkozás likviditására vonatkozóan

10.3.4. Munkaügyi gyakorlat *63 óra*

Munkaszerződéseket köt
Bérfizetéshez kapcsolódó számításokat, nyilvántartásokat vezet
Bérfizetéshez kapcsolódó adminisztrációt vezet
Járulékbevallást készít
Adatot szolgáltat a vezetőnek a személyi jellegű költségek alakulásáról

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Taniroda, szaktanterem.
A képzés helyszínének ajánlott felszereltsége: irodatechnikai eszközök, számítógép, Microsoft Office program, internethasználat, készletnyilvántartó-, és számlázó szoftver

1/13. évfolyam

ELMÉLET

10032-12 Marketing modul

1. Marketing tantárgy 72 óra

1.1.A tantárgy tanításának célja

A Marketing tantárgy oktatásának célja, hogy közvetítse és rendszerezze azokat az ismereteket, amelyek segítségével a tanulók képesek a marketing gazdasági szerepének, helyzetének meghatározására. Ismertesse meg a tanulókkal a marketing feladatait, eszközeit, helyét és célját a vállalkozás piaci működése során. Tudatosítsa a tanulókban a marketing szerepét. A tanulók ismerjék meg a marketing jelentőségét, történeti kialakulását, a marketing lényegét, eszközeit. A tanulók részletesen foglalkozzanak a marketingkommunikáció fogalmával, jelentőségével, a marketingen belül elfoglalt helyével, a kommunikáció közvetlen, közvetett eszközeivel. A tanulók ismerjék meg az imázs fogalmát, fajtáit, szükségességét, a vállalati arculat lényegét, kialakításának fontosságát, tartalmi és formai elemeit.

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3.Témakörök

1.3.1. Marketing alapismeretek *72 óra*

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődése, alkalmazási területei.
A marketing fejlődési szakaszai.
A marketing jellemző tendenciái, napjainkban.
A marketing sajátosságai a kereskedelemben és a szolgáltatásban.
A vállalat mikro- és makrokörnyezetének elemei.
A piac fogalma, kategóriái.
A piac szerkezete és piaci formák.
A piaci szereplők és piactípusok fajtái jellemzői.
Marketing stratégiák típusai és megvalósításának elvei.
A fogyasztói magatartás modellje.
A vásárlói magatartást befolyásoló tényezők.
Vásárlói magatartás megfigyelése.
Vásárlói típusok jellemzői.
Vásárlói típusok megfigyelése.
Szervezeti vásárlói magatartás.
A differenciálatlan és a differenciált marketing jellemzői.
Célpiaci marketing lényege, kialakulása.
Piacszegmentálás lényege, ismérvei.
Célpiac-választás.
Pozicionálás.
Szervezeti vásárlók piac-szegmentációja.

A marketing és piackutatás kapcsolata.
A piackutatás fajtái, módszerei, felhasználási területe, funkciói, folyamata, módszerei.
Adatforrások típusai.
Piackutatáshoz szükséges információk beszerzése.
Kutatási terv, kutatási jelentés.
Kérdéstípusok.
Kérdőívszerkesztés.
Primer piackutatási módszerek.
Szekunder piackutatási módszerek.
Termékpolitika és termékfejlesztés.
A termék fogalma, osztályozása, a termékfejlesztés folyamata.
Termékpiaci stratégia és azok jelentősége.
A termék piaci életgörbéje és az egyes szakaszok jellemzői.
Árpolitika, árstratégia és ártaktika fogalma, lényege.
Ár fogalma, szerepe, árképzési rendszerek.
Fedezeti pont.
Árdifferenciálás, árdiszkrimináció.
A fogyasztói árelfogadást és árérzékenységet befolyásoló tényezők.
Értékesítéspolitika, értékesítési csatornák kiválasztása.
A beszerzési és értékesítési csatorna szereplői, funkciói.
A kereskedelem helye és szerepe a piacgazdaságban.
A marketing és az elosztási csatornák közötti összefüggés.
A franchise lényege, jellemzői.
Szolgáltatás marketing (+3P)
A témakör részletes kifejtése

1.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem

11718-16 Üzleti levelezés és kommunikáció

2. Levelezés tantárgy 126 óra

2.1.A tantárgy tanításának célja
A levelezés tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók képesek legyenek irodatechnikai eszközöket használni, tíz ujjal vakon gépelni. A vállalkozás ki- és bejövő levelezését nyilvántartani, iktatni. Tudjanak szabatosan, szakszerűen megfogalmazott levelezést folytatni üzleti partnereikkel. Tudjanak szerződéseket előkészíteni, jegyzőkönyveket, jelentéseket, prezentációt készíteni. Ismerjék, és alkalmazzák a megjelenés, viselkedés üzleti kommunikáció protokollszabályait különböző helyzetekben.

2.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3.Témakörök
2.3.1. Gépírás *54 óra*
Az alapsor betűinek írása

Az alapsorhoz kapcsolódó betűk írása
Betűkapcsolási gyakorlatok
Szavak írása, szókapcsolási gyakorlatok
Számok írása
Nagybetűk írása
Folyamatos szöveg írása
Folyamatos írás, másolás-, diktálás után
Különleges karakterek írása
Gépelési gyakorlatok

2.3.2. Irodatechnikai eszközök fajtái, kezelése *9 óra*

A számítógép és tartozékainak (CD, DVD, scenner, nyomtató, fénymásoló) kezelése
Az adatközlő táblázatok készítésének tartalmi és formai követelményei
Prezentáció készítés követelményei
Telefon, fax kezelésének szabályai
Audiovizuális, multimédiás eszközök alkalmazásának szerepe, kezelése (pl. tv, video, projektor, írásvetítő)
Dokumentáláshoz kapcsolódó irodai eszközök kezelésének szabályai (hőkötő, spirálozó, iratmegsemmisítő)

2.3.3. Irat- és adatbázis kezelés *10 óra*

Az iratkezelés jelentősége, szervezete.
Postabontás.
Az iratok hagyományos és digitális rendszerezése, iktatása.
Az iratok tárolása.
Az iratok megőrzése.
Iratok selejtezésére vonatkozó szabályok alkalmazása.
Adatbázis-kezelés, az iratkezelés, vevő-, ügyfélkapcsolatok regisztrálásának, nyilvántartásának, karbantartásának eljárásai
Adatbázisok létrehozása, kezelése

2.3.4. Üzleti levelezés *44 óra*

Az elektronikus levelezés, az internet és az intranet használata
Belső iratok elektronikus és a hagyományos módja
(emlékeztető, feljegyzés, körlevél).
Az üzleti levelek formai követelményei.
A közszolgálatot ellátó szervekkel kapcsolatos iratok: kérvények, kérelem, nyilatkozat, határozat, fellebbezés.
Arculati elemek a levelezésben (vállalati arculat).
Fejléces levélpapír tervezése, készítése
A hivatalos levelek elkészítésének (hagyományos és elektronikus) szabályai, jellegzetes formái
A szerződések alapvető tartalmi és formai követelményei, jellemző szerződésfajták
Bemutatkozó levél célja, tartalma
Árajánlatok tartalma, ajánlatkérés és adás szabályai
Az ajánlat értékelésének szempontjai
Megrendelés, megrendelés visszaigazolás, szállítási értesítés tartalma
A termékek és szolgáltatások kísérő okmányainak szerepe, kezelése, jellemző típusai
A reklamáció intézésének folyamata, szempontjai, a panaszkezelési rendszer működése
Reklamáció, fizetési felszólítás készítése
A készpénzes, a készpénzkímélő, a készpénz nélküli pénzforgalom és a számlázás szabályai

A készpénzes és készpénz nélküli fizetés bizonylatai, kitöltésük szabályai
Önálló fogalmazás, üzleti levél szerkesztése, készítése.
Meghívó formai, tartalmi követelményei. Meghívó készítése, szerkesztése.
Jegyzőkönyv formai elemei.
Jegyzőkönyv szerkezeti elemei.
Jegyzőkönyv készítésének szabályai.
Jegyzőkönyv önálló szerkesztése, készítése
Időszakos jelentések fajtái, elkészítésének szabályai, tartalma
Az adatközlő táblázatok készítésének tartalmi és formai követelményei
Prezentáció készítés követelményei PowerPoint használata

2.3.5. Üzleti kommunikáció *9 óra*

Az üzleti kultúra, a verbális, nonverbális kommunikáció protokollszabályai
A viselkedés, megjelenés szabályai az ügyfélszolgálati munka során
A viselkedés, a megjelenés szabályai a szakmai rendezvényeken
A szervezet társadalmi kapcsolatainak, szokásrendszerének, külső és belső kommunikációs rendszerének szerepe, elemei.
A telefonálás szabályai.

2.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem, tanterem

10031-16 A főbb árucsoportok forgalmazása modul

3. Élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgy 144 óra

3.1.A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az élelmiszerek és vegyiáruk választékát, fő jellemzőit. Megfelelően értelmezzék a termékeken található információkat, jelöléseket. Áruismereti tudásukra alapozva szakszerű tanácsokat tudjanak adni a vásárlói igényeknek megfelelő árukról, tárolásukról, azok felhasználási lehetőségeiről, ezzel elősegítve a vásárlói döntést.

3.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3.Témakörök

3.3.1. Élelmiszer áruismeret *107 óra*

Az élelmiszerek, jellemzői, forgalmazásuk feltétele.
Az élelmiszereket felépítő anyagok: a víz, az alaptápanyagok, a védőtápanyagok, adalékanyagok.
HACCP, élelmiszerbiztonsági, higiéniai követelmények.
Élelmiszerérzékenység fajtái, ajánlható termékek és jelölésük.
Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői: korszerű élelmiszerek, hungaricumok, táplálkozási irányzatok, különleges táplálkozási célú élelmiszerek (gyermek, diétás, reform, stb.).
Az élelmiszerek tartósítása.
Az élelmiszerek romlása, élvezeti, biológiai és a tápértékének csökkenése.
A gabonafélék jellemzése és fajtái.

A gabonaszem táplálkozástani jelentősége.
A gabonafélék feldolgozása.
Malomipari termékek.
Őrlemények, hántolt termékek, egyéb eljárással készült termékek.
Sütő- és tésztaipari termékek.
Kenyér.
Kenyér minősége.
Kenyér fajtái.
Sütőipari fehértermékek.
Száraztészták.
Száraztészták csoportosítása, jellemzése, minősége.
Természetes édesítőszerek: Cukor, Méz.
Mesterséges édesítőszerek:
Az édesítőszerek jelentősége.
Édesipari áruk:
A cukorkák, kakaó és csokoládéáruk.
Nugátok és nugátszerű készítmények.
Édesipari lisztes áruk, édesipari tartós sütemények
Gyümölcsök, zöldségáruk:
Gyümölcsök összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A gyümölcsök csoportosítása
Hazai és egzotikus gyümölcsök jellemzői.
A zöldségfélék összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A zöldségfélék csoportosítása.
A zöldségfélék fajtái, árujellemzői
Ehető gombák.
Tartósított gyümölcs- és zöldségáruk:
Gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségáruk
Vízelvonással, cukrozással és sózással tartósított áruk
Gyümölcs-zöldség konzervek
A tej és tejkészítmények:
A tej összetétele és táplálkozástani jelentősége.
Fogyasztási tejek.
Ízesített, sűrített, savanyított tejkészítmények, zsír dús készítmények,
Tejtermékek:
Vajféleségek
Túróféleségek
Natúr sajtok
Ömlesztett sajtok
Húskészítmények, húskonzervek:
Rövid ideig eltartható töltelékes áruk
Tartós töltelékes áruk
Darabos húskészítmények.
Húskonzervek
A tojás.
A tojás értékesítési jellemzői
A tojás minősége és a jelölések értelmezése
Étkezési zsírok, olajok:
A zsiradékok összetétele és táplálkozástani jelentősége.
A zsiradékok csoportosítása, zsírok és olajok jellemzői.

Alkoholmentes italok.
A, szódavíz, ásványvizek és gyógyvizek.
Üdítőitalok, sűrítmények, gyümölcsszörpök, gyümölcs- és zöldséglevek csoportjai árujellemzői
Az alkoholtartalmú italok:
Borok
A borok csoportosítása Magyarország borvidékei.
A bor, forgalmazása.
A borok főbb típusai, árujellemzésük
Sörök:
A sörök csoportosítása alapanyag és készítési mód szerint
A sör, forgalmazása.
A sörök főbb típusai, árujellemzésük
Szeszesitalipari termékek:
Párlatok, likőrök
A pálinka jellemzői, a pálinka, mint hungaricum
Koffeintartalmú élvezeti szerek:
A kávéfajtái, minősége
Kávékivonatok, kávépótló szerek.
A tea fajtái, minősége.
Virágteák, ízesített teák, gyógyteák, pótteák.
Fűszerek és ízesítőszerek:
A fűszerek minősége, csoportosítása, forgalmazása.
Hazai fűszerkülönlegességek.
Fűszerkeverékek, fűszerpótlók.
Ízesítők, zamatosító, állományjavítók.

3.3.2. Vegyi áru ismeret *37 óra*

Vegyi-áruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei.
A vegyi áruk csomagolása.
A címkén található jelölések jelképek, veszélyes anyagok, környezetkímélő, környezetbarát jelek,
A szappanok és a mosás anyagai:
Szappanok
Mosószerek.
Mosási segédanyagok
Háztartási tisztító- és ápolószerek:
Mosogatószerek.
Általános tisztítószerek, lemosók
Súrolószerek.
Szőnyeg- és kárpittisztító szerek
Ablak-, tükör-, üvegtisztítók.
Folttisztító szerek
Bútorápoló szerek
Padlóápoló szerek
Fertőtlenítő-, vízkőoldó és maró hatású szerek.
Tűzhelytisztítók.
Testápoló és személyes higiéniát szolgáló készítmények:
Fürdő- és tusoló készítmények
Testápoló tejek, emulziók

Kéz- és lábápoló készítmények
Hintőporok
Szőrtelenítő készítmények
Hajápolási készítmények.
Fog- és szájápoló készítmények.
Borotválkozó szerek
Dezodorok és izzadást gátló készítmények
Napozószerek
Arcápolók, díszítőkozmetikumok és illatszerek.
Arcápoló készítmények, krémek, kenőcsök.
Díszítő kozmetikumok, ajakápolók, a szemkörnyék kozmetikumai
Illatszerek.
Babaápolási készítmények
Norinbergi áruk:
Kozmetikai kiegészítő áruk.
Egészségügyi áruk
Háztartási áruk.

3.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem, szaktanterem, demonstrációs terem

4. Műszaki cikk áruismeret tantárgy 144 óra

4.1.A tantárgy tanításának célja
A műszaki cikk áruismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a műszaki cikkek választékát, fő jellemzőit. Megfelelően értelmezzék a termékeken található információkat, jelöléseket. Áruismereti tudásukra alapozva szakszerű tanácsokat tudjanak adni a vásárlói igényeknek megfelelő árukról, működésükről, csatlakoztatásukról, garanciális feltételekről, igénybe vehető szolgáltatásokról, ezzel elősegítve a vásárlói döntést.

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3.Témakörök
4.3.1. Műszaki berendezések *144 óra*
Műszaki alapismeretek
Energiahordozók.
Elektromos alapismeretek.
Energiaosztályok.
Érintésvédelem.
Kötőelemek, kéziszerszámok.
Villamos szerelési anyagok.
Vezetékek.
Csatlakozók, aljzatok, villák, foglalatok.
Fényforrások.
Elektromos és nem elektromos sütő- és főzőkészülékek.
Gáztűzhelyek.
Elektromos tűzhelyek.

Kombinált tűzhelyek.
Beépíthető tűzhelyek.
Főzőlapok.
Kontakt és sugárzó hőátadású hordozható sütők
Olajsütők.
Mikrohullámú sütők
Légkeveréses edények.
Elektromos fűtőkészülékek
Hősugárzók
Hőkandallók
Olajradiátorok
Klímaberendezések.
Elektromos kisgépek és készülékek.
Turmixgépek, botmixerek.
Gyümölcscentrifugák.
Robotgépek.
Kávéfőzők.
Kenyérpirítók.
Vasalók.
Kozmetikai készülékek
Hajszárítók
Hajformázók
Szőrtelenítők /borotvák, hajnyírók
Epilátor, I-light
Elektromos háztartási nagygépek.
Hűtőgépek, fagyasztógépek.
Mosogatógépek.
Páraelszívók
Mosógépek.
Szárítógépek.
Porszívók.
Híradástechnikai készülékek.
Hangszórók, hangdobozok.
Digitál hangrendszerek.
Erősítők.
CD lejátszók, DVD, Blu-ray, média lejátszó.
Televízió készülékek.
Házimozi
Digitális fényképezőgépek
Mobiltelefonok, tartozékok.
Számítástechnikai termékek.
Műszaki cikkek forgalmazása
A műszaki cikkek átvételére, szállítására, tárolására vonatkozó követelmények.
Használati útmutatók értelmezése.
A műszaki cikkek csatlakoztatása, beépítése, vevői tájékoztatás, értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások.
A műszaki cikkekhez kapcsolódó okmányok tartalma, címkék, piktogramok értelmezése.
Szavatosság, jótállás, kiterjesztett jótállás, garanciális javítás.

4.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, demonstrációs terem

5. Ruházati- és bútor áruismeret tantárgy 54 óra

5.1. A tantárgy tanításának célja

A ruházati és bútor áruismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a ruházati és bútor áruk választékát, fő jellemzőit. Megfelelően értelmezzék a termékeken található információkat, jelöléseket. Áruismereti tudásukra alapozva szakszerű tanácsokat tudjanak adni a vásárlói igényeknek megfelelő árukról, használati, viselési, kezelési tulajdonságaikról, igénybe vehető szolgáltatásokról, ezzel elősegítve a vásárlói döntést.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3. Témakörök

5.3.1. Ruházati áruismeret 54 óra

A ruházati kereskedelem árucsoportjai,
Ruházati termékekhez használt legfontosabb természetes- és mesterséges eredetű szálasanyagok fajtái és fő tulajdonságai.
Natur- és bio alapanyagok jelentősége, jelölése, ajánlása
Valódi- és műbőrök fajtái, felületük, kezelésük
A kötött-hurkolt, és szövött gyártástechnológiák felismerése.
A két fő gyártástechnológia és a késztermékek használati, viselési tulajdonságainak kapcsolata
A textíliák címkézése, kezelési-, használati útmutató jelképei és értelmezése
Női-, férfi-, gyermek alsóruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.
Női-, férfi-, gyermek felsőruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.
Sportruházati áruk típusai, méretezése.
Csecsemő ruházati termékek választéka, bébikelengye részei, bébiáruk méretezése
A divatáruk és öltözék kiegészítők fajtái, ajánlásuknál figyelembe vett szempontok. Lábbeli áruk, csoportosítása, fajtái, méretezésük, kezelésük, forgalmazásuk jellemzői. Vevőtájékoztató jelképek.
Darabáruként- és méterben forgalmazott szőnyegek fajtái, méretei. A szőnyegek felülete, hátoldal kiképzése. Különleges kikészítésű szőnyegek és jellemzői, jelölésük.
A szőnyegek felhasználására vonatkozó piktogramok értelmezése
A szőnyegek használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.
A szőnyegek tárolásának szabályai.
A függönyök, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai, fajtái. Különleges kikészítésű függönyök jellemzői, jelölésük.
A függönyök használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.
Paplanok, párnák típusai, különleges kikészítésű termékek és jelölésük
Takarók felhasználási lehetőségei, fajtái, méretei, kezelésük
Konfekcionált ágyneműk típusai, garnitúrák fajtái, darabszáma, mérete
Háztartási fehéráruk: asztalneműk, konyharuhák, törlőruhák, konyhaganítúrák, törölközők, fürdőlepedők
A ruházati termékekhez kapcsolódó szolgáltatások.

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, demonstrációs terem

11992-16 Kereskedelmi ismeretek modul

6. Kereskedelmi ismeret tantárgy 216 óra

6.1. A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi ismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az árurendszereket, a minőségbiztosítás és minőségtanúsítás elméleti teendőit. Ismerjék, és tartsák be a baleset-, munka-, tűz- és környezetvédelmi, minőségirányítási szabályokat, higiéniai előírásokat. A tanulók legyenek képesek előkészíteni a raktárt áruátvételre, átvenni az árut, gondoskodni az áruk megóvásáról, leltárt készíteni, és előkészíteni az árut értékesítésre. Képesek legyenek szabályosan bizonylatokat kiállítani, és kezelni a pénztárgépet betartva a pénzelszámolási/pénzkezelési szabályokat. Ismerjék a fogyasztóvédelemi előírásokat, és a szabályokat figyelembe véve szervezzék az áruforgalmi tevékenységet.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

6.3. Témakörök

6.3.1. Áruforgalom *90 óra*

A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása.

A nagykereskedelem tevékenysége, formái.

A kiskereskedelem tevékenysége, formái.

Az áruforgalmi folyamat elemei.

Az áruforgalomi folyamat elemei.

Árubeszerzés.

A beszerzés helye, szerepe az áruforgalomban.

A beszerzés fogalma, folyamata (a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, a szállító partnerek kiválasztása, az áruk megrendelése, az áruk átvétele, a beszerzett áruk ellenértékének kiegyenlítése).

Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére, mozzanatai (áruátvétel előkészítése, lebonyolítása, adminisztrációs feladatok), áruátvétel bizonylatai.

Teendő hibás teljesítés esetén

A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.

Az áruk raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával.

Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb és soros, állványos és állvány nélküli tárolás).

Árumozgató gépek, eszközök.

Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége.

A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása.

A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai (elszámoltató leltár, vagyonmegállapító leltár, ellenőrző leltár, átadó-átvevő leltár, rendkívüli leltár).

A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges

készletérték megállapítása).
A leltárhiány és leltártöbblet oka.
Az áruk eladásra történő előkészítése: az áruk kicsomagolása, előrecsomagolása, árucímkék elhelyezése, fogyasztói ár feltüntetése.
Az áruk eladótéri elhelyezése.
Az egyes értékesítési módok – hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételeik, az eladó feladatai.
Az e-kereskedelemre vonatkozó jogszabályok
A web-lapok tartalmi és formai követelményei: szerződési feltételek, regisztráció
Web-lap, virtuális áruházgondozás, reklámozási lehetőségek
Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása
Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis vezetés
Árukezelési, komissiózási és expediálási feladatok lényeges elemei
Az áru feladása, árukövetés biztosítása, az áruátvétel visszaigazolása
Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben
A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések (pénztárgépek, hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek) fajtái.
Áru- és vagyonvédelmi eszközök fajtái, fő jellemzői.
Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük.
Jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken.
Az üzlet biztonságát befolyásoló tényezők.
Lopás módjai, eljárási alapelvek.
Rendkívüli események fajtái, kezelése.

6.3.2. Munka-, baleset- és tűzvédelem 18 óra

A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása
A biztonságos munkavégzés feltételei: munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelességei
Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai: közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések. Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások.
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások
Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen:
Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok. Helyes és helytelen munkaruha-, lábbeli-, ékszer használat. Anyagmozgató gépek fajtái, használati szabályai.
Zsámolyokra, fellépőkre, létrákra vonatkozó használati szabályok.
Kések, szikék, ollók használati szabályai.
Gépek, berendezések használati szabályai (szeletelő-, aprító gépek, csomagoló gépek
A balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása
A munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja
Tűzvédelmi szabályok:
Tűz és égésvédelmi alapfogalmak
Tűzvédelmi szabályzat
Tűzveszélyességi osztályba sorolás
Tűzoltó készülékekre vonatkozó szabályok: töltőanyagai, elhelyezésük és annak jelölése, címkéjük adattartalma, hitelesítésük.

A tűz feltételei
Tűzriadó terv tartalma
A tűz jelzése, oltása
Tűzoltó készülékek használata
Tűzoltási út, kiürítési útvonal
Veszélyforrások: raktározásra-, villamos és világító berendezésekre, (dohányzásra) vonatkozó szabályok

6.3.3. Fogyasztóvédelem *18 óra*

Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok
Fogyasztóvédelem intézményrendszere
Alapfogalmak: fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, tudatos fogyasztó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés
A fogyasztókat megillető alapjogok
Biztonságos termék: Termékfelelősség, minőségi bizonyítvány.
Minőség tanúsítás formái:
Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői
Szabvány, szabványosítás szerepe, szabványok csoportosítása, magyar- és nemzetközi szabványok
Minőségtanúsítás eszközei:
Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés
Termékcímke adattartalma
Fogyasztói ár feltüntetésére vonatkozó előírások,
Csomagolásra vonatkozó előírások
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.
Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság
Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy
Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat
Vásárlók könyve vezetése
Békéltető testület
Hatósági ellenőrzés: Kereskedelmi egységek ellenőrzését végző hatóságok
Ellenőrzés módszerei, határozatai, jogkövetkezmények
Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései:
Méret, súly, használhatóság ellenőrzése
Üzlet nyitvatartásáról szóló tájékoztatás
Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély
Üzlethelyiségen kívüli és távollevők közötti ügyletekhez (e-kereskedelemhez) kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások.

6.3.4. Általános áruismeret *18 óra*

Az áru, áruismeret fogalma,
Árurendszerek jelentősége, hagyományos és kód típusú árurendszerek
A kódolás fogalma, kódok fajtái
Vonalkódok fajtái: egydimenziós, kétdimenziós
EAN (GTIN) kód bevezetése, felépítése EAN13, EAN8, EAN5,
EPOS rendszer felépítése, előnyei, hátrányai

Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben. A HACCP lényege.
Csomagolás fogalma, funkciói.
A csomagolás anyagai, jellemzői, előnyös és hátrányos tulajdonságai.
Csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk.
Csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi, és veszélyességi jelölések fajtái, értelmezése.
Hulladékkezelési szabályok: Reverz logisztika (csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem).

6.3.5. Pénztár- és pénzkezelés *36 óra*

Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben.
Pénztárgépekkel kapcsolatos előírások, követelmények.
A pénztárnyitás feladatai
Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai
A vásárlási tételek rögzítésének módjai, szabályai
A készpénzt átvételére vonatkozó szabályok
Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai.
Utalványokkal, kuponokkal, bankkártyával, hitelkártyával történő fizetés feltételei, szabályai
Euroval történő fizetés szabályai.
A pénzvisszaadás szabályai
Nyugtaadási kötelezettség
A bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai
Gépi nyugta adattartalma
Gépi/ kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése
Pénztárzárás feladatai
A készpénz-, és készpénzkímélő eszközök szortírozása, számbavétele.
Pénztáros elszámoltatása.
A pénzfeladás és bizonylatai

6.3.6. Bizonylatkitöltés *36 óra*

Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben.
Bizonylat fogalma.
Bizonylati elv, bizonylati rend, bizonylati fegyelem.
Bizonylatok csoportosítása:
Készítési helyük szerint (külső bizonylatok, belső bizonylatok).
Szigorú számadású kötelezettség alá vont bizonylatok.
Szigorú számadású nyomtatványok beszerzése, nyilvántartása.
A bizonylatok kiállításával kapcsolatos szabályok (alaki és tartalmi kellékei).
Bizonylatok javításának szabályai.
Áruforgalom bizonylatai. (árumegrendelés, szállítólevél, boltközi szállítólevél, visszáru jegyzék, mezőgazdasági termékfelvásárlás, jótállási jegy, pénzforgalom bizonylatai.
Értékesítés bizonylatai (nyugta, pénztári nyugta, készpénzfizetési számla, számla, árucsere utalvány,).
Pénztáros elszámolásának bizonylatai (Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás, Pénztárzárás kézi/gépi, Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, Üvegvisszaváltó jegy, Címletjegyzék, Készpénzfeladási utalvány, Átutalási megbízás).
Leltározás bizonylatai:
Leltárfelvételi ív, árváltozási leltárív, árcsökkenés-, áremelés jelentés.

Jegyzőkönyvek: jegyzőkönyv mennyiségi-, minőségi kifogásról (szállítói), jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.
Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén, árueltulajdonítási jegyzőkönyv, selejtezési jegyzőkönyv, készlet mintavételi jegyzőkönyv.

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

11508-16 Kereskedelmi gazdálkodás modul

7. Kereskedelmi gazdaságtan tantárgy 180 óra

7.1. A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gazdaságtan tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók képesek legyenek meghatározni a beszerzendő áru/berendezés/eszköz/nyomtatvány mennyiségét és választékát. Tudják kiválasztani a számukra legkedvezőbb beszerzési forrásokat, megkötni a szerződést, valamint megrendelni az árut. Tudjanak gazdálkodni a készlettel, kialakítani a fogyasztói árat. Igazodjanak el az adózás rendszerében. Statisztikai módszerek segítségével legyenek képesek elemezni a kereskedelmi/gazdálkodó vállalkozás gazdasági tevékenységét, legyenek tisztában a fontosabb költség, bevétel, profit kategóriákkal. Felelősségteljesen tudjanak következtetéseket levonni a gazdálkodásra vonatkozóan a könyveléstől kapott információk és/vagy az általuk végzett alapvető gazdasági számítások elvégzése után.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

7.3. Témakörök

7.3.1. Statisztikai alapismeretek *10 óra*

Statisztikai adatok ábrázolása
Középértékek fajtái, értelmezése
Viszonyszámok fajtái, értelmezése
Térben összehasonlító és koordinációs viszonyszámok
Átlagok számítása, értelmezése
Indexek fajtái, értelmezése

7.3.2. Az áruforgalom tervezése, elemzése *49 óra*

Az ár kialakításának jogszabályi háttere
Árfelépítés, árképzés, áfa beépülés a fogyasztói árba
A beszerzendő termékkör meghatározásának szempontjai
A beszerzési források kiválasztásának szempontjai
Árajánlatok közötti választás, beszerzési döntés
Az árurendelés módjai és befolyásoló tényezői
A szerződéshez kapcsolódó szabályok, előírások
Készletgazdálkodás mutatószámai, értelmezésük, hatásuk az eredményre
Az áruforgalmi jelentés szerepe, tartalma, kitöltésének szabályai

7.3.3. Jövedelmezőség tervezése, elemzése *85 óra*

A költségek fogalma, összetétele
A költségek csoportosítása, tartalma
A költségekre ható tényezők
A költségek vizsgálata, elemzése: abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal
Az élőmunka fogalma, létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók
Bérgazdálkodás, bérezési mutatók
Értékcsökkenés fogalma
Értékcsökkenési leírások fajtái, elszámolhatóságuk, számításuk
A forgalom alakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása
A létszám és bérgazdálkodás elemzése
Az eredmény keletkezésének folyamata
Az eredmény nagyságát befolyásoló tényezők
Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése

7.3.4. Eredményesség és vagyonvizsgálat *36 óra*

Az adózás fogalma, az adó fajtái
Az adóztatás általános jellemzői: funkciói, alapelvei, fogalmak
A vállalkozást és magánszemélyeket terhelő adónemek és járulékok fajtái, mértéke, bevallásuk, megfizetésük
A számviteli törvény előírásai az adatokra és a csoportosításukra vonatkozóan.
A vállalkozások vagyona: Egyszerűsített mérleg szerkezete, tartalma.
Mérleg összeállítása.
Eszközök és források számítása, értékelése
Az eredmény keletkezése a számviteli törvény által előírt szabályok alapján.
Az eredmény szerkezete.
Az A és B típusú összköltségeljárással készített eredmény-kimutatás szerkezete.
Az eredmény-kimutatás és a mérleg kapcsolata.
Nyereségadó, osztalék, a mérleg szerinti eredmény felhasználása.
A gazdasági tevékenység elemzésének jelentősége.

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

GYAKORLAT

11992-16 Kereskedelmi ismeretek modul

8. Kereskedelmi gyakorlat I. tantárgy 72 óra

8.1. A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gyakorlat I. tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók működő, valóságos üzleti környezetben alkalmazhassák az elméletből elsajátított ismereteket. A tanulók megismerik az áruforgalmi folyamat elemeit, az árubeszerzés gyakorlati folyamatát, a készletezéssel és értékesítéssel kapcsolatos gyakorlati teendőket. Megismerik a kereskedelemi egység működéséhez kapcsolódó szabályokat, és a gyakorlat során alkalmazzák a munka-, baleset-, tűzvédelmi-, fogyasztóvédelmi jogszabályokat.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

8.3. Témakörök

8.3.1. Áruforgalomi gyakorlat *54 óra*

Az áruforgalmi folyamat elemeinek megismerése.
Részt vesz az árubeszerzés folyamatában.
Készletfigyelés és készletváltozás után árurendelési javaslat tesz.
A beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása. Megrendeléseket ad le a szállítónak. (Megrendelést illetve megrendelő levelet ír stb.)
Áruátvételhez szükséges eszközök előkészítése (göngyölegbontó, árumozgató eszközök, mérő-, számlálóeszközök, PDA, íróeszköz, bizonylat).
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése (bizonylatolása, csomagba rendezése, csomagolása).
Az áruk mennyiségi és minőségi átvétele (mennyiségi és minőségi átvétel szempontjai).
Ellenőrzi az áruhoz csatolandó dokumentumokat, ellenőrzi az áruátvételt a szállítólevél ill. számla alapján.
Teendő mennyiségi és/vagy minőségi eltérés esetén. (Reklamál a szállítónál.)
Az áruátvétel igazolása, kifogások intézése.
Készletezés.
A beérkezett áruk készletre vétele.
Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.
Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.
Árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése.
A készletnyilvántartás módszerei, eszközei.
Árváltozás.
Leltározás folyamata, a tényleges készlet felmérése, a tényleges készletérték
Leltározás a gyakorlatban.
Az áruk eladásra történő előkészítése.
Az áruk kicsomagolása és előrecsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgálóinformációk meglétének ellenőrzése.
Áruvédelmi címkék, eszközök fajtái és elhelyezkedésük a termékeken.
A fogyasztói ár kiszámítása és feltüntetése.
Árjelző táblák, vonalkódok készítése.
Az áruk eladótéri elhelyezése, szabályai, szempontjai.
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.
Áruforgalmi számítások gyakorlati értelmezése.

8.3.2. Jogszabályok alkalmazása *18 óra*

A munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások a gyakorlatban
A közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések.
Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások
Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok. Anyagmozgatógépek fajtái, használati szabályai a gyakorlatban
Zsámolyokra, fellépőkre, létrákra vonatkozó használati szabályok
Kések, szikék, ollók használati szabályai a gyakorlatban
Gépek, berendezések használati szabályai a gyakorlatban

Tűzriadó terv tartalma a gyakorlatban
Tűzoltó készülékek elhelyezése, címke értelmezése, tűzoltó készülék használati szabályai a gyakorlatban
Tűzoltási út, kiürítési útvonal a gyakorlatban
Minőségtanúsítás eszközei: megkülönböztető jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés
Termékcímkék adattartalma a gyakorlatban
Fogyasztói ár feltüntetése a gyakorlatban
Szavatosság, jótállás gyakorlati alkalmazása.
Fogyasztói panaszok kezelése a gyakorlatban
Vásárlók könyve a gyakorlatban

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Szaktanterem, demonstrációs terem, üzemelő kereskedelmi egység

11508-16 Kereskedelmi gazdálkodás modul

9. Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat tantárgy 72 óra

9.1. A tantárgy tanításának célja
A kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók az elméletben elsajátított ismereteket alkalmazva, képesek legyenek beszerzési, árkialakítási döntéseket hozni. Tudjanak készletgazdálkodási-, létszám és bérgazdálkodási-, jövedelmezőségi mutatókat kiszámítani, és azok eredményeit felhasználni a vállalkozás, gazdaságos működtetéséhez. A bevételek tervezésekor tisztában legyenek az egyes költségek, adók, eredményre, és vagyonra gyakorolt hatásával.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

9.3. Témakörök
9.3.1. Áruforgalom tervezése, elemzése gyakorlat 54 óra
Árfelépítés, árképzési feladatok megoldása,
Eladási-, és beszerzési árak meghatározása, árkalkuláció
Áfa elszámolással kapcsolatos feladatok megoldása
Árajánlatok közötti választás, beszerzési döntés alátámasztása számításokkal
Készletgazdálkodási mutatók számítása, értelmezésük, hatásuk az eredményre
Leltáreredmény számítási feladatok, leltáreredmény megállapítása
A forgalom-alakulása, a gazdálkodás értékelésének statisztikai elemzési módszerei

9.3.2. Jövedelmezőség tervezése, elemzése gyakorlat 18 óra
A költségek vizsgálata, elemzése: abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal
A létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók számítása, értelmezése

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem, szaktanterem

11719-16 Vállalkozási gyakorlat modul

10. Vállalkozási gyakorlat tantárgy 36 óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

A vállalkozási gyakorlat tantárgy tanításának célja, hogy az elméletben elsajátított ismereteket a tanulók fiktív vállalkozások alapítása és működtetése közben próbálhassák ki. A vállalkozási tevékenység folytatása közben, gyakorlati tapasztalatokat szerezhessenek a vállalkozások indításában, a működtetés során pedig valósághű titkársági, áruforgalmi és pénzügyi feladatokat lássanak el. A vállalkozási gyakorlat végső célja, hogy a tanulók átfogó gyakorlati tudásra tegyenek szert, komplex módon tudják értelmezni a vállalkozások működését, összefüggéseit.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

11718-16 Üzleti levelezés és kommunikáció, 10033-16 Vállalkozási, vezetési ismeretek, és 11508-15 Kereskedelmi gazdálkodás modul tantárgyai

10.3. Témakörök

10.3.1. Vállalkozás indításának gyakorlata *5 óra*

Vállalkozást hoz létre/vesz át, és elvégzi a kapcsolódó adminisztrációs feladatokat

10.3.2. Titkársági-, áruforgalmi gyakorlat *13 óra*

Manuálisan és/vagy elektronikusan iktatja a be-, és kimenő leveleket

A bejövő leveleket szelektálja, és továbbítja

10.3.3. Pénzügyi gyakorlat *9 óra*

Bejövő-, és kimenő számlanyilvántartást vezet, figyeli a fizetési határidőket,

Készpénzzel, vagy átutalással kifizeti a kötelezettségeket

Kezeli- és adminisztrálja a házipénztárt

10.3.4. Munkaügyi gyakorlat *9 óra*

Munkaszerződéseket köt

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Taniroda, szaktanterem.

A képzés helyszínének ajánlott felszereltsége: irodatechnikai eszközök, számítógép, Microsoft Office program, internethasználat, készletnyilvántartó-, és számlázó szoftver

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Készletfigyelés és készletváltozás után árurendelési javaslat tesz.
Áruátvételhez szükséges eszközök előkészítése (göngyölegbontó, árumozgató eszközök, mérő-, számlálóeszközök, PDA, íróeszköz, bizonylat).
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése (bizonylatolása, csomagba rendezése, csomagolása).
Az áruk mennyiségi és minőségi átvétele (mennyiségi és minőségi átvétel szempontjai).
Ellenőrzi az áruhoz csatolandó dokumentumokat, ellenőrzi az áruátvételt a szállítólevél ill. számla alapján.
A beérkezett áruk készletre vétele.
Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.
Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.
Árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése.
Az áruk eladásra történő előkészítése.
Az áruk kicsomagolása és előrecsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgálóinformációk meglétének ellenőrzése.
Áruvédelmi címkék, eszközök fajtái és elhelyezkedésük a termékeken.
A fogyasztói ár feltüntetése.
Árjelző táblák, vonalkódok készítése.
A közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések.
Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások
Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok. Anyagmozgatógépek fajtái, használati szabályai a gyakorlatban
Zsámolyokra, fellépőkre, létrákra vonatkozó használati szabályok
Kések, szikék, ollók használati szabályai a gyakorlatban
Gépek, berendezések használati szabályai a gyakorlatban
Termékcímkék adattartalma a gyakorlatban
Szavatosság, jótállás gyakorlati alkalmazása
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Nyugta (tartalma, kitöltése).
A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása ”

2/14. évfolyam

ELMÉLET

11499-12 Foglalkoztatás II. modul

1. Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra

1.1.A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3.Témakörök

1.3.1. Munkajogi alapismeretek *4 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.3.2. Munkaviszony létesítése *4 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

1.3.3. Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4. Munkanélküliség 3,5 óra

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) modul

2. Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra

2.1.A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok alkalmasak legyenek egy idegen nyelvű állásinterjún eredményesen és hatékonyan részt venni.
Ehhez kapcsolódóan tudjanak idegen nyelven személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni, a munkavállaláshoz kapcsolódóan pedig egy egyszerű formanyomtatványt kitölteni.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve az állásinterjúhoz kapcsolódóan a legalapvetőbb mondatszerkesztési eljárások elsajátítása révén. Majd erre építve történjen meg az

idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 6 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3.Témakörök

2.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 *8 óra*

A 8 órás nyelvtani rendszerezés alatt a tanulók a legalapvetőbb igeidőket átismétlik, illetve begyakorolják azokat, hogy munkavállaláshoz kapcsolódóan, hogy az állásinterjú során ne okozzon gondot a múltra, illetve a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó válaszok megfogalmazása. Továbbá alkalmas lesz a tanuló arra, hogy egy szakmai állásinterjún elhangzott kérdésekre összetett mondatokban legyen képes reagálni, helyesen használva az igeidő egyeztetést.

Az igeidők helyes begyakorlása lehetővé teszi számára, hogy mint leendő munkavállaló képes legyen arra, hogy a munkaszerződésben megfogalmazott tartalmakat helyesen értelmezze, illetve a jövőbeli karrierlehetőségeket feltérképezze. A célként megfogalmazott idegen nyelvi magbiztosság csak az igeidők helyes használata révén fog megvalósulni.

2.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 *8 óra*

A 8 órás témakör során a diák a kérdésszerkesztés, a jelen, jövő és múlt idejű feltételes mód, illetve a módbeli segédigék (lehetőséget, kötelességet, szükségességet, tiltást kifejező) használatát eleveníti fel, amely révén idegen nyelven sokkal egzaktabb módon tud bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. A segédigék jelentéstartalmának precíz és pontos ismerete alapján alkalmas lesz arra, hogy tudjon tájékozódni a munkahelyi és szabadidő lehetőségekről. Precízen meg tudja majd fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. A kérdésfeltevés alapvető szabályainak elsajátítása révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során. A szórend, a prepozíciók és a kötőszavak pontos használatának elsajátításával olyan egyszerű mondatszerkesztési eljárások birtokába jut, amely által alkalmassá válik arra, hogy az állásinterjún elhangozott kérdésekre relevánsan tudjon felelni, illetve képes legyen tájékozódni a munkakörülményekről és lehetőségekről.

2.3.3. Nyelvi készségfejlesztés *22 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk során a diák rendszerezi az idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. E szókincset alapul véve valósul meg az induktív nyelvtanulási képességfejlesztés és az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés 6 alapvető társalgási témakör szavai, kifejezésein keresztül. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet, és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése.

Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.
Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- lakás, ház
- utazás,
- étkezés

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.4. Munkavállalói szókincs 24 óra

A 24 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 40 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák folyékonyan tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. Képes lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését, illetve a szakmai önéletrajz és a motivációs levél megírásához szükséges rutint megszerzi. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

2.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, egy másik fele pedig számítógépes tanterem, hiszen az oktatás egy jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

10032-12 Marketing modul

3. Marketing tantárgy 77,5 óra

3.1.A tantárgy tanításának célja

A Marketing tantárgy oktatásának célja, hogy közvetítse és rendszerezze azokat az ismereteket, amelyek segítségével a tanulók képesek a marketing gazdasági szerepének, helyzetének meghatározására. Ismertesse meg a tanulókkal a marketing feladatait, eszközeit, helyét és célját a vállalkozás piaci működése során. Tudatosítsa a tanulókban a marketing szerepét. A tanulók ismerjék meg a marketing jelentőségét, történeti kialakulását, a marketing lényegét, eszközeit. A tanulók részletesen foglalkozzanak a marketingkommunikáció fogalmával, jelentőségével, a marketingen belül elfoglalt helyével, a kommunikáció közvetlen, közvetett eszközeivel. A tanulók ismerjék meg az imázs fogalmát, fajtáit, szükségességét, a vállalati arculat lényegét, kialakításának fontosságát, tartalmi és formai elemeit.

3.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3.Témakörök

3.3.1. Marketingkommunikáció ***77,5 óra***

Kommunikációs politika fogalma, jelentősége.
A kommunikáció fogalma, fajtái.
A kommunikációs folyamat.
Marketingkommunikáció eszközrendszere.
A marketingkommunikáció lényege, a kommunikációs mix elemei.
Reklám fogalma, szerepe, fajtái.
Reklámeszközök fogalma, fajtái.
Eladásösztönzés fogalma, funkciói.
SP módszerek.
Személyes eladás fogalma, jellemzői, előnyei.
PS területei.
A kereskedővel/értékesítővel szemben támasztott követelmények, eladási magatartás.
POS eszközök és alkalmazásuk.
Akciók szervezése.
Direkt marketing.
PR fogalma, jellemzői, területei.
Belső PR.
Külső PR.
Szponzorálás.
Image lényege, fajtái.
Arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők.
Arculat formai és tartalmi elemei.
Arculattervezés (vállalat, honlap).
Internet szerepe, a vállalati honlap.

3.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

10031-16 A főbb árucsoportok forgalmazása modul

4. Ruházati- és bútor áruismeret tantárgy 31 óra

4.1.A tantárgy tanításának célja

A ruházati és bútor áruismeret tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a ruházati és bútor áruk választékát, fő jellemzőit. Megfelelően értelmezzék a termékeken található információkat, jelöléseket. Áruismereti tudásukra alapozva szakszerű tanácsokat tudjanak adni a vásárlói igényeknek megfelelő árukról, használati, viselési, kezelési tulajdonságaikról, igénybe vehető szolgáltatásokról, ezzel elősegítve a vásárlói döntést.

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.3.Témakörök

4.3.1. Bútor áruismeret ***31 óra***

Bútorstílusok.
A bútorgyártás anyagai.
A legismertebb faanyagok és jellemzőik.
Lemezipari és agglomerált termékek
Bútorszerelvények
Bútorok
A bútorok csoportosítása, az egyes csoportok jellemzése fajták, típus, felhasználási cél, alapanyag szerint.
Méret, kereskedelmi- és minőség jellemzők szerint.
Szekrénybútorok.
Ülőbútorok
Fekvőbútorok, matracok, ágybetétek.
Asztalok.
Konyhabútorok
Gyerekbútorok.
Kiegészítő bútorok, előszoba bútorok.
Kerti bútorok.
A bútorok használatára, ápolására, kezelésére vonatkozó előírások

4.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, demonstrációs terem

11508-16 Kereskedelmi gazdálkodás modul

5. Kereskedelmi gazdaságtan tantárgy 93 óra

5.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gazdaságtan tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók képesek legyenek meghatározni a beszerzendő áru/berendezés/eszköz/nyomtatvány mennyiségét és választékát. Tudják kiválasztani a számukra legkedvezőbb beszerzési forrásokat, megkötni a szerződést, valamint megrendelni az árut. Tudjanak gazdálkodni a készlettel, kialakítani a fogyasztói árat. Igazodjanak el az adózás rendszerében. Statisztikai módszerek segítségével legyenek képesek elemezni a kereskedelmi/gazdálkodó vállalkozás gazdasági tevékenységét, legyenek tisztában a fontosabb költség, bevétel, profit kategóriákkal. Felelősségteljesen tudjanak következtetéseket levonni a gazdálkodásra vonatkozóan a könyveléstől kapott információk és/vagy az általuk végzett alapvető gazdasági számítások elvégzése után.

5.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3.Témakörök

5.3.1. Az áruforgalom tervezése, elemzése *31 óra*

Leltározás célja, menete
Leltáreredmény megállapítása
Az eladási ár meghatározása, árkalkuláció
Az áfa bevallása, megfizetése
A forgalom-alakulása, a gazdálkodás értékelésének statisztikai elemzési módszerei

5.3.2. Jövedelmezőség tervezése, elemzése *31 óra*

Az eredmény keletkezésének folyamata

Az eredmény nagyságát befolyásoló tényezők

Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése

5.3.3. Eredményesség és vagyonvizsgálat *31 óra*

Az A és B típusú összköltségeljárással készített eredmény-kimutatás szerkezete.

Az eredmény-kimutatás és a mérleg kapcsolata.

Nyereségadó, osztalék, a mérleg szerinti eredmény felhasználása.

A gazdasági tevékenység elemzésének jelentősége.

5.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

10033-16 Vállalkozási, vezetési ismeretek modul

6. Vállalkozástan tantárgy 77,5 óra

6.1.A tantárgy tanításának célja

A Vállalkozástan elméleti oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók gazdasági gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, járuljon hozzá a piacgazdaság működésének megértéséhez, tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a vállalkozások jellemzőinek és működésüknek megértésére. Segítsen magyarázatot adni a tapasztalt eseményekre, hogy felelősséggel tudják értékelni a gazdaságpolitikai folyamatokat, gazdasági döntéseket. Biztosítsa, hogy a tanulók gondolkodásának részévé váljon a gazdasági racionalitás.

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

6.2.Témakörök

6.2.1. Vállalkozási alapismeretek *16,5 óra*

Gazdasági alapismeretek.

A gazdálkodó szervezetek szerepe, közös vonásai.

A gazdálkodó szervezetek sajátosságai.

A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői a tulajdonforma, a tevékenység jellege, a méret és a társasági forma szerint.

Vállalkozások alapítására vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek, személyes és internetes cég alapításának lehetőségei.

A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek.

A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai.

Pályázati lehetőségek felkutatása: magyar és Európai Uniós pályázatok elérhetősége.

Közbeszerzés alapfogalmai.

6.2.2. A vállalkozások személyi-, tárgyi feltételei *15 óra*

Munkaerő szükséglet és munkakör meghatározása.

Munkaerő felvétel, béralku.

Munkavállalóval kapcsolatos be- és kijelentési kötelezettségek.
Bérszámfejtés és bérkifizetés bizonylatai, tartalma.
A bérgazdálkodás szempontjai.
A munkabér után fizetendő járulékok.
A munkabér levonásai.
A tevékenységformának megfelelő telephely kiválasztásának üzleti szempontjai.
Az üzlet helyiségei, kialakításának megtervezésének szempontjai.
A tevékenység végzéséhez szükséges felszerelések, berendezési tárgyak körének meghatározása, azok beszerzési lehetőségei az ár/érték arány figyelembevételével.
Az alapterület hatékony kihasználásának szempontjai.

6.2.3. Vezetési ismeretek *10 óra*

Vezetés fogalma, funkciói.
Vezetési módszerek.
Az üzleti tárgyalás megtervezése, lebonyolítása.
Munkaerő-tervezés, - felvétel.
Atipikus foglalkoztatási formák.
Munkakörelemzés, munkaköri leírás.
Toborzás, kiválasztás.
A munkaerő megtartása.
Munkacsoportok – csoportmunka.
A motiváció.

6.2.4. Vállalkozások finanszírozása *16 óra*

A likviditás értelmezése, fogalma.
A likviditás mutatói.
Likviditás és bonitás jelentősége a gazdálkodásban.
A cash-flow elemzés lényege, tartalma.
A vállalkozás finanszírozása.
A tőkeszükségletet befolyásoló tényezők.
Finanszírozási lehetőségek, előnyeik, hátrányaik.
A banki hitelezés folyamata és alapfogalmai.
A hitelekhez kapcsolódó pénzügyi számítások.
Lízingelés lényege, előnyei, hátrányai.

6.2.5. Üzleti terv *20 óra*

A vállalati tevékenység tervezésének fontossága.
A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze.
Az üzleti terv fogalma, készítéséhez felhasználható információk.
Az üzleti terv felépítése, tartalma.
A cég bemutatása a vállalkozás fő adatai, tevékenységi köre, vagyona, vagyon összetétele alapján.
Marketingterv felépítése, tartalma.
Működési terv felépítése a vállalkozás tárgyi feltételei, tárgyi eszközök összetétele, költségigénye alapján.
Működési terv bemutatása a személyi feltételek, alkalmazotti létszám tervezése, munkakörök, elvárható képesítések, gyakorlat, stb. ezek költségigénye alapján.
Értékesítési terv levezetése, éves forgalmi terv készítése, legalább negyedéves bontásban (Beszerzés tervezése, készlet nagyság tervezése, árrés-tömeg tervezése).

Pénzügyi tervezés, bevételek és költségek tervezése a vállalkozásoknál (az előző tervfejezetekben kifejtett témák költségeinek táblázatba foglalása).
A vállalkozás eredményének meghatározása.

6.3.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

11719-16 Vállalkozási gyakorlat modul

7. Ügyvitel tantárgy 62 óra

1.1 A tantárgy tanításának célja

Az ügyvitel tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék a vállalkozások indításának gyakorlati feladatait. Ismerjék, és megfelelően alkalmazzák a titkársági, áruforgalmi és pénzügyi feladatokat és bizonylatokat. Betartsák a bizonylati fegyelmet, és pontos, precíz munkavégzésre nevelje őket, átfogó képet kapjanak egy vállalkozás működéséről.

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

11718-16 Üzleti levelezés és kommunikáció, és 10033-16 Vállalkozási, vezetési ismeretek és 11508-16 Kereskedelmi gazdálkodás modul tantárgyai

1.3.Témakörök

1.3.1. Vállalkozás indítása *10 óra*

Vállalkozási formák közötti választás feltételei
Cégbejegyzéshez kapcsolódó dokumentumok fajtái, tartalma
Vállalkozás indításához kapcsolódó bejelentési kötelezettségek, és a teljesítés módjai
Bankszámlanyitás feltételei, bankszámla fajtái, bankszámla feletti rendelkezés
Munkaerő szükséglet tervezése, munkakörök meghatározása
Álláshirdetés formai, tartalmi követelményei
Felvételi elbeszélgetés előkészítése, lebonyolítása, döntés, és döntés utáni teendők
Munkaszerződés kötelező és lehetséges elemei, tartalma
Bért terhelő kötelezettségek,
Bérszámfejtés
Bérnyilvántartás bizonylatai, tartalma, bérköltségek tervezése

1.3.2. Titkársági-, áruforgalmi feladatok *34 óra*

Iktatás jelentősége, fajtái
Megrendeléshez kapcsolódó nyilvántartások, bizonylatok fajtái, tartalmi, formai követelményei
Értékesítéshez kapcsolódó nyilvántartások, bizonylatok fajtái, tartalmi, formai követelményei
Készletnyilvántartás jelentősége, bizonylatai, tartalmi, formai követelményei
Adatbázisok, készletnyilvántartó programok jelentősége, fajtái, tartalma
Cég arculat tartalmi, formai jegyei
Értékesítés ösztönzők fajtái, jellemzői, ütemezése
Árajánlat, katalógus tartalmi, formai, arculati elemei
A kereskedelmi levelek fajtái, tartalmi, formai követelményei

1.3.3. Pénzügyi feladatok *18 óra*

A számlanyilvántartás jelentősége, a kapcsolódó pénzügyi bizonylatok fajtái, tartalmi elemei

Házipénztár kezelésének szabályai, bizonylatai, kitöltésükre vonatkozó előírások
Pénzügyi levelek típusai, tartalmi követelményei
Adó- és járulékfizetési kötelezettségek fajtái, mértéke, bevallása, megfizetése
NAV nyomtatványkitöltő programok elérhetősége, használata

1.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, számítógépterem
Egyes tartalmak elsajátításához szükség van számítógépre, Microsoft Office programra, és internet használatára, ezért az órákat legalább 50%-ban számítógépteremben ajánlott megszervezni.

GYAKORLAT

10032-12 Marketing modul

2. Marketing gyakorlat tantárgy 124 óra

2.1.A tantárgy tanításának célja

A tanulók a marketing alapjainak elméleti áttekintését követően lehetőséget kapjanak a tanultak gyakorlati alkalmazására, ismereteik elmélyítésére. A tantárgy koncentráltan foglalkozik a piackutatás, a kérdőívkészítés és a marketingkommunikáció eszközeinek valóságos, illetve szimulációs környezetben történő gyakorlásával.

2.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3.Témakörök

2.3.1. Marketing alapismeretek gyakorlat *62 óra*

Piackutatási terv készítése.
Kérdőívkészítés.
Megadott szempontok szerinti piackutatás a gyakorlóhelyen.
Megadott szempontok szerinti piackutatás utcán.
Adatfeldolgozás.
Prezentáció.
Termékek/szolgáltatások marketingstratégiájának elemzése.
Egy elképzelt termék/szolgáltatás piaci bevezetésének megtervezése.

2.3.2. Marketingkommunikáció gyakorlat *62 óra*

Reklámeszközök és reklámtípusok.
PR-eszközök.
Egy elképzelt cég PR és arculati tervének elkészítése.
Egy elképzelt termék/szolgáltatás reklám és eladás ösztönzési tervének elkészítése.

2.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és szakmaspecifikus tanműhely vagy szakmaspecifikus gazdálkodó szervezet.

11508-16 Kereskedelmi gazdálkodás modul

3. Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat tantárgy 201,5 óra

3.1.A tantárgy tanításának célja

A kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók az elméletben elsajátított ismereteket alkalmazva, képesek legyenek beszerzési, árkialakítási döntéseket hozni. Tudjanak készletgazdálkodási-, létszám és bérgazdálkodási-, jövedelmezőségi mutatókat kiszámítani, és azok eredményeit felhasználni a vállalkozás, gazdaságos működtetéséhez. A bevételek tervezésekor tisztában legyenek az egyes költségek, adók, eredményre, és vagyonra gyakorolt hatásával.

3.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3.Témakörök

3.3.1. Áruforgalom tervezése, elemzése gyakorlat 67,5 óra

Árfelépítés, árképzési feladatok megoldása,
Eladási-, és beszerzési árak meghatározása, árkalkuláció
Áfa elszámolással kapcsolatos feladatok megoldása
Árajánlatok közötti választás, beszerzési döntés alátámasztása számításokkal
Készletgazdálkodási mutatók számítása, értelmezésük, hatásuk az eredményre
Leltáreredmény számítási feladatok, leltáreredmény megállapítása
A forgalom-alakulása, a gazdálkodás értékelésének statisztikai elemzési módszerei

3.3.2. Jövedelmezőség tervezése, elemzése gyakorlat 67 óra

A költségek vizsgálata, elemzése: abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal
A létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók számítása, értelmezése
Bérgazdálkodás, bérezési mutatók számítása, értelmezése
A létszám és bérgazdálkodás elemzése
Értékcsökkenési leírások fajtái, elszámolhatóságuk, számításuk
A forgalom alakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása
Az eredmény levezetése, számítása
Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése

3.3.3. Eredményesség és vagyonvizsgálat gyakorlat 67 óra

A vállalkozást és magánszemélyeket terhelő adónemek és járulékok fajtái, mértéke, bevallásuk, megfizetésük
A vállalkozásokat terhelő legfontosabb adónemek számítása,
A vállalkozások vagyona: Egyszerűsített mérleg szerkezete, tartalma.
Mérleg összeállítása,
Eszközök és források számítása, értékelése, következtetések levonása
Az eredmény keletkezése a számviteli törvény által előírt szabályok alapján.
Az A és B típusú összköltségeljárással készített eredmény-kimutatás készítése, levezetése.
Az eredmény-kimutatás és a mérleg kapcsolata.
Nyereségadó, osztalék, a mérleg szerinti eredmény számítása
Eredmény-kimutatás sorainak értelmezése, következtetések levonása

3.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

11719-16 Vállalkozási gyakorlat modul

4. Vállalkozási gyakorlat tantárgy 217 óra

4.1.A tantárgy tanításának célja

A vállalkozási gyakorlat tantárgy tanításának célja, hogy az elméletben elsajátított ismereteket a tanulók fiktív vállalkozások alapítása és működtetése közben próbálhassák ki. A vállalkozási tevékenység folytatása közben, gyakorlati tapasztalatokat szerezhessenek a vállalkozások indításában, a működtetés során pedig valósághű titkársági, áruforgalmi és pénzügyi feladatokat lássanak el. A vállalkozási gyakorlat végső célja, hogy a tanulók átfogó gyakorlati tudásra tegyenek szert, komplex módon tudják értelmezni a vállalkozások működését, összefüggéseit.

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

11718-16 Üzleti levelezés és kommunikáció, 10033-16 Vállalkozási, vezetési ismeretek, és 11508-15 Kereskedelmi gazdálkodás modul tantárgyai

4.3.Témakörök

4.3.1. Vállalkozás indításának gyakorlata *28 óra*

Vállalkozást hoz létre/vesz át, és elvégzi a kapcsolódó adminisztrációs feladatokat
Elkészíti a cégbejegyzéshez szükséges dokumentumokat, és bejelenti a hatóságoknak
Eljár bankszámla nyitás ügyében
Munkaügyi feladatokat lát el, álláshirdetést készít munkaerő felvételre, felvételi elbeszélgetést folytat

4.3.2. Titkársági-, áruforgalmi gyakorlat *63 óra*

Manuálisan és/vagy elektronikusan iktatja a be-, és kimenő leveleket
A bejövő leveleket szelektálja, és továbbítja
Nyilvántartja és adminisztrálja a bejövő megrendeléseket,
Nyilvántartja és adminisztrálja az értékesítést, összesítéseket, jelentéseket készít a forgalomról
Készletnyilvántartást vezet
Kialakítja a cég arculatát, marketing akciótervet készít
Árajánlatokat, termékkatalógusokat készít
Kereskedelmi levelezést folytat
Adatot szolgáltat a vezetőnek a beszerzés, készlet, és értékesítésre vonatkozóan

4.3.3. Pénzügyi gyakorlat *63 óra*

Bejövő-, és kimenő számlanyilvántartást vezet, figyeli a fizetési határidőket,
Készpénzzel, vagy átutalással kifizeti a kötelezettségeket
Kezeli- és adminisztrálja a házipénztárt
Rendszerezi, és lefűzi a pénzügyi bizonylatokat
Pénzügyi levelezést folytat
Áfa, és járulékbevallást készít
Munkabért fizet a dolgozóknak
Adatot szolgáltat a vezetőnek az egyes költségcsoportokra vonatkozóan
Folyamatosan figyeli és tájékoztatja a vezetőt a vállalkozás likviditására vonatkozóan

4.3.4. Munkaügyi gyakorlat *63 óra*

Munkaszerződéseket köt

Bérfizetéshez kapcsolódó számításokat, nyilvántartásokat vezet

Bérfizetéshez kapcsolódó adminisztrációt vezet

Járulékbevallást készít

Adatot szolgáltat a vezetőnek a személyi jellegű költségek alakulásáról

4.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Taniroda, szaktanterem.

A képzés helyszínének ajánlott felszereltsége: irodatechnikai eszközök, számítógép, Microsoft Office program, internethasználat, készletnyilvántartó-, és számlázó szoftver

Diószegi Sámuel Baptista Szakgimnázium és Szakközépiskola

OM 100563

HELYI TANTERV

34 521 03
GÉPI FORGÁCSOLÓ
SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

14/2013 (IV.05) NGM rendeletben foglaltak szerint
Debrecen
2016.

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a 34 521 03 Gépi forgácsoló szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 521 03

A szakképesítés megnevezése: Gépi forgácsoló

A szakmacsoport száma és megnevezése: 5. Gépészet

Ágazati besorolás száma és megnevezése: IX. Gépészet

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakmai és vizsgakövetelményt kiadó rendelet 3. számú mellékletében az 5. Gépészet szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség:-

Előírt gyakorlat:-

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények:-

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek
A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.
Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-

Tárgyi feltételek
A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: nincs

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

Szakiskolai képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	736 óra/év	25,5 óra/hét	816 óra/év
Összesen:		2366 óra		2608 óra

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	1008 óra/év	35 óra/hét	1120 óra/év
Összesen:		2302 óra		2540 óra

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Szakiskolai képzés közismereti oktatással								Szakiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		1. évfolyam			2. évfolyam	
		elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5								0,5				
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5					0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2					2	
10163-12 Gépészeti munkabiztonság és környezet-védelem	Munkavédelem	1								1				
	Elsősegélynyújtás gyakorlata		1								1			
10162-12 Gépészeti alapozó feladatok	Gépészeti alapozó feladatok	2+1,5								2+2				
	Gépészeti alapozó feladatok gyakorlata		4+1								4+0,5			

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések	Szakmai anyagismeret és anyagvizsgálat	1			2					3				
	Anyagvizsgálat és gépészeti mérések gyakorlata		5								6			
10174-12 Esztergályos feladatok	Esztergálás				2			3		3+1			2+1	
	Esztergálás gyakorlata					7+2			4+2,5		8			4+2,5
10176-12 Marós feladatok	Marás				3								3	
	Marás gyakorlata					5			5					11
10175-12 Köszörűs feladatok	Köszörülés				2			2,5		3			1	
	Köszörülés gyakorlata					2			6					8
Összes óra		6	11		9	16		8	17,5	14,5	20,5		8,5	26,5
Összes óra		17		140	25		140	25,5		35		160	35	

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8. § (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részét (szabadsáv) szakmai szempontok alapján határoztuk meg, és a táblázatban kék színnel jelölve tüntettük fel „+" jellel ellátva.
A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie, ami jelen esetben **31-69% arányban** megközelíti a jogszabályban meghatározottat.
Iskolai rendszerű felnőttoktatás keretében, esti munkarendben az elméleti és gyakorlati óraszámok a jogszabályban előírtak alapján módosulnak.

9. Évfolyam

Szakmai elmélet:

1500-12 Munkahelyi egészség és biztonság

Munkahelyi egészség és biztonság elméleti tantárgy **18 óra**

A tantárgy tanításának célja
A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.
Nincsen előtanulmányi követelmény.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Témakörök

Munkavédelmi alapismeretek ***4 óra***

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége
Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.

A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére
A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei
A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)
Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források
A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvény fogalom meghatározásai.

Munkahelyek kialakítása ***4 óra***

Munkahelyek kialakításának általános szabályai
A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények
Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések
Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.

Alapvető feladatok a tűzmegelőzés érdekében
Tűzmegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.
Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás
Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése.

Raktározás
Áruk fajtái, raktározás típusai.

Munkahelyi rend és hulladékkezelés
Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.

Munkavégzés személyi feltételei **2** ***óra***

A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek.
A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.

Munkaeszközök biztonsága ***2 óra***

Munkaeszközök halmazai
Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.
Munkaeszközök veszélyessége, eljárások
Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembe helyezési eljárás.

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei
Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.

Munkakörnyezeti hatások **2 óra**
Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz).
Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés lehetőségei.
A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése
A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége.

Munkavédelmi jogi ismeretek **4 óra**
A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek
Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken
A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken
Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok.

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek, valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze

Munkavédelmi érdekképviselet a munkahelyen
A munkavállalók munkavédelmi érdekképviseletének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

10163-12 Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem

Munkavédelem elméleti tantárgy **36 óra**

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók munkavégzésének kialakítását és önálló gondolkodásra való nevelését. Tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a munkavédelem jellemzőinek és működésének megértésére.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Munkabiztonság ***12 óra***

A baleset és a munkahelyi baleset fogalma.
A munkahelyi balesetek és a foglalkozási megbetegedések fajtái.
Veszélyforrások kialakulása.
Személyi védőfelszerelésekkel szemben támasztott követelmények.
A munkavédelmi oktatás dokumentálása.
A munkabalesetek bejelentése, nyilvántartása és kivizsgálása.
Kockázatelemzés fogalmai, kockázatelemzés, kockázatértékelés.
A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések.
A munkavégzés fizikai ártalmai.
Zaj- és rezgésvédelem.
Munkahelyi klíma, a helyiség hőmérséklete, a levegő nedvességtartalma.
A munkahelyek megvilágítása, a természetes fény.
A színek kialakítása.
A gázhegesztés és az ívhegesztés biztonsági előírásai.
Anyagmozgatás, anyagtárolás szabályai.
Villamos berendezések biztonságtechnikája.
Egyéni és kollektív védelem.
Munkaegészségügy.
Kockázatbecslés.
Kockázatértékelés.
Időszakos biztonsági felülvizsgálat.
Soron kívüli munkavédelmi vizsgálat.

Jelző és riasztóberendezések.
Megfelelő mozgástér biztosítása.
Elkerítés, lefedés.
Tároló helyek kialakítása.
Munkahely padlózata.

Tűzvédelem ***12 óra***

Általános tűzvédelmi ismeretek.
Tűzveszélyességi osztályok, jelölésük.
Tűzveszélyes anyagok.
Tűzveszélyes anyagok tárolása.
Tűzveszélyes anyagok szállítása.
Tűzveszélyes anyagok dokumentálása.
Az égés feltételei, az anyagok éghetősége.
Tűzveszélyes tevékenységek.
Tűzvédelmi szabályzat.
A tűzjelzés.
Teendők tűz esetén.
Veszélyességi övezet.
Áramtalanítás.
Tűzoltás módjai.
Tűzoltó eszközök.
Tűzoltó eszközök tárolása beltérben.
Tűzoltó eszközök tárolása kültereken.
Porral oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Vízzel oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Habbal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Halonnal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Szén-dioxiddal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Oltóhatás.
Tűzmegelőzés.
Tűzjelzés.
Gépek, berendezések tűzvédelmi előírásai.
Tüzelő- és fűtőberendezések elhelyezésének tűzvédelmi előírásai.
Műszaki mentés.
Elektromos kábelek elhelyezése, elvezetése.
Hő és füstelvezető berendezések.
Jelzőtáblák.
Feliratok.
Irányfények.
Tűzgátló nyílászárók.
Tűzvédő festékek.
Dokumentációk.

Környezetvédelem ***12 óra***

A környezetvédelem területei.
Természetvédelem.
Vízszennyezés vízforrások.

A levegő jellemzői, a levegőszennyezés.
Globális felmelegedés és hatása a földi életre.
Hulladékok kezelése, szelektív összegyűjtése tárolása.
Hulladékgyűjtő szigetek.
Gyűjtőhelyek kialakítása.
Veszélyes hulladékok tárolása.
Veszélyes hulladékok begyűjtése.
Veszélyes hulladékok feldolgozása.
Hulladékok feldolgozása.
Hulladékok újrahasznosítása.
Hulladékok végleges elhelyezése.
Hulladékok lebomlása.
Az ipar hatása környezetre.
Megújuló energiaforrások.
Levegőszennyezés.
Zajszennyezés.
Hőszennyezés.
Fényszennyezés.
Talajszennyezés.
Nehézfémek.
Vízszennyezés.
Szennyvízkezelés
Környezetszennyezés egészségi hatásai.
Fontosabb környezetvédelmi jogszabályok.
Fontosabb Európai Uniós jogszabályok.
Fémiparban keletkező szennyezőanyagok.
Hűtő-, kenő-, mosófolyadékok felhasználása.
Hűtő-, kenő-, mosófolyadékok tárolása.
Az elhasználódott hűtő-, kenő-, mosófolyadékok hulladékkezelése.
Az épített környezet védelme.
Munkahelyi környezet természetbarát kialakítása.

10162-12 Gépészeti alapozó feladatok

Gépészeti alapozó feladatok elméleti tantárgy **72 + 54 óra**

A tantárgy tanításának célja
A Gépészeti alapozó feladatok tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók gépészeti gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, hozzájáruljon a gépészeti alapozó feladatok megértéséhez, képessé tegye a tanulókat a munka világának, ezen belül a gépészeti témakörök jellemzőinek és összefüggéseinek, valamint a gépészeti eszközök működésének a megértésére.
A tantárgy segítsen magyarázatot adni a megtapasztalt eseményekre és a törvényszerűségekre. A hallgatók felelősséggel hajtsák végre a feladatokat, tudjanak döntéseket hozni a gépészeti folyamatokkal és témakörökkel kapcsolatban.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Műszaki dokumentációk ***18 +18 óra***

Technológiai dokumentációk fogalma, tartalma.
Gépészeti technológiai dokumentációk, mint információhordozók, azok formai és tartalmi követelményei.
Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások.
Síkmértani szerkesztések, térelemek kölcsönös helyzete, vetületi és axonometrikus ábrázolás.
Síkmetszés, valódi nagyság meghatározása, kiterítés.
Áthatások, áthatások alkatrészrajzokon.
Összeállítási és részletrajzok.
Alkatrész és összeállítási rajzok fogalma.
Metszetábrázolások, szelvény egyszerűsített ábrázolások.
Mérethálózat felépítése, különleges méretmegadások.
Tűrés, illesztés.
Felületi minőség.
Jelképes ábrázolások.
A munka tárgyára, céljára vonatkozó dokumentumok.
A munkafolyamatokra, eszközökre, technológiákra vonatkozó dokumentációk.
Egyszerű gépészeti műszaki rajzok.
Egyszerű alkatrészek, szerkezeti egységek, művelet-, illetve szerelési terv.
Rendszerek rajzai, kapcsolási vázlatok, folyamatábrák és folyamatrendszerek.
Technológiai sorrend fogalma, tartalma.

Gépészeti alapmérések ***18 +18 óra***

Mérés, ellenőrzés fogalma és folyamata.
Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.
Mértékegységek.
Műszaki mérés eszközeinek ismerete.
Hosszméretek mérése és ellenőrzése.
Szögek mérése és ellenőrzése.
Alak- és helyzetpontosság mérése és ellenőrzése.
Mérési utasítás.
Mérési pontosság.
Tűréssel, illesztéssel kapcsolatos alapfogalmak, táblázatok kezelése.
Mérési alapfogalmak, mérési hibák.
Műszerhibák.
Mérési jellemzők.
Mérés egyszerű és nagypontosságú mérőeszközökkel.
Mérőeszközök.
Hossz- és szögmérő eszközök.
Mechanikai mérőeszközök típusai, működésük, kezelésük.
Digitális mérőeszközök típusai, alkalmazásuk.
Külső felületek mérésének eszközei.

Belső felületek mérésének eszközei.
Belső felületek mérésének eszközei.
Szögek mérésének, ellenőrzésének eszközei.
Felületi minőség jelölése, ellenőrzésének és mérésének eszközei.
Munkadarabok alak- és helyzetmérésének eszközei, módjai.
Mérési dokumentumok jelentősége, fajtái, tartalma.

Anyagismeret, anyagvizsgálat ***18 óra***

Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai.
Anyagszerkezettani alapismeretek.
Vasfémek és ötvözeteik, tulajdonságaik.
Ötvözők hatása.
A legfontosabb acélfajták alkalmazási területei.
Kiválasztás szempontjai.
Nem vasalapú fémes szerkezeti anyagok.
Könnyűfémek.
Nehézfémek.
Szinterelt szerkezeti anyagok.
Műanyagok.
Segédanyagok.
Hőkezelések, feladatuk, csoportosításuk.
Hőkezelő eljárások.
Hőkezelési hibák.
Jellegzetes hibák.
Anyaghibák.
Öntési hibák.
Hegesztési hibák.
Forgácsolás során képződő hibák.
Köszörülési hibák.
Képlékeny alakítás okozta hibák.
Kifáradás.
Korrózió
Hibakimutatás lehetőségei.
Anyagvizsgálati módok.
Roncsolás-mentes anyagvizsgálatok (repedésvizsgálatok).
Roncsolásos anyagvizsgálatok, szakítóvizsgálat, keménység vizsgálat.
Technológiai próbák.
Szakítóvizsgálat
Hajlítóvizsgálat.
Csövek gyűrűtágító vizsgálata.
Lapító vizsgálat.
Törésvizsgálat.
Ütővizsgálat.
Keménységmérés
Metallográfiai vizsgálat.
Endoszkópos vizsgálat.
Folyadékbehatolásos repedésvizsgálat.

Mágnesezhető poros repedésvizsgálat.
Ultrahangos repedésvizsgálat.
Radiográfiai vizsgálat.

Fémek alakítása ***18 +18 óra***

Fémek felosztása, fizikai-, kémiai tulajdonságai.
Fémek technológiai tulajdonságai.
Ötvözők hatásai.
Kézi forgácsoló műveletek (darabolás, hajlítás, fűrészelés, reszelés, köszörülés, fúrás, süllyesztés, dörzsölés, hántolás, csiszolás, menetvágás, menetfúrás).
Forgács nélküli alakítási technológiák alkalmazásának megismerése, alkalmazott gépek, eszközök, szerszámok.
Lemezhajlítás.
Peremezés.
Domborítás, ívelés.
A megmunkálásokra alkalmas és a gépészeti szakmákban használatos anyagok.
Alkatrészek illesztése.
Illesztés reszeléssel.
Hántoló szerszámok, eszközök.
Lemezalkatrész készítése.
Sík és ívelt felületek hántolása.
A dörzsárazás szerszámai és művelete.
Tűrésezett furatok alak- és méretellenőrzése.
Illesztés dörzsárazással.
Csiszoló és polírozó anyagok, szerszámok és gépek.
Illesztés csiszolással.
Komplex illesztési munkák, ellenőrző feladatok.
Gépi forgácsolás szerszámai.
Gépi forgácsoló alapeljárások gépei.
Esztergálás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Fúrás, furatmegmunkálás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Marás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Köszörülés technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai.

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések

Szakmai anyagismeret és anyagvizsgálat elméleti tantárgy **36 óra**

A tantárgy tanításának célja
A szakmájában használatos anyagok tulajdonságainak megismertetése.
Az egyes felhasználási területnek legjobban megfelelő megmunkálandó anyag felismerése.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Szakmai anyagismeret ***12 óra***

Az iparban használatos nemfémes anyagok eredete, tulajdonságainak ismerete, felhasználási területeik.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai.
Anyagszerkezettani alapismeretek.
Szabványos ipari vas-, könnyűfém és színesfém ötvözetek.
A legfontosabb acélfajták alkalmazási területei.
A kiválasztás szempontjai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, elektromos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Ipari anyagok egyéb jellemzői.
Hőkezelés feladata, csoportosítása.
Hőkezelő eljárások.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Anyagvizsgálatok elmélete.
Nemfémes anyagok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.

Roncsolásos és roncsolásmentes - anyagvizsgálatok ***12 óra***

Anyagvizsgálatok elmélete.
Anyagvizsgálatok fajtái.
Anyagvizsgálatok alkalmazási területei.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Számítástechnika alkalmazása az anyagvizsgálatoknál.
A gépészetben használt anyagok vizsgálati előkészítése.
Technológiai anyagvizsgálatok.
Mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Szabványos ipari vas-, könnyűfém és színesfém ötvözetek.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.

Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Ipari anyagok egyéb jellemzői.

Mérőeszközök, mérőberendezések ***12 óra***

Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Szögmérés digitális eszközökkel.
Külső kúpok mérésének eszközei, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.

Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
A lézer, mint a mérés eszköze.

Szakmai gyakorlat:

10163-12 Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem

Elsősegélynyújtás gyakorlata tantárgy **36 óra**

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy alapvető célja, hogy a munkavégzés alatt vagy azon kívül is a tanulók képesek legyenek felismerni a balesetek során keletkezett sérüléseket és képesek legyenek az elsősegélynyújtás elvégzésére.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Az elsősegélynyújtás alapjai ***12 óra***
Mentőhívás módja.
Teendők a baleset helyszínén.
Elsősegély nyújtásának korlátai.
A baleseti helyszín biztosítása.
Vérkeringés, légzés vizsgálata.
Heimlich-féle műfogás.
Rautek-féle műfogás.
Elsősegélynyújtás vérzések esetén.
Életveszély elhárítása.

Munka- és környezetvédelem a gyakorlatban ***12 óra***

Veszélyforrások kialakulása.
Személyi védőfelszerelésekkel szemben támasztott követelmények.
Személyi védőfelszerelések helyének meghatározása, tárolása.
A munkavédelmi oktatás dokumentálása.
A munkabalesetek bejelentése, nyilvántartása és kivizsgálása.
Kockázatelemzés fogalmai, kockázatelemzés, kockázatértékelés.
A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések.
A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések helyének meghatározása, elhelyezése.
A megfelelő biztonsági jelzés kiválasztása.
A munkavégzés fizikai ártalmai.
Zaj- és rezgésvédelem.
Zaj és rezgésvédelem védőeszközeinek fajtái, alkalmazásuk.
Munkahelyi klíma, a helyiség hőmérséklete, a levegő nedvességtartalma.
A munkahelyek megvilágítása, a természetes fény.
A színek kialakítása.
A gázhegesztés és az ívhegesztés biztonsági előírásai.
Hegesztő munkahelyek kialakítása, védő eszközök alkalmazása.
Anyagmozgatás, anyagtárolás szabályai.
Anyagmozgatás gépeinek, eszközeinek biztonságos használata, védőeszközök alkalmazása.
Villamos berendezések biztonságtechnikája, speciális védőeszközök bemutatása, használata.
Egyéni és kollektív védelem.
Munkaegészségügy.
Kockázatbecslés.
Kockázatértékelés.
Időszakos biztonsági felülvizsgálat.
Soron kívüli munkavédelmi vizsgálat.
Jelző és riasztóberendezések.
Megfelelő mozgástér biztosítása.
Elkerítés, lefedés.
Tároló helyek kialakítása.
Munkahely padlózata.
Gépek védőburkolatainak kialakítása, elhelyezése.

Sérülések ellátása ***12 óra***

Sebellátás.
Hajszáleres vérzés.
Visszeres vérzés.
Ütőeres vérzés.
Belső vérzések és veszélyei.
Orrvérzés, ellátása.
Mérgezések: gyógyszermérgezés, szénmonoxid (CO) mérgezés, metilalkoholmérgezés.
Csontok, ízületek sérülései: rándulás, ficam, törés.
Fektetési módok.
Idegen test szemben, orrban, fülben.
Elsősegélynyújtó feladata veszélyes anyagok okozta sérülések esetén.
Elsősegélynyújtó feladatai villamos áram okozta sérülések esetén.
Az eszméletlenség fogalmát, tüneteit, leggyakoribb okai, következményei.

Az eszméletlenség ellátása.
A vérzésekkel kapcsolatos ismeretek.
A sokk fogalma és formái.
A termikus traumákkal, hőártalmakkal kapcsolatos ismeretek.
Az ízületi sérülések formái, tünetei és ellátásuk módja.
A csontsérülések formái, tünetei és ellátásuk (fektetési módok).
A hasi sérülés formái, tünetei és ellátásuk módjai.
A kimentés fogalma és betegmozgatással kapcsolatos ismeretek.
A mérgezések fogalma, tünetei és ellátásuk módja.
A belgyógyászati balesetek (áramütés).
A leggyakoribb belgyógyászati kórképek, tüneteik és ellátásuk.

10162-12 Gépészeti alapozó feladatok

Gépészeti alapozó feladatok gyakorlati tantárgy **144 + 36 óra**

A tantárgy tanításának célja
Megismertetni és elsajátíttatni a hallgatókkal a különféle gépészeti alapozó feladatok és gyakorlatok összedolgozhatóságának feltételeit; a nyersanyag, alapanyag, anyagminőségek, megmunkálások meghatározását, illetve az alkalmazott vizsgálatok módját.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Műszaki dokumentációk ***36 + 18 óra***
Alkatrészrajzok szerkesztése felvételi vázlat alapján, rajzolvasás.
Szerelési-, karbantartási utasítások.
Szállítói megfelelőségi nyilatkozatok.
Pályázatok formai, tartalmi követelményei.
Engedélyek, törvények, határozatok értelmezése.
Alkatrészrajzok, összeállítási rajzok, rajzdokumentációk elemzése, archiválása.
Műhelyrajzok sajátosságai, elkészítése, dokumentálása.
Megmunkálási technológia behatárolása, sorrendje alkatrészrajzok műszaki tartalmának figyelembevételével.
Különféle szabványok megismerése, alkalmazása.
Minőségirányítási dokumentumok elkészítésének szempontjai.
Gépek, berendezések műszaki dokumentációi, fontosabb paraméterek nyilvántartása.

Alkatrészek, eszközök nyilvántartásának szempontjai, dokumentálása.
Alkatrészjegyzék, technológiai sorrend, bruttó anyagmennyiség, alkatrész nyersmérete, megmunkáláshoz szükséges szerszám és gép, állásidő.
Javítási jegyzőkönyvek.
Elektronikus dokumentációk.
Fájlformátumok, kiterjesztések.
Szövegszerkesztési alapismeretek.
Képfelbontás, rasztergrafika-, vektorgrafika előnyök, hátrányok ismerete.

Gépészeti alapmérések ***36 óra***

Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Külső kúpok mérése, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.

Anyagismeret, anyagvizsgálat ***36 óra***

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok (repedésvizsgálatok).
Roncsolásos anyagvizsgálatok.
Keménység vizsgálat.
Keménységmérő eljárások.
Mikro-keménységmérés.
Keménységmérés meleg állapotban.
Dinamikus keménységmérések.
Rugalmas utóhatás
Rugalmas alakváltozás.
Kúszás és relaxáció.
Mechanikai kifáradás, Wöhler-görbe.
Frekvencia befolyása a kifáradásra.
Fárasztó gépek.
Melegalakíthatósági technológiai próbák.
Hidegalakíthatósági technológiai próbák.
Nyomóvizsgálat.
Hajlítóvizsgálat.
Csavaróvizsgálat.
Törésmechanikai vizsgálatok, Charpy-féle ütve hajlító vizsgálat.
Vegyi összetétel vizsgálata.
Korróziós vizsgálatok.

Mikroszkópikus vizsgálatok, maratás, polírozás, csiszolás.
Hőtechnikai tulajdonságok.
Villamos vezetőképesség mérése.
Mágneses tulajdonság vizsgálata.
Fémek és ötvözetek tulajdonságai.
A hűtési sebesség hatása az acélok szövetszerkezetére, tulajdonságaira.
Ötvözőelemek hatása az acélok szövetszerkezetére, tulajdonságaira.
Hőkezelések csoportosítása.

Gépészeti alapismeretek ***36 + 18 óra***

Az előrajzolással szembeni követelmények.
Az előrajzolás lépései.
Az előrajzolás szerszámai, eszközei.
Mérő és ellenőrző eszközök.
A felületszínezés lehetőségei.
A térbeli előrajzolás eszközei.
Az előrajzolás folyamata.
Az előrajzolás biztonságtechnikai előírásai.
Síkbeli és térbeli előrajzolás.
Síkbeli és térbeli előrajzolás eszközei, segédeszközei és mérőeszközeinek megválasztása adott feladat elvégzéséhez.
Többféle megmunkálást igénylő öntvények előrajzolásának gyakorlása.
Kézi megmunkálási gyakorlatok (darabolás, hajlítás, fűrészelés, reszelés, köszörülés, fúrás, süllyesztés, dörzsölés, hántolás, csiszolás, menetvágás, menetfúrás).
A kézi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.
Alkatrészek illesztése.
A gépi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.
Palástfelület, homlokfelület esztergálás.
Belső felületek megmunkálása (furatesztergálás, fúrás).
Marás (palástmarás, homlokmarás, síkmarás).
Köszörülés (palástköszörülés, síkköszörülés, furatköszörülés).
Oldható kötések készítése.
Nem oldható kötések készítése.
Különféle fémfelületek előkészítése.
Felületvédelem mázolással, lakkozással.

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések

Anyagvizsgálat és gépészeti mérések gyakorlati tantárgy **180 óra**

A tantárgy tanításának célja
A különböző anyagvizsgálati technikák elsajátítása. A vizsgált alkatrész igénybevételének felmérése a megfelelő vizsgálati technológia megválasztásával és alkalmazásával.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Roncsolásos anyagvizsgálatok ***60 óra***

Roncsolásos anyagvizsgálatok fajtái, alkalmazási köre.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásos anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Műszaki táblázatok, diagramok olvasása, értelmezése, kezelése.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok ***60 óra***

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok fajtái, csoportosítása, alkalmazási területei.
Számítástechnika az anyagvizsgálatban.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásmentes anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.

Mérőeszközök használata ***60 óra***

Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus

mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Külső kúpok mérése, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
Lézer alkalmazási területei, előnye, hátránya.

Összefüggő nyári gyakorlat 140 óra

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések

Anyagvizsgálat gyakorlata tantárgy

Témakörök

Roncsolásos anyagvizsgálatok
Roncsolásos anyagvizsgálatok fajtái, alkalmazási köre.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásos anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Műszaki táblázatok, diagramok olvasása, értelmezése, kezelése.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok
Roncsolásmentes anyagvizsgálatok fajtái, csoportosítása, alkalmazási területei.
Számítástechnika az anyagvizsgálatban.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásmentes anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.

Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.

Mérőeszközök használata
Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Külső kúpok mérése, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.

Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
Lézer alkalmazási területei, előnye, hátránya.

10. évfolyam

Szakmai elmélet:

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések

Szakmai anyagismeret és anyagvizsgálat elméleti tantárgy **72 óra**

A tantárgy tanításának célja
A szakmájában használatos anyagok tulajdonságainak megismertetése.
Az egyes felhasználási területnek legjobban megfelelő megmunkálandó anyag felismerése.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Szakmai anyagismeret ***24 óra***

Az iparban használatos nemfémes anyagok eredete, tulajdonságainak ismerete, felhasználási területeik.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai.
Anyagszerkezettani alapismeretek.
Szabványos ipari vas-, könnyűfém és színesfém ötvözetek.
A legfontosabb acélfajták alkalmazási területei.
A kiválasztás szempontjai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, elektromos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Ipari anyagok egyéb jellemzői.
Hőkezelés feladata, csoportosítása.
Hőkezelő eljárások.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Anyagvizsgálatok elmélete.
Nemfémes anyagok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.

Roncsolásos és roncsolásmentes anyagvizsgálatok ***24 óra***

Anyagvizsgálatok elmélete.
Anyagvizsgálatok fajtái.
Anyagvizsgálatok alkalmazási területei.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Számítástechnika alkalmazása az anyagvizsgálatoknál.
A gépészetben használt anyagok vizsgálati előkészítése.
Technológiai anyagvizsgálatok.
Mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Szabványos ipari vas-, könnyűfém és színesfém ötvözetek.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb

tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Ipari anyagok egyéb jellemzői.

Mérőeszközök, mérőberendezések ***24 óra***

Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Szögmérés digitális eszközökkel.
Külső kúpok mérésének eszközei, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.

Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
A lézer, mint a mérés eszköze.

10174-12 Esztergályos feladatok

Esztergálás elméleti tantárgy **72 óra**

Az esztergálás elméleti eszközei ***18 óra***

A kézi és gépi forgácsolás eszközei.
Az esztergálás gépei, eszközei.
Az esztergagép felépítése, főbb részei, működési elve, erőhatások.
Az esztergálás alapműveletei.
Előkészíti a munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előregyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, befogó és felfogó eszközöket, szállító és emelő berendezéseket, személyi védőfelszereléseket.
Ellenőrzi az esztergagép kenési-, mérő- és védőrendszerét, munkavédelmi berendezéseit, elvégzi a karbantartási feladatokat.
Elhelyezi, beállítja és rögzíti a munkadarab befogó készüléket az esztergagépen, mint tokmány, síktárcsa, különféle menesztők.
Ellenőrzi az alapanyag, félgyártmány vagy előgyártmány méreteit, befogja a nyers, vagy félkész munkadarabot.
Termelékenységet fokozó eszközöket, speciális munkadarab-befogó eszközöket, készülékeket használ.
Szállító és anyagmozgató eszközök.
Irányítástechnikai, vezérléstechnikai, szabályozástechnikai ismeretek.
Gyártástechnológiai (kézi anyagalakítási, esztergálási, fúrási) ismeretek.
Súrlódásos és kényszerkapcsolatú hajtások.
Minőségtanúsítás a gyártási folyamatokban, a minőségirányítási kézikönyv tartalma, fő fejezetei.
Egyéb forgácsolási ismeretek (forgácsoló mozgások), technológiai adatok megválasztásának szempontjai (fordulatszám, előtolás), meghatározásuk.
Hűtő- és kenőanyag ismeretek.
Szerszámismeret, munkadarab és szerszámbefogók ismerete.
Szerszámok élszögeinek ismerete.
Szerszámélezés a forgácsolandó anyag anyagminőségének ismeretében.
Hulladékkezelési és hulladékgazdálkodási ismeretek.
Munkabiztonsági ismeretek.
Gépészeti, gyártástechnológiai rajz olvasása, értelmezése, készítése, kötési jelképek.
Anyag- és gyártásismeret.

Fémes, nem fémes anyagok tulajdonságai.
Ötvözők hatása a fémes anyagokra.
Hőkezelési alapismeretek.
Különböző összetételű anyagok hatása a forgácsolásra.
Esztergagépek kezelése, szerszám és munkadarab befogó készülékek, forgácsolási adatok megválasztása.
Gépi és kézi forgácsoló szerszámok, kisgépek, hosszmérő és ellenőrző eszközök használata.

Az esztergálás technológiája ***24 óra***

Az egyetemes eszterga szerkezeti felépítése, működése, kezelőelemei, beállítási lehetőségek.
Forgácsolási alapfogalmak.
Fő- és mellékmozgások.
Szerszámgeometria.
Szerszámél-szögek, működő szögek.
Szerszámok kivitele, anyagai.
Szerszámbefogási módok, ezek eszközei, készülékei.
Munkadarab befogás, leszorítás, felfogás, támasztás eszközei, alkalmazásuk.
Forgácsoló alapműveletek rendszerezése, szerszámai, eszközei.
Alapműveletek: hossz-, lépcsős- és síkfelület megmunkálása.
Csúcsfészek fúrás, központozás, fúrás, süllyesztés.
A biztonságos munkavégzés előírásai.
A sík- és hengeres felületek megmunkálásának célja, gyakorlati alkalmazása.
Forgácsolás technológiai adatainak megválasztása táblázatból, nomogramból, számítással.
A munkadarab befogás lehetőségei.
Tokmányban történő megfogás (mechanikus, hidraulikus, pneumatikus, ezek kombinációi).
Csúcsok közötti megfogás.
Satuban történő megfogás.
Hossz és síkfelület megmunkálásának elmélete.
Központfurat készítés, fúrás, furatkészítés elmélete.
Csavarvonal fogalma, származtatása, jellemzői, elemei, jellemző méretei és jelölési rendszere.
Élesmenetek fajtái, ezek közül a méter- és whitworth-menetek jellemzői.
Menettáblázatok használata, menetelemek számítása.
A menetkészítés elmélete: menetmetszés szerszámai, szerszámbefogók.
Munkadarab előkészítése menetmetszéshez, menetfúráshoz.
A menetfúrás szerszámai, szerszámbefogók és befogószerkezetek.
Menetesztergálás szerszámai, élezésük.
Külső menetkések profil és forgácsoló szögei.
A szerszámbeállítás és a profiltorzulás összefüggései.
Gépbeállításhoz szükséges számítások: cserekerék számítás.
Kenés fontossága, alkalmazott kenőanyagok menet készítésnél.
Nagyoló és simító menet megmunkálási módok és technológiai adatok.
Menetmérés, ellenőrzés.
Táblázatok használata mérődugós és mérőcsapos menetmérésnél.
Menetmérés mikrométerrel.

Menetellenőrzés menetidomszerrel, menetfésűvel.
A biztonságos munkavégzés feltételei.
A gép mechanikus működésének ellenőrzése.

CNC programozás ***30 óra***

Egyszerű CNC program készítése.
Síkfelület esztergálása oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felület esztergálása.
Külső, belső kúpos felület esztergálása, illesztése.
Alakos felület esztergálása.
Recézés, rovátkolás, fúrás, dörzsárazás.
Külső, belső kötő és mozgató menetvágás, menetfúrás, menetmetszés.
CNC eszterga előkészítése (nullpont felvétel, felszerszámozás, szerszámbemérés, programbevitel, programbelövés).
Szükséges mérő és ellenőrző eszközök, geometriai mérések.
Korszerű, nagysebességű technológiák.
Termelékenységet fokozó eszközök, speciális munkadarab-befogó eszközök ismerete.

10176-12 Marós feladatok

Marás elméleti tantárgy **108 óra**

A tantárgy tanításának célja
Munkadarabok forgácsolási technikájának elméleti elsajátítása egy- vagy több élű forgácsoló szerszámmal, a különböző felületek kialakítási módszereinek megismerése. A megmunkáláshoz szükséges szerszámok, eszközök és felhasználási területeik megismerése.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

A marás eszközei ***36 óra***

A marás célja, gyakorlati alkalmazása.
Szerszámismeret, szerszámbefogók és munkadarab befogók ismerete.
Készülékezési alapfogalmak.
Marás szerszámainak felépítései, anyagai.
Szerszámbefogási módok, ezek eszközei, készülékei.
Forgácsolási alapfogalmak maráskor.
Forgácsolási paraméterek meghatározása.
A gép védőrendszere.
A mérő- és ellenőrző eszközök kiválasztása.
A gépbeállítási paraméterek meghatározása.
A gépkönyv és a géphasználati, kezelési utasítás tartalma, felépítése.

Gépipari termékkatalógus, fémipari szabványok, táblázatok, a gyártási, technológiai leírás.
Technológiai és geometriai mérések, mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás, stb.
A minőségirányítási kézikönyv tartalma, fő fejezetei, minőségtanúsítás a gyártási folyamatokban.
Szállító- és anyagmozgató gépek.
Irányítástechnikai, vezérléstechnikai, szabályozástechnikai ismeretek.
Gyártástechnológiai és művelettervezési ismeretek.
Marási (síkmarás, palástmarás, hosszlyukmarás, stb.) ismeretek.
Forgácsoló mozgások ismerete.
Hűtő- és kenőanyag ismeretek.
Technológiai adatok megválasztási szempontjai.
Anyagmozgatási, teheremelési ismeretek.
Szerelési, hibaelhárítási ismeretek.
Hulladékkezelési, hulladékgazdálkodási ismeretek.
Munkabiztonsági, villamos érintésvédelmi ismeretek.
Fő- és mellékmozgások.
Szerszámgeometria.
Forgácsképződés folyamata.
Forgácsoláskor fellépő erőhatások.
Fajlagos forgácsolási ellenállás.
Forgácsoló erő számítása.
Forgácsoló erőt befolyásoló tényezők.
Gépi idő számítása.
Elérhető pontosság és felületi érdesség.
Munkadarab befogás, leszorítás, támasztás eszközei, ezek alkalmazásai.
Forgácsoló alapműveletek rendszerezése, szerszámai, eszközei.
Marás változatai.

A marás technológiája ***36 óra***

Marógépek típusai, szerkezeti felépítése, működése, kezelőelemei, beállításai, a gépi mérőrendszer ellenőrzése.
Megmunkálási technológiák, jellemzőik.
A gép védőrendszerének ellenőrzése.
A kiinduló munkadarab, félgyártmány méreteinek ellenőrzése.
A mérő- és ellenőrző eszközök kiválasztása.
A szükséges marószerszámok kiválasztása.
A munkadarab befogó készülék ellenőrzése, beállítása és rögzítése a marógépen, mint gépsatu, osztó készülék.
EÖK készülék.
Gépbeállítási paraméterek meghatározása.
Közvetlen és kapcsolt osztás számításával.
Lefejtő fogazó eljárások: Fellow, Pfauter.
A biztonságos munkavégzés előírásai.
A szabadkézi vázlatkészítés, a géprajzi ábrázolás és a géprajzi szabványok használatának szabályai.
A gépkönyv és a géphasználati, kezelési utasítás tartalma, felépítése.
Gépipari termékkatalógus, fémipari szabványok, táblázatok, a gyártási, technológiai

leírás.
Szerszámgépek: marógépek, fúró-maróművek felépítése, kinematikája.
Kötőgépelemek, kötések, rugók.
Tengelyek, tengelykapcsolók csapágyazások.
Fékek, kilincsművek, szabadonfutók.
Szivattyúk, csövek, csőszerelvények.
Súrlódásos és kényszerkapcsolatú hajtások, bütykös és karos mechanizmusok.
Szállító- és anyagmozgató gépek.
Irányítástechnikai, vezérléstechnikai, szabályozástechnikai ismeretek.
Metallográfiai és hőkezelési ismeretek, fémes ötvözetek, anyagfajták, anyagszabványok.
Gyártástechnológiai és művelettervezési ismeretek.
Marási (síkmarás, palástmarás, hosszlyukmarás, stb.) ismeretek.
Gyalulási és vésési ismeretek.
Forgácsoló mozgások ismerete.
Hűtő- és kenőanyag ismeretek.
Szerszámismeret, szerszámbefogók és munkadarab befogók ismerete.
Technológiai adatok megválasztási szempontjai.
A szerelés gépeinek, készülékeinek és szerszámainak ismerete.
Anyagmozgatási, teheremelési ismeretek.
Szerelési, hibaelhárítási ismeretek.
Hulladékkezelési, hulladékgazdálkodási ismeretek.
Munkabiztonsági, villamos érintésvédelmi ismeretek.

CNC programozás ***36 óra***

Szerszámgépek: marógépek, fúró-maróművek felépítése, kinematikája.
A CNC marógép felépítése, jellemzői.
A gépbeállítási paraméterek meghatározása.
Egyszerű megmunkáló program készítése CNC marógépre.
A szabadkézi vázlatkészítés, a géprajzi ábrázolás és a géprajzi szabványok használatának szabályai.
A gépkönyv és a géphasználati, kezelési utasítás tartalma, felépítése.
Gépipari termékkatalógus, fémipari szabványok, táblázatok, a gyártási, technológiai leírás.

A minőségirányítási kézikönyv tartalma, fő fejezetei, minőségtanúsítás a gyártási folyamatokban.
Technológiai adatok megválasztási szempontjai.
Metallográfiai és hőkezelési ismeretek, fémes ötvözetek, anyagfajták, anyagszabványok ismerete.
Marási (síkmarás, palástmarás, hosszlyukmarás, stb.) ismeretek.
Szerszámismeret, szerszámbefogók és munkadarab befogók ismerete.
Irányítástechnikai, vezérléstechnikai, szabályozástechnikai ismeretek.

10175-12 Köszörűs feladatok

Köszörülés elméleti tantárgy **72 óra**

A tantárgy tanításának célja

A széles körben alkalmazott köszörülési technológiák elsajátítása, a különféle köszörülési módszerek alkalmazási lehetőségeinek, korlátainak megismerése.

A különböző anyagminőségek, felületek megmunkálási módszereinek, a megmunkálási sorrendek elsajátítása.

A legmodernebb technológiai újdonságok alkalmazási lehetőségeinek elsajátítása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Köszörülés eszközei ***18 óra***

A köszörűgépek felépítésének, részegységeinek megismerése.
Hagyományos gépek kezelése.
Palástköszörülés.
Furatköszörülés.
Síkköszörülés.
Menetköszörülés.
Borda- és fogköszörülés.
Alakos darab köszörülése palást köszörűn.
Hengeres és kúpos felület köszörülése furatban.
Lépcsős munkadarab köszörülése síkköszörűn.
Csúcsnélküli köszörülés.
Szerszámbefogók, munkadarab-befogók.
Speciális munkadarab-befogó készülékek.
Szerszámélezés.
Gépkarbantartás feladata.
Gépkezelési utasítások megfelelő ismerete, gépkönyv használata.
Fémipari szabványok alkalmazása.
Gépipari termékkatalógusok, táblázatok, internet használata.
Géprajzolvasás, géprajzkészítés, szabványos jelölések, szabadkézi vázlatkészítés szabályai.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, feliratozás, stb. szerepe, alkalmazása.
Fémiparban használt anyagok-, anyagszabványok, szabványos jelölések ismerete.
Hőkezelési és metallográfiai ismeretek, köszörülési szikrák elemzése.
A köszörűkorong szemcseméretének, minőségének, kötőanyagának, alkalmazási területének meghatározása, fontossága.

Köszörülési technológiák ***24 óra***

A gép – köszörűkorong - munkadarab rendszer együtthatása a munkafolyamatra.
Forgácsoló mozgások.
A tárgyforgatás, munkadarab befogás szerepe.

A csúcsfészek kialakításának szerepe és hatása.
A menesztés különböző változata és hatásuk.
A szegnyereg beállításának módjai és hatásuk.
Csúszófelületek karbantartása, kenésük szerepe.
A köszörűkorong tárolása.
A köszörűkorong befogásának és meghajtásának szerepe.
A köszörűkorong minőségének megválasztása és hatása.
A köszörűkorong kiegyensúlyozásának hatása a gépre és a munkadarabra.
A korongszabályozás módjai és hatásuk a köszörült felületre.
A hűtőfolyadék minőségének megválasztása, a szűrés és hőmérséklet hatása.
A munkadarab anyagának és alakjának hatása.
A megválasztott technológia hatása a méretpontosságra.
A munkadarab le/befogásának módja és hatása a méretpontosságra.
Anyagmozgatási és teheremelési ismeretek és hatásuk a munkadarabra.
Hulladék kezelése, elhelyezésének módja.

CNC programozás ***30 óra***
Forgácsoló mozgások.
Köszörülési technológiák.
Gyártástechnológiai ismeretek, megmunkálási sorrend.
Szerszám- és munkadarab befogási lehetőségek.
Géprajzolvasás, szabványos jelölések.
Anyagminőségek hatása a köszörülés minőségére.
CNC programozási ismeretek.
CNC programozás hatása a munkadarabra.

Szakmai Gyakorlat:

10174-12 Esztergályos feladatok

Esztergálás gyakorlata tantárgy **252 + 72 óra**

A tantárgy tanításának célja
Az elméletben tanult technológiák megfelelő gyakorlati alkalmazása, önálló munkavégzés**.**
Az egyes műveletek, összefüggő munkafolyamatok önálló meghatározása és a használandó eszközök, készülékek magabiztos megválasztása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Az eszközök használata ***42 óra***
A munkafeladat végrehajtásához szükséges anyagok, segédanyagok, előre gyártott elemek, gépek, szerszámok, mérőeszközök, befogó és felfogó eszközök, szállító és emelő berendezések, személyi védőfelszerelések előkészítése.
Az esztergagép kenési-, mérő- és védőrendszerének, munkavédelmi berendezéseinek ellenőrzése, karbantartási feladatok elvégzése.
A munkadarabot befogó készülék elhelyezése, beállítása és rögzítése.
Az alapanyag, félgyártmány vagy előgyártmány méreteinek ellenőrzése, a nyers, vagy félkész munkadarab befogása.
Kiválasztja és befogja a forgácsoláshoz szükséges szerszámokat, meghatározza a forgácsolási feladathoz szükséges technológiát, beállítja a forgácsolási paramétereket.
Munkadarab előkészítés, gépbeállítás, cserekerék szerelés menetesztergáláshoz, a késkifutás szükséges mértéke.
Menetmetszés és menetfúrás szerszámainak, szerszámtartóinak, segédanyagainak előkészítése, technológiáinak begyakorlása.
Kiválasztja a szükséges mérő és ellenőrző eszközöket, geometriai méréseket végez.
Alkalmazza a korszerű, nagysebességű technológiákat.
Minőségbiztosítási dokumentumokat vezet.
Szerszámélezést, lapkacserét végez.
Termelékenységet fokozó eszközöket, speciális munkadarab-befogó eszközöket, készülékeket használ.

Az esztergálás gyakorlata ***120 + 60 óra***
Két csúcs közötti megmunkálást végez, esztergál álló és mozgó báb alkalmazásával.
Recéz, rovátkol, fúr, dörzsáraz.
Külső, belső kötő és mozgató menetet vág, menetet fúr, menetet metsz.
Egy bekezdésű menetek technológiáinak (nagyolás, simítás) végzése.
Különféle külső és belső, jobb- és balmenet forgácsolása (nagyolása, simítása), hűtés és kenés alkalmazása, visszaállás a menetárokba.
Munkadarab előkészítés, gépbeállítás, cserekerék szerelés menetesztergáláshoz, a késkifutás szükséges mértéke.
Elvégzi az esztergálást előírt pontossággal.
Síkfelületet esztergál oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felületet esztergál.

Síktárcsán történő megmunkálásokat végez.
Körhagyó esztergálásokat végez.
Külső, belső kúpos felületet esztergál, illeszt.
Alakos felületet esztergál.
Másoló esztergálást végez.

CNC esztergálás ***90 + 12 óra***

Előkészíti a munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előregyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, befogó és felfogó eszközöket, szállító és emelő berendezéseket, személyi védőfelszereléseket.
Ellenőrzi az esztergagép kenési-, mérő- és védőrendszerét, munkavédelmi berendezéseit, elvégzi a karbantartási feladatokat.
Egyszerű megmunkáló programot készít CNC esztergára.
Előkészíti a CNC esztergát (nullpont felvétel, felszerszámozás, szerszámbemérés, programbevitel, programbelövés).
Termelékenységet fokozó eszközöket, speciális munkadarab-befogó eszközöket, készülékeket használ.
Elvégzi a gépkarbantartási feladatokat.
Elhelyezi, beállítja és rögzíti a munkadarab befogó készüléket az esztergagépen, mint tokmány, síktárcsa, különféle menesztők.
Ellenőrzi az alapanyag, félgyártmány vagy előgyártmány méreteit, befogja a nyers, vagy félkész munkadarabot.
CNC esztergagépen esztergál.
Alkalmazza a korszerű, nagysebességű technológiákat.
Elvégzi az esztergálást előírt pontossággal.
Síkfelületet esztergál oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felületet esztergál.
Külső, belső kúpos felületet esztergál, illeszt.
Alakos felületet esztergál.
Recéz, rovátkol, fúr, dörzsáraz.
Külső, belső kötő és mozgató menetet vág, menetet fúr, menetet metsz.
Síktárcsán történő megmunkálásokat végez.
Körhagyó esztergálásokat végez.
Szerszámélezést, lapkacserét végez.

10176-12 Marós feladatok

Marás gyakorlata tantárgy **180 óra**

A tantárgy tanításának célja
Munkadarabok forgácsolása egy- vagy többélű forgácsoló szerszámmal, különböző felületek kialakítása. A megmunkáláshoz szükséges szerszámok, eszközök használata.
Különböző marási technológiák elsajátítása, gyakorlása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Az eszközök használata ***24 óra***

A marási eljárások technológiai adatainak beállítása a marógépen.
Munkadarab biztonságos megfogásához kiválasztja az eszközöket.
Ellenőrzi a kiinduló munkadarab, félgyártmány méreteit.
Szükség szerint élek sorjázása.
A gépkarbantartási feladatok elvégzése.
A mérő- és ellenőrző eszközök kiválasztása.
A szükséges marószerszámok kiválasztása és befogása.
A munkadarab befogó készülék elhelyezése, beállítása és rögzítése a marógépen, mint gépsatu, osztó készülék.
EÖK készülékek alkalmazása.
A gépbeállítási paraméterek meghatározása.
Biztonságtechnikai előírások alkalmazásának gyakorlása.
A korrózió elleni védelem folyamatos fenntartása.
Ellenőrző mérések végzése a megmunkált felületen, az alkatrészrajzon szereplő méretek figyelembevételével.

A marás gyakorlata ***96 óra***

Marási műveletek végzése előírt pontossággal.
Körasztalos munkák végzése.
Ellenirányú és egyenirányú palástmarás.
Homlokfelület marása.
Síkfelület marásának eljárásai.
Egyenirányú palástmarás végzése.
Ellenirányú palástmarás végzése.
Alakos felület marása.
Alakmarás tárcsamaróval.
Alakmarás származóval: szigetmarás, zsebmarás, kontúrmarás.
Lépcsős felület csoportmaróval marása.
Horony marása.
Horonymarás tárcsamaróval.
Horonymarás származóval.
Spirálhoronymarás.
Marás osztókészülékben.
Közvetlen és kapcsolt osztás számításával.

CNC marás technológiája ***60 óra***

Előkészíti a CNC marógépet (nullpontfelvétel, felszerszámozás, szerszámbemérés, programbevitel, programbelövés).
Előkészíti a munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, felfogó- és befogóeszközöket, szállító- és emelő berendezéseket, személyi védőfelszereléseket.
Ellenőrzi a kiinduló munkadarab, félgyártmány méreteit.
Ellenőrzi a munkafeltételeket.
Ellenőrzi a kenési, hűtési rendszert.
Ellenőrzi a gépi mérőrendszert.
Ellenőrzi a gép védőrendszerét.
Kiválasztja a mérő- és ellenőrző eszközöket.
Elhelyezi, beállítja és rögzíti a munkadarab befogó készüléket a marógépen, mint gépsatu, osztó készülék.
EÖK készülék.
Meghatározza a gépbeállítási paramétereket.
Különböző marási műveleteket végez előírt pontossággal.
Alakmarás tárcsamaróval.
Alakmarás származóval: szigetmarás, zsebmarás, kontúrmarás.
Lépcsős felületet csoportmaróval mar.
Hornyot mar.
Horonymarás tárcsamaróval.
Horonymarás származóval.
Spirálhoronymarás.
Egyszerű megmunkáló programot készít CNC marógépre.
Elvégzi a gépkarbantartási feladatokat.
Technológiai adatok megválasztási szempontjai.

10175-12 Köszörűs feladatok

Köszörülés gyakorlata tantárgy **72 óra**

Témakörök

Eszközök használata
18 óra
A köszörűgép felépítése
Napi karbantartás elvégzése
Munka- és szerszámbefogók alkalmazása
Munkadarab befogása, a köszörülési sorrend meghatározása, alkalmazása
Köszörűkorong tárolása
Korong kiválasztásának, agyra szerelésének, kiegyensúlyozásának gyakorlata
Különböző korongszabályozás palást köszörűn
Hűtőfolyadék kiválasztása, hűtés beállítása, próbaköszörülés

A tárgyforgatási mód változatásának gyakorlati alkalmazása
Munkadarab méretnek és felületi minőségnek köszörülése

Köszörülési technológiák alkalmazása **24 óra**
Alakos darab köszörülése palást köszörűn.
Hengeres és kúpos felület köszörülése furatban.
Lépcsős munkadarab köszörülése síkköszörűn.
Menetköszörülés külső- belső.
Fogaskerék köszörülése fogköszörűn.
Csúcsnélküli köszörülés alkalmazásának bemutatása.
Szerszámélezés.

CNC köszörülés **30 óra**
A megmunkáláshoz szükséges anyagok, segédanyagok kiválasztása.
Gépbeállítás, napi karbantartás.
A műszaki rajz értelmezése, a program betöltése, ellenőrzése.
A köszörűkorong kiválasztásának, befogásának, kiegyensúlyozása, szabályozása.
A munkadarab befogó kiválasztása, alkalmazása.
A munkadarab befogása.
Palást köszörülés.
Furat köszörülés.
Síkköszörülés.
Menetköszörülés.
Borda és fogköszörülés.
Alakos darab köszörülése.
Hengeres és kúpos felület köszörülése furatban.
Lépcsős munkadarab köszörülése.
Csúcsnélküli köszörülés.

Összefüggő nyári gyakorlat: 140 óra

Esztergálás gyakorlata tantárgy

Témakörök

Az esztergálás gyakorlata
Két csúcs közötti megmunkálást végez, esztergál álló és mozgó báb alkalmazásával.
Recéz, rovátkol, fúr, dörzsáraz.
Külső, belső kötő és mozgató menetet vág, menetet fúr, menetet metsz.
Egy bekezdésű menetek technológiáinak (nagyolás, simítás) végzése.
Különféle külső és belső, jobb- és balmenet forgácsolása (nagyolása, simítása), hűtés és kenés alkalmazása, visszaállás a menetárokba.
Munkadarab előkészítés, gépbeállítás, cserekerék szerelés menetesztergáláshoz, a késkifutás szükséges mértéke.
Elvégzi az esztergálást előírt pontossággal.

Síkfelületet esztergál oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felületet esztergál.
Síktárcsán történő megmunkálásokat végez.
Körhagyó esztergálásokat végez.
Külső, belső kúpos felületet esztergál, illeszt.
Alakos felületet esztergál.
Másoló esztergálást végez.

CNC esztergálás
Előkészíti a munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, befogó és felfogó eszközöket, szállító és emelő berendezéseket, személyi védőfelszereléseket.
Ellenőrzi az esztergagép kenési-, mérő- és védőrendszerét, munkavédelmi berendezéseit, elvégzi a karbantartási feladatokat.
Egyszerű megmunkáló programot készít CNC esztergára.
Előkészíti a CNC esztergát (nullpont felvétel, felszerszámozás, szerszámbemérés, programbevitel, programbelövés).
Termelékenységet fokozó eszközöket, speciális munkadarab-befogó eszközöket, készülékeket használ.
Elvégzi a gépkarbantartási feladatokat.
Elhelyezi, beállítja és rögzíti a munkadarab befogó készüléket az esztergagépen, mint tokmány, síktárcsa, különféle menesztők.
Ellenőrzi az alapanyag, félgyártmány vagy előgyártmány méreteit, befogja a nyers, vagy félkész munkadarabot.
CNC esztergagépen esztergál.
Alkalmazza a korszerű, nagysebességű technológiákat.
Elvégzi az esztergálást előírt pontossággal.
Síkfelületet esztergál oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felületet esztergál.
Külső, belső kúpos felületet esztergál, illeszt.
Alakos felületet esztergál.
Recéz, rovátkol, fúr, dörzsáraz.
Külső, belső kötő és mozgató menetet vág, menetet fúr, menetet metsz.
Síktárcsán történő megmunkálásokat végez.
Körhagyó esztergálásokat végez.
Szerszámélezést, lapkacserét végez.

Köszörülés gyakorlata tantárgy

Témakörök

Köszörülési technológiák alkalmazása
Alakos darab köszörülése palást köszörűn.
Hengeres és kúpos felület köszörülése furatban.
Lépcsős munkadarab köszörülése síkköszörűn.
Menetköszörülés külső- belső.

Fogaskerék köszörülése fogköszörűn.
Csúcsnélküli köszörülés alkalmazásának bemutatása.
Szerszámélezés.

CNC köszörülés
A megmunkáláshoz szükséges anyagok, segédanyagok kiválasztása.
Gépbeállítás, napi karbantartás.
A műszaki rajz értelmezése, a program betöltése, ellenőrzése.
A köszörűkorong kiválasztásának, befogásának, kiegyensúlyozása, szabályozása.
A munkadarab befogó kiválasztása, alkalmazása.
A munkadarab befogása.
Palást köszörülés.
Furat köszörülés.
Síkköszörülés.
Menetköszörülés.
Borda és fogköszörülés.
Alakos darab köszörülése.
Hengeres és kúpos felület köszörülése furatban.
Lépcsős munkadarab köszörülése.
Csúcsnélküli köszörülés.

Marás gyakorlata

Témakörök

A marás gyakorlata
Marási műveleteket végez előírt pontossággal.
Körasztalos munkák végzése.
Ellenirányú és egyenirányú palástmarás.
Homlokfelületet mar.
Síkfelület marásának eljárásai.
Egyenirányú palástmarás végzése.
Ellenirányú palástmarás végzése.
Alakos felületet mar.
Alakmarás tárcsamaróval.
Alakmarás szármaróval: szigetmarás, zsebmarás, kontúrmarás.
Lépcsős felületet csoportmaróval mar.
Hornyot mar.
Horonymarás tárcsamaróval.
Horonymarás szármaróval.
Spirálhoronymarás.
Marás osztókészülékben.
Közvetlen és kapcsolt osztás számításával.

CNC marás technológiája
Előkészíti a CNC marógépet (nullpontfelvétel, felszerszámozás, szerszámbemérés, programbevitel, programbelövés).
Előkészíti a munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat,

segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, felfogó- és befogóeszközöket, szállító- és emelő berendezéseket, személyi védőfelszereléseket.
Ellenőrzi a kiinduló munkadarab, félgyártmány méreteit.
Ellenőrzi a munkafeltételeket.
Ellenőrzi a kenési, hűtési rendszert.
Ellenőrzi a gépi mérőrendszert.
Ellenőrzi a gép védőrendszerét.
Kiválasztja a mérő- és ellenőrző eszközöket.
Elhelyezi, beállítja és rögzíti a munkadarab befogó készüléket a marógépen, mint gépsatu, osztó készülék.
EÖK készülék.
Meghatározza a gépbeállítási paramétereket.
Különböző marási műveleteket végez előírt pontossággal.
Alakmarás tárcsamaróval.
Alakmarás származaróval: szigetmarás, zsebmarás, kontúrmarás.
Lépcsős felületet csoportmaróval mar.
Hornyot mar.
Horonymarás tárcsamaróval.
Horonymarás származaróval.
Spirálhoronymarás.
Egyszerű megmunkáló programot készít CNC marógépre.
Elvégzi a gépkarbantartási feladatokat.
Technológiai adatok megválasztási szempontjai.

11. évfolyam

Szakmai elmélet:

11499-12 Foglalkoztatás II.

Foglalkoztatás II. elméleti tantárgy **16 óra**

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Munkajogi alapismeretek ***4 óra***
Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).
Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.
Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.
Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új Munka Törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

Munkaviszony létesítése ***4 óra***
Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.
Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.
Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

Álláskeresés ***4 óra***
Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.
Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

Munkanélküliség ***4 óra***

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök"): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök"): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

11497-12 Foglalkoztatás I.

Foglalkoztatás I. elméleti tantárgy **64 óra**

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismeretekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

idegen nyelvek

Témakörök

Nyelvtani rendszerzés 1 ***10 óra***

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik **a 3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket,** illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz

kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

Nyelvtani rendszerezés 2 ***10 óra***

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

Nyelvi készségfejlesztés ***24 óra***

/Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.
Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

Munkavállalói szókincs

2*0 óra*

/Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása/

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

10174-12 Esztergályos feladatok

Esztergálás elméleti tantárgy **96 óra**

A tantárgy tanításának célja

Munkadarabok forgácsolása egyélű forgácsoló szerszámmal, különböző felületek kialakítása. A megmunkáláshoz szükséges gépek, berendezések, szerszámok és eszközök alkalmazásának, felhasználási területeinek megismerése.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Az esztergálás eszközei ***32 óra***

A kézi és gépi forgácsolás eszközei.

Az esztergálás gépei, eszközei.

Az esztergagép felépítése, főbb részei, működési elve, erőhatások.

Az esztergálás alapműveletei.

Előkészíti a munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előregyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, befogó és felfogó eszközöket, szállító és emelő berendezéseket, személyi védőfelszereléseket.

Ellenőrzi az esztergagép kenési-, mérő- és védőrendszerét, munkavédelmi berendezéseit, elvégzi a karbantartási feladatokat.

Elhelyezi, beállítja és rögzíti a munkadarab befogó készüléket az esztergagépen, mint tokmány, síktárcsa, különféle menesztők.

Ellenőrzi az alapanyag, félgyártmány vagy előgyártmány méreteit, befogja a nyers, vagy félkész munkadarabot.

Termelékenységet fokozó eszközöket, speciális munkadarab-befogó eszközöket, készülékeket használ.

Szállító és anyagmozgató eszközök.
Irányítástechnikai, vezérléstechnikai, szabályozástechnikai ismeretek.
Gyártástechnológiai (kézi anyagalakítási, esztergálási, fúrási) ismeretek.
Súrlódásos és kényszerkapcsolatú hajtások.
Minőségtanúsítás a gyártási folyamatokban, a minőségirányítási kézikönyv tartalma, fő fejezetei.
Egyéb forgácsolási ismeretek (forgácsoló mozgások), technológiai adatok megválasztásának szempontjai (fordulatszám, előtolás), meghatározásuk.
Hűtő- és kenőanyag ismeretek.
Szerszámismeret, munkadarab és szerszámbefogók ismerete.
Szerszámok élszögeinek ismerete.
Szerszámélezés a forgácsolandó anyag anyagminőségének ismeretében.
Hulladékkezelési és hulladékgazdálkodási ismeretek.
Munkabiztonsági ismeretek.
Gépészeti, gyártástechnológiai rajz olvasása, értelmezése, készítése, kötési jelképek.
Anyag- és gyártásismeret.
Fémes, nem fémes anyagok tulajdonságai.
Ötvözők hatása a fémes anyagokra.
Hőkezelési alapismeretek.
Különböző összetételű anyagok hatása a forgácsolásra.
Esztergagépek kezelése, szerszám és munkadarab befogó készülékek, forgácsolási adatok megválasztása.
Gépi és kézi forgácsoló szerszámok, kisgépek, hosszmérő és ellenőrző eszközök használata.

Az esztergálás technológiája ***32 óra***

Az egyetemes eszterga szerkezeti felépítése, működése, kezelőelemei, beállítási lehetőségek.
Forgácsolási alapfogalmak.
Fő- és mellékmozgások.
Szerszámgeometria.
Szerszámél-szögek, működő szögek.
Szerszámok kivitele, anyagai.
Szerszámbefogási módok, ezek eszközei, készülékei.
Munkadarab befogás, leszorítás, felfogás, támasztás eszközei, alkalmazásuk.
Forgácsoló alapműveletek rendszerezése, szerszámai, eszközei.
Alapműveletek: hossz-, lépcsős- és síkfelület megmunkálása.
Csúcsfészek fúrás, központozás, fúrás, süllyesztés.
A biztonságos munkavégzés előírásai.
A sík- és hengeres felületek megmunkálásának célja, gyakorlati alkalmazása.
Forgácsolás technológiai adatainak megválasztása táblázatból, nomogramból, számítással.
A munkadarab befogás lehetőségei.
Tokmányban történő megfogás (mechanikus, hidraulikus, pneumatikus, ezek kombinációi).
Csúcsok közötti megfogás.
Satuban történő megfogás.
Hossz és síkfelület megmunkálásának elmélete.
Központfurat készítés, fúrás, furatkészítés elmélete.

Csavarvonal fogalma, származtatása, jellemzői, elemei, jellemző méretei és jelölési rendszere.
Élesmenetek fajtái, ezek közül a méter- és whitworth-menetek jellemzői.
Menettáblázatok használata, menetelemek számítása.
A menetkészítés elmélete: menetmetszés szerszámai, szerszámbefogók.
Munkadarab előkészítése menetmetszéshez, menetfúráshoz.
A menetfúrás szerszámai, szerszámbefogók és befogószerkezetek.
Menetesztergálás szerszámai, élezésük.
Külső menetkések profil és forgácsoló szögei.
A szerszámbeállítás és a profiltorzulás összefüggései.
Gépbeállításhoz szükséges számítások: cserekerék számítás.
Kenés fontossága, alkalmazott kenőanyagok menet készítésnél.
Nagyoló és simító menet megmunkálási módok és technológiai adatok.
Menetmérés, ellenőrzés.
Táblázatok használata mérődugós és mérőcsapos menetmérésnél.
Menetmérés mikrométerrel.
Menetellenőrzés menetidomszerrel, menetfésűvel.
A biztonságos munkavégzés feltételei.
A gép mechanikus működésének ellenőrzése.

CNC programozás ***32 óra***

Egyszerű CNC program készítése.
Síkfelület esztergálása oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felület esztergálása.
Külső, belső kúpos felület esztergálása, illesztése.
Alakos felület esztergálása.
Recézés, rovátkolás, fúrás, dörzsárazás.
Külső, belső kötő és mozgató menetvágás, menetfúrás, menetmetszés.
CNC eszterga előkészítése (nullpont felvétel, felszerszámozás, szerszámbemérés, programbevitel, programbelövés).
Szükséges mérő és ellenőrző eszközök, geometriai mérések.
Korszerű, nagysebességű technológiák.
Termelékenységet fokozó eszközök, speciális munkadarab-befogó eszközök ismerete.

10175-12 Köszörűs feladatok

Köszörülés elméleti tantárgy 80 óra

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Köszörülés eszközei ***12 óra***

A köszörűgépek felépítésének, részegységeinek megismerése.
Hagyományos gépek kezelése.
Palástköszörülés.
Furatköszörülés.
Síkköszörülés.
Menetköszörülés.
Borda- és fogköszörülés.
Alakos darab köszörülése palást köszörűn.
Hengeres és kúpos felület köszörülése furatban.
Lépcsős munkadarab köszörülése síkköszörűn.
Csúcsnélküli köszörülés.
Szerszámbefogók, munkadarab-befogók.
Speciális munkadarab-befogó készülékek.
Szerszámélezés.
Gépkarbantartás feladata Gépkezelési utasítások megfelelő ismerete, gépkönyv használata.
Fémipari szabványok alkalmazása.
Gépipari termékkatalógusok, táblázatok, internet használata.
Géprajzolvasás, géprajzkészítés, szabványos jelölések, szabadkézi vázlatkészítés szabályai.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, feliratozás, stb. szerepe, alkalmazása.
Fémiparban használt anyagok-, anyagszabványok, szabványos jelölések ismerete.
Hőkezelési és metallográfiai ismeretek, köszörülési szikrák elemzése.
A köszörűkorong szemcseméretének, minőségének, kötőanyagának, alkalmazási területének meghatározása, fontossága.

Köszörülési technológiák ***34 óra***

A gép – köszörűkorong - munkadarab rendszer együtthatása a munkafolyamatra.
Forgácsoló mozgások.
A tárgyforgatás, munkadarab befogás szerepe.
A csúcsfészek kialakításának szerepe és hatása.
A menesztés különböző változata és hatásuk.
A szegnyereg beállításának módjai és hatásuk.
Csúszófelületek karbantartása, kenésük szerepe.
A köszörűkorong tárolása.
A köszörűkorong befogásának és meghajtásának szerepe.
A köszörűkorong minőségének megválasztása és hatása.
A köszörűkorong kiegyensúlyozásának hatása a gépre és a munkadarabra.
A korongszabályozás módjai és hatásuk a köszörült felületre.
A hűtőfolyadék minőségének megválasztása, a szűrés és hőmérséklet hatása.
A munkadarab anyagának és alakjának hatása.
A megválasztott technológia hatása a méretpontosságra.
A munkadarab le/befogásának módja és hatása a méretpontosságra.
Anyagmozgatási és teheremelési ismeretek és hatásuk a munkadarabra.
Hulladék kezelése, elhelyezésének módja.

CNC programozás ***34 óra***

Forgácsoló mozgások.
Köszörülési technológiák.

Gyártástechnológiai ismeretek, megmunkálási sorrend.
Szerszám- és munkadarab befogási lehetőségek.
Géprajzolvasás, szabványos jelölések.
Anyagminőségek hatása a köszörülés minőségére.
CNC programozási ismeretek.
CNC programozás hatása a munkadarabra.

Szakmai gyakorlat:

10174-12 Esztergályos feladatok

Esztergálás gyakorlata **128 + 80 óra**

16. Az esztergálás gyakorlata **80 óra**

Két csúcs közötti megmunkálást végez, esztergál álló és mozgó báb alkalmazásával.
Recéz, rovátkol, fúr, dörzsáraz.
Külső, belső kötő és mozgató menetet vág, menetet fúr, menetet metsz.
Egy bekezdésű menetek technológiáinak (nagyolás, simítás) végzése.
Különféle külső és belső, jobb- és balmenet forgácsolása (nagyolása, simítása), hűtés és kenés alkalmazása, visszaállás a menetárokba.
Munkadarab előkészítés, gépbeállítás, cserekerék szerelés menetesztergáláshoz, a késkifutás szükséges mértéke.
Elvégzi az esztergálást előírt pontossággal.
Síkfelületet esztergál oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felületet esztergál.
Síktárcsán történő megmunkálásokat végez.
Körhagyó esztergálásokat végez.
Külső, belső kúpos felületet esztergál, illeszt.
Alakos felületet esztergál.
Másoló esztergálást végez.

16.1 Az eszközök használata ***38 óra***

A munkafeladat végrehajtásához szükséges anyagok, segédanyagok, előre gyártott elemek, gépek, szerszámok, mérőeszközök, befogó és felfogó eszközök, szállító és emelő berendezések, személyi védőfelszerelések előkészítése.

Ellenőrzi az esztergagép kenési-, mérő- és védőrendszerét, munkavédelmi berendezéseit, elvégzi a karbantartási feladatokat.
A munkadarab befogó készülékek elhelyezése, beállítása rögzítése.
Az alapanyag, félgyártmány vagy előgyártmány méreteinek ellenőrzése, a nyers, vagy félkész munkadarab befogása.
Kiválasztja és befogja a forgácsoláshoz szükséges szerszámokat, meghatározza a forgácsolási feladathoz szükséges technológiát, beállítja a forgácsolási paramétereket.
Termelékenységet fokozó eszközöket, speciális munkadarab-befogó eszközöket, készülékeket használ.
Szállító és anyagmozgató eszközök.
Irányítástechnikai, vezérléstechnikai, szabályozástechnikai ismeretek.
Gyártástechnológiai (kézi anyagalakítási, esztergálási, fúrási) ismeretek.
Súrlódásos és kényszerkapcsolatú hajtások.
Minőségtanúsítás a gyártási folyamatokban, a minőségirányítási kézikönyv tartalma, fő fejezetei.
Egyéb forgácsolási ismeretek (forgácsoló mozgások), technológiai adatok megválasztásának szempontjai (fordulatszám, előtolás), meghatározásuk.
Hűtő- és kenőanyag ismeretek.
Szerszámismeret, munkadarab és szerszámbefogók ismerete.
Szerszámok élszögeinek ismerete.
Szerszámélezés a forgácsolandó anyag anyagminőségének ismeretében.
Hulladékkezelési és hulladékgazdálkodási ismeretek.
Munkabiztonsági ismeretek.
Gépészeti, gyártástechnológiai rajz olvasása, értelmezése, készítése, kötési jelképek.
Anyag- és gyártásismeret.
Fémes, nem fémes anyagok tulajdonságai.
Ötvözők hatása a fémes anyagokra.
Hőkezelési alapismeretek.
Különböző összetételű anyagok hatása a forgácsolásra.
Esztergagépek kezelése, szerszám és munkadarab befogó készülékek, forgácsolási adatok megválasztása.
Gépi és kézi forgácsoló szerszámok, kisgépek, hosszmérő és ellenőrző eszközök használata.

17. CNC esztergálás ***90 óra***

Előkészíti a munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előregyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, befogó és felfogó eszközöket, szállító és emelő

berendezéseket, személyi védőfelszereléseket.
Ellenőrzi az esztergagép kenési-, mérő- és védőrendszerét, munkavédelmi berendezéseit, elvégzi a karbantartási feladatokat.
Egyszerű megmunkáló programot készít CNC esztergára.
Előkészíti a CNC esztergát (nullpont felvétel, felszerszámozás, szerszámbemérés, programbevitel, programbelövés).
Termelékenységet fokozó eszközöket, speciális munkadarab-befogó eszközöket, készülékeket használ.
Elvégzi a gépkarbantartási feladatokat.
Elhelyezi, beállítja és rögzíti a munkadarab befogó készüléket az esztergagépen, mint tokmány, síktárcsa, különféle menesztők.
Ellenőrzi az alapanyag, félgyártmány vagy előgyártmány méreteit, befogja a nyers, vagy félkész munkadarabot.
CNC esztergagépen esztergál.
Alkalmazza a korszerű, nagysebességű technológiákat.
Elvégzi az esztergálást előírt pontossággal.
Síkfelületet esztergál oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felületet esztergál.
Külső, belső kúpos felületet esztergál, illeszt.
Alakos felületet esztergál.
Recéz, rovátkol, fúr, dörzsáraz.
Külső, belső kötő és mozgató menetet vág, menetet fúr, menetet metsz.
Síktárcsán történő megmunkálásokat végez.
Körhagyó esztergálásokat végez.
Szerszámélezést, lapkacserét végez.

10176-12 Marós feladatok

Marás gyakorlata 160 óra

18. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

18.1 Témakörök

18.1.1 Az eszközök használata *32 óra*

A marási eljárások technológiai adatainak beállítása a marógépen.
Munkadarab biztonságos megfogásához kiválasztja az eszközöket.

Ellenőrzi a kiinduló munkadarab, félgyártmány méreteit.
Szükség szerint élek sorjázása.
A gépkarbantartási feladatok elvégzése.
A mérő- és ellenőrző eszközök kiválasztása.
A szükséges marószerszámok kiválasztása és befogása.
A munkadarab befogó készülék elhelyezése, beállítása és rögzítése a marógépen, mint gépsatu, osztó készülék.
EÖK készülékek alkalmazása.
A gépbeállítási paraméterek meghatározása.
Biztonságtechnikai előírások alkalmazásának gyakorlása.
A korrózió elleni védelem folyamatos fenntartása.
Ellenőrző mérések végzése a megmunkált felületen, az alkatrészrajzon szereplő méretek figyelembevételével.

18.1.2 A marás gyakorlata *64 óra*

Marási műveletek végzése előírt pontossággal.
Körasztalos munkák végzése.
Ellenirányú és egyenirányú palástmarás.
Homlokfelület marása.
Síkfelület marásának eljárásai.
Egyenirányú palástmarás végzése.
Ellenirányú palástmarás végzése.
Alakos felület marása.
Alakmarás tárcsamaróval.
Alakmarás szármaróval: szigetmarás, zsebmarás, kontúrmarás.
Lépcsős felület csoportmaróval marása.
Horony marása.
Horonymarás tárcsamaróval.
Horonymarás szármaróval.
Spirálhoronymarás.
Marás osztókészülékben.
Közvetlen és kapcsolt osztás számításával.

18.1.3 CNC marás technológiája *64 óra*

Előkészíti a CNC marógépet (nullpontfelvétel, felszerszámozás, szerszámbemérés, programbevitel, programbelövés).
Előkészíti a munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, felfogó- és befogóeszközöket, szállító- és emelő berendezéseket, személyi védőfelszereléseket.
Ellenőrzi a kiinduló munkadarab, félgyártmány méreteit.
Ellenőrzi a munkafeltételeket.

Ellenőrzi a kenési, hűtési rendszert.
Ellenőrzi a gépi mérőrendszert.
Ellenőrzi a gép védőrendszerét.
Kiválasztja a mérő- és ellenőrző eszközöket.
Elhelyezi, beállítja és rögzíti a munkadarab befogó készüléket a marógépen, mint gépsatu, osztó készülék.
EÖK készülék.
Meghatározza a gépbeállítási paramétereket.
Különböző marási műveleteket végez előírt pontossággal.
Alakmarás tárcsamaróval.
Alakmarás származaróval: szigetmarás, zsebmarás, kontúrmarás.
Lépcsős felületet csoportmaróval mar.
Hornyot mar.
Horonymarás tárcsamaróval.
Horonymarás származaróval.
Spirálhoronymarás.
Egyszerű megmunkáló programot készít CNC marógépre.
Elvégzi a gépkarbantartási feladatokat.
Technológiai adatok megválasztási szempontjai.

10175-12 Köszörűs feladatok

Köszörülés gyakorlata 192 óra

19. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

19.1Témakörök

19.1.1 Köszörülés eszközei 64 *óra*

A köszörűgépek felépítésének, részegységeinek megismerése.
Hagyományos gépek kezelése.
Palástköszörülés.
Furatköszörülés.
Síkköszörülés.
Menetköszörülés.
Borda- és fogköszörülés.
Alakos darab köszörülése palást köszörűn.
Hengeres és kúpos felület köszörülése furatban.
Lépcsős munkadarab köszörülése síkköszörűn.

Csúcsnélküli köszörülés.
Szerszámbefogók, munkadarab-befogók.
Speciális munkadarab-befogó készülékek.
Szerszámélezés.
Gépkarbantartás feladata Gépkezelési utasítások megfelelő ismerete, gépkönyv használata.
Fémipari szabványok alkalmazása.
Gépipari termékkatalógusok, táblázatok, internet használata.
Géprajzolvasás, géprajzkészítés, szabványos jelölések, szabadkézi vázlatkészítés szabályai.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, feliratozás, stb. szerepe, alkalmazása.
Fémiparban használt anyagok-, anyagszabványok, szabványos jelölések ismerete.
Hőkezelési és metallográfiai ismeretek, köszörülési szikrák elemzése.
A köszörűkorong szemcseméretének, minőségének, kötőanyagának, alkalmazási területének meghatározása, fontossága.

19.1.2 Köszörülési technológiák *64 óra*

A gép – köszörűkorong - munkadarab rendszer együtthatása a munkafolyamatra.
Forgácsoló mozgások.
A tárgyforgatás, munkadarab befogás szerepe.
A csúcsfészek kialakításának szerepe és hatása.
A menesztés különböző változata és hatásuk.
A szegnyereg beállításának módjai és hatásuk.
Csúszófelületek karbantartása, kenésük szerepe.
A köszörűkorong tárolása.
A köszörűkorong befogásának és meghajtásának szerepe.
A köszörűkorong minőségének megválasztása és hatása.
A köszörűkorong kiegyensúlyozásának hatása a gépre és a munkadarabra.
A korongszabályozás módjai és hatásuk a köszörült felületre.
A hűtőfolyadék minőségének megválasztása, a szűrés és hőmérséklet hatása.
A munkadarab anyagának és alakjának hatása.
A megválasztott technológia hatása a méretpontosságra.
A munkadarab le/befogásának módja és hatása a méretpontosságra.
Anyagmozgatási és teheremelési ismeretek és hatásuk a munkadarabra.
Hulladék kezelése, elhelyezésének módja.

19.1.3 CNC programozás *64 óra*

Forgácsoló mozgások.
Köszörülési technológiák.
Gyártástechnológiai ismeretek, megmunkálási sorrend.

Szerszám- és munkadarab befogási lehetőségek.
Géprajzolvasás, szabványos jelölések.
Anyagminőségek hatása a köszörülés minőségére.
CNC programozási ismeretek.
CNC programozás hatása a munkadarabra.

Szakiskolai képzés közismereti oktatás nélkül

1. évfolyam

Szakmai elmélet:

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság

Munkahelyi egészség és biztonság elméleti tantárgy **18 óra**

A tantárgy tanításának célja
A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.
Nincsen előtanulmányi követelmény.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Témakörök

Munkavédelmi alapismeretek ***4 óra***

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége

Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.

A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére

A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei

A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvény fogalom meghatározásai.

Munkahelyek kialakítása ***4 óra***

Munkahelyek kialakításának általános szabályai

A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények

Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.

Alapvető feladatok a tűzmegelőzés érdekében

Tűzmegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.

Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás

Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése.

Raktározás

Áruk fajtái, raktározás típusai.

Munkahelyi rend és hulladékkezelés

Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.

Munkavégzés személyi feltételei **2 *óra***

A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek.
A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.

Munkaeszközök biztonsága ***2 óra***

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembe helyezési eljárás.

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.

Munkakörnyezeti hatások **2 óra**

Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz).

Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés lehetőségei.

A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése

A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége.

Munkavédelmi jogi ismeretek **4 óra**

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok.

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek, valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze

Munkavédelmi érdekképviselet a munkahelyen

A munkavállalók munkavédelmi érdekképviseletének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

10163-12 Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem

Munkavédelem elméleti tantárgy **36 óra**

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók munkavégzésének kialakítását és önálló gondolkodásra való nevelését. Tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a munkavédelem jellemzőinek és működésének megértésére.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Munkabiztonság ***12 óra***

A baleset és a munkahelyi baleset fogalma.

A munkahelyi balesetek és a foglalkozási megbetegedések fajtái.
Veszélyforrások kialakulása.
Személyi védőfelszerelésekkel szemben támasztott követelmények.
A munkavédelmi oktatás dokumentálása.
A munkabalesetek bejelentése, nyilvántartása és kivizsgálása.
Kockázatelemzés fogalmai, kockázatelemzés, kockázatértékelés.
A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések.
A munkavégzés fizikai ártalmai.
Zaj- és rezgésvédelem.
Munkahelyi klíma, a helyiség hőmérséklete, a levegő nedvességtartalma.
A munkahelyek megvilágítása, a természetes fény.
A színek kialakítása.
A gázhegesztés és az ívhegesztés biztonsági előírásai.
Anyagmozgatás, anyagtárolás szabályai.
Villamos berendezések biztonságtechnikája.
Egyéni és kollektív védelem.
Munkaegészségügy.
Kockázatbecslés.
Kockázatértékelés.
Időszakos biztonsági felülvizsgálat.
Soron kívüli munkavédelmi vizsgálat.
Jelző és riasztóberendezések.
Megfelelő mozgástér biztosítása.
Elkerítés, lefedés.
Tároló helyek kialakítása.
Munkahely padlózata.

Tűzvédelem ***12 óra***

Általános tűzvédelmi ismeretek.
Tűzveszélyességi osztályok, jelölésük.
Tűzveszélyes anyagok.
Tűzveszélyes anyagok tárolása.
Tűzveszélyes anyagok szállítása.
Tűzveszélyes anyagok dokumentálása.
Az égés feltételei, az anyagok éghetősége.
Tűzveszélyes tevékenységek.
Tűzvédelmi szabályzat.
A tűzjelzés.
Teendők tűz esetén.
Veszélyességi övezet.
Áramtalanítás.
Tűzoltás módjai.
Tűzoltó eszközök.
Tűzoltó eszközök tárolása beltérben.
Tűzoltó eszközök tárolása kültereken.
Porral oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Vízzel oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Habbal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Halonnal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.

Szén-dioxiddal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Oltóhatás.
Tűzmegelőzés.
Tűzjelzés.
Gépek, berendezések tűzvédelmi előírásai.
Tüzelő- és fűtőberendezések elhelyezésének tűzvédelmi előírásai.
Műszaki mentés.
Elektromos kábelek elhelyezése, elvezetése.
Hő és füstelvezető berendezések.
Jelzőtáblák.
Feliratok.
Irányfények.
Tűzgátló nyílászárók.
Tűzvédő festékek.
Dokumentációk.

Környezetvédelem ***12 óra***

A környezetvédelem területei.
Természetvédelem.
Vízszennyezés vízforrások.
A levegő jellemzői, a levegőszennyezés.
Globális felmelegedés és hatása a földi életre.
Hulladékok kezelése, szelektív összegyűjtése tárolása.
Hulladékgyűjtő szigetek.
Gyűjtőhelyek kialakítása.
Veszélyes hulladékok tárolása.
Veszélyes hulladékok begyűjtése.
Veszélyes hulladékok feldolgozása.
Hulladékok feldolgozása.
Hulladékok újrahasznosítása.
Hulladékok végleges elhelyezése.
Hulladékok lebomlása.
Az ipar hatása környezetre.
Megújuló energiaforrások.
Levegőszennyezés.
Zajszennyezés.
Hőszennyezés.
Fényszennyezés.
Talajszennyezés.
Nehézfémek.
Vízszennyezés.
Szennyvízkezelés
Környezetszennyezés egészségi hatásai.
Fontosabb környezetvédelmi jogszabályok.
Fontosabb Európai Uniós jogszabályok.
Fémiparban keletkező szennyezőanyagok.

Hűtő-, kenő-, mosófolyadékok felhasználása.
Hűtő-, kenő-, mosófolyadékok tárolása.
Az elhasználódott hűtő-, kenő-, mosófolyadékok hulladékkezelése.
Az épített környezet védelme.
Munkahelyi környezet természetbarát kialakítása.

10162-12 Gépészeti alapozó feladatok

Gépészeti alapozó feladatok elméleti tantárgy **72 + 72 óra**

A tantárgy tanításának célja
A Gépészeti alapozó feladatok tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók gépészeti gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, hozzájáruljon a gépészeti alapozó feladatok megértéséhez, képessé tegye a tanulókat a munka világának, ezen belül a gépészeti témakörök jellemzőinek és összefüggéseinek, valamint a gépészeti eszközök működésének a megértésére.
A tantárgy segítsen magyarázatot adni a megtapasztalt eseményekre és a törvényszerűségekre. A hallgatók felelősséggel hajtsák végre a feladatokat, tudjanak döntéseket hozni a gépészeti folyamatokkal és témakörökkel kapcsolatban.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Műszaki dokumentációk ***18 + 18 óra***
Technológiai dokumentációk fogalma, tartalma.
Gépészeti technológiai dokumentációk, mint információhordozók, azok formai és tartalmi követelményei.
Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások.
Síkmértani szerkesztések, térelemek kölcsönös helyzete, vetületi és axonometrikus ábrázolás.
Síkmetszés, valódi nagyság meghatározása, kiterítés.
Áthatások, áthatások alkatrészrajzokon.
Összeállítási és részletrajzok.
Alkatrész és összeállítási rajzok fogalma.
Metszetábrázolások, szelvény egyszerűsített ábrázolások.
Mérethálózat felépítése, különleges méretmegadások.
Tűrés, illesztés.
Felületi minőség.
Jelképes ábrázolások.
A munka tárgyára, céljára vonatkozó dokumentumok.
A munkafolyamatokra, eszközökre, technológiákra vonatkozó dokumentációk.

Egyszerű gépészeti műszaki rajzok.
Egyszerű alkatrészek, szerkezeti egységek, művelet-, illetve szerelési terv.
Rendszerek rajzai, kapcsolási vázlatok, folyamatábrák és folyamatrendszerek.
Technológiai sorrend fogalma, tartalma.

Gépészeti alapmérések **18 +18 *óra***

Mérés, ellenőrzés fogalma és folyamata.
Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.
Mértékegységek.
Műszaki mérés eszközeinek ismerete.
Hosszméretek mérése és ellenőrzése.
Szögek mérése és ellenőrzése.
Alak- és helyzetpontosság mérése és ellenőrzése.
Mérési utasítás.
Mérési pontosság.
Tűréssel, illesztéssel kapcsolatos alapfogalmak, táblázatok kezelése.
Mérési alapfogalmak, mérési hibák.
Műszerhibák.
Mérési jellemzők.
Mérés egyszerű és nagypontosságú mérőeszközökkel.
Mérőeszközök.
Hossz- és szögmérő eszközök.
Mechanikai mérőeszközök típusai, működésük, kezelésük.
Digitális mérőeszközök típusai, alkalmazásuk.
Külső felületek mérésének eszközei.
Belső felületek mérésének eszközei.
Belső felületek mérésének eszközei.
Szögek mérésének, ellenőrzésének eszközei.
Felületi minőség jelölése, ellenőrzésének és mérésének eszközei.
Munkadarabok alak- és helyzetmérésének eszközei, módjai.
Mérési dokumentumok jelentősége, fajtái, tartalma.

Anyagismeret, anyagvizsgálat **18 +18 *óra***

Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai.
Anyagszerkezettani alapismeretek.
Vasfémek és ötvözeteik, tulajdonságaik.
Ötvözők hatása.
A legfontosabb acélfajták alkalmazási területei.
Kiválasztás szempontjai.
Nem vasalapú fémes szerkezeti anyagok.
Könnyűfémek.
Nehézfémek.
Szinterelt szerkezeti anyagok.
Műanyagok.
Segédanyagok.
Hőkezelések, feladatuk, csoportosításuk.
Hőkezelő eljárások.
Hőkezelési hibák.

Jellegzetes hibák.
Anyaghibák.
Öntési hibák.
Hegesztési hibák.
Forgácsolás során képződő hibák.
Köszörülési hibák.
Képlékeny alakítás okozta hibák.
Kifáradás.
Korrózió
Hibakimutatás lehetőségei.
Anyagvizsgálati módok.
Roncsolás-mentes anyagvizsgálatok (repedésvizsgálatok).
Roncsolásos anyagvizsgálatok, szakítóvizsgálat, keménység vizsgálat.
Technológiai próbák.
Szakítóvizsgálat
Hajlítóvizsgálat.
Csövek gyűrűtágító vizsgálata.
Lapító vizsgálat.
Törésvizsgálat.
Ütővizsgálat.
Keménységmérés
Metallográfiai vizsgálat.
Endoszkópos vizsgálat.
Folyadékbehatolásos repedésvizsgálat.
Mágnesezhető poros repedésvizsgálat.
Ultrahangos repedésvizsgálat.
Radiográfiai vizsgálat.

Fémek alakítása ***18 +18 óra***

Fémek felosztása, fizikai-, kémiai tulajdonságai.
Fémek technológiai tulajdonságai.
Ötvözők hatásai.
Kézi forgácsoló műveletek (darabolás, hajlítás, fűrészelés, reszelés, köszörülés, fúrás, süllyesztés, dörzsölés, hántolás, csiszolás, menetvágás, menetfúrás).
Forgács nélküli alakítási technológiák alkalmazásának megismerése, alkalmazott gépek, eszközök, szerszámok.
Lemezhajlítás.
Peremezés.
Domborítás, ívelés.
A megmunkálásokra alkalmas és a gépészeti szakmákban használatos anyagok.
Alkatrészek illesztése.
Illesztés reszeléssel.
Hántoló szerszámok, eszközök.
Lemezalkatrész készítése.
Sík és ívelt felületek hántolása.
A dörzsárazás szerszámai és művelete.
Tűrésezett furatok alak- és méretellenőrzése.
Illesztés dörzsárazással.
Csiszoló és polírozó anyagok, szerszámok és gépek.

Illesztés csiszolással.
Komplex illesztési munkák, ellenőrző feladatok.
Gépi forgácsolás szerszámai.
Gépi forgácsoló alapeljárások gépei.
Esztergálás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Fúrás, furatmegmunkálás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Marás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Köszörülés technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai.

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések

Szakmai anyagismeret és anyagvizsgálat elméleti tantárgy **108 óra**

A tantárgy tanításának célja
A szakmájában használatos anyagok tulajdonságainak megismertetése.
Az egyes felhasználási területnek legjobban megfelelő megmunkálandó anyag felismerése.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Szakmai anyagismeret ***36 óra***
Az iparban használatos nemfémes anyagok eredete, tulajdonságainak ismerete, felhasználási területeik.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai.
Anyagszerkezettani alapismeretek.
Szabványos ipari vas-, könnyűfém és színesfém ötvözetek.
A legfontosabb acélfajták alkalmazási területei.
A kiválasztás szempontjai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, elektromos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Ipari anyagok egyéb jellemzői.
Hőkezelés feladata, csoportosítása.
Hőkezelő eljárások.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Anyagvizsgálatok elmélete.
Nemfémes anyagok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.

A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.

Roncsolásos és roncsolásmentes anyagvizsgálatok ***36 óra***

Anyagvizsgálatok elmélete.
Anyagvizsgálatok fajtái.
Anyagvizsgálatok alkalmazási területei.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Számítástechnika alkalmazása az anyagvizsgálatoknál.
A gépészetben használt anyagok vizsgálati előkészítése.
Technológiai anyagvizsgálatok.
Mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Szabványos ipari vas-, könnyűfém és színesfém ötvözetek.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Ipari anyagok egyéb jellemzői.

Mérőeszközök, mérőberendezések ***36 óra***

Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.

Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Szögmérés digitális eszközökkel.
Külső kúpok mérésének eszközei, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
A lézer, mint a mérés eszköze.

10174-12 Esztergályos feladatok

Esztergálás elméleti tantárgy **108 + 36 óra**

A tantárgy tanításának célja
Munkadarabok forgácsolása egyélű forgácsoló szerszámmal, különböző felületek kialakítása. A megmunkáláshoz szükséges gépek, berendezések, szerszámok és eszközök alkalmazásának, felhasználási területeinek megismerése.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Az esztergálás eszközei ***36 óra***

A kézi és gépi forgácsolás eszközei.
Az esztergálás gépei, eszközei.
Az esztergagép felépítése, főbb részei, működési elve, erőhatások.
Az esztergálás alapműveletei.
Előkészíti a munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előregyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, befogó és felfogó eszközöket, szállító és emelő berendezéseket, személyi védőfelszereléseket.
Ellenőrzi az esztergagép kenési-, mérő- és védőrendszerét, munkavédelmi berendezéseit, elvégzi a karbantartási feladatokat.
Elhelyezi, beállítja és rögzíti a munkadarab befogó készüléket az esztergagépen, mint tokmány, síktárcsa, különféle menesztők.
Ellenőrzi az alapanyag, félgyártmány vagy előgyártmány méreteit, befogja a nyers, vagy félkész munkadarabot.
Termelékenységet fokozó eszközöket, speciális munkadarab-befogó eszközöket, készülékeket használ.
Szállító és anyagmozgató eszközök.
Irányítástechnikai, vezérléstechnikai, szabályozástechnikai ismeretek.
Gyártástechnológiai (kézi anyagalakítási, esztergálási, fúrási) ismeretek.
Súrlódásos és kényszerkapcsolatú hajtások.
Minőségtanúsítás a gyártási folyamatokban, a minőségirányítási kézikönyv tartalma, fő fejezetei.
Egyéb forgácsolási ismeretek (forgácsoló mozgások), technológiai adatok megválasztásának szempontjai (fordulatszám, előtolás), meghatározásuk.
Hűtő- és kenőanyag ismeretek.
Szerszámismeret, munkadarab és szerszámbefogók ismerete.
Szerszámok élszögeinek ismerete.
Szerszámélezés a forgácsolandó anyag anyagminőségének ismeretében.
Hulladékkezelési és hulladékgazdálkodási ismeretek.
Munkabiztonsági ismeretek.
Gépészeti, gyártástechnológiai rajz olvasása, értelmezése, készítése, kötési jelképek.
Anyag- és gyártásismeret.
Fémes, nem fémes anyagok tulajdonságai.
Ötvözők hatása a fémes anyagokra.
Hőkezelési alapismeretek.
Különböző összetételű anyagok hatása a forgácsolásra.
Esztergagépek kezelése, szerszám és munkadarab befogó készülékek, forgácsolási adatok megválasztása.
Gépi és kézi forgácsoló szerszámok, kisgépek, hosszmérő és ellenőrző eszközök használata.

Az esztergálás technológiája ***36 + 36 óra***

Az egyetemes eszterga szerkezeti felépítése, működése, kezelőelemei, beállítási lehetőségek.
Forgácsolási alapfogalmak.
Fő- és mellékmozgások.

Szerszámgeometria.
Szerszámél-szögek, működő szögek.
Szerszámok kivitele, anyagai.
Szerszámbefogási módok, ezek eszközei, készülékei.
Munkadarab befogás, leszorítás, felfogás, támasztás eszközei, alkalmazásuk.
Forgácsoló alapműveletek rendszerezése, szerszámai, eszközei.
Alapműveletek: hossz-, lépcsős- és síkfelület megmunkálása.
Csúcsfészek fúrás, központozás, fúrás, süllyesztés.
A biztonságos munkavégzés előírásai.
A sík- és hengeres felületek megmunkálásának célja, gyakorlati alkalmazása.
Forgácsolás technológiai adatainak megválasztása táblázatból, nomogramból, számítással.
A munkadarab befogás lehetőségei.
Tokmányban történő megfogás (mechanikus, hidraulikus, pneumatikus, ezek kombinációi).
Csúcsok közötti megfogás.
Satuban történő megfogás.
Hossz és síkfelület megmunkálásának elmélete.
Központfurat készítés, fúrás, furatkészítés elmélete.
Csavarvonal fogalma, származtatása, jellemzői, elemei, jellemző méretei és jelölési rendszere.
Élesmenetek fajtái, ezek közül a méter- és whitworth-menetek jellemzői.
Menettáblázatok használata, menetelemek számítása.
A menetkészítés elmélete: menetmetszés szerszámai, szerszámbefogók.
Munkadarab előkészítése menetmetszéshez, menetfúráshoz.
A menetfúrás szerszámai, szerszámbefogók és befogószerkezetek.
Menetesztergálás szerszámai, élezésük.
Külső menetkések profil és forgácsoló szögei.
A szerszámbeállítás és a profiltorzulás összefüggései.
Gépbeállításhoz szükséges számítások: cserekerék számítás.
Kenés fontossága, alkalmazott kenőanyagok menet készítésnél.
Nagyoló és simító menet megmunkálási módok és technológiai adatok.
Menetmérés, ellenőrzés.
Táblázatok használata mérődugós és mérőcsapos menetmérésnél.
Menetmérés mikrométerrel.
Menetellenőrzés menetidomszerrel, menetfésűvel.
A biztonságos munkavégzés feltételei.
A gép mechanikus működésének ellenőrzése.

CNC programozás **36 *óra***

Egyszerű CNC program készítése.
Síkfelület esztergálása oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felület esztergálása.
Külső, belső kúpos felület esztergálása, illesztése.
Alakos felület esztergálása.
Recézés, rovátkolás, fúrás, dörzsárazás.
Külső, belső kötő és mozgató menetvágás, menetfúrás, menetmetszés.
CNC eszterga előkészítése (nullpont felvétel, felszerszámozás, szerszámbemérés, programbevitel, programbelövés).

Szükséges mérő és ellenőrző eszközök, geometriai mérések.
Korszerű, nagysebességű technológiák.
Termelékenységet fokozó eszközök, speciális munkadarab-befogó eszközök ismerete.

10175-12 Köszörűs feladatok

Köszörülés elméleti tantárgy **108 óra**

A tantárgy tanításának célja
A széles körben alkalmazott köszörülési technológiák elsajátítása, a különféle köszörülési módszerek alkalmazási lehetőségeinek, korlátainak megismerése.
A különböző anyagminőségek, felületek megmunkálási módszereinek, a megmunkálási sorrendek elsajátítása.
A legmodernebb technológiai újdonságok alkalmazási lehetőségeinek elsajátítása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Köszörülés eszközei ***36 óra***
A köszörűgépek felépítésének, részegységeinek megismerése.
Hagyományos gépek kezelése.
Palástköszörülés.
Furatköszörülés.
Síkköszörülés.
Menetköszörülés.
Borda- és fogköszörülés.
Alakos darab köszörülése palást köszörűn.
Hengeres és kúpos felület köszörülése furatban.
Lépcsős munkadarab köszörülése síkköszörűn.
Csúcsnélküli köszörülés.
Szerszámbefogók, munkadarab-befogók.
Speciális munkadarab-befogó készülékek.
Szerszámélezés.
Gépkarbantartás feladata.
Gépkezelési utasítások megfelelő ismerete, gépkönyv használata.
Fémipari szabványok alkalmazása.
Gépipari termékkatalógusok, táblázatok, internet használata.
Géprajzolvasás, géprajzkészítés, szabványos jelölések, szabadkézi vázlatkészítés szabályai.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, feliratozás, stb. szerepe, alkalmazása.
Fémiparban használt anyagok-, anyagszabványok, szabványos jelölések ismerete.
Hőkezelési és metallográfiai ismeretek, köszörülési szikrák elemzése.

A köszörűkorong szemcseméretének, minőségének, kötőanyagának, alkalmazási területének meghatározása, fontossága.

Köszörülési technológiák ***36 óra***

A gép – köszörűkorong - munkadarab rendszer együtthatása a munkafolyamatra.
Forgácsoló mozgások.
A tárgyforgatás, munkadarab befogás szerepe.
A csúcsfészek kialakításának szerepe és hatása.
A menesztés különböző változata és hatásuk.
A szegnyereg beállításának módjai és hatásuk.
Csúszófelületek karbantartása, kenésük szerepe.
A köszörűkorong tárolása.
A köszörűkorong befogásának és meghajtásának szerepe.
A köszörűkorong minőségének megválasztása és hatása.
A köszörűkorong kiegyensúlyozásának hatása a gépre és a munkadarabra.
A korongszabályozás módjai és hatásuk a köszörült felületre.
A hűtőfolyadék minőségének megválasztása, a szűrés és hőmérséklet hatása.
A munkadarab anyagának és alakjának hatása.
A megválasztott technológia hatása a méretpontosságra.
A munkadarab le/befogásának módja és hatása a méretpontosságra.
Anyagmozgatási és teheremelési ismeretek és hatásuk a munkadarabra.
Hulladék kezelése, elhelyezésének módja.

CNC programozás ***36 óra***

Forgácsoló mozgások.
Köszörülési technológiák.
Gyártástechnológiai ismeretek, megmunkálási sorrend.
Szerszám- és munkadarab befogási lehetőségek.
Géprajzolvasás, szabványos jelölések.
Anyagminőségek hatása a köszörülés minőségére.
CNC programozási ismeretek.
CNC programozás hatása a munkadarabra.

Szakmai gyakorlat:

10163-12Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem

Elsősegélynyújtás gyakorlata tantárgy 36 óra

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy alapvető célja, hogy a munkavégzés alatt vagy azon kívül is a tanulók képesek legyenek felismerni a balesetek során keletkezett sérüléseket és képesek legyenek az elsősegélynyújtás elvégzésére.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Az elsősegélynyújtás alapjai ***12 óra***
Mentőhívás módja.
Teendők a baleset helyszínén.
Elsősegély nyújtásának korlátai.
A baleseti helyszín biztosítása.
Vérkeringés, légzés vizsgálata.
Heimlich-féle műfogás.
Rautek-féle műfogás.
Gerinctörés tünetei, veszélyei, ellátása.
Áramütés veszélyei.
Áramütött személy megközelítése.
Áramtalanítás.
Áramütött személy ellátása.
Égési sérülés súlyosságának felmérése, ellátása.
Fagyás, tünetei, veszélyei és ellátása.
Mérgezések tünetei, fajtái, ellátása.
Leggyakrabban előforduló mérgezések.
Marószerek okozta sérülések veszélyei, ellátása.
Rosszullétek.
Ájulás tünetei, ellátása.
Epilepsziás roham tünetei, ellátása.
Szív eredetű mellkasi fájdalom tünetei, ellátása.
Alacsony vércukorszint miatti rosszullét tünetei, ellátása.

Munka- és környezetvédelem a gyakorlatban ***12 óra***
Veszélyforrások kialakulása.
Személyi védőfelszerelésekkel szemben támasztott követelmények.
Személyi védőfelszerelések helyének meghatározása, tárolása.
A munkavédelmi oktatás dokumentálása.
A munkabalesetek bejelentése, nyilvántartása és kivizsgálása.
Kockázatelemzés fogalmai, kockázatelemzés, kockázatértékelés.
A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések.
A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések helyének meghatározása, elhelyezése.
A megfelelő biztonsági jelzés kiválasztása.
A munkavégzés fizikai ártalmai.
Zaj- és rezgésvédelem.
Zaj és rezgésvédelem védőeszközeinek fajtái, alkalmazásuk.
Munkahelyi klíma, a helyiség hőmérséklete, a levegő nedvességtartalma.

A munkahelyek megvilágítása, a természetes fény.
A színek kialakítása.
A gázhegesztés és az ívhegesztés biztonsági előírásai.
Hegesztő munkahelyek kialakítása, védő eszközök alkalmazása.
Anyagmozgatás, anyagtárolás szabályai.
Anyagmozgatás gépeinek, eszközeinek biztonságos használata, védőeszközök alkalmazása.
Villamos berendezések biztonságtechnikája, speciális védőeszközök bemutatása, használata.
Egyéni és kollektív védelem.
Munkaegészségügy.
Kockázatbecslés.
Kockázatértékelés.
Időszakos biztonsági felülvizsgálat.
Soron kívüli munkavédelmi vizsgálat.
Jelző és riasztóberendezések.
Megfelelő mozgástér biztosítása.
Elkerítés, lefedés.
Tároló helyek kialakítása.
Munkahely padlózata.
Gépek védőburkolatainak kialakítása, elhelyezése.

Sérülések ellátása ***12 óra***

Sebellátás.
Hajszáleres vérzés.
Visszeres vérzés.
Ütőeres vérzés.
Belső vérzések és veszélyei.
Orrvérzés, ellátása.
Mérgezések: gyógyszermérgezés, szénmonoxid (CO) mérgezés, metilalkoholmérgezés.
Csontok, ízületek sérülései: rándulás, ficam, törés.
Fektetési módok.
Idegen test szemben, orrban, fülben.
Elsősegélynyújtó feladata veszélyes anyagok okozta sérülések esetén.
Elsősegélynyújtó feladatai villamos áram okozta sérülések esetén.
Az eszméletlenség fogalmát, tüneteit, leggyakoribb okai, következményei.
Az eszméletlenség ellátása.
A vérzésekkel kapcsolatos ismeretek.
A sokk fogalma és formái.
A termikus traumákkal, hőártalmakkal kapcsolatos ismeretek.
Az ízületi sérülések formái, tünetei és ellátásuk módja.
A csontsérülések formái, tünetei és ellátásuk (fektetési módok).
A hasi sérülés formái, tünetei és ellátásuk módjai.
A kimentés fogalma és betegmozgatással kapcsolatos ismeretek.
A mérgezések fogalma, tünetei és ellátásuk módja.
A belgyógyászati balesetek (áramütés).
A leggyakoribb belgyógyászati kórképek, tüneteik és ellátásuk.

10162-12 Gépészeti alapozó feladatok

Gépészeti alapozó feladatok gyakorlata tantárgy 144 +18 óra

A tantárgy tanításának célja
Megismertetni és elsajátíttatni a hallgatókkal a különféle gépészeti alapozó feladatok és gyakorlatok összedolgozhatóságának feltételeit; a nyersanyag, alapanyag, anyagminőségek, megmunkálások meghatározását, illetve az alkalmazott vizsgálatok módját.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Műszaki dokumentációk ***36 óra***
Alkatrészrajzok szerkesztése felvételi vázlat alapján, rajzolvasás.
Szerelési-, karbantartási utasítások.
Szállítói megfelelőségi nyilatkozatok.
Pályázatok formai, tartalmi követelményei.
Engedélyek, törvények, határozatok értelmezése.
Alkatrészrajzok, összeállítási rajzok, rajzdokumentációk elemzése, archiválása.
Műhelyrajzok sajátosságai, elkészítése, dokumentálása.
Megmunkálási technológia behatárolása, sorrendje alkatrészrajzok műszaki tartalmának figyelembevételével.
Különféle szabványok megismerése, alkalmazása.
Minőségirányítási dokumentumok elkészítésének szempontjai.
Gépek, berendezések műszaki dokumentációi, fontosabb paraméterek nyilvántartása.
Alkatrészek, eszközök nyilvántartásának szempontjai, dokumentálása.
Alkatrészjegyzék, technológiai sorrend, bruttó anyagmennyiség, alkatrész nyersmérete, megmunkáláshoz szükséges szerszám és gép, állásidő.
Javítási jegyzőkönyvek.
Elektronikus dokumentációk.
Fájlformátumok, kiterjesztések.
Szövegszerkesztési alapismeretek.
Képfelbontás, rasztergrafika-, vektorgrafika előnyök, hátrányok ismerete.

Gépészeti alapmérések ***36 óra***
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Külső kúpok mérése, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.

Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.

Anyagismeret, anyagvizsgálat ***36 óra***

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok (repedésvizsgálatok).
Roncsolásos anyagvizsgálatok.
Keménység vizsgálat.
Keménységmérő eljárások.
Mikro-keménységmérés.
Keménységmérés meleg állapotban.
Dinamikus keménységmérések.
Rugalmas utóhatás
Rugalmas alakváltozás.
Kúszás és relaxáció.
Mechanikai kifáradás, Wöhler-görbe.
Frekvencia befolyása a kifáradásra.
Fárasztó gépek.
Melegalakíthatósági technológiai próbák.
Hidegalakíthatósági technológiai próbák.
Nyomóvizsgálat.
Hajlítóvizsgálat.
Csavaróvizsgálat.
Törésmechanikai vizsgálatok, Charpy-féle ütve hajlító vizsgálat.
Vegyi összetétel vizsgálata.
Korróziós vizsgálatok.
Mikroszkópikus vizsgálatok, maratás, polírozás, csiszolás.
Hőtechnikai tulajdonságok.
Villamos vezetőképesség mérése.
Mágneses tulajdonság vizsgálata.
Fémek és ötvözetek tulajdonságai.
A hűtési sebesség hatása az acélok szövetszerkezetére, tulajdonságaira.
Ötvözőelemek hatása az acélok szövetszerkezetére, tulajdonságaira.
Hőkezelések csoportosítása.

Gépészeti alapismeretek ***36 +18 óra***

Az előrajzolással szembeni követelmények.
Az előrajzolás lépései.
Az előrajzolás szerszámai, eszközei.
Mérő és ellenőrző eszközök.
A felületszínezés lehetőségei.
A térbeli előrajzolás eszközei.

Az előrajzolás folyamata.
Az előrajzolás biztonságtechnikai előírásai.
Síkbeli és térbeli előrajzolás.
Síkbeli és térbeli előrajzolás eszközei, segédeszközei és mérőeszközeinek megválasztása adott feladat elvégzéséhez.
Többféle megmunkálást igénylő öntvények előrajzolásának gyakorlása.
Kézi megmunkálási gyakorlatok (darabolás, hajlítás, fűrészelés, reszelés, köszörülés, fúrás, süllyesztés, dörzsölés, hántolás, csiszolás, menetvágás, menetfúrás).
A kézi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.
Alkatrészek illesztése.
A gépi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.
Palástfelület, homlokfelület esztergálás.
Belső felületek megmunkálása (furatesztergálás, fúrás).
Marás (palástmarás, homlokmarás, síkmarás).
Köszörülés (palástköszörülés, síkköszörülés, furatköszörülés).
Oldható kötések készítése.
Nem oldható kötések készítése.
Különféle fémfelületek előkészítése.
Felületvédelem mázolással, lakkozással.

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések

Anyagvizsgálat és gépészeti mérések gyakorlata tantárgy 216 óra

A tantárgy tanításának célja
A különböző anyagvizsgálati technikák elsajátítása. A vizsgált alkatrész igénybevételének felmérése a megfelelő vizsgálati technológia megválasztásával és alkalmazásával.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Roncsolásos anyagvizsgálatok ***72 óra***
Roncsolásos anyagvizsgálatok fajtái, alkalmazási köre.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásos anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb

tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Műszaki táblázatok, diagramok olvasása, értelmezése, kezelése.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok ***72 óra***

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok fajtái, csoportosítása, alkalmazási területei.
Számítástechnika az anyagvizsgálatban.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásmentes anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.

Mérőeszközök használata ***72 óra***

Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.

A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Külső kúpok mérése, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
Lézer alkalmazási területei, előnye, hátránya.

10174-12 Esztergályos feladatok

Esztergálás gyakorlata tantárgy **288 óra**

A tantárgy tanításának célja
Az elméletben tanult technológiák megfelelő gyakorlati alkalmazása, önálló munkavégzés**.** Az egyes műveletek, összefüggő munkafolyamatok önálló meghatározása és a használandó eszközök, készülékek magabiztos megválasztása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Az eszközök használata ***56 óra***

A munkafeladat végrehajtásához szükséges anyagok, segédanyagok, előre gyártott elemek, gépek, szerszámok, mérőeszközök, befogó és felfogó eszközök, szállító és emelő berendezések, személyi védőfelszerelések előkészítése.
Az esztergagép kenési-, mérő- és védőrendszerének, munkavédelmi berendezéseinek ellenőrzése, karbantartási feladatok elvégzése.
A munkadarabot befogó készülék elhelyezése, beállítása és rögzítése.
Az alapanyag, félgyártmány vagy előgyártmány méreteinek ellenőrzése, a nyers, vagy félkész munkadarab befogása.
Kiválasztja és befogja a forgácsoláshoz szükséges szerszámokat, meghatározza a forgácsolási feladathoz szükséges technológiát, beállítja a forgácsolási paramétereket.
Munkadarab előkészítés, gépbeállítás, cserekerék szerelés menetesztergáláshoz, a késkifutás szükséges mértéke.
Menetmetszés és menetfúrás szerszámainak, szerszámtartóinak, segédanyagainak előkészítése, technológiáinak begyakorlása.
Kiválasztja a szükséges mérő és ellenőrző eszközöket, geometriai méréseket végez.
Alkalmazza a korszerű, nagysebességű technológiákat.
Minőségbiztosítási dokumentumokat vezet.
Szerszámélezést, lapkacserét végez.
Termelékenységet fokozó eszközöket, speciális munkadarab-befogó eszközöket, készülékeket használ.

Az esztergálás gyakorlata ***126 óra***

Két csúcs közötti megmunkálást végez, esztergál álló és mozgó báb alkalmazásával.
Recéz, rovátkol, fúr, dörzsáraz.
Külső, belső kötő és mozgató menetet vág, menetet fúr, menetet metsz.
Egy bekezdésű menetek technológiáinak (nagyolás, simítás) végzése.
Különféle külső és belső, jobb- és balmenet forgácsolása (nagyolása, simítása), hűtés és kenés alkalmazása, visszaállás a menetárokba.
Munkadarab előkészítés, gépbeállítás, cserekerék szerelés menetesztergáláshoz, a késkifutás szükséges mértéke.
Elvégzi az esztergálást előírt pontossággal.
Síkfelületet esztergál oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felületet esztergál.
Síktárcsán történő megmunkálásokat végez.
Körhagyó esztergálásokat végez.
Külső, belső kúpos felületet esztergál, illeszt.
Alakos felületet esztergál.
Másoló esztergálást végez.

CNC esztergálás ***106 óra***

Előkészíti a munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előregyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, befogó és felfogó eszközöket, szállító és emelő berendezéseket, személyi védőfelszereléseket.
Ellenőrzi az esztergagép kenési-, mérő- és védőrendszerét, munkavédelmi

berendezéseit, elvégzi a karbantartási feladatokat.
Egyszerű megmunkáló programot készít CNC esztergára.
Előkészíti a CNC esztergát (nullpont felvétel, felszerszámozás, szerszámbemérés, programbevitel, programbelövés).
Termelékenységet fokozó eszközöket, speciális munkadarab-befogó eszközöket, készülékeket használ.
Elvégzi a gépkarbantartási feladatokat.
Elhelyezi, beállítja és rögzíti a munkadarab befogó készüléket az esztergagépen, mint tokmány, síktárcsa, különféle menesztők.
Ellenőrzi az alapanyag, félgyártmány vagy előgyártmány méreteit, befogja a nyers, vagy félkész munkadarabot.
CNC esztergagépen esztergál.
Alkalmazza a korszerű, nagysebességű technológiákat.
Elvégzi az esztergálást előírt pontossággal.
Síkfelületet esztergál oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felületet esztergál.
Külső, belső kúpos felületet esztergál, illeszt.
Alakos felületet esztergál.
Recéz, rovátkol, fúr, dörzsáraz.
Külső, belső kötő és mozgató menetet vág, menetet fúr, menetet metsz.
Síktárcsán történő megmunkálásokat végez.
Körhagyó esztergálásokat végez.
Szerszámélezést, lapkacserét végez.

Összefüggő nyári gyakorlat: 160 óra

Anyagvizsgálatok és geometriai mérések
Anyagvizsgálatok gyakorlata tantárgy

Roncsolásos anyagvizsgálatok
Roncsolásos anyagvizsgálatok fajtái, alkalmazási köre.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásos anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.

Műszaki táblázatok, diagramok olvasása, értelmezése, kezelése.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok fajtái, csoportosítása, alkalmazási területei.
Számítástechnika az anyagvizsgálatban.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásmentes anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.

Mérőeszközök használata

Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.

Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Külső kúpok mérése, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
Lézer alkalmazási területei, előnye, hátránya.

Az esztergálás gyakorlata
Két csúcs közötti megmunkálást végez, esztergál álló és mozgó báb alkalmazásával.
Recéz, rovátkol, fúr, dörzsáraz.
Külső, belső kötő és mozgató menetet vág, menetet fúr, menetet metsz.
Egy bekezdésű menetek technológiáinak (nagyolás, simítás) végzése.
Különféle külső és belső, jobb- és balmenet forgácsolása (nagyolása, simítása), hűtés és kenés alkalmazása, visszaállás a menetárokba.
Munkadarab előkészítés, gépbeállítás, cserekerék szerelés menetesztergáláshoz, a késkifutás szükséges mértéke.
Elvégzi az esztergálást előírt pontossággal.
Síkfelületet esztergál oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felületet esztergál.
Síktárcsán történő megmunkálásokat végez.
Körhagyó esztergálásokat végez.
Külső, belső kúpos felületet esztergál, illeszt.
Alakos felületet esztergál.
Másoló esztergálást végez.

CNC esztergálás
Előkészíti a munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előregyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, befogó és felfogó eszközöket, szállító és emelő berendezéseket, személyi

védőfelszereléseket.
Ellenőrzi az esztergagép kenési-, mérő- és védőrendszerét, munkavédelmi berendezéseit, elvégzi a karbantartási feladatokat.
Egyszerű megmunkáló programot készít CNC esztergára.
Előkészíti a CNC esztergát (nullpont felvétel, felszerszámozás, szerszámbemérés, programbevitel, programbelövés).
Termelékenységet fokozó eszközöket, speciális munkadarab-befogó eszközöket, készülékeket használ.
Elvégzi a gépkarbantartási feladatokat.
Elhelyezi, beállítja és rögzíti a munkadarab befogó készüléket az esztergagépen, mint tokmány, síktárcsa, különféle menesztők.
Ellenőrzi az alapanyag, félgyártmány vagy előgyártmány méreteit, befogja a nyers, vagy félkész munkadarabot.
CNC esztergagépen esztergál.
Alkalmazza a korszerű, nagysebességű technológiákat.
Elvégzi az esztergálást előírt pontossággal.
Síkfelületet esztergál oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felületet esztergál.
Külső, belső kúpos felületet esztergál, illeszt.
Alakos felületet esztergál.
Recéz, rovátkol, fúr, dörzsáraz.
Külső, belső kötő és mozgató menetet vág, menetet fúr, menetet metsz.
Síktárcsán történő megmunkálásokat végez.
Körhagyó esztergálásokat végez.
Szerszámélezést, lapkacserét végez.

Köszörülés gyakorlata

A tantárgy tanításának célja

Az egyik legnehezebb forgácsoló technológia elsajátítása szakember felügyelete mellett, valamint a különböző köszörülési technológiák önálló alkalmazása.

A különböző anyagminőségek, munkadarabok köszörülési lehetőségeinek, technológiájának elsajátítása.
Védőfelszerelések használatának alkalmazása.

Köszörülési technológiák alkalmazása

Alakos darab köszörülése palást köszörűn.
Hengeres és kúpos felület köszörülése furatban.
Lépcsős munkadarab köszörülése síkköszörűn.
Menetköszörülés külső- belső.
Fogaskerék köszörülése fogköszörűn.
Csúcsnélküli köszörülés alkalmazásának bemutatása.
Szerszámélezés.

CNC köszörülés

A megmunkáláshoz szükséges anyagok, segédanyagok kiválasztása.
Gépbeállítás, napi karbantartás.

A műszaki rajz értelmezése, a program betöltése, ellenőrzése.
A köszörűkorong kiválasztásának, befogásának, kiegyensúlyozása, szabályozása.
A munkadarab befogó kiválasztása, alkalmazása.
A munkadarab befogása.
Palást köszörülés.
Furat köszörülés.
Síkköszörülés.
Menetköszörülés.
Borda és fogköszörülés.
Alakos darab köszörülése.
Hengeres és kúpos felület köszörülése furatban.
Lépcsős munkadarab köszörülése.
Csúcsnélküli köszörülés.

2. évfolyam

Szakmai elmélet:

11499-12 Foglalkoztatás II.

Foglalkoztatás II. elméleti tantárgy **16 óra**

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Témakörök

Munkajogi alapismeretek ***4 óra***
Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).
Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.
Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

Munkaviszony létesítése **4 *óra***

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.
Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.
Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

Álláskeresés ***4 óra***

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.
Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő e-mail cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

Munkanélküliség ***4 óra***

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai.
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

11497-12 Foglalkoztatás I.

Foglalkoztatás I. elméleti tantárgy **64 óra**

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismeretekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:
idegen nyelvek

Témakörök

Nyelvtani rendszerzés 1 ***10 óra***

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik **a 3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket,** illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

Nyelvtani rendszerezés 2 ***10 óra***

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a

3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

Nyelvi készségfejlesztés

24 óra

/Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.
Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

Munkavállalói szókincs ***20 óra***

/Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása/

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

10174-12 Esztergályos feladatok

Esztergálás elméleti tantárgy 64 + 32 óra

Az esztergálás eszközei 16 + 32 *óra*

A kézi és gépi forgácsolás eszközei.
Az esztergálás gépei, eszközei.
Az esztergagép felépítése, főbb részei, működési elve, erőhatások.
Az esztergálás alapműveletei.
Előkészíti a munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előregyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, befogó és felfogó eszközöket, szállító és emelő berendezéseket, személyi védőfelszereléseket.
Ellenőrzi az esztergagép kenési-, mérő- és védőrendszerét, munkavédelmi berendezéseit, elvégzi a karbantartási feladatokat.
Elhelyezi, beállítja és rögzíti a munkadarab befogó készüléket az esztergagépen, mint tokmány, síktárcsa, különféle menesztők.
Ellenőrzi az alapanyag, félgyártmány vagy előgyártmány méreteit, befogja a nyers, vagy félkész munkadarabot.
Termelékenységet fokozó eszközöket, speciális munkadarab-befogó eszközöket, készülékeket használ.
Szállító és anyagmozgató eszközök.
Irányítástechnikai, vezérléstechnikai, szabályozástechnikai ismeretek.
Gyártástechnológiai (kézi anyagalakítási, esztergálási, fúrási) ismeretek.
Súrlódásos és kényszerkapcsolatú hajtások.
Minőségtanúsítás a gyártási folyamatokban, a minőségirányítási kézikönyv tartalma, fő fejezetei.
Egyéb forgácsolási ismeretek (forgácsoló mozgások), technológiai adatok megválasztásának szempontjai (fordulatszám, előtolás), meghatározásuk.
Hűtő- és kenőanyag ismeretek.
Szerszámismeret, munkadarab és szerszámbefogók ismerete.
Szerszámok élszögeinek ismerete.
Szerszámélezés a forgácsolandó anyag anyagminőségének ismeretében.
Hulladékkezelési és hulladékgazdálkodási ismeretek.
Munkabiztonsági ismeretek.
Gépészeti, gyártástechnológiai rajz olvasása, értelmezése, készítése, kötési jelképek.
Anyag- és gyártásismeret.
Fémes, nem fémes anyagok tulajdonságai.
Ötvözők hatása a fémes anyagokra.
Hőkezelési alapismeretek.
Különböző összetételű anyagok hatása a forgácsolásra.
Esztergagépek kezelése, szerszám és munkadarab befogó készülékek, forgácsolási adatok megválasztása.
Gépi és kézi forgácsoló szerszámok, kisgépek, hosszmérő és ellenőrző eszközök használata.

Az esztergálás technológiája *22 óra*

Az egyetemes eszterga szerkezeti felépítése, működése, kezelőelemei, beállítási

lehetőségek.
Forgácsolási alapfogalmak.
Fő- és mellékmozgások.
Szerszámgeometria.
Szerszámél-szögek, működő szögek.
Szerszámok kivitele, anyagai.
Szerszámbefogási módok, ezek eszközei, készülékei.
Munkadarab befogás, leszorítás, felfogás, támasztás eszközei, alkalmazásuk.
Forgácsoló alapműveletek rendszerezése, szerszámai, eszközei.
Alapműveletek: hossz-, lépcsős- és síkfelület megmunkálása.
Csúcsfészek fúrás, központozás, fúrás, süllyesztés.
A biztonságos munkavégzés előírásai.
A sík- és hengeres felületek megmunkálásának célja, gyakorlati alkalmazása.
Forgácsolás technológiai adatainak megválasztása táblázatból, nomogramból, számítással.
A munkadarab befogás lehetőségei.
Tokmányban történő megfogás (mechanikus, hidraulikus, pneumatikus, ezek kombinációi).
Csúcsok közötti megfogás.
Satuban történő megfogás.
Hossz és síkfelület megmunkálásának elmélete.
Központfurat készítés, fúrás, furatkészítés elmélete.
Csavarvonal fogalma, származtatása, jellemzői, elemei, jellemző méretei és jelölési rendszere.
Élesmenetek fajtái, ezek közül a méter- és whitworth-menetek jellemzői.
Menettáblázatok használata, menetelemek számítása.
A menetkészítés elmélete: menetmetszés szerszámai, szerszámbefogók.
Munkadarab előkészítése menetmetszéshez, menetfúráshoz.
A menetfúrás szerszámai, szerszámbefogók és befogószerkezetek.
Menetesztergálás szerszámai, élezésük.
Külső menetkések profil és forgácsoló szögei.
A szerszámbeállítás és a profiltorzulás összefüggései.
Gépbeállításhoz szükséges számítások: cserekerék számítás.
Kenés fontossága, alkalmazott kenőanyagok menet készítésnél.
Nagyoló és simító menet megmunkálási módok és technológiai adatok.
Menetmérés, ellenőrzés.
Táblázatok használata mérődugós és mérőcsapos menetmérésnél.
Menetmérés mikrométerrel.
Menetellenőrzés menetidomszerrel, menetfésűvel.
A biztonságos munkavégzés feltételei.
A gép mechanikus működésének ellenőrzése.

CNC programozás ***26 óra***

Egyszerű CNC program készítése.
Síkfelület esztergálása oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felület esztergálása.
Külső, belső kúpos felület esztergálása, illesztése.
Alakos felület esztergálása.
Recézés, rovátkolás, fúrás, dörzsárazás.

Külső, belső kötő és mozgató menetvágás, menetfúrás, menetmetszés.
CNC eszterga előkészítése (nullpont felvétel, felszerszámozás, szerszámbemérés, programbevitel, programbelövés).
Szükséges mérő és ellenőrző eszközök, geometriai mérések.
Korszerű, nagysebességű technológiák.
Termelékenységet fokozó eszközök, speciális munkadarab-befogó eszközök ismerete.

10176-12 Marós feladatok

Marás elméleti tantárgy 96 óra

A tantárgy tanításának célja
Munkadarabok forgácsolási technikájának elméleti elsajátítása egy- vagy többélű forgácsoló szerszámmal, a különböző felületek kialakítási módszereinek megismerése. A megmunkáláshoz szükséges szerszámok, eszközök és felhasználási területeik megismerése.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

A marás eszközei ***32 óra***
A marás célja, gyakorlati alkalmazása.
Szerszámismeret, szerszámbefogók és munkadarab befogók ismerete.
Készülékezési alapfogalmak.
Marás szerszámainak felépítései, anyagai.
Szerszámbefogási módok, ezek eszközei, készülékei.
Forgácsolási alapfogalmak maráskor.
Forgácsolási paraméterek meghatározása.
A gép védőrendszere.
A mérő- és ellenőrző eszközök kiválasztása.
A gépbeállítási paraméterek meghatározása.
A gépkönyv és a géphasználati, kezelési utasítás tartalma, felépítése.
Gépipari termékkatalógus, fémipari szabványok, táblázatok, a gyártási, technológiai leírás.

Technológiai és geometriai mérések, mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás, stb.
A minőségirányítási kézikönyv tartalma, fő fejezetei, minőségtanúsítás a gyártási folyamatokban.
Szállító- és anyagmozgató gépek.
Irányítástechnikai, vezérléstechnikai, szabályozástechnikai ismeretek.
Gyártástechnológiai és művelettervezési ismeretek.
Marási (síkmarás, palástmarás, hosszlyukmarás, stb.) ismeretek.
Forgácsoló mozgások ismerete.
Hűtő- és kenőanyag ismeretek.
Technológiai adatok megválasztási szempontjai.
Anyagmozgatási, teheremelési ismeretek.
Szerelési, hibaelhárítási ismeretek.
Hulladékkezelési, hulladékgazdálkodási ismeretek.
Munkabiztonsági, villamos érintésvédelmi ismeretek.
Fő- és mellékmozgások.
Szerszámgeometria.
Forgácsképződés folyamata.
Forgácsoláskor fellépő erőhatások.
Fajlagos forgácsolási ellenállás.
Forgácsolóerő számítása.
Forgácsolóerőt befolyásoló tényezők.
Gépi idő számítása.
Elérhető pontosság és felületi érdesség.
Munkadarab befogás, leszorítás, támasztás eszközei, ezek alkalmazásai.
Forgácsoló alapműveletek rendszerezése, szerszámai, eszközei.
Marás változatai.

A marás technológiája ***32 óra***

Marógépek típusai, szerkezeti felépítése, működése, kezelőelemei, beállításai, a gépi mérőrendszer ellenőrzése.
Megmunkálási technológiák, jellemzőik.
A gép védőrendszerének ellenőrzése.
A kiinduló munkadarab, félgyártmány méreteinek ellenőrzése.
A mérő- és ellenőrző eszközök kiválasztása.
A szükséges marószerszámok kiválasztása.
A munkadarab befogó készülék ellenőrzése, beállítása és rögzítése a marógépen, mint gépsatu, osztó készülék.
EÖK készülék.
Gépbeállítási paraméterek meghatározása.
Közvetlen és kapcsolt osztás számításával.
Lefejtő fogazó eljárások: Fellow, Pfauter.
A biztonságos munkavégzés előírásai.
A szabadkézi vázlatkészítés, a géprajzi ábrázolás és a géprajzi szabványok használatának szabályai.
A gépkönyv és a géphasználati, kezelési utasítás tartalma, felépítése.
Gépipari termékkatalógus, fémipari szabványok, táblázatok, a gyártási, technológiai leírás.
Szerszámgépek: marógépek, fúró-maróművek felépítése, kinematikája.

Kötőgépelemek, kötések, rugók.
Tengelyek, tengelykapcsolók csapágyazások.
Fékek, kilincsművek, szabadonfutók.
Szivattyúk, csövek, csőszerelvények.
Súrlódásos és kényszerkapcsolatú hajtások, bütykös és karos mechanizmusok.
Szállító- és anyagmozgató gépek.
Irányítástechnikai, vezérléstechnikai, szabályozástechnikai ismeretek.
Metallográfiai és hőkezelési ismeretek, fémes ötvözetek, anyagfajták, anyagszabványok.
Gyártástechnológiai és művelettervezési ismeretek.
Marási (síkmarás, palástmarás, hosszlyukmarás, stb.) ismeretek.
Gyalulási és vésési ismeretek.
Forgácsoló mozgások ismerete.
Hűtő- és kenőanyag ismeretek.
Szerszámismeret, szerszámbefogók és munkadarab befogók ismerete.
Technológiai adatok megválasztási szempontjai.
A szerelés gépeinek, készülékeinek és szerszámainak ismerete.
Anyagmozgatási, teheremelési ismeretek.
Szerelési, hibaelhárítási ismeretek.
Hulladékkezelési, hulladékgazdálkodási ismeretek.
Munkabiztonsági, villamos érintésvédelmi ismeretek.

CNC programozás ***32 óra***

Szerszámgépek: marógépek, fúró-maróművek felépítése, kinematikája.
A CNC marógép felépítése, jellemzői.
A gépbeállítási paraméterek meghatározása.
Egyszerű megmunkáló program készítése CNC marógépre.
A szabadkézi vázlatkészítés, a géprajzi ábrázolás és a géprajzi szabványok használatának szabályai.
A gépkönyv és a géphasználati, kezelési utasítás tartalma, felépítése.
Gépipari termékkatalógus, fémipari szabványok, táblázatok, a gyártási, technológiai leírás.
A minőségirányítási kézikönyv tartalma, fő fejezetei, minőségtanúsítás a gyártási folyamatokban.
Technológiai adatok megválasztási szempontjai.
Metallográfiai és hőkezelési ismeretek, fémes ötvözetek, anyagfajták, anyagszabványok ismerete.
Marási (síkmarás, palástmarás, hosszlyukmarás, stb.) ismeretek.
Szerszámismeret, szerszámbefogók és munkadarab befogók ismerete.
Irányítástechnikai, vezérléstechnikai, szabályozástechnikai ismeretek.

10175-12 Köszörűs feladatok

Köszörülés elméleti tantárgy **32 óra**

A tantárgy tanításának célja

A széles körben alkalmazott köszörülési technológiák elsajátítása, a különféle köszörülési módszerek alkalmazási lehetőségeinek, korlátainak megismerése.
A különböző anyagminőségek, felületek megmunkálási módszereinek, a megmunkálási sorrendek elsajátítása.
A legmodernebb technológiai újdonságok alkalmazási lehetőségeinek elsajátítása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Köszörülés eszközei ***9 óra***
A köszörűgépek felépítésének, részegységeinek megismerése.
Hagyományos gépek kezelése.
Palástköszörülés.
Furatköszörülés.
Síkköszörülés.
Menetköszörülés.
Borda- és fogköszörülés.
Alakos darab köszörülése palást köszörűn.
Hengeres és kúpos felület köszörülése furatban.
Lépcsős munkadarab köszörülése síkköszörűn.
Csúcsnélküli köszörülés.
Szerszámbefogók, munkadarab-befogók.
Speciális munkadarab-befogó készülékek.
Szerszámélezés.
Gépkarbantartás feladata.
Gépkezelési utasítások megfelelő ismerete, gépkönyv használata.
Fémipari szabványok alkalmazása.
Gépipari termékkatalógusok, táblázatok, internet használata.
Géprajzolvasás, géprajzkészítés, szabványos jelölések, szabadkézi vázlatkészítés szabályai.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, feliratozás, stb. szerepe, alkalmazása.
Fémiparban használt anyagok-, anyagszabványok, szabványos jelölések ismerete.
Hőkezelési és metallográfiai ismeretek, köszörülési szikrák elemzése.
A köszörűkorong szemcseméretének, minőségének, kötőanyagának, alkalmazási területének meghatározása, fontossága.

Köszörülési technológiák **11** ***óra***
A gép – köszörűkorong - munkadarab rendszer együtthatása a munkafolyamatra.
Forgácsoló mozgások.
A tárgyforgatás, munkadarab befogás szerepe.
A csúcsfészek kialakításának szerepe és hatása.
A menesztés különböző változata és hatásuk.
A szegnyereg beállításának módjai és hatásuk.
Csúszófelületek karbantartása, kenésük szerepe.
A köszörűkorong tárolása.

A köszörűkorong befogásának és meghajtásának szerepe.
A köszörűkorong minőségének megválasztása és hatása.
A köszörűkorong kiegyensúlyozásának hatása a gépre és a munkadarabra.
A korongszabályozás módjai és hatásuk a köszörült felületre.
A hűtőfolyadék minőségének megválasztása, a szűrés és hőmérséklet hatása.
A munkadarab anyagának és alakjának hatása.
A megválasztott technológia hatása a méretpontosságra.
A munkadarab le/befogásának módja és hatása a méretpontosságra.
Anyagmozgatási és teheremelési ismeretek és hatásuk a munkadarabra.
Hulladék kezelése, elhelyezésének módja.

CNC programozás ***12 óra***
Forgácsoló mozgások.
Köszörülési technológiák.
Gyártástechnológiai ismeretek, megmunkálási sorrend.
Szerszám- és munkadarab befogási lehetőségek.
Géprajzolvasás, szabványos jelölések.
Anyagminőségek hatása a köszörülés minőségére.
CNC programozási ismeretek.
CNC programozás hatása a munkadarabra.

Szakmai gyakorlat:

10174-12 Esztergályos feladatok

Esztergálás gyakorlata tantárgy **128 + 80 óra**

A tantárgy tanításának célja
Az elméletben tanult technológiák megfelelő gyakorlati alkalmazása, önálló munkavégzés**.**
Az egyes műveletek, összefüggő munkafolyamatok önálló meghatározása és a használandó eszközök, készülékek magabiztos megválasztása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Az eszközök használata **32** ***óra***
A munkafeladat végrehajtásához szükséges anyagok, segédanyagok, előre gyártott elemek, gépek, szerszámok, mérőeszközök, befogó és felfogó eszközök, szállító és emelő berendezések, személyi védőfelszerelések előkészítése.
Az esztergagép kenési-, mérő- és védőrendszerének, munkavédelmi berendezéseinek ellenőrzése, karbantartási feladatok elvégzése.
A munkadarabot befogó készülék elhelyezése, beállítása és rögzítése.

Az alapanyag, félgyártmány vagy előgyártmány méreteinek ellenőrzése, a nyers, vagy félkész munkadarab befogása.
Kiválasztja és befogja a forgácsoláshoz szükséges szerszámokat, meghatározza a forgácsolási feladathoz szükséges technológiát, beállítja a forgácsolási paramétereket.
Munkadarab előkészítés, gépbeállítás, cserekerék szerelés menetesztergáláshoz, a késkifutás szükséges mértéke.
Menetmetszés és menetfúrás szerszámainak, szerszámtartóinak, segédanyagainak előkészítése, technológiáinak begyakorlása.
Kiválasztja a szükséges mérő és ellenőrző eszközöket, geometriai méréseket végez.
Alkalmazza a korszerű, nagysebességű technológiákat.
Minőségbiztosítási dokumentumokat vezet.
Szerszámélezést, lapkacserét végez.
Termelékenységet fokozó eszközöket, speciális munkadarab-befogó eszközöket, készülékeket használ.

Az esztergálás gyakorlata ***48 + 50 óra***
Két csúcs közötti megmunkálást végez, esztergál álló és mozgó báb alkalmazásával.
Recéz, rovátkol, fúr, dörzsáraz.
Külső, belső kötő és mozgató menetet vág, menetet fúr, menetet metsz.
Egy bekezdésű menetek technológiáinak (nagyolás, simítás) végzése.
Különféle külső és belső, jobb- és balmenet forgácsolása (nagyolása, simítása), hűtés és kenés alkalmazása, visszaállás a menetárokba.
Munkadarab előkészítés, gépbeállítás, cserekerék szerelés menetesztergáláshoz, a késkifutás szükséges mértéke.
Elvégzi az esztergálást előírt pontossággal.
Síkfelületet esztergál oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felületet esztergál.
Síktárcsán történő megmunkálásokat végez.
Körhagyó esztergálásokat végez.
Külső, belső kúpos felületet esztergál, illeszt.
Alakos felületet esztergál.
Másoló esztergálást végez.

CNC esztergálás ***48 + 30 óra***
Előkészíti a munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előregyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, befogó és felfogó eszközöket, szállító és emelő berendezéseket, személyi védőfelszereléseket.
Ellenőrzi az esztergagép kenési-, mérő- és védőrendszerét, munkavédelmi berendezéseit, elvégzi a karbantartási feladatokat.
Egyszerű megmunkáló programot készít CNC esztergára.
Előkészíti a CNC esztergát (nullpont felvétel, felszerszámozás, szerszámbemérés, programbevitel, programbelövés).
Termelékenységet fokozó eszközöket, speciális munkadarab-befogó eszközöket, készülékeket használ.
Elvégzi a gépkarbantartási feladatokat.
Elhelyezi, beállítja és rögzíti a munkadarab befogó készüléket az esztergagépen, mint tokmány, síktárcsa, különféle menesztők.
Ellenőrzi az alapanyag, félgyártmány vagy előgyártmány méreteit, befogja a nyers,

vagy félkész munkadarabot.
CNC esztergagépen esztergál.
Alkalmazza a korszerű, nagysebességű technológiákat.
Elvégzi az esztergálást előírt pontossággal.
Síkfelületet esztergál oldalazó eljárással.
Külső, belső hengeres felületet esztergál.
Külső, belső kúpos felületet esztergál, illeszt.
Alakos felületet esztergál.
Recéz, rovátkol, fúr, dörzsáraz.
Külső, belső kötő és mozgató menetet vág, menetet fúr, menetet metsz.
Síktárcsán történő megmunkálásokat végez.
Körhagyó esztergálásokat végez.
Szerszámélezést, lapkacserét végez.

10176-12 Marós feladatok

Marás gyakorlata tantárgy 352 óra

A tantárgy tanításának célja
Munkadarabok forgácsolása egy- vagy többélű forgácsoló szerszámmal, különböző felületek kialakítása. A megmunkáláshoz szükséges szerszámok, eszközök használata. Különböző marási technológiák elsajátítása, gyakorlása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Az eszközök használata ***80 óra***
A marási eljárások technológiai adatainak beállítása a marógépen.
Munkadarab biztonságos megfogásához kiválasztja az eszközöket.
Ellenőrzi a kiinduló munkadarab, félgyártmány méreteit.
Szükség szerint élek sorjázása.
A gépkarbantartási feladatok elvégzése.
A mérő- és ellenőrző eszközök kiválasztása.
A szükséges marószerszámok kiválasztása és befogása.
A munkadarab befogó készülék elhelyezése, beállítása és rögzítése a marógépen, mint gépsatu, osztó készülék.
EÖK készülékek alkalmazása.
A gépbeállítási paraméterek meghatározása.
Biztonságtechnikai előírások alkalmazásának gyakorlása.
A korrózió elleni védelem folyamatos fenntartása.
Ellenőrző mérések végzése a megmunkált felületen, az alkatrészrajzon szereplő méretek figyelembevételével.

A marás gyakorlata ***144 óra***

Marási műveletek végzése előírt pontossággal.
Körasztalos munkák végzése.
Ellenirányú és egyenirányú palástmarás.
Homlokfelület marása.
Síkfelület marásának eljárásai.
Egyenirányú palástmarás végzése.
Ellenirányú palástmarás végzése.
Alakos felület marása.
Alakmarás tárcsamaróval.
Alakmarás származóval: szigetmarás, zsebmarás, kontúrmarás.
Lépcsős felület csoportmaróval marása.
Horony marása.
Horonymarás tárcsamaróval.
Horonymarás származóval.
Spirálhoronymarás.
Marás osztókészülékben.
Közvetlen és kapcsolt osztás számításával.

CNC marás technológiája ***128 óra***

Előkészíti a CNC marógépet (nullpontfelvétel, felszerszámozás, szerszámbemérés, programbevitel, programbelövés).
Előkészíti a munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, felfogó- és befogóeszközöket, szállító- és emelő berendezéseket, személyi védőfelszereléseket.
Ellenőrzi a kiinduló munkadarab, félgyártmány méreteit.
Ellenőrzi a munkafeltételeket.
Ellenőrzi a kenési, hűtési rendszert.
Ellenőrzi a gépi mérőrendszert.
Ellenőrzi a gép védőrendszerét.
Kiválasztja a mérő- és ellenőrző eszközöket.
Elhelyezi, beállítja és rögzíti a munkadarab befogó készüléket a marógépen, mint gépsatu, osztó készülék.
EÖK készülék.
Meghatározza a gépbeállítási paramétereket.
Különböző marási műveleteket végez előírt pontossággal.
Alakmarás tárcsamaróval.
Alakmarás származóval: szigetmarás, zsebmarás, kontúrmarás.
Lépcsős felületet csoportmaróval mar.
Hornyot mar.
Horonymarás tárcsamaróval.
Horonymarás származóval.
Spirálhoronymarás.
Egyszerű megmunkáló programot készít CNC marógépre.
Elvégzi a gépkarbantartási feladatokat.
Technológiai adatok megválasztási szempontjai.

10175-12 Köszörűs feladatok

Köszörülés gyakorlata tantárgy **256 óra**

A tantárgy tanításának célja
Az egyik legnehezebb forgácsoló technológia elsajátítása szakember felügyelete mellett, valamint a különböző köszörülési technológiák önálló alkalmazása.
A különböző anyagminőségek, munkadarabok köszörülési lehetőségeinek, technológiájának elsajátítása.
Védőfelszerelések használatának alkalmazása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Eszközök használata ***76 óra***
A köszörűgép felépítése, részegységei.
Napi karbantartás elvégzése.
Munka- és szerszámbefogók alkalmazása.
Munkadarab befogása, a köszörülési sorrend meghatározása, alkalmazása.
Köszörűkorong tárolása.
Korong kiválasztásának, agyra szerelésének, kiegyensúlyozásának gyakorlata.
Különböző korongszabályozás palást köszörűn.
Hűtőfolyadék kiválasztása, hűtés beállítása, próbaköszörülés.
A tárgyforgatási mód változtatásának gyakorlati alkalmazása.
Munkadarab méretre és felületi minőségre köszörülése.

Köszörülési technológiák alkalmazása ***82 óra***
Alakos darab köszörülése palást köszörűn.
Hengeres és kúpos felület köszörülése furatban.
Lépcsős munkadarab köszörülése síkköszörűn.
Menetköszörülés külső- belső.
Fogaskerék köszörülése fogköszörűn.
Csúcsnélküli köszörülés alkalmazásának bemutatása.
Szerszámélezés.

CNC köszörülés ***98 óra***
A megmunkáláshoz szükséges anyagok, segédanyagok kiválasztása.
Gépbeállítás, napi karbantartás.
A műszaki rajz értelmezése, a program betöltése, ellenőrzése.
A köszörűkorong kiválasztásának, befogásának, kiegyensúlyozása, szabályozása.
A munkadarab befogó kiválasztása, alkalmazása.
A munkadarab befogása.

Palást köszörülés.
Furat köszörülés.
Síkköszörülés.
Menetköszörülés.
Borda és fogköszörülés.
Alakos darab köszörülése.
Hengeres és kúpos felület köszörülése furatban.
Lépcsős munkadarab köszörülése.
Csúcsnélküli köszörülés.

Diószegi Sámuel Baptista Szakgimnázium és Szakközépiskola

OM azonosító: 100563

A

HEGESZTŐ szakképesítés

5. Gépészet szakmacsoport

IX. Gépészet ágazat

OKJ SZÁM: 34 521 06

H E L Y I P R O G R A M J A

Készült:

A szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

Debrecen 2016.

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a 34 521 06 Hegesztő szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 521 06

A szakképesítés megnevezése: Hegesztő

A szakmacsoport száma és megnevezése: 5. Gépészet

Ágazati besorolás száma és megnevezése: IX. Gépészet

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakmai és vizsgakövetelményt kiadó rendelet 3. számú mellékletében az 5. Gépészet szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-

Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre:

Hegesztő szimulátor

VI. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

Szakközépiskolai képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	736 óra/év	25,5 óra/hét	816 óra/év
Összesen:		2366 óra		2608 óra

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	1008 óra/év	35 óra/hét	1120 óra/év
Összesen:		2302 óra		2540 óra

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		1. évfolyam			2. évfolyam	
		elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám
10162-12 Gépészeti alapozó feladatok	Gépészeti alapozó feladatok	2								2				
	Gépészeti alapozó feladatok gyakorlata		4								4+1			
10163-12 Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem	Munkavédelem	1								1				
	Elsősegélynyújtás gyakorlat		1 + 0,5								1			
10180-12 A hegesztés előkészítő és befejező műveletei	Hegesztési alapismeretek	1 + 1			2					2			1	
	Hegesztési alap-gyakorlatok		2+1			3+0,5			1,5+0,5		3+1			3
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2					2	

11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5 + 0,5					0,5 + 1			
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5								0,5						
11453-12 Bevontelektródás kézi ívhegesztő feladatok	Hegesztési ismeretek I.				4 +0,5					3,5+1						
	Hegesztési gyakorlatok I.		3			4+0,5					6			2+1		
11455-12 Fogyóelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok	Hegesztési ismeretek II.				3					3						
	Hegesztési gyakorlatok II.					7+0,5					5,5			2+1		
11456-12 Gázhegesztő feladatok	Hegesztési ismeretek III.							3					3			
	Hegesztési gyakorlatok III.								7+1					8		
11457-12 Volfrámelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok	Hegesztési ismeretek IV.							2 + 0,5					2			
	Hegesztési gyakorlatok IV.								7					8		
Összes óra		4,5 + 1	10 + 1,5		9 +0,5	14+1,5		7,5 + 1	15,5+2	12 + 1	19,5 +2		8,5 + 1	23+2		
Összes óra		14,5 + 2,5		140	23 + 2		140	23 + 2,5		31,5 + 3		160	31,5 + 3			

Összes elméleti óraszám:	198+342+263,5=803,5	468+294,5=762,5
Összes gyakorlati órtaszám:	414+558+527+280=1779	774+775+160=1709
Elméleti/Gyakorlati óraszámok aránya:	803,5/1779=31%/69%	762,5/1709=30%/70%

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részét (szabadsáv) a táblázatban kék színnel jelöltük a jogszabályban meghatározott óraszámban évfolyamonként.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

Jelmagyarázat: e/elmélet, gy/gyakorlat, ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A táblázatban aranysárga háttérrel kiemelt szakmai követelménymodulok az ágazati közös tartalmakat jelölik.

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8. § (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, *a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.*

A szabadsávot a táblázatban kék színnel jelöltük, az iskolarendszeren belüli felnőttoktatás óraszámai az iskolarendszerű nappali oktatás óraszámaihoz képest arányosan csökkentettek a jogszabályokban előírt módon.

A MODULOK FELOSZTÁSA ÉVFOLYAMOK SZERINT

3 ÉVES SZAKKÉPZÉS

9. évfolyam

ELMÉLET

A 10162-12 Gépészeti alapozó feladatok

1. Gépészeti alapozó feladatok tantárgy 72 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

1.1. A tantárgy tanításának célja

A Gépészeti alapozó feladatok tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók gépészeti gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, hozzájáruljon a gépészeti alapozó feladatok megértéséhez, képessé tegye a tanulókat a munka világának, ezen belül a gépészeti témakörök jellemzőinek és összefüggéseinek, valamint a gépészeti eszközök működésének a megértésére.

A tantárgy segítsen magyarázatot adni a megtapasztalt eseményekre és a törvényszerűségekre. A hallgatók felelősséggel hajtsák végre a feladatokat, tudjanak döntéseket hozni a gépészeti folyamatokkal és témakörökkel kapcsolatban.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

1.3. Témakörök és elemeik

1.3.1. Műszaki dokumentációk *18 óra*

Technológiai dokumentációk fogalma, tartalma.

Gépészeti technológiai dokumentációk, mint információhordozók, azok formai és tartalmi követelményei.

Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások.

Síkmértani szerkesztések, térelemek kölcsönös helyzete, vetületi és axonometrikus ábrázolás.

Síkmetszés, valódi nagyság meghatározása, kiterítés.

Áthatások, áthatások alkatrészrajzokon.

Összeállítási és részletrajzok.

Alkatrész és összeállítási rajzok fogalma.

Metszetábrázolások, szelvény egyszerűsített ábrázolások.

Méretháló felépítése, különleges méretmegadások.

Tűrés, illesztés.

Felületi minőség.

Jelképes ábrázolások.

A munka tárgyára, céljára vonatkozó dokumentumok.

A munkafolyamatokra, eszközökre, technológiákra vonatkozó dokumentációk.

Egyszerű gépészeti műszaki rajzok.

Egyszerű alkatrészek, szerkezeti egységek, művelet-, illetve szerelési terv.

Rendszerek rajzai, kapcsolási vázlatok, folyamatábrák és folyamatrendszerek.

Technológiai sorrend fogalma, tartalma.

1.3.2. Gépészeti alapmérések *18 óra*

Mérés, ellenőrzés fogalma és folyamata.

Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.

Mértékegységek.

Műszaki mérés eszközeinek ismerete.

Hosszméretek mérése és ellenőrzése.

Szögek mérése és ellenőrzése.

Alak- és helyzetpontosság mérése és ellenőrzése.

Mérési utasítás.

Mérési pontosság.

Tűréssel, illesztéssel kapcsolatos alapfogalmak, táblázatok kezelése.

Mérési alapfogalmak, mérési hibák.

Műszerhibák.

Mérési jellemzők.

Mérés egyszerű és nagypontosságú mérőeszközökkel.

Mérőeszközök.

Hossz- és szögmérő eszközök.

Mechanikai mérőeszközök típusai, működésük, kezelésük.

Digitális mérőeszközök típusai, alkalmazásuk.

Külső felületek mérésének eszközei.

Belső felületek mérésének eszközei.

Szögek mérésének, ellenőrzésének eszközei.

Felületi minőség jelölése, ellenőrzésének és mérésének eszközei.

Munkadarabok alak- és helyzetmérésének eszközei, módjai.

Mérési dokumentumok jelentősége, fajtái, tartalma.

1.3.3. Anyagismeret, anyagvizsgálat *18 óra*

Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai.

Anyagszerkezet-tani alapismeretek.

Vasfémek és ötvözeteik, tulajdonságaik.

Ötvözők hatása.

A legfontosabb acélfajták alkalmazási területei.

Kiválasztás szempontjai.

Nem vasalapú fémes szerkezeti anyagok.

Könnyűfémek.

Nehézfémek.

Szinterelt szerkezeti anyagok.

Műanyagok.

Segédanyagok.

Hőkezelések, feladatuk, csoportosításuk.

Hőkezelő eljárások.

Hőkezelési hibák.

Jellegzetes hibák.

Anyaghibák.

Öntési hibák.

Hegesztési hibák.

Forgácsolás során képződő hibák.

Köszörülési hibák.

Képlékeny alakítás okozta hibák.

Kifáradás.

Korrózió

Hibakimutatás lehetőségei.

Anyagvizsgálati módok.

Roncsolás-mentes anyagvizsgálatok (repedésvizsgálatok).

Roncsolásos anyagvizsgálatok, szakítóvizsgálat, keménység vizsgálat.

Technológiai próbák.

Szakítóvizsgálat

Hajlítóvizsgálat.

Csövek gyűrűtágító vizsgálata.

Lapító vizsgálat.

Törésvizsgálat.

Ütővizsgálat.

Keménységmérés

Metallográfiai vizsgálat.

Endoszkópos vizsgálat.

Folyadékbehatolásos repedésvizsgálat.

Mágnesezhető poros repedésvizsgálat.

Ultrahangos repedésvizsgálat.

Radiográfiai vizsgálat.

1.3.4. Fémek alakítása *18 óra*

Kézi forgácsoló műveletek (darabolás, hajlítás, fűrészelés, reszelés, köszörülés, fúrás, süllyesztés, dörzsölés, hántolás, csiszolás, menetvágás, menetfúrás).

Forgács nélküli alakítási technológiák alkalmazásának megismerése, alkalmazott gépek, eszközök, szerszámok.

Lemezhajlítás.

Peremezés.

Domborítás, ívelés.

A megmunkálásokra alkalmas és a gépészeti szakmákban használatos anyagok.

Alkatrészek illesztése.

Illesztés reszeléssel.

Hántoló szerszámok, eszközök.

Lemezalkatrész készítése.

Sík és ívelt felületek hántolása.

A dörzsárazás szerszámai és művelete.

Tűrésezett furatok alak- és méretellenőrzése.

Illesztés dörzsárazással.

Csiszoló és polírozó anyagok, szerszámok és gépek.

Illesztés csiszolással.

Komplex illesztési munkák, ellenőrző feladatok.

Gépi forgácsolás szerszámai.

Gépi forgácsoló alapeljárások gépei.

Esztergálás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.

Fúrás, furatmegmunkálás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.

Marás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.

Köszörülés technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.

Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai.

1.4. ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

1.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 10163-12 Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem

2. Munkavédelem tantárgy 36 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

2.1 A tantárgy tanításának célja

A Munkavédelem tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók munkavégzésének kialakítását és önálló gondolkodásra való nevelését. Tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a munkavédelem jellemzőinek és működésének megértésére.

2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

2.3 Témakörök és elemeik

2.3.1 Munkabiztonság *18 óra*

A baleset és a munkahelyi baleset fogalma

A munkahelyi balesetek és a foglalkozási megbetegedések fajtái

Veszélyforrások kialakulása

Személyi védőfelszerelésekkel szemben támasztott követelmények

A munkavédelmi oktatás dokumentálása

A munkabalesetek bejelentése, nyilvántartása és kivizsgálása

Kockázatelemzés fogalmai, kockázatértékelés

A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések

A munkavégzés fizikai ártalmai

Zaj- és rezgésvédelem

Munkahelyi klíma, a helyiség hőmérséklete, a levegő nedvességtartalma

A munkahelyek megvilágítása, a természetes fény

A színek kialakítása

A gázhegesztés és az ívhegesztés biztonsági előírásai

Anyagmozgatás, anyagtárolás szabályai

Villamos berendezések biztonságtechnikája

Egyéni és kollektív védelem

Munkaegészségügy

Kockázatbecslés.

Kockázatértékelés.

Időszakos biztonsági felülvizsgálat.

Soron kívüli munkavédelmi vizsgálat.

Jelző és riasztóberendezések.

Megfelelő mozgástér biztosítása.

Elkerítés, lefedés.

Tároló helyek kialakítása.

Munkahely padlózata.

2.3.2 Tűzvédelem *9 óra*

Általános tűzvédelmi ismeretek.

Tűzveszélyességi osztályok, jelölésük.

Tűzveszélyes anyagok.

Tűzveszélyes anyagok tárolása.

Tűzveszélyes anyagok szállítása.

Tűzveszélyes anyagok dokumentálása.

Az égés feltételei, az anyagok éghetősége.

Tűzveszélyes tevékenységek.

Tűzvédelmi szabályzat.

A tűzjelzés.

Teendők tűz esetén.

Veszélyességi övezet.

Áramtalanítás.

Tűzoltás módjai.

Tűzoltó eszközök.

Tűzoltó eszközök tárolása beltérben.

Tűzoltó eszközök tárolása kültereken.

Porral oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.

Vízzel oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.

Habbal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.

Halonnal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.

Szén-dioxiddal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.

Oltóhatás

Tűzmegelőzés

Tűzjelzés

Gépek, berendezések tűzvédelmi előírásai.

Tüzelő- és fűtőberendezések elhelyezésének tűzvédelmi előírásai.

Műszaki mentés.

Elektromos kábelek elhelyezése, elvezetése.

Hő és füstelvezető berendezések.

Jelzőtáblák.

Feliratok.

Irányfények.

Tűzgátló nyílászárók.

Tűzvédő festékek.

Dokumentációk.

2.3.3 Környezetvédelem *9 óra*

A környezetvédelem területei.

Természetvédelem.

Vízszennyezés vízforrások.

A levegő jellemzői, a levegőszennyezés.

Globális felmelegedés és hatása a földi életre.

Hulladékok kezelése, szelektív összegyűjtése tárolása.

Hulladékgyűjtő szigetek.

Gyűjtőhelyek kialakítása.

Veszélyes hulladékok tárolása.

Veszélyes hulladékok begyűjtése.

Veszélyes hulladékok feldolgozása.

Hulladékok feldolgozása.

Hulladékok újrahasznosítása.

Hulladékok végleges elhelyezése.

Hulladékok lebomlása.

Az ipar hatása környezetre.

Megújuló energiaforrások.

Levegőszennyezés.

Zajszennyezés.

Hőszennyezés.

Fényszennyezés.

Talajszennyezés.

Nehézfémek.

Vízszennyezés.

Szennyvízkezelés

Környezetszennyezés egészségi hatásai.

Fontosabb környezetvédelmi jogszabályok.

Fontosabb Európai Uniós jogszabályok.

Fémiparban keletkező szennyezőanyagok.

Hűtő-, kenő-, mosófolyadékok felhasználása.

Hűtő-, kenő-, mosófolyadékok tárolása.

Az elhasználódott hűtő-, kenő-, mosófolyadékok hulladékkezelése.

Az épített környezet védelme.

Munkahelyi környezet természetbarát kialakítása.

2.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

2.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.”

A 10180-12 A hegesztés előkészítő és befejező műveletei

3. Hegesztési alapismeretek tantárgy 72 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás* nélkül

3.1 A tantárgy tanításának célja

A gáz- és ívhegesztés alapfogalmainak elsajátítása, a hegesztés előkészítő és befejező műveleteinek megismerése. A hegesztéshez használt alap-, hozag- és segédanyagok fajtáinak, kiválasztási szempontjainak meghatározásához szükséges ismeretek átadása. Információforrások kezelése WPS alapján. A HBSZ tartalmának értelmezése. A hegesztésből adódó hibák felismerése, elkerülése.

3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3 Témakörök és elemeik

3.3.1 Hegesztési alapismeretek *36 óra*

Hegesztés feltételei.

Hegesztés fogalma.

Hegesztési alapfogalmak.

Hegesztési eljárások csoportosítása.

Hegesztés eszközei, berendezései és védőfelszerelései.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) felépítése tartalma, értelmezése.

Fémek hegeszthetősége.

Hegesztési helyzetek értelmezése.

Varratképzési ismeretek az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabvány alapján.

Hegesztés rajzi jelölése, alap és kiegészítő jelek.

Hegesztés hő és fémtani folyamata.

Hegesztőt és környezetét érő hatások, terhelések.

Munka és környezetvédelmi előírások.

3.3.2 Hegesztési műveletek *36 óra*

Szerkezeti anyagok főbb típusai és nemzetközi jelölésük.

Felületek előkészítése, tisztítása.

Daraboló eljárások.

Munkavégzés szabályai.

Alkatrészek összeállítása, készülékek használata.

Munkaterület kialakítása.

Hegesztő berendezések üzembe helyezése.

Hegesztés hozag- és segédanyagai.

Hegesztés berendezéseinek, eszközeinek biztonságos kezelése.

Hegesztési él előkészítése.

Termikus vágási eljárások.

Hegesztési eltérések csoportba sorolása.

Hegesztet kötések roncsolásos és roncsolásmentes vizsgálatainak ismerete.

A hegesztett kötések minőségi követelményei.

3.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

3.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság

4. Munkahelyi egészség és biztonság tantárgy 18 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

4.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

Nincsen előtanulmányi követelmény.

4.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

4.3 Témakörök

4.3.1 Munkavédelmi alapismeretek *8 óra*

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége

Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.

A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére

A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei

A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság munkaegészségügy)

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvény fogalom-meghatározásai.

4.3.2 Munkahelyek kialakítása *2 óra*

Munkahelyek kialakításának általános szabályai

A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények

Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.

Alapvető feladatok a tűzmegelőzés érdekében

Tűzmegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.

Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás

Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése

Raktározás

Áruk fajtái, raktározás típusai

Munkahelyi rend és hulladékkezelés

Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.

4.3.3 Munkavégzés személyi feltételei *2 óra*

A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek

A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.

4.3.4 Munkaeszközök biztonsága *2 óra*

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembe helyezési eljárás.

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.

4.3.5 Munkakörnyezeti hatások *2 óra*

Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz)

Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés a lehetőségei.

A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése

A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége

4.3.6 Munkavédelmi jogi ismeretek *2 óra*

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelménye normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról

szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, illetve az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze

Munkavédelmi érdekképviselet a munkahelyen

A munkavállalók munkavédelmi érdekképviseletének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

4.4 ***A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

4.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

GYAKORLAT:

A 10162-12 Gépészeti alapozó feladatok

5. Gépészeti alapozó feladatok gyakorlata 144 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

5.1 A tantárgy tanításának célja

Megismertetni és elsajátíttatni a hallgatókkal a különféle gépészeti alapozó feladatok és gyakorlatok összedolgozhatóságának feltételeit; a nyersanyag, alapanyag, anyagminőségek, megmunkálások meghatározását, illetve az alkalmazott vizsgálatok módját.

5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

5.3 Témakörök és elemeik

5.3.1 Műszaki dokumentációk *18 óra*

Alkatrészrajzok szerkesztése felvételi vázlat alapján, rajzolvasás.

Szerelési-, karbantartási utasítások.

Szállítói megfelelőségi nyilatkozatok.

Pályázatok formai, tartalmi követelményei.

Engedélyek, törvények, határozatok értelmezése.

Alkatrészrajzok, összeállítási rajzok, rajzdokumentációk elemzése, archiválása.

Műhelyrajzok sajátosságai, elkészítése, dokumentálása.

Megmunkálási technológia behatárolása, sorrendje alkatrészrajzok műszaki tartalmának figyelembevételével.

Különféle szabványok megismerése, alkalmazása.

Minőségirányítási dokumentumok elkészítésének szempontjai.

Gépek, berendezések műszaki dokumentációi, fontosabb paraméterek nyilvántartása.

Alkatrészek, eszközök nyilvántartásának szempontjai, dokumentálása.

Alkatrészjegyzék, technológiai sorrend, bruttó anyagmennyiség, alkatrész nyersmérete, megmunkáláshoz szükséges szerszám és gép, állásidő.

Javítási jegyzőkönyvek.

Elektronikus dokumentációk.

Fájlformátumok, kiterjesztések.

Szövegszerkesztési alapismeretek.

Képfelbontás, rasztergrafika-, vektorgrafika előnyök, hátrányok ismerete.

5.3.2 Gépészeti alapmérések *18 óra*

Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.

Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.

Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.

Szögmérés mechanikai szögmérővel.

Külső kúpok mérése, ellenőrzése.

Belső kúpok mérése, ellenőrzése.

Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.

Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.

Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.

Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.

Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.

Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség, mérése ellenőrzése.

Mérési dokumentumok készítése.

Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.

5.3.3 Anyagismeret, anyagvizsgálat *36 óra*

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok (repedésvizsgálatok)

Roncsolásos anyagvizsgálatok

Keménység vizsgálat.

Keménységmérő eljárások.

Mikro-keménységmérés.

Keménységmérés meleg állapotban.

Dinamikus keménységmérések.

Rugalmas utóhatás

Rugalmas alakváltozás.

Kúszás és relaxáció.

Mechanikai kifáradás, Wöhler-görbe.

Frekvencia befolyása a kifáradásra.

Fárasztó gépek.

Melegalakíthatósági technológiai próbák.

Hidegalakíthatósági technológiai próbák.

Nyomóvizsgálat.

Hajlítóvizsgálat.

Csavaróvizsgálat.

Törésmechanikai vizsgálatok, Charpy-féle ütve hajlító vizsgálat.

Vegyi összetétel vizsgálata.

Korróziós vizsgálatok.

Mikroszkópikus vizsgálatok, maratás, polírozás, csiszolás.

Hőtechnikai tulajdonságok.

Villamos vezetőképesség mérése.

Mágneses tulajdonság vizsgálata.

Fémek és ötvözetek tulajdonságai.

A hűtési sebesség hatása az acélok szövetszerkezetére, tulajdonságaira.

Ötvözőelemek hatása az acélok szövetszerkezetére, tulajdonságaira.

Hőkezelések csoportosítása.

5.3.4 Fémek alakítása *36 óra*

Előrajzolással szembeni követelmények.

Az előrajzolás lépései.

Az előrajzolás szerszámai, eszközei.

Mérő és ellenőrző eszközök.

A felületszínezés lehetőségei.

A térbeli előrajzolás eszközei.

Az előrajzolás folyamata.

Az előrajzolás biztonságtechnikai előírásai.

Síkbeli és térbeli előrajzolás.

Síkbeli és térbeli előrajzolás eszközei, segédeszközei és mérőeszközeinek megválasztása adott feladat elvégzéséhez.

Többféle megmunkálást igénylő öntvények előrajzolásának gyakorlása.

Kézi megmunkálási gyakorlatok (darabolás, hajlítás, fűrészelés, reszelés, köszörülés, fúrás, süllyesztés, dörzsölés, hántolás, csiszolás, menetvágás, menetfúrás).

A kézi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.

Alkatrészek illesztése.

A gépi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.

Palástfelület, homlokfelület esztergálás.

Belső felületek megmunkálása (furatesztergálás, fúrás).

Marás (palástmarás, homlokmarás, síkmarás).

Köszörülés (palástköszörülés, síkköszörülés, furatköszörülés).

5.3.5 **Alapszerelések végzése** ***36 óra***

Oldható kötések készítése

Nem oldható kötések készítése

Különféle fémfelületek előkészítése

Felületvédelem mázolással, lakkozással

5.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

5.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 10163-12 Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem

6. Elsősegélynyújtás gyakorlat tantárgy 54 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

6.6 A tantárgy tanításának célja

Az Elsősegélynyújtás tantárgy alapvető célja, hogy a munkavégzés alatt vagy azon kívül is a tanulók képesek legyenek felismerni a balesetek során keletkezett sérüléseket és legyenek képesek az elsősegély-nyújtási teendők ellátására.

6.7 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Munkavédelem elméleti tantárgyra.

6.8 Témakörök és elemeik

6.8.1 Az elsősegélynyújtás alapjai *16 óra*

Mentőhívás módja.

Teendők a baleset helyszínén.

Elsősegély nyújtásának korlátai.

A baleseti helyszín biztosítása.

Vérkeringés, légzés vizsgálata.

Heimlich-féle műfogás.

Rautek-féle műfogás.

Elsősegélynyújtás vérzések esetén.

Életveszély elhárítása.

Újraélesztés.

Mellkasnyomás technikája

Légútbiztosítás lehetőségei.

Légút akadálymentesítése.

Lélegeztetés.

Fizikális vizsgálat.

Stabil oldalfekvő helyzet alkalmazása.

Az eszméletlenség veszélyei.

A sokk tünetei, veszélyei, ellátása.

Idegen test eltávolítása szemből, orrból, fülből.

Agyrázkódás tünetei, veszélyei, ellátása.

Koponyasérülés tünetei, veszélyei, ellátása.

Bordatörés tünetei, veszélyei, ellátása.

Végtagtörések.

Hasi sérülések.

Gerinctörés tünetei, veszélyei, ellátása.

Áramütés veszélyei.

Áramütött személy megközelítése.

Áramtalanítás.

Áramütött személy ellátása.

Égési sérülés súlyosságának felmérése, ellátása.

Fagyás, tünetei, veszélyei és ellátása.

Mérgezések tünetei, fajtái, ellátása.

Leggyakrabban előforduló mérgezések.

Marószerek okozta sérülések veszélyei, ellátása.

Rosszullétek.

Ájulás tünetei, ellátása.

Epilepsziás roham tünetei, ellátása.

Szív eredetű mellkasi fájdalom tünetei, ellátása.

Alacsony vércukorszint miatti rosszullét tünetei, ellátása.

6.8.2 **Sérülések ellátása** ***38 óra***

Sebellátás.

Hajszáleres vérzés.

Visszeres vérzés.

Ütőeres vérzés.

Belső vérzések és veszélyei.

Orrvérzés, ellátása.

Mérgezések: gyógyszermérgezés, szénmonoxid (CO) mérgezés, metilalkoholmérgezés.

Csontok, ízületek sérülései: rándulás, ficam, törés.

Fektetési módok.

Idegen test szemben, orrban, fülben.

Elsősegélynyújtó feladata veszélyes anyagok okozta sérülések esetén.

Elsősegélynyújtó feladatai villamos áram okozta sérülések esetén.

Az eszméletlenség fogalmát, tüneteit, leggyakoribb okai, következményei

Az eszméletlenség ellátása.

A vérzésekkel kapcsolatos ismeretek.

A sokk fogalma és formái.

A termikus traumákkal, hőártalmakkal kapcsolatos ismeretek.

Az ízületi sérülések formái, tünetei és ellátásuk módja.

A csontsérülések formái, tünetei és ellátásuk (fektetési módok).

A hasi sérülés formái, tünetei és ellátásuk módjai.

A kimentés fogalma és betegmozgatással kapcsolatos ismeretek.

A mérgezések fogalma, tünetei és ellátásuk módja.

A belgyógyászati balesetek (áramütés).

A leggyakoribb belgyógyászati kórképek, tüneteik és ellátásuk.

6.9 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem

6.10 A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti

értékeléssel.

A 10180-12 A hegesztés előkészítő és befejező műveletei

7. Hegesztési alapgyakorlatok tantárgy 108 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

7.1 A tantárgy tanításának célja

Megismertetni a tanulókkal a biztonságos munkavégzés feltételeit.

A hegesztés előkészítő és befejező műveleteihez szükséges gépek, berendezések, szerszámok használatának begyakoroltatása, önálló, felelősségteljes munkavégzésre való nevelés. WPS utasításainak készség szintű értelmezése, alkalmazása.

7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési alapismeretek elméleti tantárgyra.

7.3 Témakörök és elemeik

7.3.1 A hegesztés előkészítő műveletei *58 óra*

Munkaterület szemrevételezése.

Intézkedik a munkavégzést gátló tárgyak eltávolítására.

Ellenőrzi a gépcsatlakozások épségét (elektromos, gáz-, nagynyomású vezetékek).

Ellenőrzi a munkaterületre előírt munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi eszközök meglétét.

Kiválasztja a megfelelő elektródát, égőszárat, illetve huzalt.

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerint előmelegítést végez.

WPS alapján beazonosítja az anyagokat.

Ellenőrzi a gépek általános állapotát (gázszivárgás, vízcsöpögés).

Bekapcsolja az elszívó- és szűrőberendezést.

Beállítja a WPS szerinti paramétereket.

Jelenti vagy korrigálja a munkavégzés akadályait.

Megtisztítja a felületet.

Felhegeszti a kifutólemezeket.

Fűzővarrattal munkadarabot összeállít.

Palackcserét végez.

7.3.2 A hegesztés befejező műveletei *32 óra*

Elvégzi a kezelési és karbantartási előírásban meghatározott műveleteket.

Szemrevételezéssel ellenőrzi a munkadarabot.

Megtisztítja a felületet.

Elvégzi a hibajavításokat szükség szerint.

Folyamatos minőségellenőrzést végez.

Üzemen kívül helyezi a hegesztő berendezést HBSZ szerint.

Gondoskodik a meleg, kész munkadarab biztonságos elhelyezéséről.

Letakarítja a munkaterületet.

Gondoskodik a veszélyes hulladékok szakszerű tárolásáról.

Salakot és fröcskölődéseket ívhegesztés esetén eltávolít.

Segédelemeket és a kifutólemezeket eltávolít.

7.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

7.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11453 - 12 Bevontelektródás kézi ívhegesztő feladatok

8. Hegesztési gyakorlatok I. tantárgy 108 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

8.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló készségszinten sajátítsa el a különböző hegesztési eljárások technikáját, a műszaki dokumentáció alapján végezze el önállóan a hegesztési feladatot.

Ismerje meg és tudja alkalmazni a munkáját segítő legmodernebb technológiákat.

Tanulja meg a hegesztett alkatrészek elkészítéséhez szükséges alapvető tervezési szabályokat, számításokat, törvényszerűségeket. Ezeket az ismereteket megfelelő szakmai rutinnal alkalmazza. Alakuljon ki a precíz, pontos munkára való igénye.

8.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési ismeretek I. elméleti tantárgyra.

8.3 Témakörök és elemeik

8.3.1 Termikus vágás, darabolás *54 óra*

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek beüzemelése.

Termikus vágás eszközeinek beállítása, szükség szerinti minőségellenőrzése.

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek rendeltetésszerű használata, karbantartása.

Termikus vágási eljárások végrehajtása.

Termikus vágási eljárások vágófejeinek és betéteinek kiválasztása és használata.

WPS (gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti paraméterek beállítása.

WPS szerinti hegesztést és vágási feladatok.

Vágott felület minősítése, hibáinak, eltéréseinek felismerése, vizsgálata.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver alkalmazása.

Lemezterv készítése.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezési gyakorlata.

Védőeszközök kiválasztása és használata.

Munka-, baleset- és környezetvédelmi előírások betartása.

8.3.2 Bevontelektródás kézi ívhegesztés technológiája *54 óra*

Az elektróda bevonatok megkülönböztetése, felismerése.

Munkaterület ellenőrzése a hegesztés elkezdése előtt.

Megfelelő hegesztőgép kiválasztása.

Bevontelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges védőeszközök használata (kesztyű, kötény, lábszárvédő, tüzifogó).

Bevontelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges szerszámok használata (salakverő kalapács, drótkefe, beverő szerszám, egyéb ellenőrző mérőeszközök).

Bevontelektródás kézi ívhegesztés hozaganyagainak alkalmazása.

Bevontelektródás kézi ívhegesztés berendezéseinek, eszközeinek beüzemelése és karbantartása, gépkönyvek ismerete, használata.

Hegesztési paraméterek meghatározása.

Megfelelő elektródabevonat kiválasztása az adott feladathoz.

Szükség esetén az elektróda szárítása, szárítási napló vezetése.

Próbahegesztés készítése, tesztek, vizsgálatok.

Hegesztést biztosító segédelemek alkalmazása.

Hegesztési sorrendterv készítése.

Hegesztés végrehajtása (él előkészítés, varratok készítése, elektródavezetés).

Az ívhegesztés ömlesztőfolyamatának gyakorlása.

Hegesztőív keltése és fenntartása a hegesztés során.

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban (vízszintes, függőleges és fej feletti pozíciókban).

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti hegesztési feladatok.

A felülettisztaság WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti ellenőrzése.

Egyrétegű és többrétegű varratok készítése.

Tompavarratok, sarokvarratok készítése, csövek hegesztése.

Fűzővarratok lesalakolása, ívhegesztésnél a salak és a fröcskölődések eltávolítása.

Elektróda ívhúzása, tartása és vezetése.

Fémes anyagok rendszerezése, megkülönböztetése, használata.

Acélok, egyéb fémek hegeszthetőségi gyakorlata.

Hegesztés során elkövetett hibák felismerése, vizsgálata.

Hegesztési eltérések javítása.

Hegesztett kötések minősítése (Roncsolásos és roncsolásmentes vizsgálatok elvégzése).

Munkavégzés befejezési rendjének betartása.

Munka- baleseti és környezetvédelmi előírások betartása a hegesztés előkészítése, elvégzése és minősítése során.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) alkalmazása.

Zaj, és hőhatás elleni védelem.

8.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

8.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

Összefüggő szakmai gyakorlat

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

10162-12 Gépészeti alapozó feladatok*

***Három évfolyamos oktatás esetén az 1/9. .évfolyamot követően**

Gépészeti alapozó feladatok tantárgy

Gépészeti alapmérések

Külső kúpok mérése, ellenőrzése

Belső kúpok mérése, ellenőrzése

Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel

Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával

Felületi érdesség ellenőrzése, mérése

Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése

Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése

Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség, mérése ellenőrzése

Mérési dokumentumok készítése

Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez

Anyagismeret, anyagvizsgálat

Roncsolásos anyagvizsgálatok (szakítóvizsgálat, keménység vizsgálata, technológiai próbák)

Fémek alakítása

Előrajzolással szembeni követelmények

Az előrajzolás lépései

Az előrajzolás szerszámai, eszközei

Mérő és ellenőrző eszközök

A felületszínezés lehetőségei

A térbeli előrajzolás eszközei

Az előrajzolás folyamata

Az előrajzolás biztonságtechnikai előírásai

Síkbeli és térbeli előrajzolás

Síkbeli és térbeli előrajzolás eszközei, segédeszközei és mérőeszközeinek megválasztása adott feladat elvégzéséhez

Alapszerelések végzése

Oldható kötések készítése

Nem oldható kötések készítése

Különféle fémfelületek előkészítése

Felületvédelem mázolással, lakkozással

10180-12 A hegesztés előkészítő és befejező műveletei*

***Három évfolyamos oktatás esetén az 1/9. évfolyamot követően

Hegesztési alapgyakorlatok tantárgy

A hegesztés előkészítő műveletei

Felhegeszti a kifutólemezeket

Fűzővarrattal munkadarabot összeállít

A hegesztés befejező műveletei

Elvégzi a hibajavításokat szükség szerint

11453-12 Bevontelektródás kézi ívhegesztő feladatok*

***Három évfolyamos oktatás esetén az 1/9. évfolyamot követően

Hegesztési gyakorlatok tantárgy

Termikus vágás, darabolás

Termikus vágási eljárások végrehajtása

Bevontelektródás kézi ívhegesztés technológiája

Bevontelektródás kézi ívhegesztés berendezéseinek, eszközeinek beüzemelése és karbantartása

Hegesztés végrehajtása

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban

Egyrétegű és többrétegű varratok készítése

10. évfolyam

ELMÉLET

A 10180-12 A hegesztés előkészítő és befejező műveletei

9. Hegesztési alapismeretek tantárgy 72 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás* nélkül

9.1 A tantárgy tanításának célja

A gáz- és ívhegesztés alapfogalmainak elsajátítása, a hegesztés előkészítő és befejező műveleteinek megismerése. A hegesztéshez használt alap-, hozag- és segédanyagok fajtáinak, kiválasztási szempontjainak meghatározásához szükséges ismeretek átadása. Információforrások kezelése WPS alapján. A HBSZ tartalmának értelmezése. A hegesztésből adódó hibák felismerése, elkerülése.

9.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

9.3 Témakörök és elemeik

9.3.1 Hegesztési alapismeretek *36 óra*

Hegesztés feltételei.

Hegesztés fogalma.

Hegesztési alapfogalmak.

Hegesztési eljárások csoportosítása.

Hegesztés eszközei, berendezései és védőfelszerelései.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) felépítése tartalma, értelmezése.

Fémek hegeszthetősége.

Hegesztési helyzetek értelmezése.

Varratképzési ismeretek az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabvány alapján.

Hegesztés rajzi jelölése, alap és kiegészítő jelek.

Hegesztés hő és fémtani folyamata.

Hegesztőt és környezetét érő hatások, terhelések.

Munka és környezetvédelmi előírások.

9.3.2 Hegesztési műveletek *18 óra*

Szerkezeti anyagok főbb típusai és nemzetközi jelölésük.

Felületek előkészítése, tisztítása.

Daraboló eljárások.

Munkavégzés szabályai.

Alkatrészek összeállítása, készülékek használata.

Munkaterület kialakítása.

Hegesztő berendezések üzembe helyezése.

Hegesztés hozag- és segédanyagai.

Hegesztés berendezéseinek, eszközeinek biztonságos kezelése.

Hegesztési él előkészítése.

Termikus vágási eljárások.

Hegesztési eltérések csoportba sorolása.

Hegesztet kötések roncsolásos és roncsolásmentes vizsgálatainak ismerete.

A hegesztett kötések minőségi követelményei.

9.3.3 Hegesztési feszültségek, alakváltozások *18 óra*

A hegesztési feszültségek és alakváltozások kialakulása.

Hegesztési hő hatása az alakváltozásra.

A hegesztési feszültségek és alakváltozások csökkentésének lehetőségei.

9.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

9.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11453 - 12 Bevontelektródás kézi ívhegesztő feladatok

10. Hegesztési ismeretek I. tantárgy 162 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

10.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a különböző hegesztési technológiákat.

A tantárgy segítse elő a tanulók gépészeti gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, járuljon hozzá a hegesztési feladatok megértéséhez, tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a hegesztési eljárások jellemzőinek és összefüggéseinek, valamint a hegesztéshez használt eszközök működésének a megértésére. A tantárgy segítsen magyarázatot adni a gyakorlatban szerzett tapasztalatokra.

10.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

10.3 Témakörök és elemeik

10.3.1 Termikus vágás, darabolás ***36 óra***

Termikus vágás fogalma, elve, feltételei, folyamata.

Termikus vágás típusainak csoportosítása.

Termikus megmunkálási technológiák.

Termikus vágó berendezések (eszközök, szerszámok, gépek) felépítése, működése, szoftvereinek ismerete.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver ismerete.

Termikus vágáshoz használt ipari gázok ismerete.

Termikus vágó berendezések üzembe- és üzemen kívül helyezése.

Termikus vágás vágott felületének minőségét meghatározó tényezők ismerete, hibák felismerése, vizsgálata.

Fémtani ismeretek.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezésének alapismeretei.

Termikus vágással kapcsolatos tűzvédelmi, munkavédelmi és környezetvédelmi eszközök jellemzői, általános ismeretek.

Munkabiztonsági eszközök, felszerelések ismerete.

Munkabiztonsághoz kapcsolódó színjelölések értelmezése.

10.3.2 Bevontelektródás kézi ívhegesztés technológiája *54 óra*

Az elektróda és az elektródabevonat fogalma.

Elektródabevonat típusai, összehasonlításuk (vasoxidos, vas-mangánoxidos, rutilos, cellulóz típusú bevonatok, bázikus elektródok).

Elektródabevonat szerepe, feladatai (ömledékvédelem, ívstabilitás biztosítása, varratfém dezoxidálás, denitrálás, ötvözés, salakképzés, kihozatalnövelés).

Elektródabevonat helyes kiválasztásának elsajátítása.

Bevontelektródák nemzetközi jelölése.

Fémtani alapismeretek.

Fémes anyagok rendszerezése.

Bevontelektródás kézi ívhegesztés elvének, fázisainak ismerete

Hegesztőív keltése és fenntartása.

Hegesztéshez szükséges polaritás megválasztása.

Hegesztőív mágneses hatása.

Anyagátmenetre ható erők meghatározása.

Hegesztési paraméterek meghatározása.

Hegesztő áramforrások és adattáblájának jellemzői (transzformátorok, hegesztő egyenirányító, inverter, hegesztő generátor).

Bevontelektródás kézi ívhegesztő áramforrás jelleggörbéje.

Bevontelektródás kézi ívhegesztés technológiája.

Bevontelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges védőeszközök megismerése (kesztyű, kötény, lábszárvédő, tüzifogó).

Bevontelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges szerszámok megismerése (salakverő kalapács, drótkefe, beverő szerszám, egyéb ellenőrző mérőeszközök).

Bevontelektródás kézi ívhegesztő berendezések felépítése (áramforrások, hegesztéshez szükséges kábelek és csatlakozóik, saruk, szorítók, elektródafogók, egyéb eszközök, hegesztőelektródák).

Bevontelektródás kézi ívhegesztő berendezések üzembe- és üzemen kívül helyezésének elmélete.

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabvány alapján.

Felrakó hegesztés technológiája.

Az elektróda tartása, vezetése.

Hegesztési eltérések ismerete.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) ismerete.

Munkahely biztonságos kialakítása, tűz- és környezetvédelem.

10.3.3 Hegesztett kötések vizsgálata *72 óra*

Hegesztési eltérések ismerete.

Hegesztési hibák megismerése (repedések, üregek és salakzárványok, összeolvadási- és mérethibák, alak- és méreteltérések, egyéb hibák).

Hegesztés során elkövetett hibák felismerése, vizsgálata (előkészítés és munkadarabok összeillesztésének hibái, gyökhiba, a varratkezdés és varratbefejezés hibái, külalaki hibák).

Üzemi körülmények hatására kialakult eltérések felismerése (pl. kifáradás).

Hegesztett kötések minősítése.

Roncsolásos vizsgálatok elve (szakító, nyíró-szakító, hajlító, ütő-hajlító vizsgálat, keménységmérés, mikroszkópi vizsgálat, makroszkópos vizsgálat).

Roncsolásmentes vizsgálatok elve (Felületi hibák detektálása - szemrevételezés, folyadékbehatolásos, mágnesporos, örvényáramos vizsgálatok -, belső hibák feltárása - radiográfiai, röntgen vizsgálat, ultrahangos vizsgálat).

Környezeti feltételek vizsgálata (hegesztő és környezetének védelme).

Minőségellenőrzési szempontok.

Gyártási utasítások értelmezése.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolások.

Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.

Szabványok használata.

Gyártási utasítások értelmezése.

Mérőeszközök használata.

Hibajavítások végzésének ismerete.

10.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

10.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11455 - 12 A fogyóelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok

11.Hegesztési ismeretek II. tantárgy 108 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

11.1A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a különböző hegesztési technológiákat.

A tantárgy segítse elő a tanulók gépészeti gondolkodásmódjának kialakulását és

fejlesztését, járuljon hozzá a hegesztési feladatok megértéséhez, tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a hegesztési eljárások jellemzőinek és összefüggéseinek, valamint a hegesztéshez használt eszközök működésének a megértésére. A tantárgy segítsen magyarázatot adni a gyakorlatban szerzett tapasztalatokra.

11.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

11.3 Témakörök és elemeik

11.3.1 Termikus vágás, darabolás *36 óra*

Termikus vágás fogalma, elve, feltételei, folyamata.

Termikus vágás típusainak csoportosítása.

Termikus megmunkálási technológiák.

Termikus vágó berendezések (eszközök, szerszámok, gépek) felépítése, működése, szoftvereinek ismerete.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver ismerete.

Termikus vágáshoz használt ipari gázok ismerete.

Termikus vágó berendezések üzembe- és üzemen kívül helyezése.

Termikus vágás vágott felületének minőségét meghatározó tényezők ismerete, hibák felismerése, vizsgálata.

Fémtani ismeretek.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezésének alapismeretei.

Termikus vágással kapcsolatos tűzvédelmi, munkavédelmi és környezetvédelmi eszközök jellemzői, általános ismeretek.

Munkabiztonsági eszközök, felszerelések ismerete.

Munkabiztonsághoz kapcsolódó színjelölések értelmezése.

11.3.2 Fogyóelektródás kézi ívhegesztés technológiája *36 óra*

Az elektróda fogalma, típusai.

Fémtani alapismeretek.

Fémes anyagok rendszerezése.

Ipari vasötvözetek és tulajdonságaik.

Könnyűfémötvözetek és tulajdonságaik.

Színesfémötvözetek és tulajdonságaik.

Ötvözőanyagok hatása a hegeszthetőségre.

A hegesztett kötések felépítése.

Hegesztéshez szükséges polaritás megválasztása.

Hegesztőív mágneses hatása.

Anyagátmenetre ható erők meghatározása.

Hegesztési paraméterek meghatározása.

Hegesztési jelképek értelmezése.

Védőgázok, hozaganyagok ismerete.

Hegesztő áramforrások és adattáblájának jellemzői (transzformátorok, hegesztő egyenirányító, inverter, hegesztő generátor).

Fogyóelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges védőeszközök megismerése (kesztyű, kötény, lábszárvédő, tüzifogó).

Fogyóelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges szerszámok megismerése (salakverő kalapács, drótkefe, beverő szerszám, egyéb ellenőrző mérőeszközök).

Fogyóelektródás kézi ívhegesztő berendezések felépítése (áramforrások, hegesztéshez szükséges kábelek és csatlakozóik, saruk, szorítók, elektródafogók, egyéb eszközök, hegesztőelektródák).

Fogyóelektródás kézi ívhegesztő berendezések üzembe- és üzemen kívül helyezésének elmélete.

Az elektróda tartása, vezetése.

Élkiképzés.

Varratképzés elmélete az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban.

Egyrétegű és többrétegű varratok elmélete.

Tompavarratok, sarokvarratok készítésének elmélete.

Fűzővarratok lesalakolása, ívhegesztésnél a salak és a fröcskölődések eltávolítása.

Hegesztési eltérések ismerete.

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) értelmezése.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) ismerete.

Munkahely biztonságos kialakítása, tűz- és környezetvédelem.

11.3.3 Hegesztett kötések vizsgálata *36 óra*

Hegesztési eltérések ismerete.

Hegesztési hibák megismerése (repedések, üregek és salakzárványok, összeolvadási- és mérethibák, alak- és méreteltérések, egyéb hibák).

Hegesztés során elkövetett hibák felismerése, vizsgálata (előkészítés és munkadarabok összeillesztésének hibái, gyökhiba, a varratkezdés és varratbefejezés hibái, külalaki hibák).

Üzemi körülmények hatására kialakult eltérések felismerése (pl. kifáradás).

Hegesztett kötések minősítése.

Roncsolásos vizsgálatok elve (szakító, nyíró-szakító, hajlító, ütő-hajlító vizsgálat, keménységmérés, mikroszkópi vizsgálat, makroszkópos vizsgálat).

Roncsolásmentes vizsgálatok elve (Felületi hibák detektálása - szemrevételezés, folyadékbehatolásos, mágnesporos, örvényáramos vizsgálatok -, belső hibák feltárása - radiográfiai, röntgen vizsgálat, ultrahangos vizsgálat).

Környezeti feltételek vizsgálata (hegesztő és környezetének védelme).

Minőségellenőrzési szempontok.

Gyártási utasítások értelmezése.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolások.

Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.

Szabványok használata.

Gyártási utasítások értelmezése.

Mérőeszközök használata.

Hibajavítások végzésének ismerete.

11.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

11.5 A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

GYAKORLAT:

A 10180-12 A hegesztés előkészítő és befejező műveletei

12. Hegesztési alapgyakorlatok tantárgy 126 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

12.1 A tantárgy tanításának célja

Megismertetni a tanulókkal a biztonságos munkavégzés feltételeit.

A hegesztés előkészítő és befejező műveleteihez szükséges gépek, berendezések, szerszámok használatának begyakoroltatása, önálló, felelősségteljes munkavégzésre való nevelés. WPS utasításainak készség szintű értelmezése, alkalmazása.

12.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési alapismeretek elméleti tantárgyra.

12.3 Témakörök és elemeik

12.3.1 A hegesztés előkészítő műveletei *81 óra*

Munkaterület szemrevételezése.

Intézkedik a munkavégzést gátló tárgyak eltávolítására.

Ellenőrzi a gépcsatlakozások épségét (elektromos, gáz-, nagynyomású vezetékek).

Ellenőrzi a munkaterületre előírt munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi eszközök meglétét.

Kiválasztja a megfelelő elektródát, égőszárat, illetve huzalt.

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerint előmelegítést végez.

WPS alapján beazonosítja az anyagokat.

Ellenőrzi a gépek általános állapotát (gázszivárgás, vízcsöpögés).

Bekapcsolja az elszívó- és szűrőberendezést.

Beállítja a WPS szerinti paramétereket.

Jelenti vagy korrigálja a munkavégzés akadályait.

Megtisztítja a felületet.

Felhegeszti a kifutólemezeket.

Fűzővarrattal munkadarabot összeállít.

Palackcserét végez.

12.3.2 A hegesztés befejező műveletei ***45 óra***

Elvégzi a kezelési és karbantartási előírásban meghatározott műveleteket.

Szemrevételezéssel ellenőrzi a munkadarabot.

Megtisztítja a felületet.

Elvégzi a hibajavításokat szükség szerint.

Folyamatos minőségellenőrzést végez.

Üzemen kívül helyezi a hegesztő berendezést HBSZ szerint.

Gondoskodik a meleg, kész munkadarab biztonságos elhelyezéséről.

Letakarítja a munkaterületet.

Gondoskodik a veszélyes hulladékok szakszerű tárolásáról.

Salakot és fröcskölődéseket ívhegesztés esetén eltávolít.

Segédelemeket és a kifutólemezeket eltávolít.

12.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

12.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11453 - 12 Bevontelektródás kézi ívhegesztő feladatok

13.Hegesztési gyakorlatok I. tantárgy 162 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

13.1A tantárgy tanításának célja

A tanuló készségszinten sajátítsa el a különböző hegesztési eljárások technikáját, a műszaki dokumentáció alapján végezze el önállóan a hegesztési feladatot.

Ismerje meg és tudja alkalmazni a munkáját segítő legmodernebb technológiákat.

Tanulja meg a hegesztett alkatrészek elkészítéséhez szükséges alapvető tervezési szabályokat, számításokat, törvényszerűségeket. Ezeket az ismereteket megfelelő szakmai rutinnal alkalmazza. Alakuljon ki a precíz, pontos munkára való igénye.

13.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési ismeretek I. elméleti tantárgyra.

13.3 Témakörök és elemeik

13.3.1 Termikus vágás, darabolás *81 óra*

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek beüzemelése.

Termikus vágás eszközeinek beállítása, szükség szerinti minőségellenőrzése.

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek rendeltetésszerű használata, karbantartása.

Termikus vágási eljárások végrehajtása.

Termikus vágási eljárások vágófejeinek és betéteinek kiválasztása és használata.

WPS (gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti paraméterek beállítása.

WPS szerinti hegesztést és vágási feladatok.

Vágott felület minősítése, hibáinak, eltéréseinek felismerése, vizsgálata.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver alkalmazása.

Lemezterv készítése.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezési gyakorlata.

Védőeszközök kiválasztása és használata.

Munka-, baleset- és környezetvédelmi előírások betartása.

13.3.2 Bevontelektródás kézi ívhegesztés technológiája *81 óra*

Az elektróda bevonatok megkülönböztetése, felismerése.

Munkaterület ellenőrzése a hegesztés elkezdése előtt.

Megfelelő hegesztőgép kiválasztása.

Bevontelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges védőeszközök használata (kesztyű, kötény, lábszárvédő, tüzifogó).

Bevontelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges szerszámok használata (salakverő kalapács, drótkefe, beverő szerszám, egyéb ellenőrző mérőeszközök).

Bevontelektródás kézi ívhegesztés hozaganyagainak alkalmazása.

Bevontelektródás kézi ívhegesztés berendezéseinek, eszközeinek beüzemelése és karbantartása, gépkönyvek ismerete, használata.

Hegesztési paraméterek meghatározása.

Megfelelő elektródabevonat kiválasztása az adott feladathoz.

Szükség esetén az elektróda szárítása, szárítási napló vezetése.

Próbahegesztés készítése, tesztek, vizsgálatok.

Hegesztést biztosító segédelemek alkalmazása.

Hegesztési sorrendterv készítése.

Hegesztés végrehajtása (él előkészítés, varratok készítése, elektródavezetés).

Az ívhegesztés ömlesztőfolyamatának gyakorlása.

Hegesztőív keltése és fenntartása a hegesztés során.

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban (vízszintes, függőleges és fej feletti pozíciókban).

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti hegesztési feladatok.

A felülettisztaság WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti ellenőrzése.

Egyrétegű és többrétegű varratok készítése.

Tompavarratok, sarokvarratok készítése, csövek hegesztése.

Fűzővarratok lesalakolása, ívhegesztésnél a salak és a fröcskölődések eltávolítása.

Elektróda ívhúzása, tartása és vezetése.

Fémes anyagok rendszerezése, megkülönböztetése, használata.

Acélok, egyéb fémek hegeszthetőségi gyakorlata.

Hegesztés során elkövetett hibák felismerése, vizsgálata.

Hegesztési eltérések javítása.

Hegesztett kötések minősítése (Roncsolásos és roncsolásmentes vizsgálatok elvégzése).

Munkavégzés befejezési rendjének betartása.

Munka- baleseti és környezetvédelmi előírások betartása a hegesztés előkészítése, elvégzése és minősítése során.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) alkalmazása.

Zaj, és hőhatás elleni védelem.

13.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

13.5 A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11455 - 12 A fogyóelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok

14. Hegesztési gyakorlatok tantárgy II. 270 óra

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

14.1 A tantárgy tanításának célja
A tanuló készségszinten sajátítsa el a különböző hegesztési eljárások technikáját, a műszaki dokumentáció alapján végezze el önállóan a hegesztési feladatot.
Ismerje meg és tudja alkalmazni a munkáját segítő legmodernebb technológiákat.
Tanulja meg a hegesztett alkatrészek elkészítéséhez szükséges alapvető tervezési szabályokat, számításokat, törvényszerűségeket. Ezeket az ismereteket megfelelő szakmai rutinnal alkalmazza. Alakuljon ki a precíz, pontos munkára való igénye.

14.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési ismeretek II. elméleti tantárgyra.

14.3 Témakörök és elemeik

14.3.1 Termikus vágás, darabolás *135 óra*

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek beüzemelése.

Termikus vágás eszközeinek beállítása, szükség szerinti minőségellenőrzése.

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek rendeltetésszerű használata, karbantartása.

Termikus vágási eljárások végrehajtása.

Termikus vágási eljárások vágófejeinek és betéteinek kiválasztása és használata.

WPS (gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti paraméterek beállítása.

WPS szerinti hegesztést és vágási feladatok.

Vágott felület minősítése, hibáinak, eltéréseinek felismerése, vizsgálata.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver alkalmazása.

Lemezterv készítése.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezési gyakorlata.

Védőeszközök kiválasztása és használata.

Munka-, baleset- és környezetvédelmi előírások betartása.

14.3.2 Fogyóelektródás kézi ívhegesztés technológiája *135 óra*

Munkaterület ellenőrzése a hegesztés elkezdése előtt.

Megfelelő hegesztőgép kiválasztása.

Fogyóelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges védőeszközök használata (kesztyű, kötény, lábszárvédő, tüzifogó).

Fogyóelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges szerszámok használata (salakverő kalapács, drótkefe, beverő szerszám, egyéb ellenőrző mérőeszközök).

Fogyóelektródás kézi ívhegesztés hozaganyagainak alkalmazása.

Fogyóelektródás kézi ívhegesztés berendezéseinek, eszközeinek beüzemelése és karbantartása, gépkönyvek ismerete, kezelési, szerelési, karbantartási utasítás használata.

Hegesztési paraméterek meghatározása.

Anyagok, segédanyagok ismerete.

Az anyagok tulajdonságainak átültetése gyakorlatba.

Fémes anyagok rendszerezése, használata.

Ipari vasötvözetek és tulajdonságaik.

Könnyűfémötvözetek és tulajdonságaik.

Színesfémötvözetek és tulajdonságaik.

Ötvözőanyagok hatása a hegeszthetőségre.

Acélok hegeszthetősége: ötvözetlen acélok, finomszemcsés acélok, melegszilárd acélok, erősen ötvözött acélok.

Egyéb fémek hegeszthetősége: öntöttvasak, az alumínium és ötvözetei, a réz és ötvözetei, a nikkel és ötvözetei.

Ívhegesztés berendezései, eszközei.

A hegesztett kötés felépítése.

Hegesztési jelképek értelmezése.

Fogyóelektródás, védőgázas ívhegesztés anyagainak előkészítése hegesztéshez.

Hegesztőáramforrás.

Huzalelőtoló berendezés.

Hegesztőpisztoly.

Fogyóeleketródás védőgázas ívhegesztés anyagai, hegesztőhuzalok, védőgázok használata és alkalmazása.

Próbahegesztés készítése, tesztek, vizsgálatok.

Hegesztést biztosító segédelemek alkalmazása.

Hegesztési sorrendterv készítése.

Hegesztéstechnológiák.

WPS-ben meghatározott gyökvédelem biztosítása.

WPS alapján a segédanyagokat beazonosítása és összekészítése.

A WPS szerinti védőgázt (védőgázokat) csatlakoztatása és beállítása.

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) alapján az elkészített varratgeometria és felülettisztaság ellenőrzése.

Hegesztés közben huzal cserélésének folyamata.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezése.

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban.

Varratképzés vízszintes helyzetekben.

Varratképzés függőleges és fej feletti helyzetben.

Hegesztési eltérések javítása.

Hegesztett kötések minősítése (Roncsolásos és roncsolásmentes vizsgálatok elvégzése).

Munkavégzés befejezési rendjének betartása.

Munka- baleseti és környezetvédelmi előírások betartása a hegesztés előkészítése, elvégzése és minősítése során.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) alkalmazása.

Zaj, és hőhatás elleni védelem.

14.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

14.5 A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

Összefüggő szakmai gyakorlat

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

11455-12 Fogyóelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok*

***Három évfolyamos oktatás esetén az 2/10. évfolyamot követően**

Hegesztési gyakorlatok tantárgy

Termikus vágás, darabolás

Termikus vágási eljárások végrehajtása

11456-12 Gázhegesztő feladatok*

***Három évfolyamos oktatás esetén az 2/10. évfolyamot követően**

Hegesztési gyakorlatok tantárgy

Termikus vágás, darabolás

Termikus vágási eljárások végrehajtása

Gázhegesztés technológiája

Gázhegesztő berendezés üzembe- és üzemen kívül helyezése

Hegesztés eszközeinek beüzemelése és karbantartása

Hegesztés végrehajtása

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban

11457-12 Volfrámelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok*

***Három évfolyamos oktatás esetén az 2/10. évfolyamot követően

Hegesztési gyakorlatok tantárgy

Termikus vágás, darabolás

Termikus vágási eljárások végrehajtása

11. évfolyam

ELMÉLET

A 11497-12 Foglalkoztatás I.

15.Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

15.1 A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

15.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Idegen nyelvek

15.3 Témakörök

15.3.1 Nyelvtani rendszerzés 1 *10 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik **a 3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket,** illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértse, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegennyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

15.3.2 Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva az a

3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

15.3.3 Nyelvi készségfejlesztés *22 óra*

/Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegennyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

A 22 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegennyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegennyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

15.3.4 Munkavállalói szókincs *20 óra*

/Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása/

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával be tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről

tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

15.4A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, egy másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás egy jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

15.5**A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11499-12 Foglalkoztatás II.

16.Foglalkoztatás II. tantárgy 31 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

16.1A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

16.2Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

16.3Témakörök

16.3.1 Munkajogi alapismeretek 8 *óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

16.3.2 Munkaviszony létesítése *8 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

16.3.3 Álláskeresés *8 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

16.3.4 Munkanélküliség *7 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

16.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

16.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11456 - 12 Gázhegesztő feladatok

17.Hegesztési ismeretek III. tantárgy 93 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

17.1A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a különböző hegesztési technológiákat.

A tantárgy segítse elő a tanulók gépészeti gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, járuljon hozzá a hegesztési feladatok megértéséhez, tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a hegesztési eljárások jellemzőinek és összefüggéseinek, valamint a hegesztéshez használt eszközök működésének a megértésére. A tantárgy segítsen magyarázatot adni a gyakorlatban szerzett tapasztalatokra.

17.2Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

17.3 Témakörök és elemeik

17.3.1 Termikus vágás, darabolás *32 óra*

Termikus vágás fogalma, elve, feltételei, folyamata.

Termikus vágás típusainak csoportosítása.

Termikus megmunkálási technológiák.

Termikus vágó berendezések (eszközök, szerszámok, gépek) felépítése, működése, szoftvereinek ismerete.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver ismerete.

Termikus vágáshoz használt ipari gázok ismerete.

Termikus vágó berendezések üzembe- és üzemen kívül helyezése.

Termikus vágás vágott felületének minőségét meghatározó tényezők ismerete, hibák felismerése, vizsgálata.

Fémtani ismeretek.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezésének alapismeretei.

Termikus vágással kapcsolatos tűzvédelmi, munkavédelmi és környezetvédelmi eszközök jellemzői, általános ismeretek.

Munkabiztonsági eszközök, felszerelések ismerete.

Munkabiztonsághoz kapcsolódó színjelölések értelmezése.

17.3.2 Gázhegesztés technológiája *32 óra*

Gázhegesztés főbb jellemzői.

Hegesztőláng szerkezete.

Alkalmazott gázok tulajdonságai, tárolásuk.

Gázpalackok szerkezete, szerelvényei, kezelésük (cseréjük, tárolásuk) szabályai.

Hegesztőüzem gázellátásának lehetőségei.

Gázhegesztő eszközök és berendezések ismerete, alkalmazása.

Gázhegesztés technológiája.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolások.

Gépészeti rajz, diagramok olvasása, értelmezése.

Hegesztési jelképek értelmezése.

Hegesztési el típusai, kialakítása.

Az élkiképzés és a hegesztési eljárás kapcsolata.

A hegesztett kötések típusai.

Varratképzés.

Jobbra hegesztés.

Balra hegesztés.

Gázelvétel és gázfogyasztás meghatározása.

Gázhegesztés hozaganyagai, hegesztőpálcák fajtái, jelölése.

Hegesztőpálcák ismerete, alkalmazásuk.

Folyósítószerek ismerete.

Ipari vasötvözetek és tulajdonságaik.

Gázhegesztő berendezések üzembe- és üzemen kívül helyezése.

Forrasztási eljárások és forraszanyagok ismerete.

Gázpalackok színjelölése.

Gázhegesztéskor előforduló hegesztési eltérések keletkezésének okai és elkerülésük, javítása.

Gázhegesztés biztonságtechnikai előírásai.

Gázhegesztéshez szükséges védőeszközök rendeltetésszerű használata.

Gázhegesztés veszélyforrásainak ismerete.

Gázhegesztés környezetkárosító hatásainak ismerete.

Munka-, balesetvédelmi és környezetvédelmi ismeretek, előírások betartása.

17.3.3 Hegesztett kötések vizsgálata *29 óra*

Hegesztési eltérések ismerete.

Hegesztési hibák megismerése (repedések, üregek és salakzárványok, összeolvadási- és mérethibák, alak- és méreteltérések, egyéb hibák).

Hegesztés során elkövetett hibák felismerése, vizsgálata (előkészítés és munkadarabok összeillesztésének hibái, gyökhiba, a varratkezdés és varratbefejezés hibái, külalaki hibák).

Üzemi körülmények hatására kialakult eltérések felismerése (pl. kifáradás).

Hegesztett kötések minősítése.

Roncsolásos vizsgálatok elve (szakító, nyíró-szakító, hajlító, ütő-hajlító vizsgálat, keménységmérés, mikroszkópi vizsgálat, makroszkópos vizsgálat).

Roncsolásmentes vizsgálatok elve (Felületi hibák detektálása - szemrevételezés, folyadékbehatolásos, mágnesporos, örvényáramos vizsgálatok -, belső hibák feltárása - radiográfiai, röntgen vizsgálat, ultrahangos vizsgálat).

Környezeti feltételek vizsgálata (hegesztő és környezetének védelme)

Minőségellenőrzési szempontok.

Gyártási utasítások értelmezése.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolások.

Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.

Szabványok használata.

Gyártási utasítások értelmezése.

Mérőeszközök használata.

Hibajavítások végzésének ismerete.

17.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

17.5 A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11457 - 12 Volfrámelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok

18. Hegesztési ismeretek IV. tantárgy 77,5 óra

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

18.1 A tantárgy tanításának célja
A tanuló ismerje meg a különböző hegesztési technológiákat.

A tantárgy segítse elő a tanulók gépészeti gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, járuljon hozzá a hegesztési feladatok megértéséhez, tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a hegesztési eljárások jellemzőinek és összefüggéseinek, valamint a hegesztéshez használt eszközök működésének a megértésére. A tantárgy segítsen magyarázatot adni a gyakorlatban szerzett tapasztalatokra.

18.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

18.3 Témakörök és elemeik

18.3.1 Termikus vágás, darabolás *15 óra*

Termikus vágás fogalma, elve, feltételei, folyamata.

Termikus vágás típusainak csoportosítása.

Termikus megmunkálási technológiák.

Termikus vágó berendezések (eszközök, szerszámok, gépek) felépítése, működése, szoftvereinek ismerete.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver ismerete.

Termikus vágáshoz használt ipari gázok ismerete.

Termikus vágó berendezések üzembe- és üzemen kívül helyezése.

Termikus vágás vágott felületének minőségét meghatározó tényezők ismerete, hibák felismerése, vizsgálata.

Fémtani ismeretek.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezésének alapismeretei.

Termikus vágással kapcsolatos tűzvédelmi, munkavédelmi és környezetvédelmi eszközök jellemzői, általános ismeretek.

Munkabiztonsági eszközök, felszerelések ismerete.

Munkabiztonsághoz kapcsolódó színjelölések értelmezése.

18.3.2 Volfrámelektródás kézi ívhegesztés technológiája *15 óra*

Volfrámelektródás kézi ívhegesztés elve és technológiája.

Volfrámelektródás kézi ívhegesztő berendezés felépítése és működési elve.

Volfrámelektródás kézi ívhegesztés paramétereinek meghatározása

Nem fogyóelektródás, védőgázas ívhegesztés eszközei, berendezései és kezelésük.

Hegesztés-technológiák.

Nem fogyóelektródás, védőgázas ívhegesztési anyagok előkészítésének ismerete hegesztéshez, a berendezések használatának elvi ismerete, a hegesztés végrehajtásának elvi ismerete.

Egyen- és váltakozó áramú hegesztő berendezések ismerete.

Védőgázok ismerete, szerepe, tulajdonságai, jellemzői, tárolásuk.

Védőgázok hatása a beolvadási mélységre.

Gázpalackok színjelölése.

Volfrámelektródák típusai, áramterhelhetősége, nemzetközi jelölése.

Volfrámelektródás kézi ívhegesztés hozaganyagai.

Volfrámelektródás ívhegesztésnél alkalmazott hegesztőpisztolyok felépítése, működése és kezelése.

Volfrámelektródás kézi ívhegesztés biztonságtechnikai előírásai.

Hegesztő áramforrás adattáblájának jellemzői.

Munkahely biztonságos kialakítása, tűz- és környezetvédelem.

Hegesztőpálcák ismerete, felismerése, használati lehetőségei.

Varratképzések ismerete.

Fémek ismerete, fémtani alapismeretek.

Fémes anyagok rendszerezése.

Anyagok, segédanyagok ismerete.

Az anyagok tulajdonságainak ismerete.

Ipari vasötvözetek és tulajdonságaik.

Könnyűfémötvözetek és tulajdonságaik.

Színesfémötvözetek és tulajdonságaik.

Ötvözőanyagok hatása a hegeszthetőségre.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolások.

Szabványok ismerete.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezése.

Gépészeti rajz készítése.

Diagramok olvasása, értelmezése.

Hegesztési jelképek értelmezése.

Gyártási utasítások értelmezése.

Gépkönyv, kezelési, szerelési, karbantartási utasítás használata.

Hegesztő felületek megtisztításának elve.

Veszélyes hulladékok szakszerű tárolásának elve.

Volfrámelekotródás ívhegesztés környezetkárosító hatása.

Tűzoltó berendezések, eszközök ismerete.

Hegesztés befejezésének tűzvédelmi előírásainak ismerete.

Munkavégzés szabályainak ismerete.

18.3.3 Hegesztett kötések vizsgálata *47,5 óra*

Hegesztési eltérések ismerete.

Hegesztési hibák megismerése (repedések, üregek és salakzárványok, összeolvadási- és mérethibák, alak- és méreteltérések, egyéb hibák).

Hegesztés során elkövetett hibák felismerése, vizsgálata (előkészítés és munkadarabok összeillesztésének hibái, gyökhiba, a varratkezdés és varratbefejezés hibái, külalaki hibák).

Üzemi körülmények hatására kialakult eltérések felismerése (pl. kifáradás).

Hegesztett kötések minősítése.

Roncsolásos vizsgálatok elve (szakító, nyíró-szakító, hajlító, ütő-hajlító vizsgálat, keménységmérés, mikroszkópi vizsgálat, makroszkópos vizsgálat).

Roncsolásmentes vizsgálatok elve (Felületi hibák detektálása - szemrevételezés, folyadékbehatolásos, mágnesporos, örvényáramos vizsgálatok -, belső hibák feltárása - radiográfiai, röntgen vizsgálat, ultrahangos vizsgálat).

Környezeti feltételek vizsgálata (hegesztő és környezetének védelme).

Minőségellenőrzési szempontok.

Gyártási utasítások értelmezése.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolások.

Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.

Szabványok használata.

Gyártási utasítások értelmezése.

Mérőeszközök használata.

Hibajavítások végzésének ismerete.

18.4A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

GYAKORLAT:

A 10180-12 A hegesztés előkészítő és befejező műveletei

19.Hegesztési alapgyakorlatok tantárgy 62 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

19.1 A tantárgy tanításának célja

Megismertetni a tanulókkal a biztonságos munkavégzés feltételeit.

A hegesztés előkészítő és befejező műveleteihez szükséges gépek, berendezések, szerszámok használatának begyakoroltatása, önálló, felelősségteljes munkavégzésre való nevelés. WPS utasításainak készség szintű értelmezése, alkalmazása.

19.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési alapismeretek elméleti tantárgyra.

19.3 Témakörök és elemeik

19.3.1 A hegesztés előkészítő műveletei *31 óra*

Munkaterület szemrevételezése.

Intézkedik a munkavégzést gátló tárgyak eltávolítására.

Ellenőrzi a gépcsatlakozások épségét (elektromos, gáz-, nagynyomású vezetékek).

Ellenőrzi a munkaterületre előírt munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi eszközök meglétét.

Kiválasztja a megfelelő elektródát, égőszárat, illetve huzalt.

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerint előmelegítést végez.

WPS alapján beazonosítja az anyagokat.

Ellenőrzi a gépek általános állapotát (gázszivárgás, vízcsöpögés).

Bekapcsolja az elszívó- és szűrőberendezést.

Beállítja a WPS szerinti paramétereket.

Jelenti vagy korrigálja a munkavégzés akadályait.

Megtisztítja a felületet.

Felhegeszti a kifutólemezeket.

Fűzővarrattal munkadarabot összeállít.

Palackcserét végez.

19.3.2 A hegesztés befejező műveletei ***31 óra***

Elvégzi a kezelési és karbantartási előírásban meghatározott műveleteket.

Szemrevételezéssel ellenőrzi a munkadarabot.

Megtisztítja a felületet.

Elvégzi a hibajavításokat szükség szerint.

Folyamatos minőségellenőrzést végez.

Üzemen kívül helyezi a hegesztő berendezést HBSZ szerint.

Gondoskodik a meleg, kész munkadarab biztonságos elhelyezéséről.

Letakarítja a munkaterületet.

Gondoskodik a veszélyes hulladékok szakszerű tárolásáról.

Salakot és fröcskölődéseket ívhegesztés esetén eltávolít.

Segédelemeket és a kifutólemezeket eltávolít.

19.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

19.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11456 - 12 Gázhegesztő feladatok

20. Hegesztési gyakorlatok III. tantárgy 248 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

20.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló készségszinten sajátítsa el a különböző hegesztési eljárások technikáját, a műszaki dokumentáció alapján végezze el önállóan a hegesztési feladatot.

Ismerje meg és tudja alkalmazni a munkáját segítő legmodernebb technológiákat.

Tanulja meg a hegesztett alkatrészek elkészítéséhez szükséges alapvető tervezési szabályokat, számításokat, törvényszerűségeket. Ezeket az ismereteket megfelelő szakmai rutinnal alkalmazza. Alakuljon ki a precíz, pontos munkára való igénye.

20.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési ismeretek III. elméleti tantárgyra.

20.3 Témakörök és elemeik

20.3.1 Termikus vágás, darabolás *124 óra*

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek beüzemelése.

Termikus vágás eszközeinek beállítása, szükség szerinti minőségellenőrzése.

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek rendeltetésszerű használata, karbantartása.

Termikus vágási eljárások végrehajtása.

Termikus vágási eljárások vágófejeinek és betéteinek kiválasztása és használata.

WPS (gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti paraméterek beállítása.

WPS szerinti hegesztést és vágási feladatok.

Vágott felület minősítése, hibáinak, eltéréseinek felismerése, vizsgálata.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver alkalmazása.

Lemezterv készítése.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezési gyakorlata.

Védőeszközök kiválasztása és használata.

Munka-, baleset- és környezetvédelmi előírások betartása.

20.3.2 Gázhegesztés technológiája *124 óra*

Összeállítás pontosságának ellenőrzése.

Fűzővarratok karbantartása.

Hegesztést biztosító segédelemek ismerete, alkalmazásuk.

Gázhegesztéshez szükséges hegesztőanyagok használata.

Hegesztőgázok, hegesztőpálca, folyósítószer alkalmazása.

Gázhegesztő berendezés üzembe- és üzemen kívül helyezése.

Összeállított gázhegesztő berendezések ellenőrzése, szivárgáspróba végzése, üzemi nyomás beállítása.

Hegesztés eszközeinek beüzemelése és karbantartása.

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti munkapróbák hegesztése feladatváltásnál.

Hegesztési és vágási feladatok (WPS szerint).

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) alapján az elkészített varratgeometria és felülettisztítás ellenőrzése.

WPS alapján a segédanyagok beazonosítása, összekészítése.

Varrathely fémtisztára tisztítása.

Gázhegesztéshez és termikus vágáshoz szükséges védőeszközök rendeltetésszerű használata.

A hegesztési él kialakítása, élek illesztése, fűzése.

A hegesztett kötések típusainak alkalmazása.

Hegesztőláng beállítása.

Hegesztés végrehajtása.

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolási alkalmazások.

Gépészeti rajz, diagramok értelmezése, készítése.

Hegesztési jelképek értelmezése, alkalmazásuk.

Előrajzolás, reszelés, fűrészelés, köszörülés.

Balra hegesztés.

Jobbra hegesztés.

Próbahegesztés ellenőrzése törőspróbával vagy csiszolattal.

Hegesztési eltérések felismerése, vizsgálata, javítása.

Hegeszthetőség: az acélok hegesztése, az öntöttvas hegesztése, az alumínium és ötvözeteinek hegesztése, a réz és ötvözeteinek hegesztése, a nikkel hegesztése.

Gázpalackok cseréje, tárolása.

Forrasztások végrehajtása.

Gázhegesztés veszélyforrásainak ismerete, védőeszközök használata.

Munka-, baleset- és környezetvédelmi előírások betartása.

20.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

20.5 A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11457 - 12 Volfrámelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok

21. Hegesztési gyakorlatok IV. tantárgy 217 óra

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

21.1 A tantárgy tanításának célja
A tanuló készségszinten sajátítsa el a különböző hegesztési eljárások technikáját, a műszaki dokumentáció alapján végezze el önállóan a hegesztési feladatot.

Ismerje meg és tudja alkalmazni a munkáját segítő legmodernebb technológiákat.

Tanulja meg a hegesztett alkatrészek elkészítéséhez szükséges alapvető tervezési szabályokat, számításokat, törvényszerűségeket. Ezeket az ismereteket megfelelő szakmai rutinnal alkalmazza. Alakuljon ki a precíz, pontos munkára való igénye.

21.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési ismeretek IV. elméleti tantárgyra.

21.3 Témakörök és elemeik

21.3.1 Termikus vágás, darabolás *108 óra*

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek beüzemelése.

Termikus vágás eszközeinek beállítása, szükség szerinti minőségellenőrzése.

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek rendeltetésszerű használata, karbantartása.

Termikus vágási eljárások végrehajtása.

Termikus vágási eljárások vágófejeinek és betéteinek kiválasztása és használata.

WPS (gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti paraméterek beállítása.

WPS szerinti hegesztést és vágási feladatok.

Vágott felület minősítése, hibáinak, eltéréseinek felismerése, vizsgálata.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver alkalmazása.

Lemezterv készítése.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezési gyakorlata.

Védőeszközök kiválasztása és használata.

Munka-, baleset- és környezetvédelmi előírások betartása.

21.3.2 Volfrámelektródás kézi ívhegesztés technológiája *109 óra*

Volfrámelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges hegesztőanyagok.

Összeállítás pontosságának ellenőrzése.

A géphez történő munka- és testkábel, illetve távszabályozó csatlakoztatásának gyakorlata, valamint a hálózatba való bekötés.

A WPS szerinti védőgázt (védőgázokat) alkalmazása, bekötési művelete.

Élelőkészítés.

Fűzővarratok karbantartása, munkadarab összeállítása

Gépcsatlakozások ellenőrzési feladata (elektromos, gáz-, nagynyomású vezetékek).

Munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi eszközök előírásainak betartása a munkaterületen.

Volfrámelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges hegesztőanyagok használata.

Volfrámelektródás kézi ívhegesztő berendezés működése.

Egyen- és váltakozó áramú hegesztő berendezések használata.

Védőgázok szerepe, tárolásuk.

Védőgázak hatása a beolvadás mélységre.

Gázpalackok használata.

Volfrámelektróda használat.

Volfrámelektródás ívhegesztésnél alkalmazott hegesztőpisztolyok felépítése, működése és kezelése.

Hegesztőpálcák ismerete, felismerése, használata.

Volfrámelektródás kézi ívhegesztés gépeinek, eszközeinek beüzemelése és karbantartása.

Szükséges anyagmennyiség kiszámítása.

Varrathely fémtisztára tisztítása.

Általános minőségű hegesztett kötést készítése volfrámelektródás védőgázas ívhegesztéssel.

A berendezés HBSZ szerinti üzemen kívül helyezése.

Munkaterület karbantartása.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolási alkalmazások.

Gépészeti rajz, diagramok értelmezése, készítése.

Hegesztési jelképek értelmezése, alkalmazásuk.

Előrajzolás, reszelés, fűrészelés, köszörülés.

Veszélyes hulladékok kezelése, szakszerű tárolása.

Hegesztési eltérések felismerése, vizsgálata, javítása.

Védőeszközök használata.

Folyamatos minőségellenőrzést végez.

Munkahely biztonságos kialakítása, tűz- és környezetvédelem.

21.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

8.1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A MODULOK FELOSZTÁSA ÉVFOLYAMOK SZERINT

2 ÉVES SZAKKÉPZÉS

11. évfolyam

ELMÉLET

A 10162-12 Gépészeti alapozó feladatok

22.Gépészeti alapozó feladatok tantárgy 72 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

22.1 A tantárgy tanításának célja

A Gépészeti alapozó feladatok tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók gépészeti gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, hozzájáruljon a gépészeti alapozó feladatok megértéséhez, képessé tegye a tanulókat a munka világának, ezen belül a gépészeti témakörök jellemzőinek és összefüggéseinek, valamint a gépészeti eszközök működésének a megértésére.

A tantárgy segítsen magyarázatot adni a megtapasztalt eseményekre és a törvényszerűségekre. A hallgatók felelősséggel hajtsák végre a feladatokat, tudjanak döntéseket hozni a gépészeti folyamatokkal és témakörökkel kapcsolatban.

22.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

22.3 Témakörök és elemeik

22.3.1 Műszaki dokumentációk *20 óra*

Technológiai dokumentációk fogalma, tartalma.

Gépészeti technológiai dokumentációk, mint információhordozók, azok formai és tartalmi követelményei.

Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások.

Síkmértani szerkesztések, térelemek kölcsönös helyzete, vetületi és axonometrikus ábrázolás.

Síkmetszés, valódi nagyság meghatározása, kiterítés.

Áthatások, áthatások alkatrészrajzokon.

Összeállítási és részletrajzok.

Alkatrész és összeállítási rajzok fogalma.

Metszetábrázolások, szelvény egyszerűsített ábrázolások.

Méthálózat felépítése, különleges méretmegadások.

Tűrés, illesztés.

Felületi minőség.

Jelképes ábrázolások.

A munka tárgyára, céljára vonatkozó dokumentumok.

A munkafolyamatokra, eszközökre, technológiákra vonatkozó dokumentációk.

Egyszerű gépészeti műszaki rajzok.

Egyszerű alkatrészek, szerkezeti egységek, művelet-, illetve szerelési terv.

Rendszerek rajzai, kapcsolási vázlatok, folyamatábrák és folyamatrendszerek.

Technológiai sorrend fogalma, tartalma.

22.3.2 **Gépészeti alapmérések** ***20 óra***

Mérés, ellenőrzés fogalma és folyamata.

Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.

Mértékegységek.

Műszaki mérés eszközeinek ismerete.

Hosszméretek mérése és ellenőrzése.

Szögek mérése és ellenőrzése.

Alak- és helyzetpontosság mérése és ellenőrzése.

Mérési utasítás.

Mérési pontosság.

Tűréssel, illesztéssel kapcsolatos alapfogalmak, táblázatok kezelése.

Mérési alapfogalmak, mérési hibák.

Műszerhibák.

Mérési jellemzők.

Mérés egyszerű és nagypontosságú mérőeszközökkel.

Mérőeszközök.

Hossz- és szögmérő eszközök.

Mechanikai mérőeszközök típusai, működésük, kezelésük.

Digitális mérőeszközök típusai, alkalmazásuk.

Külső felületek mérésének eszközei.

Belső felületek mérésének eszközei.

Szögek mérésének, ellenőrzésének eszközei.

Felületi minőség jelölése, ellenőrzésének és mérésének eszközei.

Munkadarabok alak- és helyzetmérésének eszközei, módjai.

Mérési dokumentumok jelentősége, fajtái, tartalma.

22.3.3 Anyagismeret, anyagvizsgálat *20 óra*

Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai.

Anyagszerkezet-tani alapismeretek.

Vasfémek és ötvözeteik, tulajdonságaik.

Ötvözők hatása.

A legfontosabb acélfajták alkalmazási területei.

Kiválasztás szempontjai.

Nem vasalapú fémes szerkezeti anyagok.

Könnyűfémek.

Nehézfémek.

Szinterelt szerkezeti anyagok.

Műanyagok.

Segédanyagok.

Hőkezelések, feladatuk, csoportosításuk.

Hőkezelő eljárások.

Hőkezelési hibák.

Jellegzetes hibák.

Anyaghibák.

Öntési hibák.

Hegesztési hibák.

Forgácsolás során képződő hibák.

Köszörülési hibák.

Képlékeny alakítás okozta hibák.

Kifáradás.

Korrózió

Hibakimutatás lehetőségei.

Anyagvizsgálati módok.

Roncsolás-mentes anyagvizsgálatok (repedésvizsgálatok).

Roncsolásos anyagvizsgálatok, szakítóvizsgálat, keménység vizsgálat.

Technológiai próbák.

Szakítóvizsgálat

Hajlítóvizsgálat.

Csövek gyűrűtágító vizsgálata.

Lapító vizsgálat.

Törésvizsgálat.

Ütővizsgálat.

Keménységmérés

Metallográfiai vizsgálat.

Endoszkópos vizsgálat.

Folyadékbehatolásos repedésvizsgálat.

Mágnesezhető poros repedésvizsgálat.

Ultrahangos repedésvizsgálat.

Radiográfiai vizsgálat.

22.3.4 **Fémek alakítása** ***12 óra***

Kézi forgácsoló műveletek (darabolás, hajlítás, fűrészelés, reszelés, köszörülés, fúrás, süllyesztés, dörzsölés, hántolás, csiszolás, menetvágás, menetfúrás).

Forgács nélküli alakítási technológiák alkalmazásának megismerése, alkalmazott gépek, eszközök, szerszámok.

Lemezhajlítás.

Peremezés.

Domborítás, ívelés.

A megmunkálásokra alkalmas és a gépészeti szakmákban használatos anyagok.

Alkatrészek illesztése.

Illesztés reszeléssel.

Hántoló szerszámok, eszközök.

Lemezalkatrész készítése.

Sík és ívelt felületek hántolása.

A dörzsárazás szerszámai és művelete.

Tűrésezett furatok alak- és méretellenőrzése.

Illesztés dörzsárazással.

Csiszoló és polírozó anyagok, szerszámok és gépek.

Illesztés csiszolással.

Komplex illesztési munkák, ellenőrző feladatok.

Gépi forgácsolás szerszámai.

Gépi forgácsoló alapeljárások gépei.

Esztergálás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.

Fúrás, furatmegmunkálás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.

Marás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.

Köszörülés technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.

Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai.

22.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

22.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 10163-12 Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem

23.Munkavédelem tantárgy 36 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

23.1A tantárgy tanításának célja

A Munkavédelem tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók munkavégzésének kialakítását és önálló gondolkodásra való nevelését. Tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a munkavédelem jellemzőinek és működésének megértésére.

23.2Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

23.3Témakörök és elemeik

23.3.1 Munkabiztonság *18 óra*

A baleset és a munkahelyi baleset fogalma

A munkahelyi balesetek és a foglalkozási megbetegedések fajtái

Veszélyforrások kialakulása

Személyi védőfelszerelésekkel szemben támasztott követelmények

A munkavédelmi oktatás dokumentálása

A munkabalesetek bejelentése, nyilvántartása és kivizsgálása

Kockázatelemzés fogalmai, kockázatértékelés

A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések

A munkavégzés fizikai ártalmai

Zaj- és rezgésvédelem

Munkahelyi klíma, a helyiség hőmérséklete, a levegő nedvességtartalma

A munkahelyek megvilágítása, a természetes fény

A színek kialakítása

A gázhegesztés és az ívhegesztés biztonsági előírásai

Anyagmozgatás, anyagtárolás szabályai

Villamos berendezések biztonságtechnikája

Egyéni és kollektív védelem

Munkaegészségügy

Kockázatbecslés.

Kockázatértékelés.

Időszakos biztonsági felülvizsgálat.

Soron kívüli munkavédelmi vizsgálat.

Jelző és riasztóberendezések.

Megfelelő mozgástér biztosítása.

Elkerítés, lefedés.

Tároló helyek kialakítása.

Munkahely padlózata.

23.3.2 Tűzvédelem *9 óra*

Általános tűzvédelmi ismeretek.

Tűzveszélyességi osztályok, jelölésük.

Tűzveszélyes anyagok.

Tűzveszélyes anyagok tárolása.

Tűzveszélyes anyagok szállítása.

Tűzveszélyes anyagok dokumentálása.

Az égés feltételei, az anyagok éghetősége.

Tűzveszélyes tevékenységek.

Tűzvédelmi szabályzat.

A tűzjelzés.

Teendők tűz esetén.

Veszélyességi övezet.

Áramtalanítás.

Tűzoltás módjai.

Tűzoltó eszközök.

Tűzoltó eszközök tárolása beltérben.

Tűzoltó eszközök tárolása kültereken.

Porral oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.

Vízzel oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.

Habbal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.

Halonnal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.

Szén-dioxiddal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.

Oltóhatás

Tűzmegelőzés

Tűzjelzés

Gépek, berendezések tűzvédelmi előírásai.

Tüzelő- és fűtőberendezések elhelyezésének tűzvédelmi előírásai.

Műszaki mentés.

Elektromos kábelek elhelyezése, elvezetése.

Hő és füstelvezető berendezések.

Jelzőtáblák.

Feliratok.

Irányfények.

Tűzgátló nyílászárók.

Tűzvédő festékek.

Dokumentációk.

23.3.3 Környezetvédelem *9 óra*

A környezetvédelem területei.

Természetvédelem.

Vízszennyezés vízforrások.

A levegő jellemzői, a levegőszennyezés.

Globális felmelegedés és hatása a földi életre.

Hulladékok kezelése, szelektív összegyűjtése tárolása.

Hulladékgyűjtő szigetek.

Gyűjtőhelyek kialakítása.

Veszélyes hulladékok tárolása.

Veszélyes hulladékok begyűjtése.

Veszélyes hulladékok feldolgozása.

Hulladékok feldolgozása.

Hulladékok újrahasznosítása.

Hulladékok végleges elhelyezése.

Hulladékok lebomlása.

Az ipar hatása környezetre.

Megújuló energiaforrások.

Levegőszennyezés.

Zajszennyezés.

Hőszennyezés.

Fényszennyezés.

Talajszennyezés.

Nehézfémek.

Vízszennyezés.

Szennyvízkezelés

Környezetszennyezés egészségi hatásai.

Fontosabb környezetvédelmi jogszabályok.

Fontosabb Európai Uniós jogszabályok.

Fémiparban keletkező szennyezőanyagok.

Hűtő-, kenő-, mosófolyadékok felhasználása.

Hűtő-, kenő-, mosófolyadékok tárolása.

Az elhasználódott hűtő-, kenő-, mosófolyadékok hulladékkezelése.

Az épített környezet védelme.

Munkahelyi környezet természetbarát kialakítása.

23.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

23.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti

értékeléssel.”

A 10180-12 A hegesztés előkészítő és befejező műveletei

24.Hegesztési alapismeretek tantárgy 72 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás* nélkül

24.1A tantárgy tanításának célja

A gáz- és ívhegesztés alapfogalmainak elsajátítása, a hegesztés előkészítő és befejező műveleteinek megismerése. A hegesztéshez használt alap-, hozag- és segédanyagok fajtáinak, kiválasztási szempontjainak meghatározásához szükséges ismeretek átadása. Információforrások kezelése WPS alapján. A HBSZ tartalmának értelmezése. A hegesztésből adódó hibák felismerése, elkerülése.

24.2Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

24.3Témakörök és elemeik

24.3.1 Hegesztési alapismeretek *36 óra*

Hegesztés feltételei.

Hegesztés fogalma.

Hegesztési alapfogalmak.

Hegesztési eljárások csoportosítása.

Hegesztés eszközei, berendezései és védőfelszerelései.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) felépítése tartalma, értelmezése.

Fémek hegeszthetősége.

Hegesztési helyzetek értelmezése.

Varratképzési ismeretek az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabvány alapján.

Hegesztés rajzi jelölése, alap és kiegészítő jelek.

Hegesztés hő és fémtani folyamata.

Hegesztőt és környezetét érő hatások, terhelések.

Munka és környezetvédelmi előírások.

24.3.2 Hegesztési műveletek *18 óra*

Szerkezeti anyagok főbb típusai és nemzetközi jelölésük.

Felületek előkészítése, tisztítása.

Daraboló eljárások.

Munkavégzés szabályai.

Alkatrészek összeállítása, készülékek használata.

Munkaterület kialakítása.

Hegesztő berendezések üzembe helyezése.

Hegesztés hozag- és segédanyagai.

Hegesztés berendezéseinek, eszközeinek biztonságos kezelése.

Hegesztési él előkészítése.

Termikus vágási eljárások.

Hegesztési eltérések csoportba sorolása.

Hegesztet kötések roncsolásos és roncsolásmentes vizsgálatainak ismerete.

A hegesztett kötések minőségi követelményei.

24.3.3 Hegesztési feszültségek, alakváltozások *18 óra*

A hegesztési feszültségek és alakváltozások kialakulása.

Hegesztési hő hatása az alakváltozásra.

A hegesztési feszültségek és alakváltozások csökkentésének lehetőségei.

24.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

24.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság

25.Munkahelyi egészség és biztonság tantárgy 18 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

25.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

Nincsen előtanulmányi követelmény.

25.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

25.3 Témakörök

25.3.1 Munkavédelmi alapismeretek *4 óra*

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége

Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.

A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére

A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei

A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság munkaegészségügy)

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvény fogalom-meghatározásai.

25.3.2 Munkahelyek kialakítása *4 óra*

Munkahelyek kialakításának általános szabályai

A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények

Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.

Alapvető feladatok a tűzmegelőzés érdekében

Tűzmegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.

Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás

Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése

Raktározás

Áruk fajtái, raktározás típusai

Munkahelyi rend és hulladékkezelés

Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.

25.3.3 Munkavégzés személyi feltételei *2 óra*

A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek

A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.

25.3.4 **Munkaeszközök biztonsága** *2 óra*

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembe helyezési eljárás.

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.

25.3.5 **Munkakörnyezeti hatások** *2 óra*

Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz)

Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés a lehetőségei.

A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése

A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége

25.3.6 Munkavédelmi jogi ismeretek *4 óra*

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelménye normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, illetve az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze

Munkavédelmi érdekképviselet a munkahelyen

A munkavállalók munkavédelmi érdekképviseletének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

25.4*A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

25.5A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11453 - 12 Bevontelektródás kézi ívhegesztő feladatok

26. Hegesztési ismeretek I. tantárgy 162 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

26.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a különböző hegesztési technológiákat.

A tantárgy segítse elő a tanulók gépészeti gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, járuljon hozzá a hegesztési feladatok megértéséhez, tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a hegesztési eljárások jellemzőinek és összefüggéseinek, valamint a hegesztéshez használt eszközök működésének a megértésére. A tantárgy segítsen magyarázatot adni a gyakorlatban szerzett tapasztalatokra.

26.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

26.3 Témakörök és elemeik

26.3.1 Termikus vágás, darabolás *45 óra*

Termikus vágás fogalma, elve, feltételei, folyamata.

Termikus vágás típusainak csoportosítása.

Termikus megmunkálási technológiák.

Termikus vágó berendezések (eszközök, szerszámok, gépek) felépítése, működése, szoftvereinek ismerete.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver ismerete.

Termikus vágáshoz használt ipari gázok ismerete.

Termikus vágó berendezések üzembe- és üzemen kívül helyezése.

Termikus vágás vágott felületének minőségét meghatározó tényezők ismerete, hibák felismerése, vizsgálata.

Fémtani ismeretek.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezésének alapismeretei.

Termikus vágással kapcsolatos tűzvédelmi, munkavédelmi és környezetvédelmi

eszközök jellemzői, általános ismeretek.

Munkabiztonsági eszközök, felszerelések ismerete.

Munkabiztonsághoz kapcsolódó színjelölések értelmezése.

26.3.2 Bevontelektródás kézi ívhegesztés technológiája *72 óra*

Az elektróda és az elektródabevonat fogalma.

Elektródabevonat típusai, összehasonlításuk (vasoxidos, vas-mangánoxidos, rutilos, cellulóz típusú bevonatok, bázikus elektródok).

Elektródabevonat szerepe, feladatai (ömledékvédelem, ívstabilitás biztosítása, varratfém dezoxidálás, denitrálás, ötvözés, salakképzés, kihozatalnövelés).

Elektródabevonat helyes kiválasztásának elsajátítása.

Bevontelektródák nemzetközi jelölése.

Fémtani alapismeretek.

Fémes anyagok rendszerezése.

Bevontelektródás kézi ívhegesztés elvének, fázisainak ismerete

Hegesztőív keltése és fenntartása.

Hegesztéshez szükséges polaritás megválasztása.

Hegesztőív mágneses hatása.

Anyagátmenetre ható erők meghatározása.

Hegesztési paraméterek meghatározása.

Hegesztő áramforrások és adattáblájának jellemzői (transzformátorok, hegesztő egyenirányító, inverter, hegesztő generátor).

Bevontelektródás kézi ívhegesztő áramforrás jelleggörbéje.

Bevontelektródás kézi ívhegesztés technológiája.

Bevontelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges védőeszközök megismerése (kesztyű, kötény, lábszárvédő, tüzifogó).

Bevontelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges szerszámok megismerése (salakverő kalapács, drótkefe, beverő szerszám, egyéb ellenőrző mérőeszközök).

Bevontelektródás kézi ívhegesztő berendezések felépítése (áramforrások, hegesztéshez szükséges kábelek és csatlakozóik, saruk, szorítók, elektródafogók, egyéb eszközök,

hegesztőelektródák).

Bevontelektródás kézi ívhegesztő berendezések üzembe- és üzemen kívül helyezésének elmélete.

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabvány alapján.

Felrakó hegesztés technológiája.

Az elektróda tartása, vezetése.

Hegesztési eltérések ismerete.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) ismerete.

Munkahely biztonságos kialakítása, tűz- és környezetvédelem.

26.3.3 Hegesztett kötések vizsgálata *45 óra*

Hegesztési eltérések ismerete.

Hegesztési hibák megismerése (repedések, üregek és salakzárványok, összeolvadási- és mérethibák, alak- és méreteltérések, egyéb hibák).

Hegesztés során elkövetett hibák felismerése, vizsgálata (előkészítés és munkadarabok összeillesztésének hibái, gyökhiba, a varratkezdés és varratbefejezés hibái, külalaki hibák).

Üzemi körülmények hatására kialakult eltérések felismerése (pl. kifáradás).

Hegesztett kötések minősítése.

Roncsolásos vizsgálatok elve (szakító, nyíró-szakító, hajlító, ütő-hajlító vizsgálat, keménységmérés, mikroszkópi vizsgálat, makroszkópos vizsgálat).

Roncsolásmentes vizsgálatok elve (Felületi hibák detektálása - szemrevételezés, folyadékbehatolásos, mágnesporos, örvényáramos vizsgálatok -, belső hibák feltárása - radiográfiai, röntgen vizsgálat, ultrahangos vizsgálat).

Környezeti feltételek vizsgálata (hegesztő és környezetének védelme).

Minőségellenőrzési szempontok.

Gyártási utasítások értelmezése.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolások.

Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.

Szabványok használata.

Gyártási utasítások értelmezése.

Mérőeszközök használata.

Hibajavítások végzésének ismerete.

26.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

26.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11455 - 12 A fogyóelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok

27. Hegesztési ismeretek II. tantárgy 108 óra

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

27.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a különböző hegesztési technológiákat.

A tantárgy segítse elő a tanulók gépészeti gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, járuljon hozzá a hegesztési feladatok megértéséhez, tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a hegesztési eljárások jellemzőinek és összefüggéseinek, valamint a hegesztéshez használt eszközök működésének a megértésére. A tantárgy segítsen magyarázatot adni a gyakorlatban szerzett tapasztalatokra.

27.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

27.3 Témakörök és elemeik

27.3.1 Termikus vágás, darabolás *36 óra*

Termikus vágás fogalma, elve, feltételei, folyamata.

Termikus vágás típusainak csoportosítása.

Termikus megmunkálási technológiák.

Termikus vágó berendezések (eszközök, szerszámok, gépek) felépítése, működése, szoftvereinek ismerete.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver ismerete.

Termikus vágáshoz használt ipari gázok ismerete.

Termikus vágó berendezések üzembe- és üzemen kívül helyezése.

Termikus vágás vágott felületének minőségét meghatározó tényezők ismerete, hibák felismerése, vizsgálata.

Fémtani ismeretek.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezésének alapismeretei.

Termikus vágással kapcsolatos tűzvédelmi, munkavédelmi és környezetvédelmi eszközök jellemzői, általános ismeretek.

Munkabiztonsági eszközök, felszerelések ismerete.

Munkabiztonsághoz kapcsolódó színjelölések értelmezése.

27.3.2 **Fogyóelektródás kézi ívhegesztés technológiája** ***36 óra***

Az elektróda fogalma, típusai.

Fémtani alapismeretek.

Fémes anyagok rendszerezése.

Ipari vasötvözetek és tulajdonságaik.

Könnyűfémötvözetek és tulajdonságaik.

Színesfémötvözetek és tulajdonságaik.

Ötvözőanyagok hatása a hegeszthetőségre.

A hegesztett kötések felépítése.

Hegesztéshez szükséges polaritás megválasztása.

Hegesztőív mágneses hatása.

Anyagátmenetre ható erők meghatározása.

Hegesztési paraméterek meghatározása.

Hegesztési jelképek értelmezése.

Védőgázok, hozaganyagok ismerete.

Hegesztő áramforrások és adattáblájának jellemzői (transzformátorok, hegesztő egyenirányító, inverter, hegesztő generátor).

Fogyóelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges védőeszközök megismerése (kesztyű, kötény, lábszárvédő, tüzifogó).

Fogyóelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges szerszámok megismerése (salakverő kalapács, drótkefe, beverő szerszám, egyéb ellenőrző mérőeszközök).

Fogyóelektródás kézi ívhegesztő berendezések felépítése (áramforrások, hegesztéshez szükséges kábelek és csatlakozóik, saruk, szorítók, elektródafogók, egyéb eszközök, hegesztőelektródák).

Fogyóelektródás kézi ívhegesztő berendezések üzembe- és üzemen kívül helyezésének elmélete.

Az elektróda tartása, vezetése.

Élkiképzés.

Varratképzés elmélete az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban.

Egyrétegű és többrétegű varratok elmélete.

Tompavarratok, sarokvarratok készítésének elmélete.

Fűzővarratok lesalakolása, ívhegesztésnél a salak és a fröcskölődések eltávolítása.

Hegesztési eltérések ismerete.

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) értelmezése.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) ismerete.

Munkahely biztonságos kialakítása, tűz- és környezetvédelem.

27.3.3 Hegesztett kötések vizsgálata *36 óra*

Hegesztési eltérések ismerete.

Hegesztési hibák megismerése (repedések, üregek és salakzárványok, összeolvadási- és mérethibák, alak- és méreteltérések, egyéb hibák).

Hegesztés során elkövetett hibák felismerése, vizsgálata (előkészítés és munkadarabok összeillesztésének hibái, gyökhiba, a varratkezdés és varratbefejezés hibái, külalaki hibák).

Üzemi körülmények hatására kialakult eltérések felismerése (pl. kifáradás).

Hegesztett kötések minősítése.

Roncsolásos vizsgálatok elve (szakító, nyíró-szakító, hajlító, ütő-hajlító vizsgálat, keménységmérés, mikroszkópi vizsgálat, makroszkópos vizsgálat).

Roncsolásmentes vizsgálatok elve (Felületi hibák detektálása - szemrevételezés, folyadékbehatolásos, mágnesporos, örvényáramos vizsgálatok -, belső hibák feltárása - radiográfiai, röntgen vizsgálat, ultrahangos vizsgálat).

Környezeti feltételek vizsgálata (hegesztő és környezetének védelme).

Minőségellenőrzési szempontok.

Gyártási utasítások értelmezése.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolások.

Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.

Szabványok használata.

Gyártási utasítások értelmezése.

Mérőeszközök használata.

Hibajavítások végzésének ismerete.

27.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

27.5 A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

GYAKORLAT:

A 10162-12 Gépészeti alapozó feladatok

28.Gépészeti alapozó feladatok gyakorlata 180 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

28.1 A tantárgy tanításának célja

Megismertetni és elsajátíttatni a hallgatókkal a különféle gépészeti alapozó feladatok és gyakorlatok összedolgozhatóságának feltételeit; a nyersanyag, alapanyag, anyagminőségek, megmunkálások meghatározását, illetve az alkalmazott vizsgálatok módját.

28.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

28.3 Témakörök és elemeik

28.3.1 Műszaki dokumentációk *36 óra*

Alkatrészrajzok szerkesztése felvételi vázlat alapján, rajzolvasás.

Szerelési-, karbantartási utasítások.

Szállítói megfelelőségi nyilatkozatok.

Pályázatok formai, tartalmi követelményei.

Engedélyek, törvények, határozatok értelmezése.

Alkatrészrajzok, összeállítási rajzok, rajzdokumentációk elemzése, archiválása.

Műhelyrajzok sajátosságai, elkészítése, dokumentálása.

Megmunkálási technológia behatárolása, sorrendje alkatrészrajzok műszaki tartalmának figyelembevételével.

Különféle szabványok megismerése, alkalmazása.

Minőségirányítási dokumentumok elkészítésének szempontjai.

Gépek, berendezések műszaki dokumentációi, fontosabb paraméterek nyilvántartása.

Alkatrészek, eszközök nyilvántartásának szempontjai, dokumentálása.

Alkatrészjegyzék, technológiai sorrend, bruttó anyagmennyiség, alkatrész nyersmérete,

megmunkáláshoz szükséges szerszám és gép, állásidő.

Javítási jegyzőkönyvek.

Elektronikus dokumentációk.

Fájlformátumok, kiterjesztések.

Szövegszerkesztési alapismeretek.

Képfelbontás, rasztergrafika-, vektorgrafika előnyök, hátrányok ismerete.

28.3.2 Gépészeti alapmérések *36 óra*

Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.

Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.

Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.

Szögmérés mechanikai szögmérővel.

Külső kúpok mérése, ellenőrzése.

Belső kúpok mérése, ellenőrzése.

Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.

Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.

Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.

Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.

Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.

Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség, mérése ellenőrzése.

Mérési dokumentumok készítése.

Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.

28.3.3 Anyagismeret, anyagvizsgálat *36 óra*

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok (repedésvizsgálatok)

Roncsolásos anyagvizsgálatok

Keménység vizsgálat.

Keménységmérő eljárások.

Mikro-keménységmérés.

Keménységmérés meleg állapotban.

Dinamikus keménységmérések.

Rugalmas utóhatás

Rugalmas alakváltozás.

Kúszás és relaxáció.

Mechanikai kifáradás, Wöhler-görbe.

Frekvencia befolyása a kifáradásra.

Fárasztó gépek.

Melegalakíthatósági technológiai próbák.

Hidegalakíthatósági technológiai próbák.

Nyomóvizsgálat.

Hajlítóvizsgálat.

Csavaróvizsgálat.

Törésmechanikai vizsgálatok, Charpy-féle ütve hajlító vizsgálat.

Vegyi összetétel vizsgálata.

Korróziós vizsgálatok.

Mikroszkópikus vizsgálatok, maratás, polírozás, csiszolás.

Hőtechnikai tulajdonságok.

Villamos vezetőképesség mérése.

Mágneses tulajdonság vizsgálata.

Fémek és ötvözetek tulajdonságai.

A hűtési sebesség hatása az acélok szövetszerkezetére, tulajdonságaira.

Ötvözőelemek hatása az acélok szövetszerkezetére, tulajdonságaira.

Hőkezelések csoportosítása.

28.3.4 Fémek alakítása *36 óra*

Előrajzolással szembeni követelmények.

Az előrajzolás lépései.

Az előrajzolás szerszámai, eszközei.

Mérő és ellenőrző eszközök.

A felületszínezés lehetőségei.

A térbeli előrajzolás eszközei.

Az előrajzolás folyamata.

Az előrajzolás biztonságtechnikai előírásai.

Síkbeli és térbeli előrajzolás.

Síkbeli és térbeli előrajzolás eszközei, segédeszközei és mérőeszközeinek megválasztása adott feladat elvégzéséhez.

Többféle megmunkálást igénylő öntvények előrajzolásának gyakorlása.

Kézi megmunkálási gyakorlatok (darabolás, hajlítás, fűrészelés, reszelés, köszörülés, fúrás, süllyesztés, dörzsölés, hántolás, csiszolás, menetvágás, menetfúrás).

A kézi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.

Alkatrészek illesztése.

A gépi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.

Palástfelület, homlokfelület esztergálás.

Belső felületek megmunkálása (furatesztergálás, fúrás).

Marás (palástmarás, homlokmarás, síkmarás).

Köszörülés (palástköszörülés, síkköszörülés, furatköszörülés).

28.3.5 Alapszerelések végzése *36 óra*

Oldható kötések készítése

Nem oldható kötések készítése

Különféle fémfelületek előkészítése

Felületvédelem mázolással, lakkozással

28.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

4.5. A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 10163-12 Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem

29.Elsősegélynyújtás gyakorlat tantárgy 36 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

29.1 A tantárgy tanításának célja
Az Elsősegélynyújtás tantárgy alapvető célja, hogy a munkavégzés alatt vagy azon kívül is a tanulók képesek legyenek felismerni a balesetek során keletkezett sérüléseket és legyenek képesek az elsősegély-nyújtási teendők ellátására.

29.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Munkavédelem elméleti tantárgyra.

29.3Témakörök és elemeik

29.3.1 **Az elsősegélynyújtás alapjai** ***8 óra***

Mentőhívás módja.

Teendők a baleset helyszínén.

Elsősegély nyújtásának korlátai.

A baleseti helyszín biztosítása.

Vérkeringés, légzés vizsgálata.

Heimlich-féle műfogás.

Rautek-féle műfogás.

Elsősegélynyújtás vérzések esetén.

Életveszély elhárítása.

Újraélesztés.

Mellkasnyomás technikája

Légútbiztosítás lehetőségei.

Légút akadálymentesítése.

Lélegeztetés.

Fizikális vizsgálat.

Stabil oldalfekvő helyzet alkalmazása.

Az eszméletlenség veszélyei.

A sokk tünetei, veszélyei, ellátása.

Idegen test eltávolítása szemből, orrból, fülből.

Agyrázkódás tünetei, veszélyei, ellátása.

Koponyasérülés tünetei, veszélyei, ellátása.

Bordatörés tünetei, veszélyei, ellátása.

Végtagtörések.

Hasi sérülések.

Gerinctörés tünetei, veszélyei, ellátása.

Áramütés veszélyei.

Áramütött személy megközelítése.

Áramtalanítás.

Áramütött személy ellátása.

Égési sérülés súlyosságának felmérése, ellátása.

Fagyás, tünetei, veszélyei és ellátása.

Mérgezések tünetei, fajtái, ellátása.

Leggyakrabban előforduló mérgezések.

Marószerek okozta sérülések veszélyei, ellátása.

Rosszullétek.

Ájulás tünetei, ellátása.

Epilepsziás roham tünetei, ellátása.

Szív eredetű mellkasi fájdalom tünetei, ellátása.

Alacsony vércukorszint miatti rosszullét tünetei, ellátása.

29.3.2 **Sérülések ellátása** ***28 óra***

Sebellátás.

Hajszáleres vérzés.

Visszeres vérzés.

Ütőeres vérzés.

Belső vérzések és veszélyei.

Orrvérzés, ellátása.

Mérgezések: gyógyszermérgezés, szénmonoxid (CO) mérgezés, metilalkoholmérgezés.

Csontok, ízületek sérülései: rándulás, ficam, törés.

Fektetési módok.

Idegen test szemben, orrban, fülben.

Elsősegélynyújtó feladata veszélyes anyagok okozta sérülések esetén.

Elsősegélynyújtó feladatai villamos áram okozta sérülések esetén.

Az eszméletlenség fogalmát, tüneteit, leggyakoribb okai, következményei

Az eszméletlenség ellátása.

A vérzésekkel kapcsolatos ismeretek.

A sokk fogalma és formái.

A termikus traumákkal, hőártalmakkal kapcsolatos ismeretek.

Az ízületi sérülések formái, tünetei és ellátásuk módja.

A csontsérülések formái, tünetei és ellátásuk (fektetési módok).

A hasi sérülés formái, tünetei és ellátásuk módjai.

A kimentés fogalma és betegmozgatással kapcsolatos ismeretek.

A mérgezések fogalma, tünetei és ellátásuk módja.

A belgyógyászati balesetek (áramütés).

A leggyakoribb belgyógyászati kórképek, tüneteik és ellátásuk.

29.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem

29.5 A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti

értékeléssel.

A 10180-12 A hegesztés előkészítő és befejező műveletei

30. Hegesztési alapgyakorlatok tantárgy 144 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

30.1 A tantárgy tanításának célja
Megismertetni a tanulókkal a biztonságos munkavégzés feltételeit.

A hegesztés előkészítő és befejező műveleteihez szükséges gépek, berendezések, szerszámok használatának begyakoroltatása, önálló, felelősségteljes munkavégzésre való nevelés. WPS utasításainak készség szintű értelmezése, alkalmazása.

30.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési alapismeretek elméleti tantárgyra.

30.3 Témakörök és elemeik

30.3.1 A hegesztés előkészítő műveletei ***81 óra***

Munkaterület szemrevételezése.

Intézkedik a munkavégzést gátló tárgyak eltávolítására.

Ellenőrzi a gépcsatlakozások épségét (elektromos, gáz-, nagynyomású vezetékek).

Ellenőrzi a munkaterületre előírt munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi eszközök meglétét.

Kiválasztja a megfelelő elektródát, égőszárat, illetve huzalt.

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerint előmelegítést végez.

WPS alapján beazonosítja az anyagokat.

Ellenőrzi a gépek általános állapotát (gázszivárgás, vízcsöpögés).

Bekapcsolja az elszívó- és szűrőberendezést.

Beállítja a WPS szerinti paramétereket.

Jelenti vagy korrigálja a munkavégzés akadályait.

Megtisztítja a felületet.

Felhegeszti a kifutólemezeket.

Fűzővarrattal munkadarabot összeállít.

Palackcserét végez.

30.3.2 A hegesztés befejező műveletei *63 óra*

Elvégzi a kezelési és karbantartási előírásban meghatározott műveleteket.

Szemrevételezéssel ellenőrzi a munkadarabot.

Megtisztítja a felületet.

Elvégzi a hibajavításokat szükség szerint.

Folyamatos minőségellenőrzést végez.

Üzemen kívül helyezi a hegesztő berendezést HBSZ szerint.

Gondoskodik a meleg, kész munkadarab biztonságos elhelyezéséről.

Letakarítja a munkaterületet.

Gondoskodik a veszélyes hulladékok szakszerű tárolásáról.

Salakot és fröcskölődéseket ívhegesztés esetén eltávolít.

Segédelemeket és a kifutólemezeket eltávolít.

30.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

30.5 A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11453 - 12 Bevontelektródás kézi ívhegesztő feladatok

31. Hegesztési gyakorlatok I. tantárgy 216 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

31.1 A tantárgy tanításának célja
A tanuló készségszinten sajátítsa el a különböző hegesztési eljárások technikáját, a műszaki dokumentáció alapján végezze el önállóan a hegesztési feladatot.

Ismerje meg és tudja alkalmazni a munkáját segítő legmodernebb technológiákat.

Tanulja meg a hegesztett alkatrészek elkészítéséhez szükséges alapvető tervezési szabályokat, számításokat, törvényszerűségeket. Ezeket az ismereteket megfelelő szakmai rutinnal alkalmazza. Alakuljon ki a precíz, pontos munkára való igénye.

31.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési ismeretek I. elméleti tantárgyra.

31.3 Témakörök és elemeik

31.3.1 **Termikus vágás, darabolás** ***108 óra***

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek beüzemelése.

Termikus vágás eszközeinek beállítása, szükség szerinti minőségellenőrzése.

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek rendeltetésszerű használata, karbantartása.

Termikus vágási eljárások végrehajtása.

Termikus vágási eljárások vágófejeinek és betéteinek kiválasztása és használata.

WPS (gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti paraméterek beállítása.

WPS szerinti hegesztést és vágási feladatok.

Vágott felület minősítése, hibáinak, eltéréseinek felismerése, vizsgálata.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver alkalmazása.

Lemezterv készítése.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezési gyakorlata.

Védőeszközök kiválasztása és használata.

Munka-, baleset- és környezetvédelmi előírások betartása.

31.3.2 Bevontelektródás kézi ívhegesztés technológiája *108 óra*

Az elektróda bevonatok megkülönböztetése, felismerése.

Munkaterület ellenőrzése a hegesztés elkezdése előtt.

Megfelelő hegesztőgép kiválasztása.

Bevontelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges védőeszközök használata (kesztyű, kötény, lábszárvédő, tüzifogó).

Bevontelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges szerszámok használata (salakverő kalapács, drótkefe, beverő szerszám, egyéb ellenőrző mérőeszközök).

Bevontelektródás kézi ívhegesztés hozaganyagainak alkalmazása.

Bevontelektródás kézi ívhegesztés berendezéseinek, eszközeinek beüzemelése és karbantartása, gépkönyvek ismerete, használata.

Hegesztési paraméterek meghatározása.

Megfelelő elektródabevonat kiválasztása az adott feladathoz.

Szükség esetén az elektróda szárítása, szárítási napló vezetése.

Próbahegesztés készítése, tesztek, vizsgálatok.

Hegesztést biztosító segédelemek alkalmazása.

Hegesztési sorrendterv készítése.

Hegesztés végrehajtása (él előkészítés, varratok készítése, elektródavezetés).

Az ívhegesztés ömlesztőfolyamatának gyakorlása.

Hegesztőív keltése és fenntartása a hegesztés során.

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban (vízszintes, függőleges és fej feletti pozíciókban).

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti hegesztési feladatok.

A felülettisztaság WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti ellenőrzése.

Egyrétegű és többrétegű varratok készítése.

Tompavarratok, sarokvarratok készítése, csövek hegesztése.

Fűzővarratok lesalakolása, ívhegesztésnél a salak és a fröcskölődések eltávolítása.

Elektróda ívhúzása, tartása és vezetése.

Fémes anyagok rendszerezése, megkülönböztetése, használata.

Acélok, egyéb fémek hegeszthetőségi gyakorlata.

Hegesztés során elkövetett hibák felismerése, vizsgálata.

Hegesztési eltérések javítása.

Hegesztett kötések minősítése (Roncsolásos és roncsolásmentes vizsgálatok elvégzése).

Munkavégzés befejezési rendjének betartása.

Munka- baleseti és környezetvédelmi előírások betartása a hegesztés előkészítése, elvégzése és minősítése során.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) alkalmazása.

Zaj, és hőhatás elleni védelem.

31.4A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

31.5A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11455 - 12 A fogyóelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok

32.Hegesztési gyakorlatok tantárgy II. 198 óra

32.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló készségszinten sajátítsa el a különböző hegesztési eljárások technikáját, a műszaki dokumentáció alapján végezze el önállóan a hegesztési feladatot.
Ismerje meg és tudja alkalmazni a munkáját segítő legmodernebb technológiákat.
Tanulja meg a hegesztett alkatrészek elkészítéséhez szükséges alapvető tervezési szabályokat, számításokat, törvényszerűségeket. Ezeket az ismereteket megfelelő szakmai rutinnal alkalmazza. Alakuljon ki a precíz, pontos munkára való igénye.

32.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési ismeretek II. elméleti tantárgyra.

32.3 Témakörök és elemeik

32.3.1 Termikus vágás, darabolás *99 óra*

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek beüzemelése.

Termikus vágás eszközeinek beállítása, szükség szerinti minőségellenőrzése.

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek rendeltetésszerű használata, karbantartása.

Termikus vágási eljárások végrehajtása.

Termikus vágási eljárások vágófejeinek és betéteinek kiválasztása és használata.

WPS (gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti paraméterek beállítása.

WPS szerinti hegesztést és vágási feladatok.

Vágott felület minősítése, hibáinak, eltéréseinek felismerése, vizsgálata.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver alkalmazása.

Lemezterv készítése.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezési gyakorlata.

Védőeszközök kiválasztása és használata.

Munka-, baleset- és környezetvédelmi előírások betartása.

32.3.2 **Fogyóelektródás kézi ívhegesztés technológiája** ***99 óra***

Munkaterület ellenőrzése a hegesztés elkezdése előtt.

Megfelelő hegesztőgép kiválasztása.

Fogyóelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges védőeszközök használata (kesztyű, kötény, lábszárvédő, tüzifogó).

Fogyóelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges szerszámok használata (salakverő kalapács, drótkefe, beverő szerszám, egyéb ellenőrző mérőeszközök).

Fogyóelektródás kézi ívhegesztés hozaganyagainak alkalmazása.

Fogyóelektródás kézi ívhegesztés berendezéseinek, eszközeinek beüzemelése és karbantartása, gépkönyvek ismerete, kezelési, szerelési, karbantartási utasítás használata.

Hegesztési paraméterek meghatározása.

Anyagok, segédanyagok ismerete.

Az anyagok tulajdonságainak átültetése gyakorlatba.

Fémes anyagok rendszerezése, használata.

Ipari vasötvözetek és tulajdonságaik.

Könnyűfémötvözetek és tulajdonságaik.

Színesfémötvözetek és tulajdonságaik.

Ötvözőanyagok hatása a hegeszthetőségre.

Acélok hegeszthetősége: ötvözetlen acélok, finomszemcsés acélok, melegszilárd acélok, erősen ötvözött acélok.

Egyéb fémek hegeszthetősége: öntöttvasak, az alumínium és ötvözetei, a réz és ötvözetei, a nikkel és ötvözetei.

Ívhegesztés berendezései, eszközei.

A hegesztett kötés felépítése.

Hegesztési jelképek értelmezése.

Fogyóelektródás, védőgázas ívhegesztés anyagainak előkészítése hegesztéshez.

Hegesztőáramforrás.

Huzalelőtoló berendezés.

Hegesztőpisztoly.

Fogyóeleketródás védőgázas ívhegesztés anyagai, hegesztőhuzalok, védőgázok használata és alkalmazása.

Próbahegesztés készítése, tesztek, vizsgálatok.

Hegesztést biztosító segédelemek alkalmazása.

Hegesztési sorrendterv készítése.

Hegesztéstechnológiák.

WPS-ben meghatározott gyökvédelem biztosítása.

WPS alapján a segédanyagokat beazonosítása és összekészítése.

A WPS szerinti védőgázt (védőgázokat) csatlakoztatása és beállítása.

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) alapján az elkészített varratgeometria és felülettisztaság ellenőrzése.

Hegesztés közben huzal cserélésének folyamata.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezése.

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban.

Varratképzés vízszintes helyzetekben.

Varratképzés függőleges és fej feletti helyzetben.

Hegesztési eltérések javítása.

Hegesztett kötések minősítése (Roncsolásos és roncsolásmentes vizsgálatok elvégzése).

Munkavégzés befejezési rendjének betartása.

Munka- baleseti és környezetvédelmi előírások betartása a hegesztés előkészítése, elvégzése és minősítése során.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) alkalmazása.

Zaj, és hőhatás elleni védelem.

32.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

32.5 A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

Összefüggő szakmai gyakorlat

II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1. évfolyamot követően 160 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

10162-12 Gépészeti alapozó feladatok

Gépészeti alapozó feladatok tantárgy

Gépészeti alapmérések

Külső kúpok mérése, ellenőrzése

Belső kúpok mérése, ellenőrzése

Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel

Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával

Felületi érdesség ellenőrzése, mérése

Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése

Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése

Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség, mérése ellenőrzése

Mérési dokumentumok készítése

Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez

Anyagismeret, anyagvizsgálat

Roncsolásos anyagvizsgálatok (szakítóvizsgálat, keménység vizsgálata,

technológiai próbák)

Fémek alakítása

Előrajzolással szembeni követelmények

Az előrajzolás lépései

Az előrajzolás szerszámai, eszközei

Mérő és ellenőrző eszközök

A felületszínezés lehetőségei

A térbeli előrajzolás eszközei

Az előrajzolás folyamata

Az előrajzolás biztonságtechnikai előírásai

Síkbeli és térbeli előrajzolás

Síkbeli és térbeli előrajzolás eszközei, segédeszközei és mérőeszközeinek megválasztása adott feladat elvégzéséhez

Alapszerelések végzése

Oldható kötések készítése

Nem oldható kötések készítése

Különféle fémfelületek előkészítése

Felületvédelem mázolással, lakkozással

10180-12 A hegesztés előkészítő és befejező műveletei

Hegesztési alapgyakorlatok tantárgy

A hegesztés előkészítő műveletei

Felhegeszti a kifutólemezeket

Fűzővarrattal munkadarabot összeállít

A hegesztés befejező műveletei

Elvégzi a hibajavításokat szükség szerint

11453-12 Bevontelektródás kézi ívhegesztő feladatok

Hegesztési gyakorlatok tantárgy

Termikus vágás, darabolás

Termikus vágási eljárások végrehajtása

Bevontelektródás kézi ívhegesztés technológiája

Bevontelektródás kézi ívhegesztés berendezéseinek, eszközeinek beüzemelése és karbantartása

Hegesztés végrehajtása

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban

Egyrétegű és többrétegű varratok készítése

11455-12 Fogyóelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok

Hegesztési gyakorlatok tantárgy

Termikus vágás, darabolás

Termikus vágási eljárások végrehajtása

11456-12 Gázhegesztő feladatok

Hegesztési gyakorlatok tantárgy

Termikus vágás, darabolás

Termikus vágási eljárások végrehajtása

Gázhegesztés technológiája

Gázhegesztő berendezés üzembe- és üzemen kívül helyezése

Hegesztés eszközeinek beüzemelése és karbantartása

Hegesztés végrehajtása

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban

11457-12 Volfrámelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok

Hegesztési gyakorlatok tantárgy

Termikus vágás, darabolás

Termikus vágási eljárások végrehajtása

12. évfolyam

ELMÉLET

A 10180-12 A hegesztés előkészítő és befejező műveletei

33.Hegesztési alapismeretek tantárgy 31 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás* nélkül

33.1A tantárgy tanításának célja

A gáz- és ívhegesztés alapfogalmainak elsajátítása, a hegesztés előkészítő és befejező műveleteinek megismerése. A hegesztéshez használt alap-, hozag- és segédanyagok fajtáinak, kiválasztási szempontjainak meghatározásához szükséges ismeretek átadása. Információforrások kezelése WPS alapján. A HBSZ tartalmának értelmezése. A hegesztésből adódó hibák felismerése, elkerülése.

33.2Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

33.3Témakörök és elemeik

33.3.1 Hegesztési alapismeretek *15,5 óra*

Hegesztés feltételei.

Hegesztés fogalma.

Hegesztési alapfogalmak.

Hegesztési eljárások csoportosítása.

Hegesztés eszközei, berendezései és védőfelszerelései.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) felépítése tartalma, értelmezése.

Fémek hegeszthetősége.

Hegesztési helyzetek értelmezése.

Varratképzési ismeretek az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabvány alapján.

Hegesztés rajzi jelölése, alap és kiegészítő jelek.

Hegesztés hő és fémtani folyamata.

Hegesztőt és környezetét érő hatások, terhelések.

Munka és környezetvédelmi előírások.

33.3.2 Hegesztési műveletek *15,5 óra*

Szerkezeti anyagok főbb típusai és nemzetközi jelölésük.

Felületek előkészítése, tisztítása.

Daraboló eljárások.

Munkavégzés szabályai.

Alkatrészek összeállítása, készülékek használata.

Munkaterület kialakítása.

Hegesztő berendezések üzembe helyezése.

Hegesztés hozag- és segédanyagai.

Hegesztés berendezéseinek, eszközeinek biztonságos kezelése.

Hegesztési él előkészítése.

Termikus vágási eljárások.

Hegesztési eltérések csoportba sorolása.

Hegesztet kötések roncsolásos és roncsolásmentes vizsgálatainak ismerete.

A hegesztett kötések minőségi követelményei.

33.4A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

33.5A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11497-12 Foglalkoztatás I.

34.Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

34.1A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

34.2Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Idegen nyelvek

34.3Témakörök

34.3.1 Nyelvtani rendszerzés 1 *10 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik **a 3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket,** illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértse, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegennyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

34.3.2 Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva az a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

34.3.3 Nyelvi készségfejlesztés *24 óra*

/Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegennyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegennyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegennyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

  Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

34.3.4 Munkavállalói szókincs *18 óra*

/Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása/

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával be tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

34.4A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, egy másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás egy jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

34.5**A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11499-12 Foglalkoztatás II.

35.Foglalkoztatás II. tantárgy 46,5 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

35.1A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

35.2Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

35.3Témakörök

35.3.1 Munkajogi alapismeretek 24 *óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

35.3.2 Munkaviszony létesítése *14,5 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

35.3.3 Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

35.3.4 Munkanélküliség **4** *óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

35.4A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

35.5A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11456 - 12 Gázhegesztő feladatok megnevezésű

36.Hegesztési ismeretek III. tantárgy 93 óra

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

36.1A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a különböző hegesztési technológiákat.

A tantárgy segítse elő a tanulók gépészeti gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, járuljon hozzá a hegesztési feladatok megértéséhez, tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a hegesztési eljárások jellemzőinek és összefüggéseinek, valamint a hegesztéshez használt eszközök működésének a megértésére. A tantárgy segítsen magyarázatot adni a gyakorlatban szerzett tapasztalatokra.

36.2Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

36.3 Témakörök és elemeik

36.3.1 Termikus vágás, darabolás ***22 óra***

Termikus vágás fogalma, elve, feltételei, folyamata.

Termikus vágás típusainak csoportosítása.

Termikus megmunkálási technológiák.

Termikus vágó berendezések (eszközök, szerszámok, gépek) felépítése, működése, szoftvereinek ismerete.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver ismerete.

Termikus vágáshoz használt ipari gázok ismerete.

Termikus vágó berendezések üzembe- és üzemen kívül helyezése.

Termikus vágás vágott felületének minőségét meghatározó tényezők ismerete, hibák felismerése, vizsgálata.

Fémtani ismeretek.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezésének alapismeretei.

Termikus vágással kapcsolatos tűzvédelmi, munkavédelmi és környezetvédelmi eszközök jellemzői, általános ismeretek.

Munkabiztonsági eszközök, felszerelések ismerete.

Munkabiztonsághoz kapcsolódó színjelölések értelmezése.

36.3.2 Gázhegesztés technológiája *38 óra*

Gázhegesztés főbb jellemzői.

Hegesztőláng szerkezete.

Alkalmazott gázok tulajdonságai, tárolásuk.

Gázpalackok szerkezete, szerelvényei, kezelésük (cseréjük, tárolásuk) szabályai.

Hegesztőüzem gázellátásának lehetőségei.

Gázhegesztő eszközök és berendezések ismerete, alkalmazása.

Gázhegesztés technológiája.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolások.

Gépészeti rajz, diagramok olvasása, értelmezése.

Hegesztési jelképek értelmezése.

Hegesztési el típusai, kialakítása.

Az élkiképzés és a hegesztési eljárás kapcsolata.

A hegesztett kötések típusai.

Varratképzés.

Jobbra hegesztés.

Balra hegesztés.

Gázelvétel és gázfogyasztás meghatározása.

Gázhegesztés hozaganyagai, hegesztőpálcák fajtái, jelölése.

Hegesztőpálcák ismerete, alkalmazásuk.

Folyósítószerek ismerete.

Ipari vasötvözetek és tulajdonságaik.

Gázhegesztő berendezések üzembe- és üzemen kívül helyezése.

Forrasztási eljárások és forraszanyagok ismerete.

Gázpalackok színjelölése.

Gázhegesztéskor előforduló hegesztési eltérések keletkezésének okai és elkerülésük, javítása.

Gázhegesztés biztonságtechnikai előírásai.

Gázhegesztéshez szükséges védőeszközök rendeltetésszerű használata.

Gázhegesztés veszélyforrásainak ismerete.

Gázhegesztés környezetkárosító hatásainak ismerete.

Munka-, balesetvédelmi és környezetvédelmi ismeretek, előírások betartása.

36.3.3 **Hegesztett kötések vizsgálata** ***33 óra***

Hegesztési eltérések ismerete.

Hegesztési hibák megismerése (repedések, üregek és salakzárványok, összeolvadási- és mérethibák, alak- és méreteltérések, egyéb hibák).

Hegesztés során elkövetett hibák felismerése, vizsgálata (előkészítés és munkadarabok összeillesztésének hibái, gyökhiba, a varratkezdés és varratbefejezés hibái, külalaki hibák).

Üzemi körülmények hatására kialakult eltérések felismerése (pl. kifáradás).

Hegesztett kötések minősítése.

Roncsolásos vizsgálatok elve (szakító, nyíró-szakító, hajlító, ütő-hajlító vizsgálat, keménységmérés, mikroszkópi vizsgálat, makroszkópos vizsgálat).

Roncsolásmentes vizsgálatok elve (Felületi hibák detektálása - szemrevételezés, folyadékbehatolásos, mágnesporos, örvényáramos vizsgálatok -, belső hibák feltárása - radiográfiai, röntgen vizsgálat, ultrahangos vizsgálat).

Környezeti feltételek vizsgálata (hegesztő és környezetének védelme)

Minőségellenőrzési szempontok.

Gyártási utasítások értelmezése.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolások.

Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.

Szabványok használata.

Gyártási utasítások értelmezése.

Mérőeszközök használata.

Hibajavítások végzésének ismerete.

36.4A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

36.5A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11457 - 12 Volfrámelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok

37.Hegesztési ismeretek IV. tantárgy 62 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

37.1A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a különböző hegesztési technológiákat.

A tantárgy segítse elő a tanulók gépészeti gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, járuljon hozzá a hegesztési feladatok megértéséhez, tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a hegesztési eljárások jellemzőinek és összefüggéseinek, valamint a hegesztéshez használt eszközök működésének a megértésére. A tantárgy segítsen magyarázatot adni a gyakorlatban szerzett tapasztalatokra.

37.2Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

37.3 Témakörök és elemeik

37.3.1 Termikus vágás, darabolás *22 óra*

Termikus vágás fogalma, elve, feltételei, folyamata.

Termikus vágás típusainak csoportosítása.

Termikus megmunkálási technológiák.

Termikus vágó berendezések (eszközök, szerszámok, gépek) felépítése, működése, szoftvereinek ismerete.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver ismerete.

Termikus vágáshoz használt ipari gázok ismerete.

Termikus vágó berendezések üzembe- és üzemen kívül helyezése.

Termikus vágás vágott felületének minőségét meghatározó tényezők ismerete, hibák felismerése, vizsgálata.

Fémtani ismeretek.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezésének alapismeretei.

Termikus vágással kapcsolatos tűzvédelmi, munkavédelmi és környezetvédelmi eszközök jellemzői, általános ismeretek.

Munkabiztonsági eszközök, felszerelések ismerete.

Munkabiztonsághoz kapcsolódó színjelölések értelmezése.

37.3.2 Volfrámelektródás kézi ívhegesztés technológiája *22 óra*

Volfrámelektródás kézi ívhegesztés elve és technológiája.

Volfrámelektródás kézi ívhegesztő berendezés felépítése és működési elve.

Volfrámelektródás kézi ívhegesztés paramétereinek meghatározása

Nem fogyóelektródás, védőgázas ívhegesztés eszközei, berendezései és kezelésük.

Hegesztés-technológiák.

Nem fogyóelektródás, védőgázas ívhegesztési anyagok előkészítésének ismerete hegesztéshez, a berendezések használatának elvi ismerete, a hegesztés végrehajtásának elvi ismerete.

Egyen- és váltakozó áramú hegesztő berendezések ismerete.

Védőgázok ismerete, szerepe, tulajdonságai, jellemzői, tárolásuk.

Védőgázok hatása a beolvadási mélységre.

Gázpalackok színjelölése.

Volfrámelektródák típusai, áramterhelhetősége, nemzetközi jelölése.

Volfrámelektródás kézi ívhegesztés hozaganyagai.

Volfrámelektródás ívhegesztésnél alkalmazott hegesztőpisztolyok felépítése, működése és kezelése.

Volfrámelektródás kézi ívhegesztés biztonságtechnikai előírásai.

Hegesztő áramforrás adattáblájának jellemzői.

Munkahely biztonságos kialakítása, tűz- és környezetvédelem.

Hegesztőpálcák ismerete, felismerése, használati lehetőségei.

Varratképzések ismerete.

Fémek ismerete, fémtani alapismeretek.

Fémes anyagok rendszerezése.

Anyagok, segédanyagok ismerete.

Az anyagok tulajdonságainak ismerete.

Ipari vasötvözetek és tulajdonságaik.

Könnyűfémötvözetek és tulajdonságaik.

Színesfémötvözetek és tulajdonságaik.

Ötvözőanyagok hatása a hegeszthetőségre.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolások.

Szabványok ismerete.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezése.

Gépészeti rajz készítése.

Diagramok olvasása, értelmezése.

Hegesztési jelképek értelmezése.

Gyártási utasítások értelmezése.

Gépkönyv, kezelési, szerelési, karbantartási utasítás használata.

Hegesztő felületek megtisztításának elve.

Veszélyes hulladékok szakszerű tárolásának elve.

Volfrámelekotródás ívhegesztés környezetkárosító hatása.

Tűzoltó berendezések, eszközök ismerete.

Hegesztés befejezésének tűzvédelmi előírásainak ismerete.

Munkavégzés szabályainak ismerete.

37.3.3 **Hegesztett kötések vizsgálata** ***18 óra***

Hegesztési eltérések ismerete.

Hegesztési hibák megismerése (repedések, üregek és salakzárványok, összeolvadási- és mérethibák, alak- és méreteltérések, egyéb hibák).

Hegesztés során elkövetett hibák felismerése, vizsgálata (előkészítés és munkadarabok összeillesztésének hibái, gyökhiba, a varratkezdés és varratbefejezés hibái, külalaki hibák).

Üzemi körülmények hatására kialakult eltérések felismerése (pl. kifáradás).

Hegesztett kötések minősítése.

Roncsolásos vizsgálatok elve (szakító, nyíró-szakító, hajlító, ütő-hajlító vizsgálat, keménységmérés, mikroszkópi vizsgálat, makroszkópos vizsgálat).

Roncsolásmentes vizsgálatok elve (Felületi hibák detektálása - szemrevételezés, folyadékbehatolásos, mágnesporos, örvényáramos vizsgálatok -, belső hibák feltárása - radiográfiai, röntgen vizsgálat, ultrahangos vizsgálat).

Környezeti feltételek vizsgálata (hegesztő és környezetének védelme).

Minőségellenőrzési szempontok.

Gyártási utasítások értelmezése.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolások.

Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.

Szabványok használata.

Gyártási utasítások értelmezése.

Mérőeszközök használata.

Hibajavítások végzésének ismerete.

37.4A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

GYAKORLAT:

A 10180-12 A hegesztés előkészítő és befejező műveletei

38.Hegesztési alapgyakorlatok tantárgy 93 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

38.1 A tantárgy tanításának célja

Megismertetni a tanulókkal a biztonságos munkavégzés feltételeit.

A hegesztés előkészítő és befejező műveleteihez szükséges gépek, berendezések, szerszámok használatának begyakoroltatása, önálló, felelősségteljes munkavégzésre való nevelés. WPS utasításainak készség szintű értelmezése, alkalmazása.

38.2Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési alapismeretek elméleti tantárgyra.

38.3Témakörök és elemeik

38.3.1 A hegesztés előkészítő műveletei *48 óra*

Munkaterület szemrevételezése.

Intézkedik a munkavégzést gátló tárgyak eltávolítására.

Ellenőrzi a gépcsatlakozások épségét (elektromos, gáz-, nagynyomású vezetékek).

Ellenőrzi a munkaterületre előírt munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi eszközök meglétét.

Kiválasztja a megfelelő elektródát, égőszárat, illetve huzalt.

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerint előmelegítést végez.

WPS alapján beazonosítja az anyagokat.

Ellenőrzi a gépek általános állapotát (gázszivárgás, vízcsöpögés).

Bekapcsolja az elszívó- és szűrőberendezést.

Beállítja a WPS szerinti paramétereket.

Jelenti vagy korrigálja a munkavégzés akadályait.

Megtisztítja a felületet.

Felhegeszti a kifutólemezeket.

Fűzővarrattal munkadarabot összeállít.

Palackcserét végez.

38.3.2 A hegesztés befejező műveletei ***45 óra***

Elvégzi a kezelési és karbantartási előírásban meghatározott műveleteket.

Szemrevételezéssel ellenőrzi a munkadarabot.

Megtisztítja a felületet.

Elvégzi a hibajavításokat szükség szerint.

Folyamatos minőségellenőrzést végez.

Üzemen kívül helyezi a hegesztő berendezést HBSZ szerint.

Gondoskodik a meleg, kész munkadarab biztonságos elhelyezéséről.

Letakarítja a munkaterületet.

Gondoskodik a veszélyes hulladékok szakszerű tárolásáról.

Salakot és fröcskölődéseket ívhegesztés esetén eltávolít.

Segédelemeket és a kifutólemezeket eltávolít.

38.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

38.5A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11453 - 12 Bevontelektródás kézi ívhegesztő feladatok

39.Hegesztési gyakorlatok I. tantárgy 93 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

39.1A tantárgy tanításának célja

A tanuló készségszinten sajátítsa el a különböző hegesztési eljárások technikáját, a műszaki dokumentáció alapján végezze el önállóan a hegesztési feladatot.

Ismerje meg és tudja alkalmazni a munkáját segítő legmodernebb technológiákat.

Tanulja meg a hegesztett alkatrészek elkészítéséhez szükséges alapvető tervezési szabályokat, számításokat, törvényszerűségeket. Ezeket az ismereteket megfelelő szakmai rutinnal alkalmazza. Alakuljon ki a precíz, pontos munkára való igénye.

39.2Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési ismeretek I. elméleti tantárgyra.

39.3Témakörök és elemeik

39.3.1 Termikus vágás, darabolás *47 óra*

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek beüzemelése.

Termikus vágás eszközeinek beállítása, szükség szerinti minőségellenőrzése.

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek rendeltetésszerű használata, karbantartása.

Termikus vágási eljárások végrehajtása.

Termikus vágási eljárások vágófejeinek és betéteinek kiválasztása és használata.

WPS (gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti paraméterek beállítása.

WPS szerinti hegesztést és vágási feladatok.

Vágott felület minősítése, hibáinak, eltéréseinek felismerése, vizsgálata.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver alkalmazása.

Lemezterv készítése.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezési gyakorlata.

Védőeszközök kiválasztása és használata.

Munka-, baleset- és környezetvédelmi előírások betartása.

39.3.2 Bevontelektródás kézi ívhegesztés technológiája *46 óra*

Az elektróda bevonatok megkülönböztetése, felismerése.

Munkaterület ellenőrzése a hegesztés elkezdése előtt.

Megfelelő hegesztőgép kiválasztása.

Bevontelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges védőeszközök használata (kesztyű, kötény, lábszárvédő, tüzifogó).

Bevontelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges szerszámok használata (salakverő kalapács, drótkefe, beverő szerszám, egyéb ellenőrző mérőeszközök).

Bevontelektródás kézi ívhegesztés hozaganyagainak alkalmazása.

Bevontelektródás kézi ívhegesztés berendezéseinek, eszközeinek beüzemelése és karbantartása, gépkönyvek ismerete, használata.

Hegesztési paraméterek meghatározása.

Megfelelő elektródabevonat kiválasztása az adott feladathoz.

Szükség esetén az elektróda szárítása, szárítási napló vezetése.

Próbahegesztés készítése, tesztek, vizsgálatok.

Hegesztést biztosító segédelemek alkalmazása.

Hegesztési sorrendterv készítése.

Hegesztés végrehajtása (él előkészítés, varratok készítése, elektródavezetés).

Az ívhegesztés ömlesztőfolyamatának gyakorlása.

Hegesztőív keltése és fenntartása a hegesztés során.

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban (vízszintes, függőleges és fej feletti pozíciókban).

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti hegesztési feladatok.

A felülettisztaság WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti ellenőrzése.

Egyrétegű és többrétegű varratok készítése.

Tompavarratok, sarokvarratok készítése, csövek hegesztése.

Fűzővarratok lesalakolása, ívhegesztésnél a salak és a fröcskölődések eltávolítása.

Elektróda ívhúzása, tartása és vezetése.

Fémes anyagok rendszerezése, megkülönböztetése, használata.

Acélok, egyéb fémek hegeszthetőségi gyakorlata.

Hegesztés során elkövetett hibák felismerése, vizsgálata.

Hegesztési eltérések javítása.

Hegesztett kötések minősítése (Roncsolásos és roncsolásmentes vizsgálatok elvégzése).

Munkavégzés befejezési rendjének betartása.

Munka- baleseti és környezetvédelmi előírások betartása a hegesztés előkészítése, elvégzése és minősítése során.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) alkalmazása.

Zaj, és hőhatás elleni védelem.

39.4A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

39.5A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11455 - 12 A fogyóelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok

40.Hegesztési gyakorlatok tantárgy II. 93 óra

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

40.1A tantárgy tanításának célja
A tanuló készségszinten sajátítsa el a különböző hegesztési eljárások technikáját, a műszaki dokumentáció alapján végezze el önállóan a hegesztési feladatot.
Ismerje meg és tudja alkalmazni a munkáját segítő legmodernebb technológiákat.
Tanulja meg a hegesztett alkatrészek elkészítéséhez szükséges alapvető tervezési szabályokat, számításokat, törvényszerűségeket. Ezeket az ismereteket megfelelő szakmai rutinnal alkalmazza. Alakuljon ki a precíz, pontos munkára való igénye.

40.2Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési ismeretek II. elméleti tantárgyra.

40.3Témakörök és elemeik

40.3.1 Termikus vágás, darabolás *47 óra*

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek beüzemelése.

Termikus vágás eszközeinek beállítása, szükség szerinti minőségellenőrzése.

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek rendeltetésszerű használata, karbantartása.

Termikus vágási eljárások végrehajtása.

Termikus vágási eljárások vágófejeinek és betéteinek kiválasztása és használata.

WPS (gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti paraméterek beállítása.

WPS szerinti hegesztést és vágási feladatok.

Vágott felület minősítése, hibáinak, eltéréseinek felismerése, vizsgálata.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver alkalmazása.

Lemezterv készítése.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezési gyakorlata.

Védőeszközök kiválasztása és használata.

Munka-, baleset- és környezetvédelmi előírások betartása.

40.3.2 Fogyóelektródás kézi ívhegesztés technológiája *46 óra*

Munkaterület ellenőrzése a hegesztés elkezdése előtt.

Megfelelő hegesztőgép kiválasztása.

Fogyóelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges védőeszközök használata (kesztyű, kötény, lábszárvédő, tüzifogó).

Fogyóelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges szerszámok használata (salakverő kalapács, drótkefe, beverő szerszám, egyéb ellenőrző mérőeszközök).

Fogyóelektródás kézi ívhegesztés hozaganyagainak alkalmazása.

Fogyóelektródás kézi ívhegesztés berendezéseinek, eszközeinek beüzemelése és karbantartása, gépkönyvek ismerete, kezelési, szerelési, karbantartási utasítás használata.

Hegesztési paraméterek meghatározása.

Anyagok, segédanyagok ismerete.

Az anyagok tulajdonságainak átültetése gyakorlatba.

Fémes anyagok rendszerezése, használata.

Ipari vasötvözetek és tulajdonságaik.

Könnyűfémötvözetek és tulajdonságaik.

Színesfémötvözetek és tulajdonságaik.

Ötvözőanyagok hatása a hegeszthetőségre.

Acélok hegeszthetősége: ötvözetlen acélok, finomszemcsés acélok, melegszilárd acélok, erősen ötvözött acélok.

Egyéb fémek hegeszthetősége: öntöttvasak, az alumínium és ötvözetei, a réz és ötvözetei, a nikkel és ötvözetei.

Ívhegesztés berendezései, eszközei.

A hegesztett kötés felépítése.

Hegesztési jelképek értelmezése.

Fogyóelektródás, védőgázas ívhegesztés anyagainak előkészítése hegesztéshez.

Hegesztőáramforrás.

Huzalelőtoló berendezés.

Hegesztőpisztoly.

Fogyóeleketródás védőgázas ívhegesztés anyagai, hegesztőhuzalok, védőgázok használata és alkalmazása.

Próbahegesztés készítése, tesztek, vizsgálatok.

Hegesztést biztosító segédelemek alkalmazása.

Hegesztési sorrendterv készítése.

Hegesztéstechnológiák.

WPS-ben meghatározott gyökvédelem biztosítása.

WPS alapján a segédanyagokat beazonosítása és összekészítése.

A WPS szerinti védőgázt (védőgázokat) csatlakoztatása és beállítása.

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) alapján az elkészített varratgeometria és felülettisztaság ellenőrzése.

Hegesztés közben huzal cserélésének folyamata.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezése.

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban.

Varratképzés vízszintes helyzetekben.

Varratképzés függőleges és fej feletti helyzetben.

Hegesztési eltérések javítása.

Hegesztett kötések minősítése (Roncsolásos és roncsolásmentes vizsgálatok elvégzése).

Munkavégzés befejezési rendjének betartása.

Munka- baleseti és környezetvédelmi előírások betartása a hegesztés előkészítése, elvégzése és minősítése során.

Hegesztési Biztonsági Szabályzat (HBSZ) alkalmazása.

Zaj, és hőhatás elleni védelem.

40.4A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

40.5A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11456 - 12 Gázhegesztő feladatok

41.Hegesztési gyakorlatok III. tantárgy 248 óra

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

41.1A tantárgy tanításának célja
A tanuló készségszinten sajátítsa el a különböző hegesztési eljárások technikáját, a műszaki dokumentáció alapján végezze el önállóan a hegesztési feladatot.

Ismerje meg és tudja alkalmazni a munkáját segítő legmodernebb technológiákat.

Tanulja meg a hegesztett alkatrészek elkészítéséhez szükséges alapvető tervezési szabályokat, számításokat, törvényszerűségeket. Ezeket az ismereteket megfelelő szakmai rutinnal alkalmazza. Alakuljon ki a precíz, pontos munkára való igénye.

41.2Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési ismeretek III. elméleti tantárgyra.

41.3Témakörök és elemeik

41.3.1 Termikus vágás, darabolás *128 óra*

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek beüzemelése.

Termikus vágás eszközeinek beállítása, szükség szerinti minőségellenőrzése.

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek rendeltetésszerű használata, karbantartása.

Termikus vágási eljárások végrehajtása.

Termikus vágási eljárások vágófejeinek és betéteinek kiválasztása és használata.

WPS (gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti paraméterek beállítása.

WPS szerinti hegesztést és vágási feladatok.

Vágott felület minősítése, hibáinak, eltéréseinek felismerése, vizsgálata.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver alkalmazása.

Lemezterv készítése.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezési gyakorlata.

Védőeszközök kiválasztása és használata.

Munka-, baleset- és környezetvédelmi előírások betartása.

41.3.2 Gázhegesztés technológiája *120 óra*

Összeállítás pontosságának ellenőrzése.

Fűzővarratok karbantartása.

Hegesztést biztosító segédelemek ismerete, alkalmazásuk.

Gázhegesztéshez szükséges hegesztőanyagok használata.

Hegesztőgázok, hegesztőpálca, folyósítószer alkalmazása.

Gázhegesztő berendezés üzembe- és üzemen kívül helyezése.

Összeállított gázhegesztő berendezések ellenőrzése, szivárgáspróba végzése, üzemi nyomás beállítása.

Hegesztés eszközeinek beüzemelése és karbantartása.

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti munkapróbák hegesztése feladatváltásnál.

Hegesztési és vágási feladatok (WPS szerint).

WPS (Gyártói Hegesztési Utasítás) alapján az elkészített varratgeometria és felülettisztítás ellenőrzése.

WPS alapján a segédanyagok beazonosítása, összekészítése.

Varrathely fémtisztára tisztítása.

Gázhegesztéshez és termikus vágáshoz szükséges védőeszközök rendeltetésszerű használata.

A hegesztési él kialakítása, élek illesztése, fűzése.

A hegesztett kötések típusainak alkalmazása.

Hegesztőláng beállítása.

Hegesztés végrehajtása.

Varratképzés az MSZ EN ISO 6947 szerinti szabványos pozíciókban.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolási alkalmazások.

Gépészeti rajz, diagramok értelmezése, készítése.

Hegesztési jelképek értelmezése, alkalmazásuk.

Előrajzolás, reszelés, fűrészelés, köszörülés.

Balra hegesztés.

Jobbra hegesztés.

Próbahegesztés ellenőrzése törőspróbával vagy csiszolattal.

Hegesztési eltérések felismerése, vizsgálata, javítása.

Hegeszthetőség: az acélok hegesztése, az öntöttvas hegesztése, az alumínium és ötvözeteinek hegesztése, a réz és ötvözeteinek hegesztése, a nikkel hegesztése.

Gázpalackok cseréje, tárolása.

Forrasztások végrehajtása.

Gázhegesztés veszélyforrásainak ismerete, védőeszközök használata.

Munka-, baleset- és környezetvédelmi előírások betartása.

41.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

41.5A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11457 - 12 Volfrámelektródás védőgázas ívhegesztő feladatok

42.Hegesztési gyakorlatok IV. tantárgy 248 óra

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

42.1A tantárgy tanításának célja
A tanuló készségszinten sajátítsa el a különböző hegesztési eljárások technikáját, a műszaki dokumentáció alapján végezze el önállóan a hegesztési feladatot.

Ismerje meg és tudja alkalmazni a munkáját segítő legmodernebb technológiákat.

Tanulja meg a hegesztett alkatrészek elkészítéséhez szükséges alapvető tervezési szabályokat, számításokat, törvényszerűségeket. Ezeket az ismereteket megfelelő szakmai rutinnal alkalmazza. Alakuljon ki a precíz, pontos munkára való igénye.

42.2Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül és a Hegesztési ismeretek IV. elméleti tantárgyra.

42.3Témakörök és elemeik

42.3.1 Termikus vágás, darabolás *128 óra*

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek beüzemelése.

Termikus vágás eszközeinek beállítása, szükség szerinti minőségellenőrzése.

Termikus vágás eszközeinek, berendezéseinek rendeltetésszerű használata, karbantartása.

Termikus vágási eljárások végrehajtása.

Termikus vágási eljárások vágófejeinek és betéteinek kiválasztása és használata.

WPS (gyártói Hegesztési Utasítás) szerinti paraméterek beállítása.

WPS szerinti hegesztést és vágási feladatok.

Vágott felület minősítése, hibáinak, eltéréseinek felismerése, vizsgálata.

Elemi szintű számítógép-használat.

Hegesztő-vágógép kezelőszoftver alkalmazása.

Lemezterv készítése.

Gépészeti rajz olvasása, értelmezési gyakorlata.

Védőeszközök kiválasztása és használata.

Munka-, baleset- és környezetvédelmi előírások betartása.

42.3.2 Volfrámelektródás kézi ívhegesztés technológiája *120 óra*

Volfrámelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges hegesztőanyagok.

Összeállítás pontosságának ellenőrzése.

A géphez történő munka- és testkábel, illetve távszabályozó csatlakoztatásának gyakorlata, valamint a hálózatba való bekötés.

A WPS szerinti védőgázt (védőgázokat) alkalmazása, bekötési művelete.

Élelőkészítés.

Fűzővarratok karbantartása, munkadarab összeállítása

Gépcsatlakozások ellenőrzési feladata (elektromos, gáz-, nagynyomású vezetékek).

Munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi eszközök előírásainak betartása a munkaterületen.

Volfrámelektródás kézi ívhegesztéshez szükséges hegesztőanyagok használata.

Volfrámelektródás kézi ívhegesztő berendezés működése.

Egyen- és váltakozó áramú hegesztő berendezések használata.

Védőgázok szerepe, tárolásuk.

Védőgázak hatása a beolvadás mélységre.

Gázpalackok használata.

Volfrámelektróda használat.

Volfrámelektródás ívhegesztésnél alkalmazott hegesztőpisztolyok felépítése, működése és kezelése.

Hegesztőpálcák ismerete, felismerése, használata.

Volfrámelektródás kézi ívhegesztés gépeinek, eszközeinek beüzemelése és karbantartása.

Szükséges anyagmennyiség kiszámítása.

Varrathely fémtisztára tisztítása.

Általános minőségű hegesztett kötést készítése volfrámelektródás védőgázas ívhegesztéssel.

A berendezés HBSZ szerinti üzemen kívül helyezése.

Munkaterület karbantartása.

Hegesztési rajzjelek ismerete, varratábrázolási alkalmazások.

Gépészeti rajz, diagramok értelmezése, készítése.

Hegesztési jelképek értelmezése, alkalmazásuk.

Előrajzolás, reszelés, fűrészelés, köszörülés.

Veszélyes hulladékok kezelése, szakszerű tárolása.

Hegesztési eltérések felismerése, vizsgálata, javítása.

Védőeszközök használata.

Folyamatos minőségellenőrzést végez.

Munkahely biztonságos kialakítása, tűz- és környezetvédelem.

42.4A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem és/vagy szakmaspecifikus tanműhely

8.2. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

DIÓSZEGI SÁMUEL BAPTISTA SZAKGIMNÁZIUM ÉS SZAKKÖZÉPISKOLA

OM 100563

Az

IPARI GÉPÉSZ
34 521 04

SZAKKÉPESÍTÉS

HELYI TANTERVE

A szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

Debrecen
2016.

A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 34 521 04 Ipari gépész szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 521 04

A szakképesítés megnevezése: Ipari gépész

A szakmacsoport száma és megnevezése: 5. Gépészet

Ágazati besorolás száma és megnevezése: IX. Gépészet

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében az 5. Gépészet szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: -

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek
A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.
Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-

Tárgyi feltételek
A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: nincs

VII. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

Szakközépiskolai képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	790 óra/év
Összesen:		2343 óra		2582 óra

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	976 óra/év	35 óra/hét	1085 óra/év
Összesen:		2270 óra		2505 óra

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Szakiskolai képzés közismereti oktatással								Szakiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		1. évfolyam			2. évfolyam	
		elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám	ögy	elméleti heti óraszám	gyakorlati heti óraszám
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5								0,5				
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5+0,5					0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2					2	
10162-12 Gépészeti alapozó feladatok	Gépészeti alapozó feladatok	2								2				
	Gépészeti alapozó feladatok gyakorlata		4+1								4+1			
10163-12 Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem	Munkavédelem	1								1				
	Elsősegélynyújtás gyakorlata		1								1			
10166-12 Gépészeti kötési	Gépészeti kötések alapjai				3+0,5					3			1	

feladatok	Gépészeti kötések készítésének gyakorlata					2+1								2+1
10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések	Szakmai anyagismeret és anyagvizsgálat	1+1			3					3+1			1+1	
	Anyagvizsgálat és gépészeti mérések gyakorlata		5+0,5			3+0,5					8			1
10177-12 Gépelemek szerelési feladatai	Gépelemek beállítása				3			3		3			2	
	Mérések és beállítások gyakorlata					9			7+1		6+1			10
10178-12 Ipari gépész műveletek	Fémmegmunkálások							2,5+0,5					2	
	Üzembehelyezés gyakorlata								8+0,5					10+1
Összes óra		5,5	11,5		9,5	15,5		9	16,5	13,5	21		9,5	25
Összes óra		17		140	25		140	25,5		34,5		160	34,5	
Elméleti órák: 198+342+279=819 óra										486+294,5=780,5óra				
Gyakorlati órák: 414+558+511,5+280=1763,5óra										756+775+160=1691óra				
Elméleti/gyakorlati órák aránya: 819/1763,5óra= 31%/69%										780,5/1691óra=31%/69%				

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

9. osztály

Szakmai elmélet:

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság

Munkahelyi egészség és biztonság elméleti tantárgy 18 óra

A tantárgy tanításának célja
A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.
Nincsen előtanulmányi követelmény.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Témakörök

Munkavédelmi alapismeretek ***4 óra***

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége
Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.

A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére
A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei
A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)
Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források
A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvény fogalom meghatározásai.

Munkahelyek kialakítása ***4 óra***

Munkahelyek kialakításának általános szabályai
A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények
Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések
Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.

Alapvető feladatok a tűzmegelőzés érdekében
Tűzmegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.
Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás
Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése.

Raktározás
Áruk fajtái, raktározás típusai.

Munkahelyi rend és hulladékkezelés
Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.

Munkavégzés személyi feltételei **2 *óra***
A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek.
A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.

Munkaeszközök biztonsága ***2 óra***
Munkaeszközök halmazai
Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi
Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.
Munkaeszközök veszélyessége, eljárások
Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembe helyezési eljárás.

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.

Munkakörnyezeti hatások **2 óra**

Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz).

Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés lehetőségei.

A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése

A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége.

Munkavédelmi jogi ismeretek **4 óra**

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok.

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek, valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze

Munkavédelmi érdekképviselet a munkahelyen

A munkavállalók munkavédelmi érdekképviseletének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

10162-12 Gépészeti alapozó feladatok

Gépészeti alapozó feladatok elméleti tantárgy 72 óra

A tantárgy tanításának célja
A Gépészeti alapozó feladatok tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók gépészeti gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, hozzájáruljon a gépészeti alapozó feladatok megértéséhez, képessé tegye a tanulókat a munka világának, ezen belül a gépészeti témakörök jellemzőinek és összefüggéseinek, valamint a gépészeti eszközök működésének a megértésére.
A tantárgy segítsen magyarázatot adni a megtapasztalt eseményekre és a törvényszerűségekre. A hallgatók felelősséggel hajtsák végre a feladatokat, tudjanak döntéseket hozni a gépészeti folyamatokkal és témakörökkel kapcsolatban.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Műszaki dokumentációk ***18 óra***
Technológiai dokumentációk fogalma, tartalma.
Gépészeti technológiai dokumentációk, mint információhordozók, azok formai és tartalmi követelményei.
Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások.
Síkmértani szerkesztések, térelemek kölcsönös helyzete, vetületi és axonometrikus ábrázolás.
Síkmetszés, valódi nagyság meghatározása, kiterítés.
Áthatások, áthatások alkatrészrajzokon.
Összeállítási és részletrajzok.
Alkatrész és összeállítási rajzok fogalma.
Metszetábrázolások, szelvény egyszerűsített ábrázolások.
Mérethálózat felépítése, különleges méretmegadások.
Tűrés, illesztés.
Felületi minőség.
Jelképes ábrázolások.
A munka tárgyára, céljára vonatkozó dokumentumok.
A munkafolyamatokra, eszközökre, technológiákra vonatkozó dokumentációk.
Egyszerű gépészeti műszaki rajzok.
Egyszerű alkatrészek, szerkezeti egységek, művelet-, illetve szerelési terv.
Rendszerek rajzai, kapcsolási vázlatok, folyamatábrák és folyamatrendszerek.
Technológiai sorrend fogalma, tartalma.

Gépészeti alapmérések ***18 óra***
Mérés, ellenőrzés fogalma és folyamata.
Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.
Mértékegységek.
Műszaki mérés eszközeinek ismerete.
Hosszméretek mérése és ellenőrzése.
Szögek mérése és ellenőrzése.

Alak- és helyzetpontosság mérése és ellenőrzése.
Mérési utasítás.
Mérési pontosság.
Tűréssel, illesztéssel kapcsolatos alapfogalmak, táblázatok kezelése.
Mérési alapfogalmak, mérési hibák.
Műszerhibák.
Mérési jellemzők.
Mérés egyszerű és nagypontosságú mérőeszközökkel.
Mérőeszközök.
Hossz- és szögmérő eszközök.
Mechanikai mérőeszközök típusai, működésük, kezelésük.
Digitális mérőeszközök típusai, alkalmazásuk.
Külső felületek mérésének eszközei.
Belső felületek mérésének eszközei.
Belső felületek mérésének eszközei.
Szögek mérésének, ellenőrzésének eszközei.
Felületi minőség jelölése, ellenőrzésének és mérésének eszközei.
Munkadarabok alak- és helyzetmérésének eszközei, módjai.
Mérési dokumentumok jelentősége, fajtái, tartalma.

Anyagismeret, anyagvizsgálat ***18 óra***
Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai.
Anyagszerkezettani alapismeretek.
Vasfémek és ötvözeteik, tulajdonságaik.
Ötvözők hatása.
A legfontosabb acélfajták alkalmazási területei.
Kiválasztás szempontjai.
Nem vasalapú fémes szerkezeti anyagok.
Könnyűfémek.
Nehézfémek.
Szinterelt szerkezeti anyagok.
Műanyagok.
Segédanyagok.
Hőkezelések, feladatuk, csoportosításuk.
Hőkezelő eljárások.
Hőkezelési hibák.
Jellegzetes hibák.
Anyaghibák.
Öntési hibák.
Hegesztési hibák.
Forgácsolás során képződő hibák.
Köszörülési hibák.
Képlékeny alakítás okozta hibák.
Kifáradás.
Korrózió
Hibakimutatás lehetőségei.
Anyagvizsgálati módok.
Roncsolás-mentes anyagvizsgálatok (repedésvizsgálatok).
Roncsolásos anyagvizsgálatok, szakítóvizsgálat, keménység vizsgálat.

Technológiai próbák.
Szakítóvizsgálat
Hajlítóvizsgálat.
Csövek gyűrűtágító vizsgálata.
Lapító vizsgálat.
Törésvizsgálat.
Ütővizsgálat.
Keménységmérés
Metallográfiai vizsgálat.
Endoszkópos vizsgálat.
Folyadékbehatolásos repedésvizsgálat.
Mágnesezhető poros repedésvizsgálat.
Ultrahangos repedésvizsgálat.
Radiográfiai vizsgálat.

Fémek alakítása ***18 óra***

Fémek felosztása, fizikai-, kémiai tulajdonságai.
Fémek technológiai tulajdonságai.
Ötvözők hatásai.
Kézi forgácsoló műveletek (darabolás, hajlítás, fűrészelés, reszelés, köszörülés, fúrás, süllyesztés, dörzsölés, hántolás, csiszolás, menetvágás, menetfúrás).
Forgács nélküli alakítási technológiák alkalmazásának megismerése, alkalmazott gépek, eszközök, szerszámok.
Lemezhajlítás.
Peremezés.
Domborítás, ívelés.
A megmunkálásokra alkalmas és a gépészeti szakmákban használatos anyagok.
Alkatrészek illesztése.
Illesztés reszeléssel.
Hántoló szerszámok, eszközök.
Lemezalkatrész készítése.
Sík és ívelt felületek hántolása.
A dörzsárazás szerszámai és művelete.
Tűrésezett furatok alak- és méretellenőrzése.
Illesztés dörzsárazással.
Csiszoló és polírozó anyagok, szerszámok és gépek.
Illesztés csiszolással.
Komplex illesztési munkák, ellenőrző feladatok.
Gépi forgácsolás szerszámai.
Gépi forgácsoló alapeljárások gépei.
Esztergálás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Fúrás, furatmegmunkálás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Marás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Köszörülés technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai.

10163-12 Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem

Munkavédelem elméleti tantárgy 36 óra

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók munkavégzésének kialakítását és önálló gondolkodásra való nevelését. Tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a munkavédelem jellemzőinek és működésének megértésére.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Munkabiztonság

12 óra

Baleset és a munkahelyi baleset fogalma.
A munkahelyi balesetek és a foglalkozási megbetegedések fajtái.
Veszélyforrások kialakulása.
Személyi védőfelszerelésekkel szemben támasztott követelmények.
A munkavédelmi oktatás dokumentálása.
A munkabalesetek bejelentése, nyilvántartása és kivizsgálása.
Kockázatelemzés fogalmai, kockázatelemzés, kockázatértékelés.
A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések.
A munkavégzés fizikai ártalmai.
Zaj- és rezgésvédelem.
Munkahelyi klíma, a helyiség hőmérséklete, a levegő nedvességtartalma.
A munkahelyek megvilágítása, a természetes fény.
A színek kialakítása.
A gázhegesztés és az ívhegesztés biztonsági előírásai.
Anyagmozgatás, anyagtárolás szabályai.
Villamos berendezések biztonságtechnikája.
Egyéni és kollektív védelem.
Munkaegészségügy.
Kockázatbecslés.
Kockázatértékelés.
Időszakos biztonsági felülvizsgálat.
Soron kívüli munkavédelmi vizsgálat.
Jelző és riasztóberendezések.
Megfelelő mozgástér biztosítása.
Elkerítés, lefedés.
Tároló helyek kialakítása.
Munkahely padlózata.

Tűzvédelem

12 óra

Általános tűzvédelmi ismeretek.
Tűzveszélyességi osztályok, jelölésük.

Tűzveszélyes anyagok.
Tűzveszélyes anyagok tárolása.
Tűzveszélyes anyagok szállítása.
Tűzveszélyes anyagok dokumentálása.
Az égés feltételei, az anyagok éghetősége.
Tűzveszélyes tevékenységek.
Tűzvédelmi szabályzat.
A tűzjelzés.
Teendők tűz esetén.
Veszélyességi övezet.
Áramtalanítás.
Tűzoltás módjai.
Tűzoltó eszközök.
Tűzoltó eszközök tárolása beltérben.
Tűzoltó eszközök tárolása kültereken.
Porral oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Vízzel oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Habbal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Halonnal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Szén-dioxiddal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Oltóhatás
Tűzmegelőzés
Tűzjelzés
Gépek, berendezések tűzvédelmi előírásai.
Tüzelő- és fűtőberendezések elhelyezésének tűzvédelmi előírásai.
Műszaki mentés.
Elektromos kábelek elhelyezése, elvezetése.
Hő és füstelvezető berendezések.
Jelzőtáblák.
Feliratok.
Irányfények.
Tűzgátló nyílászárók.
Tűzvédő festékek.
Dokumentációk.

Környezetvédelem

12 óra

A környezetvédelem területei.
Természetvédelem.
Vízszennyezés vízforrások.
A levegő jellemzői, a levegőszennyezés.
Globális felmelegedés és hatása a földi életre.
Hulladékok kezelése, szelektív összegyűjtése tárolása.
Hulladékgyűjtő szigetek.
Gyűjtőhelyek kialakítása.
Veszélyes hulladékok tárolása.
Veszélyes hulladékok begyűjtése.
Veszélyes hulladékok feldolgozása.
Hulladékok feldolgozása.
Hulladékok újrahasznosítása.

Hulladékok végleges elhelyezése.
Hulladékok lebomlása.
Az ipar hatása környezetre.
Megújuló energiaforrások.
Levegőszennyezés.
Zajszennyezés.
Hőszennyezés.
Fényszennyezés.
Talajszennyezés.
Nehézfémek.
Vízszennyezés.
Szennyvízkezelés
Környezetszennyezés egészségi hatásai.
Fontosabb környezetvédelmi jogszabályok.
Fontosabb Európai Uniós jogszabályok.
Fémiparban keletkező szennyezőanyagok.
Hűtő-, kenő-, mosófolyadékok felhasználása.
Hűtő-, kenő-, mosófolyadékok tárolása.
Az elhasználódott hűtő-, kenő-, mosófolyadékok hulladékkezelése.
Az épített környezet védelme.
Munkahelyi környezet természetbarát kialakítása.

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések

Szakmai anyagismeret és anyagvizsgálat elméleti tantárgy 72 óra

A tantárgy tanításának célja
A szakmájában használatos anyagok tulajdonságainak megismertetése.
Az egyes felhasználási területnek legjobban megfelelő megmunkálandó anyag felismerése.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Szakmai anyagismeret **18 *óra***
Az iparban használatos nemfémes anyagok eredete, tulajdonságainak ismerete, felhasználási területeik.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai.
Anyagszerkezettani alapismeretek.
Szabványos ipari vas-, könnyűfém és színesfém ötvözetek.
A legfontosabb acélfajták alkalmazási területei.
A kiválasztás szempontjai.

Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, elektromos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Ipari anyagok egyéb jellemzői.
Hőkezelés feladata, csoportosítása.
Hőkezelő eljárások.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Anyagvizsgálatok elmélete.
Nemfémes anyagok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.

Roncsolásos és roncsolásmentes anyagvizsgálatok ***36 óra***

Anyagvizsgálatok elmélete.
Anyagvizsgálatok fajtái.
Anyagvizsgálatok alkalmazási területei.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Számítástechnika alkalmazása az anyagvizsgálatoknál.
A gépészetben használt anyagok vizsgálati előkészítése.
Technológiai anyagvizsgálatok.
Mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Szabványos ipari vas-, könnyűfém és színesfém ötvözetek.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Ipari anyagok egyéb jellemzői.

Mérőeszközök, mérőberendezések ***18 óra***

Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.

Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Szögmérés digitális eszközökkel.
Külső kúpok mérésének eszközei, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
A lézer mint a mérés eszköze.

Szakmai gyakorlat:

10162-12 Gépészeti alapozó feladatok

Gépészeti alapozó feladatok gyakorlata tantárgy 180 óra

A tantárgy tanításának célja
Megismertetni és elsajátíttatni a hallgatókkal a különféle gépészeti alapozó feladatok és gyakorlatok összedolgozhatóságának feltételeit; a nyersanyag, alapanyag, anyagminőségek, megmunkálások meghatározását, illetve az alkalmazott vizsgálatok módját.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Műszaki dokumentációk **54 *óra***
Alkatrészrajzok szerkesztése felvételi vázlat alapján, rajzolvasás.
Szerelési-, karbantartási utasítások.
Szállítói megfelelőségi nyilatkozatok.
Pályázatok formai, tartalmi követelményei.
Engedélyek, törvények, határozatok értelmezése.
Alkatrészrajzok, összeállítási rajzok, rajzdokumentációk elemzése, archiválása.
Műhelyrajzok sajátosságai, elkészítése, dokumentálása.
Megmunkálási technológia behatárolása, sorrendje alkatrészrajzok műszaki tartalmának figyelembevételével.
Különféle szabványok megismerése, alkalmazása.
Minőségirányítási dokumentumok elkészítésének szempontjai.
Gépek, berendezések műszaki dokumentációi, fontosabb paraméterek nyilvántartása.
Alkatrészek, eszközök nyilvántartásának szempontjai, dokumentálása.
- Alkatrészjegyzék, technológiai sorrend, bruttó anyagmennyiség, alkatrész nyersmérete, megmunkáláshoz szükséges szerszám és gép, állásidő.

Javítási jegyzőkönyvek.
Elektronikus dokumentációk.
Fájlformátumok, kiterjesztések.
Szövegszerkesztési alapismeretek.
Képfelbontás, rasztergrafika és vektorgrafika előnyök, hátrányok ismerete.

Gépészeti alapmérések ***36 óra***
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.

Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Külső kúpok mérése, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.

Anyagismeret, anyagvizsgálat ***36 óra***

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok (repedésvizsgálatok).
Roncsolásos anyagvizsgálatok.
Keménység vizsgálat.
Keménységmérő eljárások.
Mikro-keménységmérés.
Keménységmérés meleg állapotban.
Dinamikus keménységmérések.
Rugalmas utóhatás
Rugalmas alakváltozás.
Kúszás és relaxáció.
Mechanikai kifáradás, Wöhler-görbe.
Frekvencia befolyása a kifáradásra.
Fárasztó gépek.
Melegalakíthatósági technológiai próbák.
Hidegalakíthatósági technológiai próbák.
Nyomóvizsgálat.
Hajlítóvizsgálat.
Csavaróvizsgálat.
Törésmechanikai vizsgálatok, Charpy-féle ütve hajlító vizsgálat.
Vegyi összetétel vizsgálata.
Korróziós vizsgálatok.
Mikroszkopikus vizsgálatok, maratás, polírozás, csiszolás.
Hőtechnikai tulajdonságok.
Villamos vezetőképesség mérése.
Mágneses tulajdonság vizsgálata.
Fémek és ötvözetek tulajdonságai.
A hűtési sebesség hatása az acélok szövetszerkezetére, tulajdonságaira.
Ötvözőelemek hatása az acélok szövetszerkezetére, tulajdonságaira.
Hőkezelések csoportosítása.

Gépészeti alapismeretek ***54 óra***

Az előrajzolással szembeni követelmények.
Az előrajzolás lépései.
Az előrajzolás szerszámai, eszközei.

Mérő és ellenőrző eszközök.
A felületszínezés lehetőségei.
A térbeli előrajzolás eszközei.
Az előrajzolás folyamata.
Az előrajzolás biztonságtechnikai előírásai.
Síkbeli és térbeli előrajzolás.
Síkbeli és térbeli előrajzolás eszközei, segédeszközei és mérőeszközeinek megválasztása adott feladat elvégzéséhez.
Többféle megmunkálást igénylő öntvények előrajzolásának gyakorlása.
Kézi megmunkálási gyakorlatok (darabolás, hajlítás, fűrészelés, reszelés, köszörülés, fúrás, süllyesztés, dörzsölés, hántolás, csiszolás, menetvágás, menetfúrás).
A kézi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.
Alkatrészek illesztése.
A gépi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.
Palástfelület, homlokfelület esztergálás.
Belső felületek megmunkálása (furatesztergálás, fúrás).
Marás (palástmarás, homlokmarás, síkmarás).
Köszörülés (palástköszörülés, síkköszörülés, furatköszörülés).
Oldható kötések készítése.
Nem oldható kötések készítése.
Különféle fémfelületek előkészítése.
Felületvédelem mázolással, lakkozással.

10163-12 Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem

Elsősegélynyújtás gyakorlata tantárgy 36 óra

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy alapvető célja, hogy a munkavégzés alatt vagy azon kívül is a tanulók képesek legyenek felismerni a balesetek során keletkezett sérüléseket és képesek legyenek az elsősegélynyújtás elvégzésére.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Elsősegélynyújtás alapjai **12 *óra***

Mentőhívás módja.
Teendők a baleset helyszínén.
Elsősegély nyújtásának korlátai.
A baleseti helyszín biztosítása.
Vérkeringés, légzés vizsgálata.
Heimlich-féle műfogás.

Rautek-féle műfogás.
Elsősegélynyújtás vérzések esetén.
Életveszély elhárítása.
Újraélesztés.
Mellkasnyomás technikája
Légútbiztosítás lehetőségei.
Légút akadálymentesítése.
Lélegeztetés.
Fizikális vizsgálat.
Stabil oldalfekvő helyzet alkalmazása.
Az eszméletlenség veszélyei.
A sokk tünetei, veszélyei, ellátása.
Idegen test eltávolítása szemből, orrból, fülből.
Agyrázkódás tünetei, veszélyei, ellátása.
Koponyasérülés tünetei, veszélyei, ellátása.
Bordatörés tünetei, veszélyei, ellátása.
Végtagtörések.
Hasi sérülések.
Gerinctörés tünetei, veszélyei, ellátása.
Áramütés veszélyei.
Áramütött személy megközelítése.
Áramtalanítás.
Áramütött személy ellátása.
Égési sérülés súlyosságának felmérése, ellátása.
Fagyás, tünetei, veszélyei és ellátása.
Mérgezések tünetei, fajtái, ellátása.
Leggyakrabban előforduló mérgezések.
Marószerek okozta sérülések veszélyei, ellátása.
Rosszullétek.
Ájulás tünetei, ellátása.
Epilepsziás roham tünetei, ellátása.
Szív eredetű mellkasi fájdalom tünetei, ellátása.
Alacsony vércukorszint miatti rosszullét tünetei, ellátása.

Munka- és környezetvédelem a gyakorlatban

12 óra

Veszélyforrások kialakulása.
Személyi védőfelszerelésekkel szemben támasztott követelmények.
Személyi védőfelszerelések helyének meghatározása, tárolása.
A munkavédelmi oktatás dokumentálása.
A munkabalesetek bejelentése, nyilvántartása és kivizsgálása.
Kockázatelemzés fogalmai, kockázatelemzés, kockázatértékelés.
A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések.
A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések helyének meghatározása, elhelyezése.
A megfelelő biztonsági jelzés kiválasztása.
A munkavégzés fizikai ártalmai.
Zaj- és rezgésvédelem.
Zaj- és rezgésvédelem védőeszközeinek fajtái, alkalmazásuk.
Munkahelyi klíma, a helyiség hőmérséklete, a levegő nedvességtartalma.
A munkahelyek megvilágítása, a természetes fény.

A színek kialakítása.
A gázhegesztés és az ívhegesztés biztonsági előírásai.
Hegesztő munkahelyek kialakítása, védő eszközök alkalmazása.
Anyagmozgatás, anyagtárolás szabályai.
Anyagmozgatás gépeinek, eszközeinek biztonságos használata, védőeszközök alkalmazása.
Villamos berendezések biztonságtechnikája, speciális védőeszközök bemutatása, használata.
Egyéni és kollektív védelem.
Munkaegészségügy.
Kockázatbecslés.
Kockázatértékelés.
Időszakos biztonsági felülvizsgálat.
Soron kívüli munkavédelmi vizsgálat.
Jelző és riasztóberendezések.
Megfelelő mozgástér biztosítása.
Elkerítés, lefedés.
Tároló helyek kialakítása.
Munkahely padlózata.
Gépek védőburkolatainak kialakítása, elhelyezése.

Sérülések ellátása ***12 óra***

Sebellátás.
Hajszáleres vérzés.
Visszeres vérzés.
Ütőeres vérzés.
Belső vérzések és veszélyei.
Orrvérzés, ellátása.
Mérgezések: gyógyszermérgezés, szénmonoxid (CO) mérgezés, metilalkoholmérgezés.
Csontok, ízületek sérülései: rándulás, ficam, törés.
Fektetési módok.
Idegen test szemben, orrban, fülben.
Elsősegélynyújtó feladata veszélyes anyagok okozta sérülések esetén.
Elsősegélynyújtó feladatai villamos áram okozta sérülések esetén.
Az eszméletlenség fogalmát, tüneteit, leggyakoribb okai, következményei
Az eszméletlenség ellátása.
A vérzésekkel kapcsolatos ismeretek.
A sokk fogalma és formái.
A termikus traumákkal, hőártalmakkal kapcsolatos ismeretek
Az ízületi sérülések formái, tünetei és ellátásuk módja
A csontsérülések formái, tünetei és ellátásuk (fektetési módok)
A hasi sérülés formái, tünetei és ellátásuk módjai
A kimentés fogalma és betegmozgatással kapcsolatos ismeretek
A mérgezések fogalma, tünetei és ellátásuk módja
A belgyógyászati balesetek (áramütés)
A leggyakoribb belgyógyászati kórképek, tüneteik és ellátásuk

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések

Anyagvizsgálat és gépészeti mérések gyakorlata tantárgy 198 óra

A tantárgy tanításának célja
A különböző anyagvizsgálati technikák elsajátítása. A vizsgált alkatrész igénybevételének felmérése a megfelelő vizsgálati technológia megválasztásával és alkalmazásával.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Roncsolásos anyagvizsgálatok **60 *óra***

Roncsolásos anyagvizsgálatok fajtái, alkalmazási köre.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásos anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Műszaki táblázatok, diagramok olvasása, értelmezése, kezelése.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok ***60 óra***

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok fajtái, csoportosítása, alkalmazási területei.
Számítástechnika az anyagvizsgálatban.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásmentes anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.

A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.

Mérőeszközök használata **78** ***óra***

Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Külső kúpok mérése, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.

Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
Lézer alkalmazási területei, előnye, hátránya.

Összefüggő nyári gyakorlat: 140 óra

Gépészeti alapozó feladatok gyakorlata tantárgy

Gépészeti alapmérések
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Külső kúpok mérése, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.

Anyagismeret, anyagvizsgálat
Roncsolásmentes anyagvizsgálatok (repedésvizsgálatok).
Roncsolásos anyagvizsgálatok.
Keménység vizsgálat.
Keménységmérő eljárások.
Mikro-keménységmérés.
Keménységmérés meleg állapotban.
Dinamikus keménységmérések.
Rugalmas utóhatás
Rugalmas alakváltozás.
Kúszás és relaxáció.

Mechanikai kifáradás, Wöhler-görbe.
Frekvencia befolyása a kifáradásra.
Fárasztó gépek.
Melegalakíthatósági technológiai próbák.
Hidegalakíthatósági technológiai próbák.
Nyomóvizsgálat.
Hajlítóvizsgálat.
Csavaróvizsgálat.
Törésmechanikai vizsgálatok, Charpy-féle ütve hajlító vizsgálat.
Vegyi összetétel vizsgálata.
Korróziós vizsgálatok.
Mikroszkopikus vizsgálatok, maratás, polírozás, csiszolás.
Hőtechnikai tulajdonságok.
Villamos vezetőképesség mérése.
Mágneses tulajdonság vizsgálata.
Fémek és ötvözetek tulajdonságai.
A hűtési sebesség hatása az acélok szövetszerkezetére, tulajdonságaira.
Ötvözőelemek hatása az acélok szövetszerkezetére, tulajdonságaira.
Hőkezelések csoportosítása.

Gépészeti alapismeretek
Az előrajzolással szembeni követelmények.
Az előrajzolás lépései.
Az előrajzolás szerszámai, eszközei.
Mérő és ellenőrző eszközök.
A felületszínezés lehetőségei.
A térbeli előrajzolás eszközei.
Az előrajzolás folyamata.
Az előrajzolás biztonságtechnikai előírásai.
Síkbeli és térbeli előrajzolás.
Síkbeli és térbeli előrajzolás eszközei, segédeszközei és mérőeszközeinek megválasztása adott feladat elvégzéséhez.
Többféle megmunkálást igénylő öntvények előrajzolásának gyakorlása.
Kézi megmunkálási gyakorlatok (darabolás, hajlítás, fűrészelés, reszelés, köszörülés, fúrás, süllyesztés, dörzsölés, hántolás, csiszolás, menetvágás, menetfúrás).
A kézi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.
Alkatrészek illesztése.
A gépi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.
Palástfelület, homlokfelület esztergálás.
Belső felületek megmunkálása (furatesztergálás, fúrás).
Marás (palástmarás, homlokmarás, síkmarás).
Köszörülés (palástköszörülés, síkköszörülés, furatköszörülés).
Oldható kötések készítése.
Nem oldható kötések készítése.
Különféle fémfelületek előkészítése.
Felületvédelem mázolással, lakkozással.

Anyagvizsgálat és gépészeti mérések gyakorlata tantárgy

Roncsolásos anyagvizsgálatok

Roncsolásos anyagvizsgálatok fajtái, alkalmazási köre.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásos anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Műszaki táblázatok, diagramok olvasása, értelmezése, kezelése.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok fajtái, csoportosítása, alkalmazási területei.
Számítástechnika az anyagvizsgálatban.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásmentes anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.

10. évfolyam

Szakmai elmélet:

10166-12 Gépészeti kötési feladatok

Gépészeti kötések alapjai elméleti tantárgy 126 óra

A tantárgy tanításának célja
A tanulók ismerjék meg a gépipar területén használatos oldható és nem oldható kötések módjait, technológiáját, szerszámait. Megismertetni a tanulókkal a különféle kötések készítésének alapját képező dokumentációk jellemző formai és tartalmi követelményeit, valamint megtanítani az ott előírt mennyiségi, minőségi, technológiai előírások jelentését, azok pontos betartásának fontosságát.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Hegesztés, forrasztás, ragasztás ***48 óra***
Munkaterület, szerszámok előkészítése, fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása.
Hegesztési, forrasztási, ragasztási felületek előkészítése.
Gázhegesztő berendezések.
Acetilénfejlesztő.
Oxigénpalack, reduktor, gáztömlők, hegesztőpisztoly felépítése, karbantartása.
Hegesztési varratfajták.
Illesztővarratok, sarokvarratok, élvarratok.
Lemezélek kialakítása, lemezek illesztése.
Hozaganyag kiválasztása.
Hegesztőpor.
Lángbeállítás, semleges láng, gázdús láng.
Hegesztőégő tartása, vezetése, hozaganyag vezetése.
Balrahegesztés, jobbrahegesztés, vízszintes hegesztés, függőleges hegesztés.
Ikervarrathegesztés, élvarratok hegesztése.
Lángvágás munkafolyamata.
Elhúzódások, feszültségek.
Tartályok hegesztése.
Rácsok hegesztése.

Foltok, repedések hegesztése.
Feszültségek csökkentése.
Ívhegesztőberendezések.
Hegesztő transzformátor, hegesztőkábel, elektródafogó kezelése, üzemelése, elektróda kiválasztása, lemezek illesztése.
Forrasztószerszámok.
Kemény-, lágyforrasztás.
Forrasztószerek, forrasz-anyagok.
Általános minőségű hegesztési, forrasztási, ragasztási feladatok elvégzésének technológiája, szerszámai.
Ragasztott kötések előnyei.
Ragasztóanyagok.
Természetes, mesterséges vagy műanyagragasztók.

Szegecselés, csavarozás ***54 óra***

Szegecselés rendeltetése, alkalmazási területe.
Laza-, csuklós-, szilárd szegecselés.
Szilárdsági szegecselés, tömítő szegecselés.
Szegecsfajták.
Hidegszegecselés, melegszegecselés.
Süllyesztett zárófej készítése.
Szegecsméretek meghatározása.
Átlapolt szegecselés, hevederes kötés.
Egysoros, kétsoros, háromsoros szegecskötések.
Szegecsek igénybevétele.
Szegecselési hibák.
Félgömbfejű szegecsfej készítése.
Csőszegecsek készítése.
Gépi szegecselés.
Szegecskötések bontása.
Szegecseléshez szükséges szerszámok.
Szegecskiosztás megtervezése.
Szegecselés, csavarkötés, csavarbiztosítások módjai.
A szegecselés, csavarkötés munkaterülete, a szükséges szerszámok, anyagok előkészítése, fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonság dokumentáció tanulmányozása.
Csavarkötések szerelésének célja.
Csavarkötések fajtái és rendeltetésük.
Anyáscsavarok, fejescsavarok, ászokcsavarok.
Csavarkötések szerelésének szerszámai.
Állítható-, nem állítható csavarkulcsok.
Általános csavarhúzók, gépszerelő csavarhúzó, műszerész csavarhúzó, villanyszerelő csavarhúzó.
Csavarhúzó kiválasztása.
Villáskulcs, csillagkulcs, csőkulcs.
Csavarbiztosítások.
Csavarkötések szerelésének munkaszabályai.
Csavarok meghúzásának sorrendje.

Felületvédelem ***24 óra***

Munkaterület, anyagok, szerszámok előkészítése.
A feladatot tartalmazó dokumentumok tanulmányozása, a feladat értelmezése.
Felület előkészítése mechanikusan vagy vegyi anyagok segítségével.
Felület előkészítése oxidáció gátló bevonat készítéséhez.
Korrózió elleni bevonat készítése kötőelemeken és fémszerkezeteken.
Megmaradt, a környezetre veszélyes anyagok kezelése.
Maratás, anyagai, veszélyei
Száraz csiszolás, segédanyagai, technológiája.
Csiszoló anyagok fajtája, csoportosításuk.
Nedves csiszolás, segédanyagai, fajtái, csoportosításuk, technológiája.
Mechanikus zsírtalanítás.
Vibrációs koptatás.
Szemcseszórás, vibrációs koptatás.
Mosás.
Vegyszeres zsírtalanítás.
Ultrahangos zsírtalanítás.
Felület előkészítése, felületi érdesség jelentősége.
Egyszerű felületvédelmi bevonatok készítése, zsírozás, olajozás, barnítás.
Termodiffúziós eljárás, termikus szórás, alumínium és acél oxidálás.
Foszfátozás.
Galvanizálás, fémgőzölés.
Nikkelezés fajtái, technológiája, csoportosítása.
Krómozás technológiája, alkalmazási területe, csoportosítása.
Kromátozás.
Horganyozás csoportosítása, művelete, technológiája.
Rezezés
Ónozás, nemesfém bevonatok alkalmazási területei, technológiája.
Tüzi zománcozás.
Oldószeres festés technológiája, alkalmazási területei, csoportosítása.
Elektrosztatikus festés technológiája, alkalmazási területei, csoportosítása.
Bevonatrendszer kiválasztásának szempontjai, tervezése.
Nanotechnológia a felületvédelemben.

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések

Szakmai anyagismeret és anyagvizsgálat elméleti tantárgy 108 óra

A tantárgy tanításának célja

A szakmájában használatos anyagok tulajdonságainak megismertetése.
Az egyes felhasználási területnek legjobban megfelelő megmunkálandó anyag felismerése.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Szakmai anyagismeret ***48 óra***

Az iparban használatos nemfémes anyagok eredete, tulajdonságainak ismerete, felhasználási területeik.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai.
Anyagszerkezettani alapismeretek.
Szabványos ipari vas-, könnyűfém és színesfém ötvözetek.
A legfontosabb acélfajták alkalmazási területei.
A kiválasztás szempontjai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, elektromos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Ipari anyagok egyéb jellemzői.
Hőkezelés feladata, csoportosítása.
Hőkezelő eljárások.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Anyagvizsgálatok elmélete.
Nemfémes anyagok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.

Roncsolásos és roncsolásmentes anyagvizsgálatok ***36 óra***

Anyagvizsgálatok elmélete.
Anyagvizsgálatok fajtái.
Anyagvizsgálatok alkalmazási területei.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Számítástechnika alkalmazása az anyagvizsgálatoknál.
A gépészetben használt anyagok vizsgálati előkészítése.
Technológiai anyagvizsgálatok.
Mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Szabványos ipari vas-, könnyűfém és színesfém ötvözetek.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Ipari anyagok egyéb jellemzői.

Mérőeszközök, mérőberendezések ***24 óra***

Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Szögmérés digitális eszközökkel.
Külső kúpok mérésének eszközei, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.

Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
A lézer mint a mérés eszköze.

10177-12 Gépelemek szerelési feladatai

Gépelemek beállítása elméleti tantárgy 108 óra

A tantárgy tanításának célja
A tanulók ismerjék meg a várható munkájuk alapját képező gépszerelési, gépbeállítási elveket, technológiákat, gépszerkezet kialakításokat. Alakuljon ki bennük a munkafegyelem, a technológiai utasítások, műszaki leírások használatának, az abban leírtak betartásának igénye.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

Témakörök

Hajtások **36** ***óra***
Gépelemekhez tartozó jellemzők mérése.
Hibakeresés elvei a gépek paramétereinek működési állapota alapján.
Mozgást átadó, akadályozó gépek, hajtások szerkezeti felépítése, működési elve.
Csapágyak kialakításai.
Hajtásoknál használatos gázok, folyadékok tulajdonságai, felhasználási területei.
Vázszerkezetek, gépágyak építési elvei.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok.
Szerelés, gépbeállítás szerszámai, mérőműszerei.
Csigahajtás fő méretei.
Csigahajtás hatásfoka és veszteségei
Csigahajtás méreteinek ellenőrzése.
Csigahajtásszekrények.
Fogaskerékszekrények szerkezeti részei.
Homlokkerék áthajtóművek.
Fogaskerekek csoportosítása.
Fogaskerekek ellenőrzése.
Fogaskerekek anyagai.
Fogaskerekek kiválasztása.
Dörzshajtások.
Dörzskerekek.
Végtelenített szalaghajtások.
Szíjcsúszás, szíjsebesség.
Szíjhajtások csoportosítása.
Ékszíjhajtások méretezése.
Lánchajtások.
Lánctípusok.
Lánchajtások elrendezései.

Lánchajtások méretezése.
Forgattyús hajtóművek.
Egyszeres működésű, kétszeres működésű gépek.
Excenter.
Siklócsapágyak.
Gördülő csapágyak.
Csapágyak kenése.
Kenő-, és adalékanyagok fogalma, tulajdonságai.

Hidraulikus rendszerek ***36 óra***

A hidraulikus rendszerek felépítése, elemei, feladatai, működésük.
A hidraulikus rendszerekhez tartozó jellemzők mérési lehetőségei.
A hidraulikus rendszerek jellemző meghibásodásai, hibakeresés elvei.
A hidraulikus rendszerek javíthatósága, a javítás elvei.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok, rajzdokumentáció.
Szerelés, gépbeállítás szerszámai, mérőműszerei.
Fokozatmentes finom mozgások.
Hidraulikus erőhatások.
Automatizált mozgások.
Hidraulikus rendszerek korlátai, hátrányai.
Üzemi hőmérséklet.
Hidraulika olaj, nyomóközeggel szemben támasztott követelmények.
Hidraulika olaj fajtái, tulajdonságai.
Olajok viszkozitása, tulajdonsága, kifáradása, szennyeződése.
Vezetékek tömítettsége.
Visszavivő vezeték.
Összetett rendszerek alkalmazásának területei, lehetőségei.
Pneumohidralikus, elektrohidraulikus rendszerek.
Egyenes vonalú mozgások eszközei, dugattyúk, hengerek.
Forgómozgás eszközei, olajmotorok.
Áramlásvezérlők, szelepek, tolattyúk.
Szivattyúk, fogaskerékszivattyú, csavarszivattyú, szárszivattyú, dugattyús szivattyú.
Túlfolyószelepek, biztonsági szelepek, visszacsapószelepek, differenciálszelepek.
Fojtóberendezések, fojtócsap, hossztolattyúk, forgótolattyúk.

Pneumatikus rendszerek ***36 óra***

A témakör részletes kifejtése
A pneumatikus rendszerek, vezérlések felépítése, elemei, feladatai, működésük.
A pneumatikus rendszerekhez tartozó jellemzők mérési lehetőségei.
A pneumatikus rendszerek jellemző meghibásodásai, hibakeresés elvei.
A pneumatikus rendszerek javíthatósága, a javítás elvei.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok.
Pneumatikus alapkapcsolások és vezérlések készítése, rajzdokumentáció.
Szerelés, gépbeállítás szerszámai, mérőműszerei.
A levegő tulajdonságai.
Boyle-Mariotte törvény.
Gay-Lussac törvény.
Általános gáztörvény.
Levegő előkészítése.

Abszorpciós szárítás eljárása.
Tápegység.
Légszűrő.
Nyomásszabályozó.
Olajozó.
Légmotorok.
Végrehajtó elemek.
Egyszeres működtetésű munkahenger.
Kettősműködésű munkahenger.
Útszelepek.
Záró szelepek.
Elzáró szelepek.
Relék, átalakítók.
Nyomásirányítók, nyomáskapcsolók.
Áramirányítók.
Ellenőrző berendezések.
A dugattyú sebességét befolyásoló tényezők.
Vezérlés útszeleppel.
Kapcsolási helyzetek.
Kettős működtetésű munkahenger működtetése útszeleppel.
Váltószelep.
Kétnyomású szelep.
Időszelep.
Ejektorok.

Szakmai gyakorlat:

10166-12 Gépészeti kötési gyakorlati feladatok

Gépészeti kötések készítésének gyakorlata tantárgy 108 óra

A tantárgy tanításának célja
Az elméleti órákon feldolgozott tananyag gyakorlati elsajátítása. A tanulók manuális készségének fejlesztése, felelősségtudatának kialakítása, erősítése. A tanuló felkészítése az üzemi körülmények között végzendő feladatokra. Mindezek mellett alapvető cél a kötések létesítésének, oldásának készség szintű elsajátíttatása a minőségbiztosítási célok megvalósítása érdekében. A tűz- és az általános biztonsági szabályok fontosságának tudatosítása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Hegesztési, forrasztási, ragasztási gyakorlat **66** ***óra***

Munkaterület, anyagok, szerszámok előkészítése.
A feladatot tartalmazó dokumentumok tanulmányozása, a feladat értelmezése.
Hegesztési, forrasztási, ragasztási felület előkészítése.
Egyszerű minőségű él- és sarokhegesztési feladatok végzése vízszintesen ívhegesztéssel.
Egyszerű minőségű él- és sarokhegesztési feladatok végzése vízszintesen lánghegesztéssel.
Egyszerű minőségű él-, sarok-, lágy- és keményforrasztási feladatok végzése vízszintesen.
Ragasztott kötések készítése.
Kötési felületek vizuális ellenőrzése, hibajavítás.
Forrasztott kötések bontása.
Munkaterület, szerszámok előkészítése, fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása.
Gázhegesztő berendezések.
Acetilénfejlesztő.
Oxigénpalack, reduktor, gáztömlők, hegesztőpisztoly felépítése, karbantartása.
Hegesztési varratfajták.
Illesztővarratok, sarokvarratok, élvarratok.
Lemezélek kialakítása, lemezek illesztése.
Hozaganyag kiválasztása.
Hegesztőpor.
Lángbeállítás, semleges láng, gázdús láng.
Hegesztőégő tartása, vezetése, hozaganyag vezetése.
Balrahegesztés, jobbrahegesztés, vízszintes hegesztés, függőleges hegesztés.
Ikervarrathegesztés, élvarratok hegesztése.
Lángvágás munkafolyamata.
Elhúzódások, feszültségek.
Tartályok hegesztése.
Rácsok hegesztése.
Foltok, repedések hegesztése.
Feszültségek csökkentése.
Ívhegesztőberendezések.
Hegesztő transzformátor, hegesztőkábel, elektródafogó kezelése, üzemelése, elektróda kiválasztása, lemezek illesztése.
Forrasztószerszámok.
Kemény-, lágyforrasztás.
Forrasztószerek, forrasz-anyagok.
Általános minőségű hegesztési, forrasztási, ragasztási feladatok elvégzésének technológiája, szerszámai.
Ragasztott kötések előnyei.
Ragasztóanyagok.
Természetes, mesterséges vagy műanyagragasztók.

Szegecs-, csavarkötés készítése ***30 óra***

Munkaterület, anyagok, szerszámok előkészítése.
A feladatot tartalmazó dokumentumok tanulmányozása, a feladat értelmezése.
Átlapolt, hevederes, egy- és kétsoros, különböző fejkialakítású szegecskötés készítése.
Csavarkötések, csavarbiztosítások létesítése.

Nyomatékkulcs használata.
Szegecskötés bontása lefúrással.
Csavarkötések oldása, beszakadt csavar eltávolítása.
Szegecselés rendeltetése, alkalmazási területe.
Laza-, csuklós-, szilárd szegecselés.
Szilárdsági szegecselés, tömítő szegecselés.
Szegecsfajták.
Hidegszegecselés, melegszegecselés.
Süllyesztett zárófej készítése.
Szegecsméretek meghatározása.
Átlapolt szegecselés, hevederes kötés.
Egysoros, kétsoros, háromsoros szegecskötések.
Szegecsek igénybevétele.
Szegecselési hibák.
Félgömbfejű szegecsfej készítése.
Csőszegecsek készítése.
Gépi szegecselés.
Szegecskötések bontása.
Szegecseléshez szükséges szerszámok.
Szegecskiosztás megtervezése.
Szegecselés, csavarkötés, csavarbiztosítások módjai.
A szegecselés, csavarkötés munkaterülete, a szükséges szerszámok, anyagok előkészítése, fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonság dokumentáció tanulmányozása.
Csavarkötések szerelésének célja.
Csavarkötések fajtái és rendeltetésük.
Anyáscsavarok, fejescsavarok, ászokcsavarok.
Csavarkötések szerelésének szerszámai.
Állítható-, nem állítható csavarkulcsok.
Általános csavarhúzók, gépszerelő csavarhúzó, műszerész csavarhúzó, villanyszerelő csavarhúzó.
Csavarhúzó kiválasztása.
Villáskulcs, csillagkulcs, csőkulcs.
Csavarbiztosítások.
Csavarkötések szerelésének munkaszabályai.
Csavarok meghúzásának sorrendje.

Felületvédelmi bevonatok készítése ***12 óra***

Munkaterület, anyagok, szerszámok előkészítése.
A feladatot tartalmazó dokumentumok tanulmányozása, a feladat értelmezése.
Felület előkészítése mechanikusan vagy vegyi anyagok segítségével.
Felület előkészítése oxidáció gátló bevonat készítéséhez.
Korrózió elleni bevonat készítése kötőelemeken és fémszerkezeteken.
Megmaradt, a környezetre veszélyes anyagok kezelése.
Maratás, anyagai, veszélyei
Száraz csiszolás, segédanyagai, technológiája.
Csiszoló anyagok fajtája, csoportosításuk.
Nedves csiszolás, segédanyagai, fajtái, csoportosításuk, technológiája.
Mechanikus zsírtalanítás.
Vibrációs koptatás.

Szemcseszórás, vibrációs koptatás.
Mosás.
Vegyszeres zsírtalanítás.
Ultrahangos zsírtalanítás.
Felület előkészítése, felületi érdesség jelentősége.
Egyszerű felületvédelmi bevonatok készítése, zsírozás, olajozás, barnítás.
Termodiffúziós eljárás, termikus szórás, alumínium és acél oxidálás.
Foszfátozás.
Galvanizálás, fémgőzölés.
Nikkelezés fajtái, technológiája, csoportosítása.
Krómozás technológiája, alkalmazási területe, csoportosítása.
Kromátozás.
Horganyozás csoportosítása, művelete, technológiája.
Rezezés
Ónozás, nemesfém bevonatok alkalmazási területei, technológiája.
Tüzi zománcozás.
Oldószeres festés technológiája, alkalmazási területei, csoportosítása.
Elektrosztatikus festés technológiája, alkalmazási területei, csoportosítása.
Bevonatrendszer kiválasztásának szempontjai, tervezése.
Nanotechnológia a felületvédelemben.

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések

Anyagvizsgálat és gépészeti mérések gyakorlata tantárgy 126 óra

A tantárgy tanításának célja
A különböző anyagvizsgálati technikák elsajátítása. A vizsgált alkatrész igénybevételének felmérése a megfelelő vizsgálati technológia megválasztásával és alkalmazásával.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Roncsolásos anyagvizsgálatok 54 *óra*

Roncsolásos anyagvizsgálatok fajtái, alkalmazási köre.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásos anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.

Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Műszaki táblázatok, diagramok olvasása, értelmezése, kezelése.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok **3*6 óra***

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok fajtái, csoportosítása, alkalmazási területei.
Számítástechnika az anyagvizsgálatban.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásmentes anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.

Mérőeszközök használata **3*6 óra***

Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.

A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Külső kúpok mérése, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
Lézer alkalmazási területei, előnye, hátránya.

10177-12 Gépelemek szerelési feladatai

Mérések és beállítások gyakorlata tantárgy 324 óra

A tantárgy tanításának célja
Megtanítani a tanulókat a gépelemeken, gépeken, hajtásokon, hidraulikus és pneumatikus rendszereken végzendő mérések, karbantartások, hibakeresés, javítás, beállítási feladatok elvégzésére. Az elméleti ismereteket legyenek képesek a gyakorlatban alkalmazni, üzemi körülmények között feleljenek meg a gyakorlási lehetőséget biztosító munkaadók elvárásainak.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Témakörök

Hajtások szerelése ***108 óra***

A gépszerkezetek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A gépszerkezetek általános állapotának felmérése.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Gépszerkezetek, gépek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
Gépszerkezetek, gépek, gépágyak előkészítése, beszerelése, beállítása.
Nyomástartó edények, emelő és szállítógépek szerelése, javítása.
Gépelemekhez tartozó jellemzők mérése.
Hibakeresés a gépek paramétereinek működési állapota alapján.
Mozgást átadó, akadályozó gépek, hajtások szerelése.
Külső-, belsőcsapágyak szerelése.
Hajtásoknál használatos gázok, folyadékok tulajdonságai, felhasználási területei.
Szerelés, gépbeállítás szerszámok használata, mérőműszerek használata.
Csigahajtás fő méretezése.
Csigahajtás hatásfokának és veszteségeinek meghatározása.
Csigahajtás szerelése, javítása.
Csigahajtásszekrények.
Fogaskerékszekrények szerkezeti részei.
Homlokkerék áthajtóművek.
Fogaskerekek cseréje.
Fogaskerekek ellenőrzése, mérése.
Fogaskerekek anyagai.
Fogaskerekek kiválasztása.
Dörzshajtások, javítása, szerelése.
Dörzskerekek beállítása.
Végtelenített szalaghajtások.
Szíjcsúszás, szíjsebesség, szíjtárcsák kiválasztása.
Szíjhajtások szerelése, beállítása, szíjjak cseréje.
Ékszíjhajtások méretezése, szíjtárcsák cseréje.
Lánchajtások szerelése, láncok javítása, kenése, feszesség beállítása.
Lánckerekek cseréje, osztása, méretezése.
Lánctípusok.
Lánchajtások elrendezései.
Lánchajtások méretezése.
Forgattyús hajtóművek javítása, szerelése.
Excenter beállítása.
Siklócsapágyak ellenőrzése, szerelése, beállítása, kenése.
Gördülő csapágyak ellenőrzése, szerelése, beállítása, kenése.
Kenő-, és adalékanyagok fogalma, tulajdonságai.

Hidraulikus rendszerek szerelése ***108 óra***

A hidraulikus rendszerek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.

Munkaközegek jellemzőinek megállapítása, cseréje.
A hidraulikus rendszerek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
A szereléshez, karbantartáshoz, javításhoz kapcsolódó dokumentumok kitöltése.
A hidraulikus rendszerek javíthatóságának felmérése, a javításhoz szükséges alkatrészek meghatározása.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok, rajzdokumentációk elkészítése.
Szerelés, gépbeállítás szerszámainak használata, mérőműszerek használata.
Fokozatmentes finom mozgások beállítása.
Hidraulikus erőhatások beállítása.
Automatizált mozgások sorrendjének meghatározása, beállítása.
Üzemi hőmérséklet beállítása, hűtés szerelése, beszabályozása.
Hidraulika olaj, nyomóközeggel szemben támasztott követelmények.
Hidraulika olaj fajtái, tulajdonságai.
Olajok viszkozitása, tulajdonsága, kifáradása, szennyeződése.
Vezetékek tömítettségének ellenőrzése.
Visszavivő vezeték helyének meghatározása.
Összetett rendszerek alkalmazása.
Egyszerűbb pneumohidralikus, elektrohidraulikus rendszerek kialakítása.
Egyenes vonalú mozgások eszközeinek, dugattyúk, hengerek ellenőrzése.
Forgómozgás eszközeinek ellenőrzése, olajmotorok tömítettségének vizsgálata.
Áramlásvezérlők, szelepek, tolattyúk szerelés.
Szivattyúk, fogaskerékszivattyú, csavarszivattyú, szárszivattyú, dugattyús szivattyú karbantartása, tömítettségének ellenőrzése, javítása.
Túlfolyószelepek, biztonsági szelepek, visszacsapószelepek, differenciálszelepek ellenőrzése, javítása.
Fojtóberendezések, fojtócsap, hossztolattyúk, forgótolattyúk ellenőrzése, javítása.

Pneumatikus rendszerek szerelése ***108 óra***

A pneumatikus rendszerek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Munkaközegek jellemzőinek megállapítása, cseréje.
A hidraulikus és pneumatikus rendszerek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
A szereléshez, karbantartáshoz, javításhoz kapcsolódó dokumentumok kitöltése.
A pneumatikus rendszerekhez tartozó jellemzők mérése.
A pneumatikus rendszerek jellemző meghibásodásai, hibakeresés.
A pneumatikus rendszerek javíthatóságának megállapítása, a javításhoz szükséges eszközök, alkatrészek meghatározása.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok elkészítése.
Pneumatikus alapkapcsolások és vezérlések készítése, rajzdokumentáció készítése.
Szerelés, gépbeállítás szerszámainak, mérőműszereinek használata.
A levegő tulajdonságainak meghatározása,a levegő előkészítése.
Abszorpciós szárítás eljárása.
Tápegység ellenőrzése, mérése.
Légszűrő ellenőrzése, tisztítása, cseréje.
Nyomásszabályozó beállítása, javítása.

Olajozó ellenőrzése, beállítása
Légmotorok ellenőrzése.
Végrehajtó elemek ellenőrzése.
Egyszeres működtetésű munkahenger ellenőrzése, mérése, javítása.
Kettősműködésű munkahenger ellenőrzése, mérése, javítása.
Útszelepek ellenőrzése, javítása.
Záró szelepek ellenőrzése, javítása.
Elzáró szelepek ellenőrzése, javítása.
Relék, átalakítók ellenőrzése.
Nyomásirányítók, nyomáskapcsolók vizsgálata.
Váltószelep.
Kétnyomású szelep.
Időszelep.
Ejektorok.

Összefüggő nyári gyakorlat: 140 óra

10166-12 Gépészeti kötési feladatok

Gépészeti kötések készítésének gyakorlata tantárgy

Hegesztési, forrasztási, ragasztási gyakorlat
Munkaterület, anyagok, szerszámok előkészítése.
A feladatot tartalmazó dokumentumok tanulmányozása, a feladat értelmezése.
Hegesztési, forrasztási, ragasztási felület előkészítése.
Egyszerű minőségű él- és sarokhegesztési feladatok végzése vízszintesen ívhegesztéssel.
Egyszerű minőségű él- és sarokhegesztési feladatok végzése vízszintesen lánghegesztéssel.
Egyszerű minőségű él-, sarok-, lágy- és keményforrasztási feladatok végzése vízszintesen.
Ragasztott kötések készítése.
Kötési felületek vizuális ellenőrzése, hibajavítás.
Forrasztott kötések bontása.
Munkaterület, szerszámok előkészítése, fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása.
Gázhegesztő berendezések.
Acetilénfejlesztő.
Oxigénpalack, reduktor, gáztömlők, hegesztőpisztoly felépítése, karbantartása.
Hegesztési varratfajták.
Illesztővarratok, sarokvarratok, élvarratok.
Lemezélek kialakítása, lemezek illesztése.
Hozaganyag kiválasztása.
Hegesztőpor.
Lángbeállítás, semleges láng, gázdús láng.
Hegesztőégő tartása, vezetése, hozaganyag vezetése.
Balrahegesztés, jobbrahegesztés, vízszintes hegesztés, függőleges hegesztés.

Ikervarrathegesztés, élvarratok hegesztése.
Lángvágás munkafolyamata.
Elhúzódások, feszültségek.
Tartályok hegesztése.
Rácsok hegesztése.
Foltok, repedések hegesztése.
Feszültségek csökkentése.
Ívhegesztőberendezések.
Hegesztő transzformátor, hegesztőkábel, elektródafogó kezelése, üzemelése, elektróda kiválasztása, lemezek illesztése.
Forrasztószerszámok.
Kemény-, lágyforrasztás.
Forrasztószerek, forrasz-anyagok.
Általános minőségű hegesztési, forrasztási, ragasztási feladatok elvégzésének technológiája, szerszámai.
Ragasztott kötések előnyei.
Ragasztóanyagok.
Természetes, mesterséges vagy műanyagragasztók.

Szegecs-, csavarkötések készítése
Munkaterület, anyagok, szerszámok előkészítése.
A feladatot tartalmazó dokumentumok tanulmányozása, a feladat értelmezése.
Átlapolt, hevederes, egy- és kétsoros, különböző fejkialakítású szegecskötés készítése.
Csavarkötések, csavarbiztosítások létesítése.
Nyomatékkulcs használata.
Szegecskötés bontása lefúrással.
Csavarkötések oldása, beszakadt csavar eltávolítása.
Szegecselés rendeltetése, alkalmazási területe.
Laza-, csuklós-, szilárd szegecselés.
Szilárdsági szegecselés, tömítő szegecselés.
Szegecsfajták.
Hidegszegecselés, melegszegecselés.
Süllyesztett zárófej készítése.
Szegecsméretek meghatározása.
Átlapolt szegecselés, hevederes kötés.
Egysoros, kétsoros, háromsoros szegecskötések.
Szegecsek igénybevétele.
Szegecselési hibák.
Félgömbfejű szegecsfej készítése.
Csőszegecsek készítése.
Gépi szegecselés.
Szegecskötések bontása.
Szegecseléshez szükséges szerszámok.
Szegecskiosztás megtervezése.
Szegecselés, csavarkötés, csavarbiztosítások módjai.
A szegecselés, csavarkötés munkaterülete, a szükséges szerszámok, anyagok előkészítése, fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonság dokumentáció tanulmányozása.
Csavarkötések szerelésének célja.

Csavarkötések fajtái és rendeltetésük.
Anyáscsavarok, fejescsavarok, ászokcsavarok.
Csavarkötések szerelésének szerszámai.
Állítható-, nem állítható csavarkulcsok.
Általános csavarhúzók, gépszerelő csavarhúzó, műszerész csavarhúzó, villanyszerelő csavarhúzó.
Csavarhúzó kiválasztása.
Villáskulcs, csillagkulcs, csőkulcs.
Csavarbiztosítások.
Csavarkötések szerelésének munkaszabályai.
Csavarok meghúzásának sorrendje.

10177-12 Gépelemek szerelési feladatai

Mérések és beállítások gyakorlata tantárgy

Hidraulikus rendszerek szerelése
A hidraulikus rendszerek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Munkaközegek jellemzőinek megállapítása, cseréje.
A hidraulikus rendszerek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
A szereléshez, karbantartáshoz, javításhoz kapcsolódó dokumentumok kitöltése.
A hidraulikus rendszerek javíthatóságának felmérése, a javításhoz szükséges alkatrészek meghatározása.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok, rajzdokumentációk elkészítése.
Szerelés, gépbeállítás szerszámainak használata, mérőműszerek használata.
Fokozatmentes finom mozgások beállítása.
Hidraulikus erőhatások beállítása.
Automatizált mozgások sorrendjének meghatározása, beállítása.
Üzemi hőmérséklet beállítása, hűtés szerelése, beszabályozása.
Hidraulika olaj, nyomóközeggel szemben támasztott követelmények.
Hidraulika olaj fajtái, tulajdonságai.
Olajok viszkozitása, tulajdonsága, kiféradása, szennyeződése.
Vezetékek tömítettségének ellenőrzése.
Visszavivő vezeték helyének meghatározása.
Összetett rendszerek alkalmazása.
Egyszerűbb pneumohidralikus, elektrohidraulikus rendszerek kialakítása.
Egyenes vonalú mozgások eszközeinek, dugattyúk, hengerek ellenőrzése.
Forgómozgás eszközeinek ellenőrzése, olajmotorok tömítettségének vizsgálata.
Áramlásvezérlők, szelepek, tolattyúk szerelés.
Szivattyúk, fogaskerékszivattyú, csavarszivattyú, szárszivattyú, dugattyús szivattyú karbantartása, tömítettségének ellenőrzése, javítása.
Túlfolyószelepek, biztonsági szelepek, visszacsapószelepek,

differenciálszelepek ellenőrzése, javítása.
Fojtóberendezések, fojtócsap, hossztolattyúk, forgótolattyúk ellenőrzése, javítása.

Pneumatikus rendszerek szerelése
A pneumatikus rendszerek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Munkaközegek jellemzőinek megállapítása, cseréje.
A hidraulikus és pneumatikus rendszerek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
A szereléshez, karbantartáshoz, javításhoz kapcsolódó dokumentumok kitöltése.
A pneumatikus rendszerekhez tartozó jellemzők mérése.
A pneumatikus rendszerek jellemző meghibásodásai, hibakeresés.
A pneumatikus rendszerek javíthatóságának megállapítása, a javításhoz szükséges eszközök, alkatrészek meghatározása.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok elkészítése.
Pneumatikus alapkapcsolások és vezérlések készítése, rajzdokumentáció készítése.
Szerelés, gépbeállítás szerszámainak, mérőműszereinek használata.
A levegő tulajdonságainak meghatározása,a levegő előkészítése.
Abszorpciós szárítás eljárása.
Tápegység ellenőrzése, mérése.
Légszűrő ellenőrzése, tisztítása, cseréje.
Nyomásszabályozó beállítása, javítása.
Olajozó ellenőrzése, beállítása
Légmotorok ellenőrzése.
Végrehajtó elemek ellenőrzése.
Egyszeres működtetésű munkahenger ellenőrzése, mérése, javítása.
Kettősműködésű munkahenger ellenőrzése, mérése, javítása.
Útszelepek ellenőrzése, javítása.
Záró szelepek ellenőrzése, javítása.
Elzáró szelepek ellenőrzése, javítása.
Relék, átalakítók ellenőrzése.
Nyomásirányítók, nyomáskapcsolók vizsgálata.
Váltószelep.
Kétnyomású szelep.
Időszelep.
Ejektorok.

10177-12 Gépelemek szerelési feladatai

Mérések és beállítások gyakorlata tantárgy

Hajtások szerelése

A gépszerkezetek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A gépszerkezetek általános állapotának felmérése.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Gépszerkezetek, gépek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
Gépszerkezetek, gépek, gépágyak előkészítése, beszerelése, beállítása.
Nyomástartó edények, emelő és szállítógépek szerelése, javítása.
Gépelemekhez tartozó jellemzők mérése.
Hibakeresés a gépek paramétereinek működési állapota alapján.
Mozgást átadó, akadályozó gépek, hajtások szerelése.
Külső-, belsőcsapágyak szerelése.
Hajtásoknál használatos gázok, folyadékok tulajdonságai, felhasználási területei.
Szerelés, gépbeállítás szerszámok használata, mérőműszerek használata.
Csigahajtás fő méretezése.
Csigahajtás hatásfokának és veszteségeinek meghatározása.
Csigahajtás szerelése, javítása.
Csigahajtásszekrények.
Fogaskerékszekrények szerkezeti részei.
Homlokkerék áthajtóművek.
Fogaskerekek cseréje.
Fogaskerekek ellenőrzése, mérése.
Fogaskerekek anyagai.
Fogaskerekek kiválasztása.
Dörzshajtások, javítása, szerelése.
Dörzskerekek beállítása.
Végtelenített szalaghajtások.
Szíjcsúszás, szíjsebesség, szíjtárcsák kiválasztása.
Szíjhajtások szerelése, beállítása, szíjjak cseréje.
Ékszíjhajtások méretezése, szíjtárcsák cseréje.
Lánchajtások szerelése, láncok javítása, kenése, feszesség beállítása.
Lánckerekek cseréje, osztása, méretezése.
Lánctípusok.
Lánchajtások elrendezései.
Lánchajtások méretezése.
Forgattyús hajtóművek javítása, szerelése.
Excenter beállítása.
Siklócsapágyak ellenőrzése, szerelése, beállítása, kenése.
Gördülő csapágyak ellenőrzése, szerelése, beállítása, kenése.
Kenő-, és adalékanyagok fogalma, tulajdonságai.

Hidraulikus rendszerek szerelése

A hidraulikus rendszerek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.

Munkaközegek jellemzőinek megállapítása, cseréje.
A hidraulikus rendszerek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
A szereléshez, karbantartáshoz, javításhoz kapcsolódó dokumentumok kitöltése.
A hidraulikus rendszerek javíthatóságának felmérése, a javításhoz szükséges alkatrészek meghatározása.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok, rajzdokumentációk elkészítése.
Szerelés, gépbeállítás szerszámainak használata, mérőműszerek használata.
Fokozatmentes finom mozgások beállítása.
Hidraulikus erőhatások beállítása.
Automatizált mozgások sorrendjének meghatározása, beállítása.
Üzemi hőmérséklet beállítása, hűtés szerelése, beszabályozása.
Hidraulika olaj, nyomóközeggel szemben támasztott követelmények.
Hidraulika olaj fajtái, tulajdonságai.
Olajok viszkozitása, tulajdonsága, kifáradása, szennyeződése.
Vezetékek tömítettségének ellenőrzése.
Visszavivő vezeték helyének meghatározása.
Összetett rendszerek alkalmazása.
Egyszerűbb pneumohidralikus, elektrohidraulikus rendszerek kialakítása.
Egyenes vonalú mozgások eszközeinek, dugattyúk, hengerek ellenőrzése.
Forgómozgás eszközeinek ellenőrzése, olajmotorok tömítettségének vizsgálata.
Áramlásvezérlők, szelepek, tolattyúk szerelés.
Szivattyúk, fogaskerékszivattyú, csavarszivattyú, szárszivattyú, dugattyús szivattyú karbantartása, tömítettségének ellenőrzése, javítása.
Túlfolyószelepek, biztonsági szelepek, visszacsapószelepek, differenciálszelepek ellenőrzése, javítása.
Fojtóberendezések, fojtócsap, hossztolattyúk, forgótolattyúk ellenőrzése, javítása.

Pneumatikus rendszerek szerelése
A pneumatikus rendszerek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Munkaközegek jellemzőinek megállapítása, cseréje.
A hidraulikus és pneumatikus rendszerek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
A szereléshez, karbantartáshoz, javításhoz kapcsolódó dokumentumok kitöltése.
A pneumatikus rendszerekhez tartozó jellemzők mérése.
A pneumatikus rendszerek jellemző meghibásodásai, hibakeresés.
A pneumatikus rendszerek javíthatóságának megállapítása, a javításhoz szükséges eszközök, alkatrészek meghatározása.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok elkészítése.
Pneumatikus alapkapcsolások és vezérlések készítése, rajzdokumentáció készítése.
Szerelés, gépbeállítás szerszámainak, mérőműszereinek használata.
A levegő tulajdonságainak meghatározása,a levegő előkészítése.

Abszorpciós szárítás eljárása.
Tápegység ellenőrzése, mérése.
Légszűrő ellenőrzése, tisztítása, cseréje.
Nyomásszabályozó beállítása, javítása.
Olajozó ellenőrzése, beállítása
Légmotorok ellenőrzése.
Végrehajtó elemek ellenőrzése.
Egyszeres működtetésű munkahenger ellenőrzése, mérése, javítása.
Kettősműködésű munkahenger ellenőrzése, mérése, javítása.
Útszelepek ellenőrzése, javítása.
Záró szelepek ellenőrzése, javítása.
Elzáró szelepek ellenőrzése, javítása.
Relék, átalakítók ellenőrzése.
Nyomásirányítók, nyomáskapcsolók vizsgálata.
Váltószelep.
Kétnyomású szelep.
Időszelep.
Ejektorok.

11. évfolyam

Szakmai elmélet:

11499-12 Foglalkoztatás II.

Foglalkoztatás II. elméleti tantárgy **31 óra**

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

Témakörök

Munkajogi alapismeretek ***8 óra***
Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.
Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.
Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új Munka Törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

Munkaviszony létesítése ***8 óra***
Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.
Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.
Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

Álláskeresés ***8 óra***
Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.
Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

Munkanélküliség **7** ***óra***
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

11497-12 Foglalkoztatás I.

Foglalkoztatás I. elméleti tantárgy 62 óra

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:
idegen nyelvek

Témakörök

Nyelvtani rendszerzés 1 ***8 óra***

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik **a 3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket,** illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdéseket megértse, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

Nyelvtani rendszerezés 2 ***10 óra***

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva az a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

Nyelvi készségfejlesztés

24 óra

/Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet, és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

Munkavállalói szókincs ***20 óra***

/Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása/

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja

azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

10177-12 Gépelemek szerelési feladatai

Gépelemek beállítása elméleti tantárgy 93 óra

A tantárgy tanításának célja
A tanulók ismerjék meg a várható munkájuk alapját képező gépszerelési, gépbeállítási elveket, technológiákat, gépszerkezet kialakításokat. Alakuljon ki bennük a munkafegyelem, a technológiai utasítások, műszaki leírások használatának, az abban leírtak betartásának igénye.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

Témakörök

Hajtások ***32 óra***

Gépelemekhez tartozó jellemzők mérése.
Hibakeresés elvei a gépek paramétereinek működési állapota alapján.
Mozgást átadó, akadályozó gépek, hajtások szerkezeti felépítése, működési elve.
Csapágyak kialakításai.
Hajtásoknál használatos gázok, folyadékok tulajdonságai, felhasználási területei.
Vázszerkezetek, gépágyak építési elvei.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok.
Szerelés, gépbeállítás szerszámai, mérőműszerei.
Csigahajtás fő méretei.
Csigahajtás hatásfoka és veszteségei
Csigahajtás méreteinek ellenőrzése.
Csigahajtásszekrények.
Fogaskerékszekrények szerkezeti részei.
Homlokkerék áthajtóművek.
Fogaskerekek csoportosítása.
Fogaskerekek ellenőrzése.
Fogaskerekek anyagai.
Fogaskerekek kiválasztása.
Dörzshajtások.
Dörzskerekek.
Végtelenített szalaghajtások.
Szíjcsúszás, szíjsebesség.
Szíjhajtások csoportosítása.

Ékszíjhajtások méretezése.
Lánchajtások.
Lánctípusok.
Lánchajtások elrendezései.
Lánchajtások méretezése.
Forgattyús hajtóművek.
Egyszeres működésű, kétszeres működésű gépek.
Excenter.
Siklócsapágyak.
Gördülő csapágyak.
Csapágyak kenése.
Kenő-, és adalékanyagok fogalma, tulajdonságai.

Hidraulikus rendszerek **32** ***óra***

A hidraulikus rendszerek felépítése, elemei, feladatai, működésük.
A hidraulikus rendszerekhez tartozó jellemzők mérési lehetőségei.
A hidraulikus rendszerek jellemző meghibásodásai, hibakeresés elvei.
A hidraulikus rendszerek javíthatósága, a javítás elvei.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok, rajzdokumentáció.
Szerelés, gépbeállítás szerszámai, mérőműszerei.
Fokozatmentes finom mozgások.
Hidraulikus erőhatások.
Automatizált mozgások.
Hidraulikus rendszerek korlátai, hátrányai.
Üzemi hőmérséklet.
Hidraulika olaj, nyomóközeggel szemben támasztott követelmények.
Hidraulika olaj fajtái, tulajdonságai.
Olajok viszkozitása, tulajdonsága, kifáradása, szennyeződése.
Vezetékek tömítettsége.
Visszavivő vezeték.
Összetett rendszerek alkalmazásának területei, lehetőségei.
Pneumohidralikus, elektrohidraulikus rendszerek.
Egyenes vonalú mozgások eszközei, dugattyúk, hengerek.
Forgómozgás eszközei, olajmotorok.
Áramlásvezérlők, szelepek, tolattyúk.
Szivattyúk, fogaskerékszivattyú, csavarszivattyú, szárszivattyú, dugattyús szivattyú.
Túlfolyószelepek, biztonsági szelepek, visszacsapószelepek, differenciálszelepek.
Fojtóberendezések, fojtócsap, hossztolattyúk, forgótolattyúk.

Pneumatikus rendszerek ***29*** ***óra***

A témakör részletes kifejtése
A pneumatikus rendszerek, vezérlések felépítése, elemei, feladatai, működésük.
A pneumatikus rendszerekhez tartozó jellemzők mérési lehetőségei.
A pneumatikus rendszerek jellemző meghibásodásai, hibakeresés elvei.
A pneumatikus rendszerek javíthatósága, a javítás elvei.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok.
Pneumatikus alapkapcsolások és vezérlések készítése, rajzdokumentáció.
Szerelés, gépbeállítás szerszámai, mérőműszerei.

A levegő tulajdonságai.
Boyle-Mariotte törvény.
Gay-Lussac törvény.
Általános gáztörvény.
Levegő előkészítése.
Abszorpciós szárítás eljárása.
Tápegység.
Légszűrő.
Nyomásszabályozó.
Olajozó.
Légmotorok.
Végrehajtó elemek.
Egyszeres működtetésű munkahenger.
Kettősműködésű munkahenger.
Útszelepek.
Záró szelepek.
Elzáró szelepek.
Relék, átalakítók.
Nyomásirányítók, nyomáskapcsolók.
Áramirányítók.
Ellenőrző berendezések.
A dugattyú sebességét befolyásoló tényezők.
Vezérlés útszeleppel.
Kapcsolási helyzetek.
Kettős működtetésű munkahenger működtetése útszeleppel.
Váltószelep.
Kétnyomású szelep.
Időszelep.
Ejektorok.

10178-12 Ipari gépész műveletek

Fémmegmunkálások elméleti tantárgy 93 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja
Megismertetni a tanulókkal a fémmegmunkálási tevékenységek (kovácsolás, kézi- és gépi forgácsolás, stb.) során alkalmazott technológiák, eljárások elméleti ismereteit, e tevékenységek végzése során használatos gépek, eszközök, szerszámok, berendezések kialakítását, funkcióját, használatának szabályait. Cél, hogy a tanuló ismerje a technológiák gyakorlati alkalmazását és önálló használatát, és mindezek mellett szerezzen elméleti tudást a tevékenységek végzése során használt berendezések működtetéséről, működési elvéről, valamint legyen tisztában a technológiák alkalmazásával járó speciális munkavédelmi előírásokkal**.**

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Fémek melegalakítása, tulajdonság javítása ***43 óra***

Munkaterület, szerszámok előkészítése annak fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása, értelmezése.
Fémek edzésének, megeresztésének technológiája.
Alacsony hőmérsékletű megeresztés elmélete.
Magas hőmérsékletű megeresztés elmélete.
Közvetlen megeresztés elmélete.
Feszültség csökkentése.
Felületkezelés technológiája melegeljárással, hőkezeléssel.
Lágyítási technológiák elsajátítása.
Kérgesítő eljárások elméleti ismerete.
Kézi kovácsolás alapműveletei, technológiája, eszközei, szerszámai, az alkalmazott berendezések megfelelő használatának elmélete.
Gépi kovácsolás alapműveletei, technológiája, szerszámai, az alkalmazott berendezések megfelelő használatának elmélete.
A kovácsolás anyagszükségletének kiszámítása, meghatározása.
Kovácshegesztési technológiák elméleti ismerete.
Forrasztószerszámok alkalmazásának lehetőségei, technológiái.
Forrasztószerek csoportosítása, alkalmazási lehetőségeik.
Forrasz-anyagok alkalmazási lehetőségei.
Lágyforraszok alkalmazási területe, technológiája.
Keményforraszok alkalmazási területe, technológiája.

Kézi és gépi forgácsolás ***30 óra***

Munkaterület, szerszámok előkészítése, azok fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása.
Fémek kézi forgácsolási technológiái, szerszámai, gépei.
Reszelők kialakítása, fogazás, alakja, mérete.
A reszelő helyes megválasztása, használatbavétele.
A reszelés elmélete.
Munkadarab befogása.
Illesztések.
Fűrészelés, fűrészlapok fogazata az anyagfajtájának és az anyagminőségnek függvényében.
A kézifűrész használata.
Munkadarab befogása.
Fűrészgép felépítése, fűrészlapok kiválasztása, munkadarab befogása, fűrészlap javítása, cseréje.
Fúrógépek típusai.
Fúrók kialakítása, befogása, hűtése, kenése.
Fúrók élezése a különböző anyagfajtákhoz és minőségekhez.
Menetfajták, menetvágó szerszámok.
Menetfúró és használata.
Menetvágó és használata.
Kézi menetvágás, belső menetek készítése, orsómenetek készítése.
Menet ellenőrzése, mérése.
Menetvágó szerszámok karbantartása.

Gépi menetvágás, menetfúrás eszközei, gépei.
Forgácsoló szerszámok jellemzői, élszögei.
Hántolási, csiszolási, finomfelületi megmunkálások.
A hántolás célja, fajtái.
A hántolt felület pontosságának meghatározása.
A hántolás szerszámai, eszközei.
A hántolási munka fokozatai.
A hántolók élezése.
Dörzsár szerkezete, átmérője, fogazás jellemzője.
Dörzsár típusok, dörzsárazás művelete.
Dörzsárazás hibái.
Kézi szerszámgépek használatának biztonsági szabályai (fúrás, köszörülés, polírozás).
Fémek gépi forgácsolási technológiái, szerszámai, gépei.
Méret-, alak, tűrési mező meghatározás, mért adatok dokumentálása.
A gépi forgácsoláshoz tartozó munkabiztonsági szabályok.
Esztergagép felépítése, karbantartása.
Forgácsolási alapismeretek.
Az esztergán végezhető műveletek.
Az esztergakés részei, szögei, főbb fajtái.
Marógép felépítése, karbantartása.
A marógépen végezhető műveletek.
A marószerszámok csoportosítása, fajtája, részei, szögei.
Gyalugép felépítése, működése, karbantartása.
Gyalugépen végezhető műveletek.

Üzembehelyezés elmélete ***20 óra***
Szerszámok, technológiai és munkautasítások előkészítése, tanulmányozása.
Szerszámok megválasztása, dokumentálása, igénylése.
Szerszámgépek dokumentációjának tanulmányozása.
Elektromos berendezések, vezetékek helyének meghatározása, tervezése.
Telepítendő gép telepítési útvonalának akadálymentesítésének terve.
Telepítés lépéseinek meghatározása.
Szükséges engedélyek körének meghatározása, igénylése.
Hűtő-, kenőfolyadékok meghatározása, igénylése, tárolása, dokumentálása.
Tömítettségek ellenőrzésének technológiai sorrendje, dokumentálása.
Beállítások sorrendjének, pontosságának előírása.
Terheletlen üzemeltetés, próba fontosságának, lépéseinek meghatározása, számítások elvégzése.
Pontosság ellenőrzés, beállítás dokumentációinak elkészítése.
Üzembe helyezés dokumentálása.

Szakmai gyakorlat:

10177-12 Gépelemek szerelési feladatai

Mérések és beállítások gyakorlata tantárgy 248 óra

A tantárgy tanításának célja
Megtanítani a tanulókat a gépelemeken, gépeken, hajtásokon, hidraulikus és pneumatikus rendszereken végzendő mérések, karbantartások, hibakeresés, javítás, beállítási feladatok elvégzésére. Az elméleti ismereteket legyenek képesek a gyakorlatban alkalmazni, üzemi körülmények között feleljenek meg a gyakorlási lehetőséget biztosító munkaadók elvárásainak.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

Témakörök

Hajtások szerelése **84** ***óra***

A gépszerkezetek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A gépszerkezetek általános állapotának felmérése.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Gépszerkezetek, gépek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
Gépszerkezetek, gépek, gépágyak előkészítése, beszerelése, beállítása.
Nyomástartó edények, emelő és szállítógépek szerelése, javítása.
Gépelemekhez tartozó jellemzők mérése.
Hibakeresés a gépek paramétereinek működési állapota alapján.
Mozgást átadó, akadályozó gépek, hajtások szerelése.
Külső-, belsőcsapágyak szerelése.
Hajtásoknál használatos gázok, folyadékok tulajdonságai, felhasználási területei.
Szerelés, gépbeállítás szerszámok használata, mérőműszerek használata.
Csigahajtás fő méretezése.
Csigahajtás hatásfokának és veszteségeinek meghatározása.
Csigahajtás szerelése, javítása.
Csigahajtásszekrények.
Fogaskerékszekrények szerkezeti részei.
Homlokkerék áthajtóművek.
Fogaskerekek cseréje.
Fogaskerekek ellenőrzése, mérése.
Fogaskerekek anyagai.
Fogaskerekek kiválasztása.
Dörzshajtások, javítása, szerelése.
Dörzskerekek beállítása.
Végtelenített szalaghajtások.
Szíjcsúszás, szíjsebesség, szíjtárcsák kiválasztása.
Szíjhajtások szerelése, beállítása, szíjjak cseréje.
Ékszíjhajtások méretezése, szíjtárcsák cseréje.
Lánchajtások szerelése, láncok javítása, kenése, feszesség beállítása.
Lánckerekek cseréje, osztása, méretezése.
Lánctípusok.
Lánchajtások elrendezései.

Lánchajtások méretezése.
Forgattyús hajtóművek javítása, szerelése.
Excenter beállítása.
Siklócsapágyak ellenőrzése, szerelése, beállítása, kenése.
Gördülő csapágyak ellenőrzése, szerelése, beállítása, kenése.
Kenő-, és adalékanyagok fogalma, tulajdonságai.

Hidraulikus rendszerek szerelése ***82 óra***

A hidraulikus rendszerek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Munkaközegek jellemzőinek megállapítása, cseréje.
A hidraulikus rendszerek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
A szereléshez, karbantartáshoz, javításhoz kapcsolódó dokumentumok kitöltése.
A hidraulikus rendszerek javíthatóságának felmérése, a javításhoz szükséges alkatrészek meghatározása.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok, rajzdokumentációk elkészítése.
Szerelés, gépbeállítás szerszámainak használata, mérőműszerek használata.

- Fokozatmentes finom mozgások beállítása.
- Hidraulikus erőhatások beállítása.
- Automatizált mozgások sorrendjének meghatározása, beállítása.
- Üzemi hőmérséklet beállítása, hűtés szerelése, beszabályozása.
- Hidraulika olaj, nyomóközeggel szemben támasztott követelmények.
- Hidraulika olaj fajtái, tulajdonságai.
- Olajok viszkozitása, tulajdonsága, kifáradása, szennyeződése.
- Vezetékek tömítettségének ellenőrzése.
- Visszavivő vezeték helyének meghatározása.
- Összetett rendszerek alkalmazása.

Egyszerűbb pneumohidralikus, elektrohidraulikus rendszerek kialakítása.
Egyenes vonalú mozgások eszközeinek, dugattyúk, hengerek ellenőrzése.
Forgómozgás eszközeinek ellenőrzése, olajmotorok tömítettségének vizsgálata.
Áramlásvezérlők, szelepek, tolattyúk szerelés.
Szivattyúk, fogaskerékszivattyú, csavarszivattyú, szárszivattyú, dugattyús szivattyú karbantartása, tömítettségének ellenőrzése, javítása.
Túlfolyószelepek, biztonsági szelepek, visszacsapószelepek, differenciálszelepek ellenőrzése, javítása.
Fojtóberendezések, fojtócsap, hossztolattyúk, forgótolattyúk ellenőrzése, javítása.

Pneumatikus rendszerek szerelése ***82 óra***

A pneumatikus rendszerek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Munkaközegek jellemzőinek megállapítása, cseréje.
A hidraulikus és pneumatikus rendszerek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.

A szereléshez, karbantartáshoz, javításhoz kapcsolódó dokumentumok kitöltése.
A pneumatikus rendszerekhez tartozó jellemzők mérése.
A pneumatikus rendszerek jellemző meghibásodásai, hibakeresés.
A pneumatikus rendszerek javíthatóságának megállapítása, a javításhoz szükséges eszközök, alkatrészek meghatározása.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok elkészítése.
Pneumatikus alapkapcsolások és vezérlések készítése, rajzdokumentáció készítése.
Szerelés, gépbeállítás szerszámainak, mérőműszereinek használata.
A levegő tulajdonságainak meghatározása,a levegő előkészítése.
Abszorpciós szárítás eljárása.
Tápegység ellenőrzése, mérése.
Légszűrő ellenőrzése, tisztítása, cseréje.
Nyomásszabályozó beállítása, javítása.
Olajozó ellenőrzése, beállítása
Légmotorok ellenőrzése.
Végrehajtó elemek ellenőrzése.
Egyszeres működtetésű munkahenger ellenőrzése, mérése, javítása.
Kettősműködésű munkahenger ellenőrzése, mérése, javítása.
Útszelepek ellenőrzése, javítása.
Záró szelepek ellenőrzése, javítása.
Elzáró szelepek ellenőrzése, javítása.
Relék, átalakítók ellenőrzése.
Nyomásirányítók, nyomáskapcsolók vizsgálata.
Váltószelep.
Kétnyomású szelep.
Időszelep.
Ejektorok.

10178-12 Ipari gépész műveletek

Üzembehelyezés gyakorlata tantárgy 263,5 óra

A tantárgy tanításának célja
Megtaníttatni a tanulókkal a kovácsolás, kézi- és gépi forgácsolás, gépek, berendezések üzembe helyezése során alkalmazott technológiák, eljárások alkalmazásának lépéseit, e tevékenységek végzéséhez használt eszközök, szerszámok, berendezések kezelését. Cél, hogy a tantárgyat tanuló legyen birtokában a technológiák végzésének alapját képező ismereteknek, mindezek mellett készségszinten sajátítsa el a tevékenységek végzéséhez szükséges berendezések működtetését és tudja alkalmazni a technológiák kivitelezése során fellépő speciális munkavédelmi előírásokat**.**

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Melegüzemi gyakorlat ***31,5 óra***

Kovácstűzhely beüzemelése, a munkahely kialakítása szerszámok előkészítése.
A munkadarab felmelegítése, az alakíthatósági hőfok megbecsülése.
A munkadarab nyújtása, különböző alakok kialakítása.
A munkadarab tulajdonságainak javítása kézi kovácsolással.
A munkadarab lehűtése, edzése, megeresztése, felületkezelése, barnítása.
Csoportos kovácsolás gyakorlása, vezető kovács segítségével.
Munkaterület, szerszámok előkészítése annak fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása, készítése.
Fémek edzése, megeresztése, hőfok beállítás, időszükséglet meghatározás.
A hőkezelés fázisainál látható színkülönbségek felismerése.
Alacsony hőmérsékletű megeresztés.
Magas hőmérsékletű megeresztés.
Közvetlen megeresztés.
Hűtés vízben.
Hűtés olajban.
Keletkezett reve eltávolítása.
Edzés sóban.
Edzés vákuum kályhában.
Feszültség csökkentése.
Felületkezelés melegeljárással, hőkezeléssel.
Lágyítási technológiák gyakorlása.
Kérgesítő eljárások alkalmazása.
Gépi kovácsolás alapműveletei, technológiája, szerszámai, az alkalmazott berendezések megfelelő használatának gyakorlata.
A kovácsolás anyagszükségletének kiszámítása, meghatározása.
Kovácshegesztési technológiák elméleti ismerete.
Forrasztószerszámok alkalmazása, gyakorlata.
Forrasztószerek kiválasztása, használata.
A forrasztandó felület megtisztítása, forrasztás,
Forrasztott felület megmunkálása.
Lágyforraszok alkalmazása.
Keményforraszok alkalmazása.

Kézi és gépi forgácsolási feladatok ***116 óra***

Szerszámok, technológiai és munkautasítások előkészítése, tanulmányozása.
Szerszámok megválasztása.
Kézi forgácsolási feladatok (fúrás, hántolás, csiszolás, tükrösítés).
Gépi forgácsolási feladatok (marás, esztergálás, gyalulás, köszörülés, vésés).
Forgácsoló szerszámok újraélezése.
Gépipari mérőeszközök használata (méret-, alak-, tűréshatár meghatározás).
Munkafeladatok dokumentálása.
Kézi- és gépi anyagmozgatás.
Munkaterület, szerszámok előkészítése, azok fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása.
Fémek kézi forgácsolási technológiái, szerszámai, gépei.
Reszelők kialakítása, fogazás, alakja, mérete.
A reszelő helyes megválasztása, használatbavétele.
A reszelés elmélete.
Munkadarab befogása.
Illesztések.

Fűrészelés, fűrészlapok fogazata az anyagfajtájának és az anyagminőségnek függvényében.
A kézifűrész használata.
Munkadarab befogása.
Fűrészgép felépítése, fűrészlapok kiválasztása, munkadarab befogása, fűrészlap javítása, cseréje.
Fúrógépek típusai.
Fúrók kialakítása, befogása, hűtése, kenése.
Fúrók élezése a különböző anyagfajtákhoz és minőségekhez.
Menetfajták, menetvágó szerszámok.
Menetfúró és használata.
Menetvágó és használata.
Kézi menetvágás, belső menetek készítése, orsómenetek készítése.
Menet ellenőrzése, mérése.
Menetvágó szerszámok karbantartása.
Gépi menetvágás, menetfúrás eszközei, gépei.
Forgácsoló szerszámok jellemzői, élszögei.
Hántolási, csiszolási, finomfelületi megmunkálások.
A hántolás célja, fajtái.
A hántolt felület pontosságának meghatározása.
A hántolás szerszámai, eszközei.
A hántolási munka fokozatai.
A hántolók élezése.
Dörzsár szerkezete, átmérője, fogazás jellemzője.
Dörzsár típusok, dörzsárazás művelete.
Dörzsárazás hibái.
Kézi szerszámgépek használatának biztonsági szabályai (fúrás, köszörülés, polírozás).
Fémek gépi forgácsolási technológiái, szerszámai, gépei.
Méret-, alak, tűrési mező meghatározás, mért adatok dokumentálása.
A gépi forgácsoláshoz tartozó munkabiztonsági szabályok.
Esztergagép felépítése, karbantartása.
Forgácsolási alapismeretek.
Az esztergán végezhető műveletek.
Az esztergakés részei, szögei, főbb fajtái.
Marógép felépítése, karbantartása.
A marógépen végezhető műveletek.
A marószerszámok csoportosítása, fajtája, részei, szögei.
Gyalugép felépítése, működése, karbantartása.
Gyalugépen végezhető műveletek.

Üzembehelyezés ***116 óra***

Szerszámok, technológiai és munkautasítások előkészítése, tanulmányozása.
Szerszámok megválasztása.
Szerszámgépek dokumentációjának tanulmányozása.
Gépalapok megválasztása, kialakítása.
Rögzítőcsavarok helyének meghatározása.
Elektromos berendezések, vezetékek helyének meghatározása, kivitelezése.
Telepítendő gép telepítési útvonalának akadálymentesítése.
Telepítés lépéseinek meghatározása.
Szükséges engedélyek körének meghatározása, igénylése.

Gépek telepítését követően a rögzítő elemek eltávolítása, vízszintbeállítás.
A kiegészítő alkatrészek eszközök felszerelése.
A gép, eszköz rendszerbe való bekötése.
Védőburkolatok felhelyezése.
Hűtő-, kenőfolyadékok feltöltése.
Tömítettségek ellenőrzése.
Beállítások elvégzése.
Terheletlen üzemeltetés, próba.
Pontosság ellenőrzés, beállítás.
Fokozatos terhelés, ellenőrzés, beállítás.
A munkahely előírás szerinti kialakítása.
Üzembe helyezés dokumentálása.

Szakiskolai képzés közismereti oktatás nélkül

11. évfolyam

Szakmai elmélet:

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság

Munkahelyi egészség és biztonság tantárgy **18 óra**

A tantárgy tanításának célja
A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.
Nincsen előtanulmányi követelmény.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Témakörök

Munkavédelmi alapismeretek ***4 óra***

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége

Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.

A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére

A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei

A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források

A munkavédelemről szóló, 1993. évi XCIII törvény fogalom meghatározásai.

Munkahelyek kialakítása ***4 óra***

Munkahelyek kialakításának általános szabályai

A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények

Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, , helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.

Alapvető feladatok a tűzmegelőzés érdekében

Tűzmegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.

Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás

Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése

Raktározás

Áruk fajtái, raktározás típusai

Munkahelyi rend és hulladékkezelés

Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.

Munkavégzés személyi feltételei **2 *óra***

A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek
A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.

Munkaeszközök biztonsága ***2 óra***

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembe helyezési eljárás.

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.

Munkakörnyezeti hatások ***2 óra***

Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz)

Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés a lehetőségei.
A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése
A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége

Munkavédelmi jogi ismeretek ***4 óra***

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek
Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló, 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló, 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány és az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken
A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés.
Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken
Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok

Balesetek és foglalkozási megbetegedések
Balesetek és munkabalesetek, valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze

Munkavédelmi érdekképviselet a munkahelyen
A munkavállalók munkavédelmi érdekképviseletének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

10162-12 Gépészeti alapozó feladatok

Gépészeti alapozó feladatok elméleti tantárgy 72 óra

A tantárgy tanításának célja
A Gépészeti alapozó feladatok tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók gépészeti gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, hozzájáruljon a gépészeti alapozó feladatok megértéséhez, képessé tegye a tanulókat a munka világának,

ezen belül a gépészeti témakörök jellemzőinek és összefüggéseinek, valamint a gépészeti eszközök működésének a megértésére.
A tantárgy segítsen magyarázatot adni a megtapasztalt eseményekre és a törvényszerűségekre. A hallgatók felelősséggel hajtsák végre a feladatokat, tudjanak döntéseket hozni a gépészeti folyamatokkal és témakörökkel kapcsolatban.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Műszaki dokumentációk **18 *óra***
Technológiai dokumentációk fogalma, tartalma.
Gépészeti technológiai dokumentációk, mint információhordozók, azok formai és tartalmi követelményei.
Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások.
Síkmértani szerkesztések, térelemek kölcsönös helyzete, vetületi és axonometrikus ábrázolás.
Síkmetszés, valódi nagyság meghatározása, kiterítés.
Áthatások, áthatások alkatrészrajzokon.
Összeállítási és részletrajzok.
Alkatrész és összeállítási rajzok fogalma.
Metszetábrázolások, szelvény egyszerűsített ábrázolások.
Mérethálózat felépítése, különleges méretmegadások.
Tűrés, illesztés.
Felületi minőség.
Jelképes ábrázolások.
A munka tárgyára, céljára vonatkozó dokumentumok.
A munkafolyamatokra, eszközökre, technológiákra vonatkozó dokumentációk.
Egyszerű gépészeti műszaki rajzok.
Egyszerű alkatrészek, szerkezeti egységek, művelet-, illetve szerelési terv.
Rendszerek rajzai, kapcsolási vázlatok, folyamatábrák és folyamatrendszerek.
Technológiai sorrend fogalma, tartalma.

Gépészeti alapmérések ***18 óra***
Mérés, ellenőrzés fogalma és folyamata.
Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.
Mértékegységek.
Műszaki mérés eszközeinek ismerete.
Hosszméretek mérése és ellenőrzése.
Szögek mérése és ellenőrzése.
Alak- és helyzetpontosság mérése és ellenőrzése.
Mérési utasítás.
Mérési pontosság.
Tűréssel, illesztéssel kapcsolatos alapfogalmak, táblázatok kezelése.
Mérési alapfogalmak, mérési hibák.
Műszerhibák.
Mérési jellemzők.

Mérés egyszerű és nagypontosságú mérőeszközökkel.
Mérőeszközök.
Hossz- és szögmérő eszközök.
Mechanikai mérőeszközök típusai, működésük, kezelésük.
Digitális mérőeszközök típusai, alkalmazásuk.
Külső felületek mérésének eszközei.
Belső felületek mérésének eszközei.
Belső felületek mérésének eszközei.
Szögek mérésének, ellenőrzésének eszközei.
Felületi minőség jelölése, ellenőrzésének és mérésének eszközei.
Munkadarabok alak- és helyzetmérésének eszközei, módjai.
Mérési dokumentumok jelentősége, fajtái, tartalma.

Anyagismeret, anyagvizsgálat **18** ***óra***

Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai.
Anyagszerkezettani alapismeretek.
Vasfémek és ötvözeteik, tulajdonságaik.
Ötvözők hatása.
A legfontosabb acélfajták alkalmazási területei.
Kiválasztás szempontjai.
Nem vasalapú fémes szerkezeti anyagok.
Könnyűfémek.
Nehézfémek.
Szinterelt szerkezeti anyagok.
Műanyagok.
Segédanyagok.
Hőkezelések, feladatuk, csoportosításuk.
Hőkezelő eljárások.
Hőkezelési hibák.
Jellegzetes hibák.
Anyaghibák.
Öntési hibák.
Hegesztési hibák.
Forgácsolás során képződő hibák.
Köszörülési hibák.
Képlékeny alakítás okozta hibák.
Kifáradás.
Korrózió
Hibakimutatás lehetőségei.
Anyagvizsgálati módok.
Roncsolás-mentes anyagvizsgálatok (repedésvizsgálatok).
Roncsolásos anyagvizsgálatok, szakítóvizsgálat, keménység vizsgálat.
Technológiai próbák.
Szakítóvizsgálat
Hajlítóvizsgálat.
Csövek gyűrűtágító vizsgálata.
Lapító vizsgálat.
Törésvizsgálat.
Ütővizsgálat.

Keménységmérés
Metallográfiai vizsgálat.
Endoszkópos vizsgálat.
Folyadékbehatolásos repedésvizsgálat.
Mágnesezhető poros repedésvizsgálat.
Ultrahangos repedésvizsgálat.
Radiográfiai vizsgálat.

Fémek alakítása ***18 óra***

Fémek felosztása, fizikai-, kémiai tulajdonságai.
Fémek technológiai tulajdonságai.
Ötvözők hatásai.
Kézi forgácsoló műveletek (darabolás, hajlítás, fűrészelés, reszelés, köszörülés, fúrás, süllyesztés, dörzsölés, hántolás, csiszolás, menetvágás, menetfúrás).
Forgács nélküli alakítási technológiák alkalmazásának megismerése, alkalmazott gépek, eszközök, szerszámok.
Lemezhajlítás.
Peremezés.
Domborítás, ívelés.
A megmunkálásokra alkalmas és a gépészeti szakmákban használatos anyagok.
Alkatrészek illesztése.
Illesztés reszeléssel.
Hántoló szerszámok, eszközök.
Lemezalkatrész készítése.
Sík és ívelt felületek hántolása.
A dörzsárazás szerszámai és művelete.
Tűrésezett furatok alak- és méretellenőrzése.
Illesztés dörzsárazással.
Csiszoló és polírozó anyagok, szerszámok és gépek.
Illesztés csiszolással.
Komplex illesztési munkák, ellenőrző feladatok.
Gépi forgácsolás szerszámai.
Gépi forgácsoló alapeljárások gépei.
Esztergálás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Fúrás, furatmegmunkálás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Marás technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Köszörülés technológiája, a munkafolyamat mozgásviszonyai.
Gépüzemeltetés munkabiztonsági szabályai.

10163-12 Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem

Munkavédelem elméleti tantárgy 36 óra

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók munkavégzésének kialakítását és önálló gondolkodásra való nevelését. Tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a munkavédelem jellemzőinek és működésének megértésére.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Munkabiztonság ***12 óra***

Baleset és a munkahelyi baleset fogalma.
A munkahelyi balesetek és a foglalkozási megbetegedések fajtái.
Veszélyforrások kialakulása.
Személyi védőfelszerelésekkel szemben támasztott követelmények.
A munkavédelmi oktatás dokumentálása.
A munkabalesetek bejelentése, nyilvántartása és kivizsgálása.
Kockázatelemzés fogalmai, kockázatelemzés, kockázatértékelés.
A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések.
A munkavégzés fizikai ártalmai.
Zaj- és rezgésvédelem.
Munkahelyi klíma, a helyiség hőmérséklete, a levegő nedvességtartalma.
A munkahelyek megvilágítása, a természetes fény.
A színek kialakítása.
A gázhegesztés és az ívhegesztés biztonsági előírásai.
Anyagmozgatás, anyagtárolás szabályai.
Villamos berendezések biztonságtechnikája.
Egyéni és kollektív védelem.
Munkaegészségügy.
Kockázatbecslés.
Kockázatértékelés.
Időszakos biztonsági felülvizsgálat.
Soron kívüli munkavédelmi vizsgálat.
Jelző és riasztóberendezések.
Megfelelő mozgástér biztosítása.
Elkerítés, lefedés.
Tároló helyek kialakítása.
Munkahely padlózata.

Tűzvédelem ***12 óra***

Általános tűzvédelmi ismeretek.
Tűzveszélyességi osztályok, jelölésük.
Tűzveszélyes anyagok.
Tűzveszélyes anyagok tárolása.
Tűzveszélyes anyagok szállítása.
Tűzveszélyes anyagok dokumentálása.
Az égés feltételei, az anyagok éghetősége.
Tűzveszélyes tevékenységek.
Tűzvédelmi szabályzat.
A tűzjelzés.

Teendők tűz esetén.
Veszélyességi övezet.
Áramtalanítás.
Tűzoltás módjai.
Tűzoltó eszközök.
Tűzoltó eszközök tárolása beltérben.
Tűzoltó eszközök tárolása kültereken.
Porral oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Vízzel oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Habbal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Halonnal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Szén-dioxiddal oltó tűzoltó készülékek, alkalmazásának feltételei.
Oltóhatás
Tűzmegelőzés
Tűzjelzés
Gépek, berendezések tűzvédelmi előírásai.
Tüzelő- és fűtőberendezések elhelyezésének tűzvédelmi előírásai.
Műszaki mentés.
Elektromos kábelek elhelyezése, elvezetése.
Hő és füstelvezető berendezések.
Jelzőtáblák.
Feliratok.
Irányfények.
Tűzgátló nyílászárók.
Tűzvédő festékek.
Dokumentációk.

Környezetvédelem ***12 óra***

A környezetvédelem területei.
Természetvédelem.
Vízszennyezés vízforrások.
A levegő jellemzői, a levegőszennyezés.
Globális felmelegedés és hatása a földi életre.
Hulladékok kezelése, szelektív összegyűjtése tárolása.
Hulladékgyűjtő szigetek.
Gyűjtőhelyek kialakítása.
Veszélyes hulladékok tárolása.
Veszélyes hulladékok begyűjtése.
Veszélyes hulladékok feldolgozása.
Hulladékok feldolgozása.
Hulladékok újrahasznosítása.
Hulladékok végleges elhelyezése.
Hulladékok lebomlása.
Az ipar hatása környezetre.
Megújuló energiaforrások.
Levegőszennyezés.
Zajszennyezés.
Hőszennyezés.
Fényszennyezés.
Talajszennyezés.

Nehézfémek.
Vízszennyezés.
Szennyvízkezelés
Környezetszennyezés egészségi hatásai.
Fontosabb környezetvédelmi jogszabályok.
Fontosabb Európai Uniós jogszabályok.
Fémiparban keletkező szennyezőanyagok.
Hűtő-, kenő-, mosófolyadékok felhasználása.
Hűtő-, kenő-, mosófolyadékok tárolása.
Az elhasználódott hűtő-, kenő-, mosófolyadékok hulladékkezelése.
Az épített környezet védelme.
Munkahelyi környezet természetbarát kialakítása.

10166-12 Gépészeti kötési feladatok

Gépészeti kötések alapjai tantárgy 108 óra

A tantárgy tanításának célja
A tanulók ismerjék meg a gépipar területén használatos oldható és nemoldható kötések módjait, technológiáját, szerszámait. Megismertetni a tanulókkal a különféle kötések készítésének alapját képező dokumentációk jellemző formai és tartalmi követelményeit, valamint megtanítani az ott előírt mennyiségi, minőségi, technológiai előírások jelentését, azok pontos betartásának fontosságát.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Hegesztés, forrasztás, ragasztás ***48 óra***

Munkaterület, szerszámok előkészítése, fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása.
Hegesztési, forrasztási, ragasztási felületek előkészítése.
Gázhegesztő berendezések.
Acetilénfejlesztő.
Oxigénpalack, reduktor, gáztömlők, hegesztőpisztoly felépítése, karbantartása.
Hegesztési varratfajták.
Illesztővarratok, sarokvarratok, élvarratok.
Lemezélek kialakítása, lemezek illesztése.
Hozaganyag kiválasztása.
Hegesztőpor.
Lángbeállítás, semleges láng, gázdús láng.
Hegesztőégő tartása, vezetése, hozaganyag vezetése.
Balrahegesztés, jobbrahegesztés, vízszintes hegesztés, függőleges hegesztés.
Ikervarrathegesztés, élvarratok hegesztése.
Lángvágás munkafolyamata.

Elhúzódások, feszültségek.
Tartályok hegesztése.
Rácsok hegesztése.
Foltok, repedések hegesztése.
Feszültségek csökkentése.
Ívhegesztőberendezések.
Hegesztő transzformátor, hegesztőkábel, elektródafogó kezelése, üzemelése, elektróda kiválasztása, lemezek illesztése.
Forrasztószerszámok.
Kemény-, lágyforrasztás.
Forrasztószerek, forrasz-anyagok.
Általános minőségű hegesztési, forrasztási, ragasztási feladatok elvégzésének technológiája, szerszámai.
Ragasztott kötések előnyei.
Ragasztóanyagok.
Természetes, mesterséges vagy műanyagragasztók.

Szegecselés, csavarozás ***36 óra***

Szegecselés rendeltetése, alkalmazási területe.
Laza-, csuklós-, szilárd szegecselés.
Szilárdsági szegecselés, tömítő szegecselés.
Szegecsfajták.
Hidegszegecselés, melegszegecselés.
Süllyesztett zárófej készítése.
Szegecsméretek meghatározása.
Átlapolt szegecselés, hevederes kötés.
Egysoros, kétsoros, háromsoros szegecskötések.
Szegecsek igénybevétele.
Szegecselési hibák.
Félgömbfejű szegecsfej készítése.
Csőszegecsek készítése.
Gépi szegecselés.
Szegecskötések bontása.
Szegecseléshez szükséges szerszámok.
Szegecskiosztás megtervezése.
Szegecselés, csavarkötés, csavarbiztosítások módjai.
A szegecselés, csavarkötés munkaterülete, a szükséges szerszámok, anyagok előkészítése, fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonság dokumentáció tanulmányozása.
Csavarkötések szerelésének célja.
Csavarkötések fajtái és rendeltetésük.
Anyáscsavarok, fejescsavarok, ászokcsavarok.
Csavarkötések szerelésének szerszámai.
Állítható-, nem állítható csavarkulcsok.
Általános csavarhúzók, gépszerelő csavarhúzó, műszerész csavarhúzó, villanyszerelő csavarhúzó.
Csavarhúzó kiválasztása.
Villáskulcs, csillagkulcs, csőkulcs.
Csavarbiztosítások.

Csavarkötések szerelésének munkaszabályai.
Csavarok meghúzásának sorrendje.

Felületvédelem ***24 óra***

Munkaterület, anyagok, szerszámok előkészítése.
A feladatot tartalmazó dokumentumok tanulmányozása, a feladat értelmezése.
Felület előkészítése mechanikusan vagy vegyi anyagok segítségével.
Felület előkészítése oxidáció gátló bevonat készítéséhez.
Korrózió elleni bevonat készítése kötőelemeken és fémszerkezeteken.
Megmaradt, a környezetre veszélyes anyagok kezelése.
Maratás, anyagai, veszélyei
Száraz csiszolás, segédanyagai, technológiája.
Csiszoló anyagok fajtája, csoportosításuk.
Nedves csiszolás, segédanyagai, fajtái, csoportosításuk, technológiája.
Mechanikus zsírtalanítás.
Vibrációs koptatás.
Szemcseszórás, vibrációs koptatás.
Mosás.
Vegyszeres zsírtalanítás.
Ultrahangos zsírtalanítás.
Felület előkészítése, felületi érdesség jelentősége.
Egyszerű felületvédelmi bevonatok készítése, zsírozás, olajozás, barnítás.
Termodiffúziós eljárás, termikus szórás, alumínium és acél oxidálás.
Foszfátozás.
Galvanizálás, fémgőzölés.
Nikkelezés fajtái, technológiája, csoportosítása.
Krómozás technológiája, alkalmazási területe, csoportosítása.
Kromátozás.
Horganyozás csoportosítása, művelete, technológiája.
Rezezés
Ónozás, nemesfém bevonatok alkalmazási területei, technológiája.
Tüzi zománcozás.
Oldószeres festés technológiája, alkalmazási területei, csoportosítása.
Elektrosztatikus festés technológiája, alkalmazási területei, csoportosítása.
Bevonatrendszer kiválasztásának szempontjai, tervezése.
Nanotechnológia a felületvédelemben.

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések

Szakmai anyagismeret és anyagvizsgálat elméleti tantárgy 144 óra

A tantárgy tanításának célja
A szakmájában használatos anyagok tulajdonságainak megismertetése.

Az egyes felhasználási területnek legjobban megfelelő megmunkálandó anyag felismerése.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Szakmai anyagismeret ***66 óra***

Az iparban használatos nemfémes anyagok eredete, tulajdonságainak ismerete, felhasználási területeik.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai.
Anyagszerkezettani alapismeretek.
Szabványos ipari vas-, könnyűfém és színesfém ötvözetek.
A legfontosabb acélfajták alkalmazási területei.
A kiválasztás szempontjai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, elektromos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Ipari anyagok egyéb jellemzői.
Hőkezelés feladata, csoportosítása.
Hőkezelő eljárások.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Anyagvizsgálatok elmélete.
Nemfémes anyagok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.

Roncsolásos és roncsolásmentes anyagvizsgálatok ***54 óra***

Anyagvizsgálatok elmélete.
Anyagvizsgálatok fajtái.
Anyagvizsgálatok alkalmazási területei.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Számítástechnika alkalmazása az anyagvizsgálatoknál.
A gépészetben használt anyagok vizsgálati előkészítése.
Technológiai anyagvizsgálatok.
Mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk értelmezése.

Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Szabványos ipari vas-, könnyűfém és színesfém ötvözetek.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Ipari anyagok egyéb jellemzői.

Mérőeszközök, mérőberendezések ***24 óra***

Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Szögmérés digitális eszközökkel.
Külső kúpok mérésének eszközei, ellenőrzése.

Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
A lézer mint a mérés eszköze.

10177-12 Gépelemek szerelési feladatai

Gépelemek beállítása elméleti tantárgy 108 óra

A tantárgy tanításának célja
A tanulók ismerjék meg a várható munkájuk alapját képező gépszerelési, gépbeállítási elveket, technológiákat, gépszerkezet kialakításokat. Alakuljon ki bennük a munkafegyelem, a technológiai utasítások, műszaki leírások használatának, az abban leírtak betartásának igénye.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Témakörök

Hajtások ***36 óra***

Gépelemekhez tartozó jellemzők mérése.
Hibakeresés elvei a gépek paramétereinek működési állapota alapján.
Mozgást átadó, akadályozó gépek, hajtások szerkezeti felépítése, működési elve.
Csapágyak kialakításai.
Hajtásoknál használatos gázok, folyadékok tulajdonságai, felhasználási területei.
Vázszerkezetek, gépágyak építési elvei.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok.
Szerelés, gépbeállítás szerszámai, mérőműszerei.
Csigahajtás fő méretei.
Csigahajtás hatásfoka és veszteségei
Csigahajtás méreteinek ellenőrzése.
Csigahajtásszekrények.
Fogaskerékszekrények szerkezeti részei.
Homlokkerék áthajtóművek.
Fogaskerekek csoportosítása.
Fogaskerekek ellenőrzése.
Fogaskerekek anyagai.

Fogaskerekek kiválasztása.
Dörzshajtások.
Dörzskerekek.
Végtelenített szalaghajtások.
Szíjcsúszás, szíjsebesség.
Szíjhajtások csoportosítása.
Ékszíjhajtások méretezése.
Lánchajtások.
Lánctípusok.
Lánchajtások elrendezései.
Lánchajtások méretezése.
Forgattyús hajtóművek.
Egyszeres működésű, kétszeres működésű gépek.
Excenter.
Siklócsapágyak.
Gördülő csapágyak.
Csapágyak kenése.
Kenő-, és adalékanyagok fogalma, tulajdonságai.

Hidraulikus rendszerek ***36 óra***

A hidraulikus rendszerek felépítése, elemei, feladatai, működésük.
A hidraulikus rendszerekhez tartozó jellemzők mérési lehetőségei.
A hidraulikus rendszerek jellemző meghibásodásai, hibakeresés elvei.
A hidraulikus rendszerek javíthatósága, a javítás elvei.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok, rajzdokumentáció.
Szerelés, gépbeállítás szerszámai, mérőműszerei.
Fokozatmentes finom mozgások.
Hidraulikus erőhatások.
Automatizált mozgások.
Hidraulikus rendszerek korlátai, hátrányai.
Üzemi hőmérséklet.
Hidraulika olaj, nyomóközeggel szemben támasztott követelmények.
Hidraulika olaj fajtái, tulajdonságai.
Olajok viszkozitása, tulajdonsága, kifáradása, szennyeződése.
Vezetékek tömítettsége.
Visszavivő vezeték.
Összetett rendszerek alkalmazásának területei, lehetőségei.
Pneumohidralikus, elektrohidraulikus rendszerek.
Egyenes vonalú mozgások eszközei, dugattyúk, hengerek.
Forgómozgás eszközei, olajmotorok.
Áramlásvezérlők, szelepek, tolattyúk.
Szivattyúk, fogaskerékszivattyú, csavarszivattyú, szárszivattyú, dugattyús szivattyú.
Túlfolyószelepek, biztonsági szelepek, visszacsapószelepek, differenciálszelepek.
Fojtóberendezések, fojtócsap, hossztolattyúk, forgótolattyúk.

Pneumatikus rendszerek ***36 óra***

A témakör részletes kifejtése
A pneumatikus rendszerek, vezérlések felépítése, elemei, feladatai, működésük.

A pneumatikus rendszerekhez tartozó jellemzők mérési lehetőségei.
A pneumatikus rendszerek jellemző meghibásodásai, hibakeresés elvei.
A pneumatikus rendszerek javíthatósága, a javítás elvei.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok.
Pneumatikus alapkapcsolások és vezérlések készítése, rajzdokumentáció.
Szerelés, gépbeállítás szerszámai, mérőműszerei.
A levegő tulajdonságai.
Boyle-Mariotte törvény.
Gay-Lussac törvény.
Általános gáztörvény.
Levegő előkészítése.
Abszorpciós szárítás eljárása.
Tápegység.
Légszűrő.
Nyomásszabályozó.
Olajozó.
Légmotorok.
Végrehajtó elemek.
Egyszeres működtetésű munkahenger.
Kettősműködésű munkahenger.
Útszelepek.
Záró szelepek.
Elzáró szelepek.
Relék, átalakítók.
Nyomásirányítók, nyomáskapcsolók.
Áramirányítók.
Ellenőrző berendezések.
A dugattyú sebességét befolyásoló tényezők.
Vezérlés útszeleppel.
Kapcsolási helyzetek.
Kettős működtetésű munkahenger működtetése útszeleppel.
Váltószelep.
Kétnyomású szelep.
Időszelep.
Ejektorok.

Szakmai gyakorlat:

10162-12 Gépészeti alapozó feladatok

Gépészeti alapozó feladatok gyakorlata tantárgy 180 óra

A tantárgy tanításának célja
Megismertetni és elsajátíttatni a hallgatókkal a különféle gépészeti alapozó feladatok és gyakorlatok összedolgozhatóságának feltételeit; a nyersanyag, alapanyag,

anyagminőségek, megmunkálások meghatározását, illetve az alkalmazott vizsgálatok módját.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Műszaki dokumentációk ***54 óra***
Alkatrészrajzok szerkesztése felvételi vázlat alapján, rajzolvasás.
Szerelési-, karbantartási utasítások.
Szállítói megfelelőségi nyilatkozatok.
Pályázatok formai, tartalmi követelményei.
Engedélyek, törvények, határozatok értelmezése.
Alkatrészrajzok, összeállítási rajzok, rajzdokumentációk elemzése, archiválása.
Műhelyrajzok sajátosságai, elkészítése, dokumentálása.
Megmunkálási technológia behatárolása, sorrendje alkatrészrajzok műszaki tartalmának figyelembevételével.
Különféle szabványok megismerése, alkalmazása.
Minőségirányítási dokumentumok elkészítésének szempontjai.
Gépek, berendezések műszaki dokumentációi, fontosabb paraméterek nyilvántartása.
Alkatrészek, eszközök nyilvántartásának szempontjai, dokumentálása.
- Alkatrészjegyzék, technológiai sorrend, bruttó anyagmennyiség, alkatrész nyersmérete, megmunkáláshoz szükséges szerszám és gép, állásidő.

Javítási jegyzőkönyvek.
Elektronikus dokumentációk.
Fájlformátumok, kiterjesztések.
Szövegszerkesztési alapismeretek.
Képfelbontás, rasztergrafika és vektorgrafika előnyök, hátrányok ismerete.

Gépészeti alapmérések **54** ***óra***
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Külső kúpok mérése, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.

Anyagismeret, anyagvizsgálat ***36 óra***

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok (repedésvizsgálatok).
Roncsolásos anyagvizsgálatok.
Keménység vizsgálat.
Keménységmérő eljárások.
Mikro-keménységmérés.
Keménységmérés meleg állapotban.
Dinamikus keménységmérések.
Rugalmas utóhatás
Rugalmas alakváltozás.
Kúszás és relaxáció.
Mechanikai kifáradás, Wöhler-görbe.
Frekvencia befolyása a kifáradásra.
Fárasztó gépek.
Melegalakíthatósági technológiai próbák.
Hidegalakíthatósági technológiai próbák.
Nyomóvizsgálat.
Hajlítóvizsgálat.
Csavaróvizsgálat.
Törésmechanikai vizsgálatok, Charpy-féle ütve hajlító vizsgálat.
Vegyi összetétel vizsgálata.
Korróziós vizsgálatok.
Mikroszkopikus vizsgálatok, maratás, polírozás, csiszolás.
Hőtechnikai tulajdonságok.
Villamos vezetőképesség mérése.
Mágneses tulajdonság vizsgálata.
Fémek és ötvözetek tulajdonságai.
A hűtési sebesség hatása az acélok szövetszerkezetére, tulajdonságaira.
Ötvözőelemek hatása az acélok szövetszerkezetére, tulajdonságaira.
Hőkezelések csoportosítása.

Gépészeti alapismeretek ***36 óra***

Az előrajzolással szembeni követelmények.
Az előrajzolás lépései.
Az előrajzolás szerszámai, eszközei.
Mérő és ellenőrző eszközök.
A felületszínezés lehetőségei.
A térbeli előrajzolás eszközei.
Az előrajzolás folyamata.
Az előrajzolás biztonságtechnikai előírásai.
Síkbeli és térbeli előrajzolás.
Síkbeli és térbeli előrajzolás eszközei, segédeszközei és mérőeszközeinek megválasztása adott feladat elvégzéséhez.
Többféle megmunkálást igénylő öntvények előrajzolásának gyakorlása.
Kézi megmunkálási gyakorlatok (darabolás, hajlítás, fűrészelés, reszelés, köszörülés, fúrás, süllyesztés, dörzsölés, hántolás, csiszolás, menetvágás, menetfúrás).
A kézi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.
Alkatrészek illesztése.
A gépi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.
Palástfelület, homlokfelület esztergálás.
Belső felületek megmunkálása (furatesztergálás, fúrás).

Marás (palástmarás, homlokmarás, síkmarás).
Köszörülés (palástköszörülés, síkköszörülés, furatköszörülés).
Oldható kötések készítése.
Nem oldható kötések készítése.
Különféle fémfelületek előkészítése.
Felületvédelem mázolással, lakkozással.

10163-12 Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem

Elsősegélynyújtás gyakorlata tantárgy óra 36

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy alapvető célja, hogy a munkavégzés alatt vagy azon kívül is a tanulók képesek legyenek felismerni a balesetek során keletkezett sérüléseket és képesek legyenek az elsősegélynyújtás elvégzésére.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Elsősegélynyújtás alapjai

12 ***óra***

Mentőhívás módja.
Teendők a baleset helyszínén.
Elsősegély nyújtásának korlátai.
A baleseti helyszín biztosítása.
Vérkeringés, légzés vizsgálata.
Heimlich-féle műfogás.
Rautek-féle műfogás.
Elsősegélynyújtás vérzések esetén.
Életveszély elhárítása.
Újraélesztés.
Mellkasnyomás technikája
Légútbiztosítás lehetőségei.
Légút akadálymentesítése.
Lélegeztetés.
Fizikális vizsgálat.
Stabil oldalfekvő helyzet alkalmazása.
Az eszméletlenség veszélyei.
A sokk tünetei, veszélyei, ellátása.
Idegen test eltávolítása szemből, orrból, fülből.
Agyrázkódás tünetei, veszélyei, ellátása.
Koponyasérülés tünetei, veszélyei, ellátása.

Bordatörés tünetei, veszélyei, ellátása.
Végtagtörések.
Hasi sérülések.
Gerinctörés tünetei, veszélyei, ellátása.
Áramütés veszélyei.
Áramütött személy megközelítése.
Áramtalanítás.
Áramütött személy ellátása.
Égési sérülés súlyosságának felmérése, ellátása.
Fagyás, tünetei, veszélyei és ellátása.
Mérgezések tünetei, fajtái, ellátása.
Leggyakrabban előforduló mérgezések.
Marószerek okozta sérülések veszélyei, ellátása.
Rosszullétek.
Ájulás tünetei, ellátása.
Epilepsziás roham tünetei, ellátása.
Szív eredetű mellkasi fájdalom tünetei, ellátása.
Alacsony vércukorszint miatti rosszullét tünetei, ellátása.

Munka- és környezetvédelem a gyakorlatban **12 óra**

Veszélyforrások kialakulása.
Személyi védőfelszerelésekkel szemben támasztott követelmények.
Személyi védőfelszerelések helyének meghatározása, tárolása.
A munkavédelmi oktatás dokumentálása.
A munkabalesetek bejelentése, nyilvántartása és kivizsgálása.
Kockázatelemzés fogalmai, kockázatelemzés, kockázatértékelés.
A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések.
A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések helyének meghatározása, elhelyezése.
A megfelelő biztonsági jelzés kiválasztása.
A munkavégzés fizikai ártalmai.
Zaj- és rezgésvédelem.
Zaj- és rezgésvédelem védőeszközeinek fajtái, alkalmazásuk.
Munkahelyi klíma, a helyiség hőmérséklete, a levegő nedvességtartalma.
A munkahelyek megvilágítása, a természetes fény.
A színek kialakítása.
A gázhegesztés és az ívhegesztés biztonsági előírásai.
Hegesztő munkahelyek kialakítása, védő eszközök alkalmazása.
Anyagmozgatás, anyagtárolás szabályai.
Anyagmozgatás gépeinek, eszközeinek biztonságos használata, védőeszközök alkalmazása.
Villamos berendezések biztonságtechnikája, speciális védőeszközök bemutatása, használata.
Egyéni és kollektív védelem.
Munkaegészségügy.
Kockázatbecslés.
Kockázatértékelés.
Időszakos biztonsági felülvizsgálat.
Soron kívüli munkavédelmi vizsgálat.
Jelző és riasztóberendezések.
Megfelelő mozgástér biztosítása.

Elkerítés, lefedés.
Tároló helyek kialakítása.
Munkahely padlózata.
Gépek védőburkolatainak kialakítása, elhelyezése.

Sérülések ellátása ***12 óra***

Sebellátás.
Hajszáleres vérzés.
Visszeres vérzés.
Ütőeres vérzés.
Belső vérzések és veszélyei.
Orrvérzés, ellátása.
Mérgezések: gyógyszermérgezés, szénmonoxid (CO) mérgezés, metilalkoholmérgezés.
Csontok, ízületek sérülései: rándulás, ficam, törés.
Fektetési módok.
Idegen test szemben, orrban, fülben.
Elsősegélynyújtó feladata veszélyes anyagok okozta sérülések esetén.
Elsősegélynyújtó feladatai villamos áram okozta sérülések esetén.
Az eszméletlenség fogalmát, tüneteit, leggyakoribb okai, következményei
Az eszméletlenség ellátása.
A vérzésekkel kapcsolatos ismeretek.
A sokk fogalma és formái.
A termikus traumákkal, hőártalmakkal kapcsolatos ismeretek
Az ízületi sérülések formái, tünetei és ellátásuk módja
A csontsérülések formái, tünetei és ellátásuk (fektetési módok)
A hasi sérülés formái, tünetei és ellátásuk módjai
A kimentés fogalma és betegmozgatással kapcsolatos ismeretek
A mérgezések fogalma, tünetei és ellátásuk módja
A belgyógyászati balesetek (áramütés)
A leggyakoribb belgyógyászati kórképek, tüneteik és ellátásuk

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések

Anyagvizsgálat és gépészeti mérések gyakorlata tantárgy 288 ó

A tantárgy tanításának célja
A különböző anyagvizsgálati technikák elsajátítása. A vizsgált alkatrész igénybevételének felmérése a megfelelő vizsgálati technológia megválasztásával és alkalmazásával.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Roncsolásos anyagvizsgálatok ***96 óra***

Roncsolásos anyagvizsgálatok fajtái, alkalmazási köre.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásos anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Műszaki táblázatok, diagramok olvasása, értelmezése, kezelése.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok **9*6 óra***
Roncsolásmentes anyagvizsgálatok fajtái, csoportosítása, alkalmazási területei.
Számítástechnika az anyagvizsgálatban.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásmentes anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.

Mérőeszközök használata **9*6 óra***
Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.

Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Külső kúpok mérése, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
Lézer alkalmazási területei, előnye, hátránya.

10177-12 Gépelemek szerelési feladatai

Mérések és beállítások gyakorlata tantárgy 252 óra

A tantárgy tanításának célja

Megtanítani a tanulókat a gépelemeken, gépeken, hajtásokon, hidraulikus és pneumatikus rendszereken végzendő mérések, karbantartások, hibakeresés, javítás, beállítási feladatok elvégzésére. Az elméleti ismereteket legyenek képesek a gyakorlatban alkalmazni, üzemi körülmények között feleljenek meg a gyakorlási lehetőséget biztosító munkaadók elvárásainak.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

Témakörök

Hajtások szerelése ***108 óra***

A gépszerkezetek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A gépszerkezetek általános állapotának felmérése.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Gépszerkezetek, gépek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
Gépszerkezetek, gépek, gépágyak előkészítése, beszerelése, beállítása.
Nyomástartó edények, emelő és szállítógépek szerelése, javítása.
Gépelemekhez tartozó jellemzők mérése.
Hibakeresés a gépek paramétereinek működési állapota alapján.
Mozgást átadó, akadályozó gépek, hajtások szerelése.
Külső-, belsőcsapágyak szerelése.
Hajtásoknál használatos gázok, folyadékok tulajdonságai, felhasználási területei.
Szerelés, gépbeállítás szerszámok használata, mérőműszerek használata.
Csigahajtás fő méretezése.
Csigahajtás hatásfokának és veszteségeinek meghatározása.
Csigahajtás szerelése, javítása.
Csigahajtásszekrények.
Fogaskerékszekrények szerkezeti részei.
Homlokkerék áthajtóművek.
Fogaskerekek cseréje.
Fogaskerekek ellenőrzése, mérése.
Fogaskerekek anyagai.
Fogaskerekek kiválasztása.
Dörzshajtások, javítása, szerelése.
Dörzskerekek beállítása.
Végtelenített szalaghajtások.
Szíjcsúszás, szíjsebesség, szíjtárcsák kiválasztása.
Szíjhajtások szerelése, beállítása, szíjjak cseréje.
Ékszíjhajtások méretezése, szíjtárcsák cseréje.
Lánchajtások szerelése, láncok javítása, kenése, feszesség beállítása.
Lánckerekek cseréje, osztása, méretezése.
Lánctípusok.
Lánchajtások elrendezései.
Lánchajtások méretezése.
Forgattyús hajtóművek javítása, szerelése.
Excenter beállítása.

Siklócsapágyak ellenőrzése, szerelése, beállítása, kenése.
Gördülő csapágyak ellenőrzése, szerelése, beállítása, kenése.
Kenő-, és adalékanyagok fogalma, tulajdonságai.

Hidraulikus rendszerek szerelése **72** ***óra***

A hidraulikus rendszerek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Munkaközegek jellemzőinek megállapítása, cseréje.
A hidraulikus rendszerek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
A szereléshez, karbantartáshoz, javításhoz kapcsolódó dokumentumok kitöltése.
A hidraulikus rendszerek javíthatóságának felmérése, a javításhoz szükséges alkatrészek meghatározása.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok, rajzdokumentációk elkészítése.
Szerelés, gépbeállítás szerszámainak használata, mérőműszerek használata.
Fokozatmentes finom mozgások beállítása.
Hidraulikus erőhatások beállítása.
Automatizált mozgások sorrendjének meghatározása, beállítása.
Üzemi hőmérséklet beállítása, hűtés szerelése, beszabályozása.
Hidraulika olaj, nyomóközeggel szemben támasztott követelmények.
Hidraulika olaj fajtái, tulajdonságai.
Olajok viszkozitása, tulajdonsága, kifáradása, szennyeződése.
Vezetékek tömítettségének ellenőrzése.
Visszavivő vezeték helyének meghatározása.
Összetett rendszerek alkalmazása.
Egyszerűbb pneumohidralikus, elektrohidraulikus rendszerek kialakítása.
Egyenes vonalú mozgások eszközeinek, dugattyúk, hengerek ellenőrzése.
Forgómozgás eszközeinek ellenőrzése, olajmotorok tömítettségének vizsgálata.
Áramlásvezérlők, szelepek, tolattyúk szerelés.
Szivattyúk, fogaskerékszivattyú, csavarszivattyú, szárszivattyú, dugattyús szivattyú karbantartása, tömítettségének ellenőrzése, javítása.
Túlfolyószelepek, biztonsági szelepek, visszacsapószelepek, differenciálszelepek ellenőrzése, javítása.
Fojtóberendezések, fojtócsap, hossztolattyúk, forgótolattyúk ellenőrzése, javítása.

Pneumatikus rendszerek szerelése **72** ***óra***

A pneumatikus rendszerek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Munkaközegek jellemzőinek megállapítása, cseréje.
A hidraulikus és pneumatikus rendszerek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
A szereléshez, karbantartáshoz, javításhoz kapcsolódó dokumentumok kitöltése.
A pneumatikus rendszerekhez tartozó jellemzők mérése.
A pneumatikus rendszerek jellemző meghibásodásai, hibakeresés.

A pneumatikus rendszerek javíthatóságának megállapítása, a javításhoz szükséges eszközök, alkatrészek meghatározása.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok elkészítése.
Pneumatikus alapkapcsolások és vezérlések készítése, rajzdokumentáció készítése.
Szerelés, gépbeállítás szerszámainak, mérőműszereinek használata.
A levegő tulajdonságainak meghatározása,a levegő előkészítése.
Abszorpciós szárítás eljárása.
Tápegység ellenőrzése, mérése.
Légszűrő ellenőrzése, tisztítása, cseréje.
Nyomásszabályozó beállítása, javítása.
Olajozó ellenőrzése, beállítása
Légmotorok ellenőrzése.
Végrehajtó elemek ellenőrzése.
Egyszeres működtetésű munkahenger ellenőrzése, mérése, javítása.
Kettősműködésű munkahenger ellenőrzése, mérése, javítása.
Útszelepek ellenőrzése, javítása.
Záró szelepek ellenőrzése, javítása.
Elzáró szelepek ellenőrzése, javítása.
Relék, átalakítók ellenőrzése.
Nyomásirányítók, nyomáskapcsolók vizsgálata.
Váltószelep.
Kétnyomású szelep.
Időszelep.
Ejektorok.

Összefüggő nyári gyakorlat: 160 óra

10162-12 Gépészeti alapozó feladatok

Gépészeti alapozó feladatok gyakorlata tantárgy

Gépészeti alapismeretek
Az előrajzolással szembeni követelmények.
Az előrajzolás lépései.
Az előrajzolás szerszámai, eszközei.
Mérő és ellenőrző eszközök.
A felületszínezés lehetőségei.
A térbeli előrajzolás eszközei.
Az előrajzolás folyamata.
Az előrajzolás biztonságtechnikai előírásai.
Síkbeli és térbeli előrajzolás.
Síkbeli és térbeli előrajzolás eszközei, segédeszközei és mérőeszközeinek megválasztása adott feladat elvégzéséhez.
Többféle megmunkálást igénylő öntvények előrajzolásának gyakorlása.

Kézi megmunkálási gyakorlatok (darabolás, hajlítás, fűrészelés, reszelés, köszörülés, fúrás, süllyesztés, dörzsölés, hántolás, csiszolás, menetvágás, menetfúrás).
A kézi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.
Alkatrészek illesztése.
A gépi forgácsoló műhely rendje, munka- és tűzvédelmi ismeretek rendszerezése.
Palástfelület, homlokfelület esztergálás.
Belső felületek megmunkálása (furatesztergálás, fúrás).
Marás (palástmarás, homlokmarás, síkmarás).
Köszörülés (palástköszörülés, síkköszörülés, furatköszörülés).
Oldható kötések készítése.
Nem oldható kötések készítése.
Különféle fémfelületek előkészítése.
Felületvédelem mázolással, lakkozással.

10166-12 Gépészeti kötési feladatok

Gépészeti kötések készítésének gyakorlata tantárgy

Hegesztési, forrasztási, ragasztási gyakorlat
Munkaterület, anyagok, szerszámok előkészítése.
A feladatot tartalmazó dokumentumok tanulmányozása, a feladat értelmezése.
Hegesztési, forrasztási, ragasztási felület előkészítése.
Egyszerű minőségű él- és sarokhegesztési feladatok végzése vízszintesen ívhegesztéssel.
Egyszerű minőségű él- és sarokhegesztési feladatok végzése vízszintesen lánghegesztéssel.
Egyszerű minőségű él-, sarok-, lágy- és keményforrasztási feladatok végzése vízszintesen.
Ragasztott kötések készítése.
Kötési felületek vizuális ellenőrzése, hibajavítás.
Forrasztott kötések bontása.
Munkaterület, szerszámok előkészítése, fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása.
Gázhegesztő berendezések.
Acetilénfejlesztő.
Oxigénpalack, reduktor, gáztömlők, hegesztőpisztoly felépítése, karbantartása.
Hegesztési varratfajták.
Illesztővarratok, sarokvarratok, élvarratok.
Lemezélek kialakítása, lemezek illesztése.
Hozaganyag kiválasztása.
Hegesztőpor.
Lángbeállítás, semleges láng, gázdús láng.
Hegesztőégő tartása, vezetése, hozaganyag vezetése.
Balrahegesztés, jobbrahegesztés, vízszintes hegesztés, függőleges hegesztés.
Ikervarrathegesztés, élvarratok hegesztése.
Lángvágás munkafolyamata.

Elhúzódások, feszültségek.
Tartályok hegesztése.
Rácsok hegesztése.
Foltok, repedések hegesztése.
Feszültségek csökkentése.
Ívhegesztőberendezések.
Hegesztő transzformátor, hegesztőkábel, elektródafogó kezelése, üzemelése, elektróda kiválasztása, lemezek illesztése.
Forrasztószerszámok.
Kemény-, lágyforrasztás.
Forrasztószerek, forrasz-anyagok.
Általános minőségű hegesztési, forrasztási, ragasztási feladatok elvégzésének technológiája, szerszámai.
Ragasztott kötések előnyei.
Ragasztóanyagok.
Természetes, mesterséges vagy műanyagragasztók.

Szegecs-, csavarkötések készítése
Munkaterület, anyagok, szerszámok előkészítése.
A feladatot tartalmazó dokumentumok tanulmányozása, a feladat értelmezése.
Átlapolt, hevederes, egy- és kétsoros, különböző fejkialakítású szegecskötés készítése.
Csavarkötések, csavarbiztosítások létesítése.
Nyomatékkulcs használata.
Szegecskötés bontása lefúrással.
Csavarkötések oldása, beszakadt csavar eltávolítása.
Szegecselés rendeltetése, alkalmazási területe.
Laza-, csuklós-, szilárd szegecselés.
Szilárdsági szegecselés, tömítő szegecselés.
Szegecsfajták.
Hidegszegecselés, melegszegecselés.
Süllyesztett zárófej készítése.
Szegecsméretek meghatározása.
Átlapolt szegecselés, hevederes kötés.
Egysoros, kétsoros, háromsoros szegecskötések.
Szegecsek igénybevétele.
Szegecselési hibák.
Félgömbfejű szegecsfej készítése.
Csőszegecsek készítése.
Gépi szegecselés.
Szegecskötések bontása.
Szegecseléshez szükséges szerszámok.
Szegecskiosztás megtervezése.
Szegecselés, csavarkötés, csavarbiztosítások módjai.
A szegecselés, csavarkötés munkaterülete, a szükséges szerszámok, anyagok előkészítése, fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonság dokumentáció tanulmányozása.
Csavarkötések szerelésének célja.
Csavarkötések fajtái és rendeltetésük.
Anyáscsavarok, fejescsavarok, ászokcsavarok.

Csavarkötések szerelésének szerszámai.
Állítható-, nem állítható csavarkulcsok.
Általános csavarhúzók, gépszerelő csavarhúzó, műszerész csavarhúzó, villanyszerelő csavarhúzó.
Csavarhúzó kiválasztása.
Villáskulcs, csillagkulcs, csőkulcs.
Csavarbiztosítások.
Csavarkötések szerelésének munkaszabályai.
Csavarok meghúzásának sorrendje.

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések *

Anyagvizsgálat és gépészeti mérések gyakorlata tantárgy

Roncsolásos anyagvizsgálatok
Roncsolásos anyagvizsgálatok fajtái, alkalmazási köre.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásos anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Műszaki táblázatok, diagramok olvasása, értelmezése, kezelése.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok
Roncsolásmentes anyagvizsgálatok fajtái, csoportosítása, alkalmazási területei.
Számítástechnika az anyagvizsgálatban.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásmentes anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.

Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.

12. évfolyam

Szakmai elmélet:

11499-12 Foglalkoztatás II.

Foglalkoztatás II. elméleti tantárgy 15,5 óra

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

Témakörök

Munkajogi alapismeretek ***3,5 óra***

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).
Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.
Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.
Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új Munka Törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

Munkaviszony létesítése ***4 óra***

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.
Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.
Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

Álláskeresés ***4 óra***

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.
Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

Munkanélküliség ***4 óra***

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

11497-12 Foglalkoztatás I.

Foglalkoztatás I. elméleti tantárgy 62 óra

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:
idegen nyelvek

Témakörök

Nyelvtani rendszerzés 1 ***8 óra***

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik **a 3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket,** illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdéseket megértse, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

Nyelvtani rendszerezés 2 ***10 óra***

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva az a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

Nyelvi készségfejlesztés

24 óra

/Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet, és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

Munkavállalói szókincs ***20 óra***

/Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása/

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

10166-12 Gépészeti kötési feladatok

Gépészeti kötések alapjai tantárgy 31 óra

A tantárgy tanításának célja
A tanulók ismerjék meg a gépipar területén használatos oldható és nemoldható kötések módjait, technológiáját, szerszámait. Megismertetni a tanulókkal a különféle kötések készítésének alapját képező dokumentációk jellemző formai és tartalmi követelményeit, valamint megtanítani az ott előírt mennyiségi, minőségi, technológiai előírások jelentését, azok pontos betartásának fontosságát.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Hegesztés, forrasztás, ragasztás 15 *óra*

Munkaterület, szerszámok előkészítése, fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása.
Hegesztési, forrasztási, ragasztási felületek előkészítése.
Gázhegesztő berendezések.
Acetilénfejlesztő.
Oxigénpalack, reduktor, gáztömlők, hegesztőpisztoly felépítése, karbantartása.
Hegesztési varratfajták.
Illesztővarratok, sarokvarratok, élvarratok.
Lemezélek kialakítása, lemezek illesztése.
Hozaganyag kiválasztása.
Hegesztőpor.
Lángbeállítás, semleges láng, gázdús láng.
Hegesztőégő tartása, vezetése, hozaganyag vezetése.
Balrahegesztés, jobbrahegesztés, vízszintes hegesztés, függőleges hegesztés.
Ikervarrathegesztés, élvarratok hegesztése.
Lángvágás munkafolyamata.
Elhúzódások, feszültségek.
Tartályok hegesztése.
Rácsok hegesztése.
Foltok, repedések hegesztése.
Feszültségek csökkentése.
Ívhegesztőberendezések.
Hegesztő transzformátor, hegesztőkábel, elektródafogó kezelése, üzemelése, elektróda kiválasztása, lemezek illesztése.
Forrasztószerszámok.
Kemény-, lágyforrasztás.
Forrasztószerek, forrasz-anyagok.
Általános minőségű hegesztési, forrasztási, ragasztási feladatok elvégzésének technológiája, szerszámai.
Ragasztott kötések előnyei.
Ragasztóanyagok.
Természetes, mesterséges vagy műanyagragasztók.

Szegecselés, csavarozás **8 *óra***

Szegecselés rendeltetése, alkalmazási területe.
Laza-, csuklós-, szilárd szegecselés.
Szilárdsági szegecselés, tömítő szegecselés.
Szegecsfajták.
Hidegszegecselés, melegszegecselés.
Süllyesztett zárófej készítése.
Szegecsméretek meghatározása.
Átlapolt szegecselés, hevederes kötés.
Egysoros, kétsoros, háromsoros szegecskötések.
Szegecsek igénybevétele.
Szegecselési hibák.
Félgömbfejű szegecsfej készítése.
Csőszegecsek készítése.
Gépi szegecselés.
Szegecskötések bontása.
Szegecseléshez szükséges szerszámok.
Szegecskiosztás megtervezése.
Szegecselés, csavarkötés, csavarbiztosítások módjai.
A szegecselés, csavarkötés munkaterülete, a szükséges szerszámok, anyagok előkészítése, fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonság dokumentáció tanulmányozása.
Csavarkötések szerelésének célja.
Csavarkötések fajtái és rendeltetésük.
Anyáscsavarok, fejescsavarok, ászokcsavarok.
Csavarkötések szerelésének szerszámai.
Állítható-, nem állítható csavarkulcsok.
Általános csavarhúzók, gépszerelő csavarhúzó, műszerész csavarhúzó, villanyszerelő csavarhúzó.
Csavarhúzó kiválasztása.
Villáskulcs, csillagkulcs, csőkulcs.
Csavarbiztosítások.
Csavarkötések szerelésének munkaszabályai.
Csavarok meghúzásának sorrendje.

Felületvédelem **8 *óra***

Munkaterület, anyagok, szerszámok előkészítése.
A feladatot tartalmazó dokumentumok tanulmányozása, a feladat értelmezése.
Felület előkészítése mechanikusan vagy vegyi anyagok segítségével.
Felület előkészítése oxidáció gátló bevonat készítéséhez.
Korrózió elleni bevonat készítése kötőelemeken és fémszerkezeteken.
Megmaradt, a környezetre veszélyes anyagok kezelése.
Maratás, anyagai, veszélyei
Száraz csiszolás, segédanyagai, technológiája.
Csiszoló anyagok fajtája, csoportosításuk.
Nedves csiszolás, segédanyagai, fajtái, csoportosításuk, technológiája.
Mechanikus zsírtalanítás.
Vibrációs koptatás.

Szemcseszórás, vibrációs koptatás.
Mosás.
Vegyszeres zsírtalanítás.
Ultrahangos zsírtalanítás.
Felület előkészítése, felületi érdesség jelentősége.
Egyszerű felületvédelmi bevonatok készítése, zsírozás, olajozás, barnítás.
Termodiffúziós eljárás, termikus szórás, alumínium és acél oxidálás.
Foszfátozás.
Galvanizálás, fémgőzölés.
Nikkelezés fajtái, technológiája, csoportosítása.
Krómozás technológiája, alkalmazási területe, csoportosítása.
Kromátozás.
Horganyozás csoportosítása, művelete, technológiája.
Rezezés
Ónozás, nemesfém bevonatok alkalmazási területei, technológiája.
Tüzi zománcozás.
Oldószeres festés technológiája, alkalmazási területei, csoportosítása.
Elektrosztatikus festés technológiája, alkalmazási területei, csoportosítása.
Bevonatrendszer kiválasztásának szempontjai, tervezése.
Nanotechnológia a felületvédelemben.

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések

Szakmai anyagismeret és anyagvizsgálat tantárgy **62 óra**

A tantárgy tanításának célja
A szakmájában használatos anyagok tulajdonságainak megismertetése.
Az egyes felhasználási területnek legjobban megfelelő megmunkálandó anyag felismerése.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Szakmai anyagismeret **12 *óra***

Az iparban használatos nemfémes anyagok eredete, tulajdonságainak ismerete, felhasználási területeik.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai.
Anyagszerkezettani alapismeretek.
Szabványos ipari vas-, könnyűfém és színesfém ötvözetek.
A legfontosabb acélfajták alkalmazási területei.
A kiválasztás szempontjai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, elektromos, korróziós, technológiai és egyéb

tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Ipari anyagok egyéb jellemzői.
Hőkezelés feladata, csoportosítása.
Hőkezelő eljárások.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Anyagvizsgálatok elmélete.
Nemfémes anyagok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.

Roncsolásos és roncsolásmentes anyagvizsgálatok 40 óra

Anyagvizsgálatok elmélete.
Anyagvizsgálatok fajtái.
Anyagvizsgálatok alkalmazási területei.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Számítástechnika alkalmazása az anyagvizsgálatoknál.
A gépészetben használt anyagok vizsgálati előkészítése.
Technológiai anyagvizsgálatok.
Mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Szabványos ipari vas-, könnyűfém és színesfém ötvözetek.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Ipari anyagok egyéb jellemzői.

Mérőeszközök, mérőberendezések 10 *óra*

Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.

Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Szögmérés digitális eszközökkel.
Külső kúpok mérésének eszközei, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
A lézer mint a mérés eszköze.

10177-12 Gépelemek szerelési feladatai

Gépelemek beállítása tantárgy 62 óra

A tantárgy tanításának célja
A tanulók ismerjék meg a várható munkájuk alapját képező gépszerelési, gépbeállítási elveket, technológiákat, gépszerkezet kialakításokat. Alakuljon ki bennük a munkafegyelem, a technológiai utasítások, műszaki leírások használatának, az abban leírtak betartásának igénye.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Témakörök

Hajtások **18** ***óra***

Gépelemekhez tartozó jellemzők mérése.
Hibakeresés elvei a gépek paramétereinek működési állapota alapján.
Mozgást átadó, akadályozó gépek, hajtások szerkezeti felépítése, működési elve.
Csapágyak kialakításai.
Hajtásoknál használatos gázok, folyadékok tulajdonságai, felhasználási területei.
Vázszerkezetek, gépágyak építési elvei.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok.
Szerelés, gépbeállítás szerszámai, mérőműszerei.
Csigahajtás fő méretei.
Csigahajtás hatásfoka és veszteségei
Csigahajtás méreteinek ellenőrzése.
Csigahajtásszekrények.
Fogaskerékszekrények szerkezeti részei.
Homlokkerék áthajtóművek.
Fogaskerekek csoportosítása.
Fogaskerekek ellenőrzése.
Fogaskerekek anyagai.
Fogaskerekek kiválasztása.
Dörzshajtások.
Dörzskerekek.
Végtelenített szalaghajtások.
Szíjcsúszás, szíjsebesség.
Szíjhajtások csoportosítása.
Ékszíjhajtások méretezése.
Lánchajtások.
Lánctípusok.
Lánchajtások elrendezései.
Lánchajtások méretezése.
Forgattyús hajtóművek.
Egyszeres működésű, kétszeres működésű gépek.
Excenter.
Siklócsapágyak.
Gördülő csapágyak.
Csapágyak kenése.
Kenő-, és adalékanyagok fogalma, tulajdonságai.

Hidraulikus rendszerek **22** ***óra***

A hidraulikus rendszerek felépítése, elemei, feladatai, működésük.
A hidraulikus rendszerekhez tartozó jellemzők mérési lehetőségei.
A hidraulikus rendszerek jellemző meghibásodásai, hibakeresés elvei.
A hidraulikus rendszerek javíthatósága, a javítás elvei.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok, rajzdokumentáció.
Szerelés, gépbeállítás szerszámai, mérőműszerei.
Fokozatmentes finom mozgások.
Hidraulikus erőhatások.
Automatizált mozgások.
Hidraulikus rendszerek korlátai, hátrányai.
Üzemi hőmérséklet.
Hidraulika olaj, nyomóközeggel szemben támasztott követelmények.
Hidraulika olaj fajtái, tulajdonságai.
Olajok viszkozitása, tulajdonsága, kifáradása, szennyeződése.
Vezetékek tömítettsége.
Visszavivő vezeték.
Összetett rendszerek alkalmazásának területei, lehetőségei.
Pneumohidralikus, elektrohidraulikus rendszerek.
Egyenes vonalú mozgások eszközei, dugattyúk, hengerek.
Forgómozgás eszközei, olajmotorok.
Áramlásvezérlők, szelepek, tolattyúk.
Szivattyúk, fogaskerékszivattyú, csavarszivattyú, szárszivattyú, dugattyús szivattyú.
Túlfolyószelepek, biztonsági szelepek, visszacsapószelepek, differenciálszelepek.
Fojtóberendezések, fojtócsap, hossztolattyúk, forgótolattyúk.

Pneumatikus rendszerek **22** ***óra***

A témakör részletes kifejtése
A pneumatikus rendszerek, vezérlések felépítése, elemei, feladatai, működésük.
A pneumatikus rendszerekhez tartozó jellemzők mérési lehetőségei.
A pneumatikus rendszerek jellemző meghibásodásai, hibakeresés elvei.
A pneumatikus rendszerek javíthatósága, a javítás elvei.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok.
Pneumatikus alapkapcsolások és vezérlések készítése, rajzdokumentáció.
Szerelés, gépbeállítás szerszámai, mérőműszerei.
A levegő tulajdonságai.
Boyle-Mariotte törvény.
Gay-Lussac törvény.
Általános gáztörvény.
Levegő előkészítése.
Abszorpciós szárítás eljárása.
Tápegység.
Légszűrő.
Nyomásszabályozó.
Olajozó.
Légmotorok.
Végrehajtó elemek.
Egyszeres működtetésű munkahenger.
Kettősműködésű munkahenger.
Útszelepek.
Záró szelepek.

Elzáró szelepek.
Relék, átalakítók.
Nyomásirányítók, nyomáskapcsolók.
Áramirányítók.
Ellenőrző berendezések.
A dugattyú sebességét befolyásoló tényezők.
Vezérlés útszeleppel.
Kapcsolási helyzetek.
Kettős működtetésű munkahenger működtetése útszeleppel.
Váltószelep.
Kétnyomású szelep.
Időszelep.
Ejektorok.

10178-12 Ipari gépész műveletek

Fémmegmunkálások tantárgy 62 óra

A tantárgy tanításának célja
Megismertetni a tanulókkal a fémmegmunkálási tevékenységek (kovácsolás, kézi- és gépi forgácsolás, stb.) során alkalmazott technológiák, eljárások elméleti ismereteit, e tevékenységek végzése során használatos gépek, eszközök, szerszámok, berendezések kialakítását, funkcióját, használatának szabályait. Cél, hogy a tanuló ismerje a technológiák gyakorlati alkalmazását és önálló használatát, és mindezek mellett szerezzen elméleti tudást a tevékenységek végzése során használt berendezések működtetéséről, működési elvéről, valamint legyen tisztában a technológiák alkalmazásával járó speciális munkavédelmi előírásokkal**.**

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Fémek melegalakítása, tulajdonság javítása ***20 óra***

Munkaterület, szerszámok előkészítése annak fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása, értelmezése.
Fémek edzésének, megeresztésének technológiája.
Alacsony hőmérsékletű megeresztés elmélete.
Magas hőmérsékletű megeresztés elmélete.
Közvetlen megeresztés elmélete.
Feszültség csökkentése.
Felületkezelés technológiája melegeljárással, hőkezeléssel.
Lágyítási technológiák elsajátítása.
Kérgesítő eljárások elméleti ismerete.
Kézi kovácsolás alapműveletei, technológiája, eszközei, szerszámai, az alkalmazott

berendezések megfelelő használatának elmélete.
Gépi kovácsolás alapműveletei, technológiája, szerszámai, az alkalmazott berendezések megfelelő használatának elmélete.
A kovácsolás anyagszükségletének kiszámítása, meghatározása.
Kovácshegesztési technológiák elméleti ismerete.
Forrasztószerszámok alkalmazásának lehetőségei, technológiái.
Forrasztószerek csoportosítása, alkalmazási lehetőségeik.
Forrasz-anyagok alkalmazási lehetőségei.
Lágyforraszok alkalmazási területe, technológiája.
Keményforraszok alkalmazási területe, technológiája.

Kézi és gépi forgácsolás ***20 óra***

Munkaterület, szerszámok előkészítése, azok fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása.
Fémek kézi forgácsolási technológiái, szerszámai, gépei.
Reszelők kialakítása, fogazás, alakja, mérete.
A reszelő helyes megválasztása, használatbavétele.
A reszelés elmélete.
Munkadarab befogása.
Illesztések.
Fűrészelés, fűrészlapok fogazata az anyagfajtájának és az anyagminőségnek függvényében.
A kézifűrész használata.
Munkadarab befogása.
Fűrészgép felépítése, fűrészlapok kiválasztása, munkadarab befogása, fűrészlap javítása, cseréje.
Fúrógépek típusai.
Fúrók kialakítása, befogása, hűtése, kenése.
Fúrók élezése a különböző anyagfajtákhoz és minőségekhez.
Menetfajták, menetvágó szerszámok.
Menetfúró és használata.
Menetvágó és használata.
Kézi menetvágás, belső menetek készítése, orsómenetek készítése.
Menet ellenőrzése, mérése.
Menetvágó szerszámok karbantartása.
Gépi menetvágás, menetfúrás eszközei, gépei.
Forgácsoló szerszámok jellemzői, élszögei.
Hántolási, csiszolási, finomfelületi megmunkálások.
A hántolás célja, fajtái.
A hántolt felület pontosságának meghatározása.
A hántolás szerszámai, eszközei.
A hántolási munka fokozatai.
A hántolók élezése.
Dörzsár szerkezete, átmérője, fogazás jellemzője.
Dörzsár típusok, dörzsárazás művelete.
Dörzsárazás hibái.
Kézi szerszámgépek használatának biztonsági szabályai (fúrás, köszörülés, polírozás).
Fémek gépi forgácsolási technológiái, szerszámai, gépei.
Méret-, alak, tűrési mező meghatározás, mért adatok dokumentálása.

A gépi forgácsoláshoz tartozó munkabiztonsági szabályok.
Esztergagép felépítése, karbantartása.
Forgácsolási alapismeretek.
Az esztergán végezhető műveletek.
Az esztergakés részei, szögei, főbb fajtái.
Marógép felépítése, karbantartása.
A marógépen végezhető műveletek.
A marószerszámok csoportosítása, fajtája, részei, szögei.
Gyalugép felépítése, működése, karbantartása.
Gyalugépen végezhető műveletek.

Üzembehelyezés elmélete ***22 óra***

Szerszámok, technológiai és munkautasítások előkészítése, tanulmányozása.
Szerszámok megválasztása, dokumentálása, igénylése.
Szerszámgépek dokumentációjának tanulmányozása.
Elektromos berendezések, vezetékek helyének meghatározása, tervezése.
Telepítendő gép telepítési útvonalának akadálymentesítésének terve.
Telepítés lépéseinek meghatározása.
Szükséges engedélyek körének meghatározása, igénylése.
Hűtő-, kenőfolyadékok meghatározása, igénylése, tárolása, dokumentálása.
Tömítettségek ellenőrzésének technológiai sorrendje, dokumentálása.
Beállítások sorrendjének, pontosságának előírása.
Terheletlen üzemeltetés, próba fontosságának, lépéseinek meghatározása, számítások elvégzése.
Pontosság ellenőrzés, beállítás dokumentációinak elkészítése.
Üzembe helyezés dokumentálása.

Szakmai gyakorlat:

10166-12 Gépészeti kötési feladatok

Gépészeti kötések készítésének gyakorlata tantárgy 93 óra

A tantárgy tanításának célja
Az elméleti órákon feldolgozott tananyag gyakorlati elsajátítása. A tanulók manuális készségének fejlesztése, felelősségtudatának kialakítása, erősítése. A tanuló felkészítése az üzemi körülmények között végzendő feladatokra. Mindezek mellett alapvető cél a kötések létesítésének, oldásának készség szintű elsajátíttatása a minőségbiztosítási célok megvalósítása érdekében. A tűz- és az általános biztonsági szabályok fontosságának tudatosítása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Hegesztési, forrasztási, ragasztási gyakorlat ***40 óra***

Munkaterület, anyagok, szerszámok előkészítése.
A feladatot tartalmazó dokumentumok tanulmányozása, a feladat értelmezése.
Hegesztési, forrasztási, ragasztási felület előkészítése.
Egyszerű minőségű él- és sarokhegesztési feladatok végzése vízszintesen ívhegesztéssel.
Egyszerű minőségű él- és sarokhegesztési feladatok végzése vízszintesen lánghegesztéssel.
Egyszerű minőségű él-, sarok-, lágy- és keményforrasztási feladatok végzése vízszintesen.
Ragasztott kötések készítése.
Kötési felületek vizuális ellenőrzése, hibajavítás.
Forrasztott kötések bontása.
Munkaterület, szerszámok előkészítése, fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása.
Gázhegesztő berendezések.
Acetilénfejlesztő.
Oxigénpalack, reduktor, gáztömlők, hegesztőpisztoly felépítése, karbantartása.
Hegesztési varratfajták.
Illesztővarratok, sarokvarratok, élvarratok.
Lemezélek kialakítása, lemezek illesztése.
Hozaganyag kiválasztása.
Hegesztőpor.
Lángbeállítás, semleges láng, gázdús láng.
Hegesztőégő tartása, vezetése, hozaganyag vezetése.
Balrahegesztés, jobbrahegesztés, vízszintes hegesztés, függőleges hegesztés.
Ikervarrathegesztés, élvarratok hegesztése.
Lángvágás munkafolyamata.
Elhúzódások, feszültségek.
Tartályok hegesztése.
Rácsok hegesztése.
Foltok, repedések hegesztése.
Feszültségek csökkentése.
Ívhegesztőberendezések.
Hegesztő transzformátor, hegesztőkábel, elektródafogó kezelése, üzemelése, elektróda kiválasztása, lemezek illesztése.
Forrasztószerszámok.
Kemény-, lágyforrasztás.
Forrasztószerek, forrasz-anyagok.
Általános minőségű hegesztési, forrasztási, ragasztási feladatok elvégzésének technológiája, szerszámai.
Ragasztott kötések előnyei.
Ragasztóanyagok.
Természetes, mesterséges vagy műanyagragasztók.

Szegecs-, csavarkötés készítése ***41 óra***

Munkaterület, anyagok, szerszámok előkészítése.
A feladatot tartalmazó dokumentumok tanulmányozása, a feladat értelmezése.
Átlapolt, hevederes, egy- és kétsoros, különböző fejkialakítású szegecskötés készítése.
Csavarkötések, csavarbiztosítások létesítése.
Nyomatékkulcs használata.
Szegecskötés bontása lefúrással.
Csavarkötések oldása, beszakadt csavar eltávolítása.
Szegecselés rendeltetése, alkalmazási területe.
Laza-, csuklós-, szilárd szegecselés.
Szilárdsági szegecselés, tömítő szegecselés.
Szegecsfajták.
Hidegszegecselés, melegszegecselés.
Süllyesztett zárófej készítése.
Szegecsméretek meghatározása.
Átlapolt szegecselés, hevederes kötés.
Egysoros, kétsoros, háromsoros szegecskötések.
Szegecsek igénybevétele.
Szegecselési hibák.
Félgömbfejű szegecsfej készítése.
Csőszegecsek készítése.
Gépi szegecselés.
Szegecskötések bontása.
Szegecseléshez szükséges szerszámok.
Szegecskiosztás megtervezése.
Szegecselés, csavarkötés, csavarbiztosítások módjai.
A szegecselés, csavarkötés munkaterülete, a szükséges szerszámok, anyagok előkészítése, fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonság dokumentáció tanulmányozása.
Csavarkötések szerelésének célja.
Csavarkötések fajtái és rendeltetésük.
Anyáscsavarok, fejescsavarok, ászokcsavarok.
Csavarkötések szerelésének szerszámai.
Állítható-, nem állítható csavarkulcsok.
Általános csavarhúzók, gépszerelő csavarhúzó, műszerész csavarhúzó, villanyszerelő csavarhúzó.
Csavarhúzó kiválasztása.
Villáskulcs, csillagkulcs, csőkulcs.
Csavarbiztosítások.
Csavarkötések szerelésének munkaszabályai.
Csavarok meghúzásának sorrendje.

Felületvédelmi bevonatok készítése ***12 óra***

Munkaterület, anyagok, szerszámok előkészítése.
A feladatot tartalmazó dokumentumok tanulmányozása, a feladat értelmezése.
Felület előkészítése mechanikusan vagy vegyi anyagok segítségével.
Felület előkészítése oxidáció gátló bevonat készítéséhez.

Korrózió elleni bevonat készítése kötőelemeken és fémszerkezeteken.
Megmaradt, a környezetre veszélyes anyagok kezelése.
Maratás, anyagai, veszélyei
Száraz csiszolás, segédanyagai, technológiája.
Csiszoló anyagok fajtája, csoportosításuk.
Nedves csiszolás, segédanyagai, fajtái, csoportosításuk, technológiája.
Mechanikus zsírtalanítás.
Vibrációs koptatás.
Szemcseszórás, vibrációs koptatás.
Mosás.
Vegyszeres zsírtalanítás.
Ultrahangos zsírtalanítás.
Felület előkészítése, felületi érdesség jelentősége.
Egyszerű felületvédelmi bevonatok készítése, zsírozás, olajozás, barnítás.
Termodiffúziós eljárás, termikus szórás, alumínium és acél oxidálás.
Foszfátozás.
Galvanizálás, fémgőzölés.
Nikkelezés fajtái, technológiája, csoportosítása.
Krómozás technológiája, alkalmazási területe, csoportosítása.
Kromátozás.
Horganyozás csoportosítása, művelete, technológiája.
Rezezés
Ónozás, nemesfém bevonatok alkalmazási területei, technológiája.
Tüzi zománcozás.
Oldószeres festés technológiája, alkalmazási területei, csoportosítása.
Elektrosztatikus festés technológiája, alkalmazási területei, csoportosítása.
Bevonatrendszer kiválasztásának szempontjai, tervezése.
Nanotechnológia a felületvédelemben.

10173-12 Anyagvizsgálatok és geometriai mérések

Anyagvizsgálat és gépészeti mérések gyakorlata tantárgy 31 ór

A tantárgy tanításának célja
A különböző anyagvizsgálati technikák elsajátítása. A vizsgált alkatrész igénybevételének felmérése a megfelelő vizsgálati technológia megválasztásával és alkalmazásával.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Roncsolásos anyagvizsgálatok 11 *óra*

Roncsolásos anyagvizsgálatok fajtái, alkalmazási köre.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásos anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.

Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Műszaki táblázatok, diagramok olvasása, értelmezése, kezelése.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok ***10 óra***

Roncsolásmentes anyagvizsgálatok fajtái, csoportosítása, alkalmazási területei.
Számítástechnika az anyagvizsgálatban.
A gépészetben használt anyagok előkészítése vizsgálatra.
Célirányos roncsolásmentes anyagvizsgálatok végzése üzemi és laborkörülmények között.
Folyadékpenetrációs vizsgálat.
Ultrahangos vizsgálat.
Röntgen vizsgálat.
Mágneses vizsgálat.
Örvényáramos vizsgálat.
Technológiai anyagvizsgálatok.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Az iparban használatos fémes anyagok fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai tulajdonságai.
Ipari anyagok mechanikai, hőtechnikai, villamos, korróziós, technológiai és egyéb tulajdonságai.
Ötvöző anyagok hatása az anyag tulajdonságaira.
Az anyagok tulajdonságainak és mikro-szerkezetének kapcsolata.

Mérőeszközök használata ***10 óra***

Geometriai mérések nagy pontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Méretek ellenőrzése idomszerrel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
A hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Mérés idomszerekkel.

Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Geometriai mérések nagypontosságú mechanikai, optikai és elektronikus mérőeszközökkel.
Felületi érdesség ellenőrzése és mérése érdességmérő eszközökkel.
A kész munkadarabok geometriai méreteinek végellenőrzése.
A mérési eredmények értékelése, dokumentálása.
Hőmérséklet hatása a mérés pontosságára.
A gépészeti anyagokra és alkatrészekre vonatkozó információk tanulmányozása és értelmezése.
Mérőeszközök, mérési segédeszközök ismerete.
Mechanikai hossz- és átmérő mérések.
Alakhűség és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése.
Mérés optikai mérőeszközökkel.
Összetett méret-, alak- és helyzetmérés, mérési jegyzőkönyv készítése.
Sorozatmérés eszközei, alkalmazásuk.
Mérőlapok, termékkísérő lapok, bárcák, feliratozás.
Gépipari mérőeszközök használata.
Mérési eredmények elemzése, grafikus ábrázolása.
Külső és belső felületek ellenőrzése egyszerű ellenőrző eszközökkel.
Külső felületek mérése, ellenőrzése tolómérővel, talpas tolómérővel, mikrométerrel.
Belső felületek mérése, ellenőrzése mélységmérő tolómérővel, mikrométerrel.
Szögmérés mechanikai szögmérővel.
Külső kúpok mérése, ellenőrzése.
Belső kúpok mérése, ellenőrzése.
Munkadarabok mérése digitális mérőeszközökkel.
Munkadarabok mérése digitális tolómérővel, digitális mérőórával.
Felületi érdesség ellenőrzése, mérése.
Munkadarabok alak- és helyzetpontosságának mérése, ellenőrzése.
Körkörösség ellenőrzése, tengely ütésellenőrzése.
Egyenesség, síklapúság, derékszögesség, párhuzamosság, egytengelyűség mérése, ellenőrzése.
Keménységmérések Brinnel, Rockwell, Vickers, egyéb.
Mérési dokumentumok készítése.
Felvételi vázlatok készítése méretellenőrzésekhez.
Lézer alkalmazási területei, előnye, hátránya.

10177-12 Gépelemek szerelési feladatai

Mérések és beállítások gyakorlata tantárgy 310 óra

A tantárgy tanításának célja
Megtanítani a tanulókat a gépelemeken, gépeken, hajtásokon, hidraulikus és pneumatikus

rendszereken végzendő mérések, karbantartások, hibakeresés, javítás, beállítási feladatok elvégzésére. Az elméleti ismereteket legyenek képesek a gyakorlatban alkalmazni, üzemi körülmények között feleljenek meg a gyakorlási lehetőséget biztosító munkaadók elvárásainak.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Témakörök

Hajtások szerelése **110 óra**

A gépszerkezetek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A gépszerkezetek általános állapotának felmérése.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Gépszerkezetek, gépek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
Gépszerkezetek, gépek, gépágyak előkészítése, beszerelése, beállítása.
Nyomástartó edények, emelő és szállítógépek szerelése, javítása.
Gépelemekhez tartozó jellemzők mérése.
Hibakeresés a gépek paramétereinek működési állapota alapján.
Mozgást átadó, akadályozó gépek, hajtások szerelése.
Külső-, belsőcsapágyak szerelése.
Hajtásoknál használatos gázok, folyadékok tulajdonságai, felhasználási területei.
Szerelés, gépbeállítás szerszámok használata, mérőműszerek használata.
Csigahajtás fő méretezése.
Csigahajtás hatásfokának és veszteségeinek meghatározása.
Csigahajtás szerelése, javítása.
Csigahajtásszekrények.
Fogaskerékszekrények szerkezeti részei.
Homlokkerék áthajtóművek.
Fogaskerekek cseréje.
Fogaskerekek ellenőrzése, mérése.
Fogaskerekek anyagai.
Fogaskerekek kiválasztása.
Dörzshajtások, javítása, szerelése.
Dörzskerekek beállítása.
Végtelenített szalaghajtások.
Szíjcsúszás, szíjsebesség, szíjtárcsák kiválasztása.
Szíjhajtások szerelése, beállítása, szíjjak cseréje.
Ékszíjhajtások méretezése, szíjtárcsák cseréje.
Lánchajtások szerelése, láncok javítása, kenése, feszesség beállítása.
Lánckerekek cseréje, osztása, méretezése.
Lánctípusok.
Lánchajtások elrendezései.
Lánchajtások méretezése.
Forgattyús hajtóművek javítása, szerelése.
Excenter beállítása.
Siklócsapágyak ellenőrzése, szerelése, beállítása, kenése.

Gördülő csapágyak ellenőrzése, szerelése, beállítása, kenése.
Kenő-, és adalékanyagok fogalma, tulajdonságai.

Hidraulikus rendszerek szerelése **100** ***óra***

A hidraulikus rendszerek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Munkaközegek jellemzőinek megállapítása, cseréje.
A hidraulikus rendszerek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
A szereléshez, karbantartáshoz, javításhoz kapcsolódó dokumentumok kitöltése.
A hidraulikus rendszerek javíthatóságának felmérése, a javításhoz szükséges alkatrészek meghatározása.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok, rajzdokumentációk elkészítése.
Szerelés, gépbeállítás szerszámainak használata, mérőműszerek használata.
Fokozatmentes finom mozgások beállítása.
Hidraulikus erőhatások beállítása.
Automatizált mozgások sorrendjének meghatározása, beállítása.
Üzemi hőmérséklet beállítása, hűtés szerelése, beszabályozása.
Hidraulika olaj, nyomóközeggel szemben támasztott követelmények.
Hidraulika olaj fajtái, tulajdonságai.
Olajok viszkozitása, tulajdonsága, kifáradása, szennyeződése.
Vezetékek tömítettségének ellenőrzése.
Visszavivő vezeték helyének meghatározása.
Összetett rendszerek alkalmazása.
Egyszerűbb pneumohidralikus, elektrohidraulikus rendszerek kialakítása.
Egyenes vonalú mozgások eszközeinek, dugattyúk, hengerek ellenőrzése.
Forgómozgás eszközeinek ellenőrzése, olajmotorok tömítettségének vizsgálata.
Áramlásvezérlők, szelepek, tolattyúk szerelés.
Szivattyúk, fogaskerékszivattyú, csavarszivattyú, szárszivattyú, dugattyús szivattyú karbantartása, tömítettségének ellenőrzése, javítása.
Túlfolyószelepek, biztonsági szelepek, visszacsapószelepek, differenciálszelepek ellenőrzése, javítása.
Fojtóberendezések, fojtócsap, hossztolattyúk, forgótolattyúk ellenőrzése, javítása.

Pneumatikus rendszerek szerelése **100 óra**

A pneumatikus rendszerek általános állapotának felmérése.
Anyag-, munkaidő-, szerszámigény meghatározása.
A munkaterület berendezése, a szükséges dokumentumok tanulmányozása.
A szerszámok, mérő műszerek előkészítése, ellenőrzése.
Működési jellemzők mérése, kiszámítása.
Munkaközegek jellemzőinek megállapítása, cseréje.
A hidraulikus és pneumatikus rendszerek ellenőrzése, karbantartása, hibák behatárolása.
A szereléshez, karbantartáshoz, javításhoz kapcsolódó dokumentumok kitöltése.
A pneumatikus rendszerekhez tartozó jellemzők mérése.
A pneumatikus rendszerek jellemző meghibásodásai, hibakeresés.
A pneumatikus rendszerek javíthatóságának megállapítása, a javításhoz szükséges

eszközök, alkatrészek meghatározása.
Szereléshez kapcsolódó jelek, jelzések, dokumentumok elkészítése.
Pneumatikus alapkapcsolások és vezérlések készítése, rajzdokumentáció készítése.
Szerelés, gépbeállítás szerszámainak, mérőműszereinek használata.
A levegő tulajdonságainak meghatározása,a levegő előkészítése.
Abszorpciós szárítás eljárása.
Tápegység ellenőrzése, mérése.
Légszűrő ellenőrzése, tisztítása, cseréje.
Nyomásszabályozó beállítása, javítása.
Olajozó ellenőrzése, beállítása
Légmotorok ellenőrzése.
Végrehajtó elemek ellenőrzése.
Egyszeres működtetésű munkahenger ellenőrzése, mérése, javítása.
Kettősműködésű munkahenger ellenőrzése, mérése, javítása.
Útszelepek ellenőrzése, javítása.
Záró szelepek ellenőrzése, javítása.
Elzáró szelepek ellenőrzése, javítása.
Relék, átalakítók ellenőrzése.
Nyomásirányítók, nyomáskapcsolók vizsgálata.
Váltószelep.
Kétnyomású szelep.
Időszelep.
Ejektorok.

10178-12 Ipari gépész műveletek

Üzembehelyezés gyakorlata tantárgy 341 óra

A tantárgy tanításának célja
Megtaníttatni a tanulókkal a kovácsolás, kézi- és gépi forgácsolás, gépek, berendezések üzembe helyezése során alkalmazott technológiák, eljárások alkalmazásának lépéseit, e tevékenységek végzéséhez használt eszközök, szerszámok, berendezések kezelését. Cél, hogy a tantárgyat tanuló legyen birtokában a technológiák végzésének alapját képező ismereteknek, mindezek mellett készségszinten sajátítsa el a tevékenységek végzéséhez szükséges berendezések működtetését és tudja alkalmazni a technológiák kivitelezése során fellépő speciális munkavédelmi előírásokat**.**

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Melegüzemi gyakorlat ***45 óra***
Kovácstűzhely beüzemelése, a munkahely kialakítása szerszámok előkészítése.
A munkadarab felmelegítése, az alakíthatósági hőfok megbecsülése.
A munkadarab nyújtása, különböző alakok kialakítása.
A munkadarab tulajdonságainak javítása kézi kovácsolással.
A munkadarab lehűtése, edzése, megeresztése, felületkezelése, barnítása.

Csoportos kovácsolás gyakorlása, vezető kovács segítségével.
Munkaterület, szerszámok előkészítése annak fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása, készítése.
Fémek edzése, megeresztése, hőfok beállítás, időszükséglet meghatározás.
A hőkezelés fázisainál látható színkülönbségek felismerése.
Alacsony hőmérsékletű megeresztés.
Magas hőmérsékletű megeresztés.
Közvetlen megeresztés.
Hűtés vízben.
Hűtés olajban.
Keletkezett reve eltávolítása.
Edzés sóban.
Edzés vákuum kályhában.
Feszültség csökkentése.
Felületkezelés melegeljárással, hőkezeléssel.
Lágyítási technológiák gyakorlása.
Kérgesítő eljárások alkalmazása.
Gépi kovácsolás alapműveletei, technológiája, szerszámai, az alkalmazott berendezések megfelelő használatának gyakorlata.
A kovácsolás anyagszükségletének kiszámítása, meghatározása.
Kovácshegesztési technológiák elméleti ismerete.
Forrasztószerszámok alkalmazása, gyakorlata.
Forrasztószerek kiválasztása, használata.
A forrasztandó felület megtisztítása, forrasztás,
Forrasztott felület megmunkálása.
Lágyforraszok alkalmazása.
Keményforraszok alkalmazása.

Kézi és gépi forgácsolási feladatok ***148 óra***

Szerszámok, technológiai és munkautasítások előkészítése, tanulmányozása.
Szerszámok megválasztása.
Kézi forgácsolási feladatok (fúrás, hántolás, csiszolás, tükrösítés).
Gépi forgácsolási feladatok (marás, esztergálás, gyalulás, köszörülés, vésés).
Forgácsoló szerszámok újraélezése.
Gépipari mérőeszközök használata (méret-, alak-, tűréshatár meghatározás).
Munkafeladatok dokumentálása.
Kézi- és gépi anyagmozgatás.
Munkaterület, szerszámok előkészítése, azok fontossága.
Rajz-, technológiai, munkabiztonsági dokumentáció tanulmányozása.
Fémek kézi forgácsolási technológiái, szerszámai, gépei.
Reszelők kialakítása, fogazás, alakja, mérete.
A reszelő helyes megválasztása, használatbavétele.
A reszelés elmélete.
Munkadarab befogása.
Illesztések.
Fűrészelés, fűrészlapok fogazata az anyagfajtájának és az anyagminőségnek függvényében.
A kézifűrész használata.
Munkadarab befogása.
Fűrészgép felépítése, fűrészlapok kiválasztása, munkadarab befogása, fűrészlap

javítása, cseréje.
Fúrógépek típusai.
Fúrók kialakítása, befogása, hűtése, kenése.
Fúrók élezése a különböző anyagfajtákhoz és minőségekhez.
Menetfajták, menetvágó szerszámok.
Menetfúró és használata.
Menetvágó és használata.
Kézi menetvágás, belső menetek készítése, orsómenetek készítése.
Menet ellenőrzése, mérése.
Menetvágó szerszámok karbantartása.
Gépi menetvágás, menetfúrás eszközei, gépei.
Forgácsoló szerszámok jellemzői, élszögei.
Hántolási, csiszolási, finomfelületi megmunkálások.
A hántolás célja, fajtái.
A hántolt felület pontosságának meghatározása.
A hántolás szerszámai, eszközei.
A hántolási munka fokozatai.
A hántolók élezése.
Dörzsár szerkezete, átmérője, fogazás jellemzője.
Dörzsár típusok, dörzsárazás művelete.
Dörzsárazás hibái.
Kézi szerszámgépek használatának biztonsági szabályai (fúrás, köszörülés, polírozás).
Fémek gépi forgácsolási technológiái, szerszámai, gépei.
Méret-, alak, tűrési mező meghatározás, mért adatok dokumentálása.
A gépi forgácsoláshoz tartozó munkabiztonsági szabályok.
Esztergagép felépítése, karbantartása.
Forgácsolási alapismeretek.
Az esztergán végezhető műveletek.
Az esztergakés részei, szögei, főbb fajtái.
Marógép felépítése, karbantartása.
A marógépen végezhető műveletek.
A marószerszámok csoportosítása, fajtája, részei, szögei.
Gyalugép felépítése, működése, karbantartása.
Gyalugépen végezhető műveletek.

Üzembehelyezés ***148 óra***

Szerszámok, technológiai és munkautasítások előkészítése, tanulmányozása.
Szerszámok megválasztása.
Szerszámgépek dokumentációjának tanulmányozása.
Gépalapok megválasztása, kialakítása.
Rögzítőcsavarok helyének meghatározása.
Elektromos berendezések, vezetékek helyének meghatározása, kivitelezése.
Telepítendő gép telepítési útvonalának akadálymentesítése.
Telepítés lépéseinek meghatározása.
Szükséges engedélyek körének meghatározása, igénylése.
Gépek telepítését követően a rögzítő elemek eltávolítása, vízszintbeállítás.
A kiegészítő alkatrészek eszközök felszerelése.
A gép, eszköz rendszerbe való bekötése.
Védőburkolatok felhelyezése.
Hűtő-, kenőfolyadékok feltöltése.

Tömítettségek ellenőrzése.
Beállítások elvégzése.
Terheletlen üzemeltetés, próba.
Pontosság ellenőrzés, beállítás.
Fokozatos terhelés, ellenőrzés, beállítás.
A munkahely előírás szerinti kialakítása.
Üzembe helyezés dokumentálása.

Diószegi Sámuel Baptista Szakgimnázium és Szakközépiskola
OM 100563

A

KISGYERMEKGONDOZÓ, - NEVELŐ
SZAKKÉPESÍTÉS,
valamint a(z)
III. SZOCIÁLIS
ÁGAZAT
OKJ SZÁM: 54 761 02

H E L Y I P R O G R A M J A

Készült:

A szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

Debrecen 2016.

A(z) III. SZOCIÁLIS ágazathoz az alábbi szakképesítések tartoznak:

- 54 762 01 Rehabilitációs nevelő, segítő
- 54 762 02 Szociális asszisztens
- 54 762 03 Szociális szakgondozó
- 54 761 01 Gyermekotthoni asszisztens
- 54 761 02 Kisgyermekgondozó, -nevelő

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a(z) 54 761 02 számú, Kisgyermekgondozó, -nevelő megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 54 761 02
Szakképesítés megnevezése: Kisgyermekgondozó, -nevelő
A szakmacsoport száma és megnevezése: 2. Szociális szolgáltatások
Ágazati besorolás száma és megnevezése: III. Szociális
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2 év
Elméleti képzési idő aránya: 60%
Gyakorlati képzési idő aránya: 40%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 5 évfolyamos képzés esetén: a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség
Bemeneti kompetenciák: —
Szakmai előképzettség: —
Előírt gyakorlat: —
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.
Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat	pszichológus, szociális munkás, szociálpedagógus, okleveles gyógypedagógus
Társadalomismereti, szociálpolitikai, jogi és etikai ismeretek	okleveles szociálpolitikus, jogász, okleveles szociális munkás, okleveles szociológus, okleveles társadalomismeret szakos tanár
Társadalomismereti és szociálpolitikai gyakorlat	szociálpolitikus, szociális munkás, szociológus, szociálpedagógus
Pszichológiai alapismeretek	pszichológus, pedagógiai előadó, pedagógia szakos tanár
Egészségügyi alapismeretek	orvos, diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató
Népegészségügyi ismeretek	orvos, diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató
Az elsősegélynyújtás gyakorlata	orvos, diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató
Esetmegbeszélés	A szociális, illetve a gyermekjóléti, gyermekvédelmi ellátás területén legalább hároméves gyakorlattal rendelkező, felsőfokú végzettségű szociális szakember
Kisgyermek ellátás	Gyermekek napközbeni ellátásban gyakorlattal és felsőfokú végzettséggel rendelkező szakember

Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakgimnáziumi képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.) szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés érettségi utáni évfolyamának szakmai tartalmával, tantárgyi rendszerével, órakeretével. A két évfolyamos képzés első szakképzési évfolyamának (1/13.) ágazati szakgimnáziumi szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, összes órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés 9-12. középiskolai évfolyamokra jutó ágazati szakgimnáziumi szakmai tantárgyainak tartalmával, összes óraszámával.

Szakgimnáziumi képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám	éves óraszám
9. évfolyam	11 óra/hét	396 óra/év
10. évfolyam	12 óra/hét	432 óra/év
Ögy.		140 óra
11. évfolyam	10 óra/hét	360 óra/év
Ögy.		140 óra
12. évfolyam	10 óra/hét	310 óra/év
5/13. évfolyam	31 óra/hét	961 óra/év
Összesen:		2739 óra

Amennyiben a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló rendeletben a szakgimnáziumok 9-12. évfolyama számára kiadott kerettanterv óraterve alapján a kötelezően választható tantárgyak közül a szakmai tantárgyat választja a szakképző iskola akkor a 11. évfolyamon 72 óra és a 12. évfolyamon 62 óra időkeret szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

évfolyam	heti óraszám	éves óraszám
1/13. évfolyam	31 óra/hét	1116 óra/év
Ögy		160 óra
2/14. évfolyam	31 óra/hét	961 óra/év
Összesen:		2237 óra

(A kizárólag 13-14. évfolyamon megszervezett képzésben, illetve a szakgimnázium 9-12., és ezt követő 13. évfolyamán megszervezett képzésben az azonos tantárgyakra meghatározott óraszámok közötti csekély eltérés a szorgalmi időszak heteinek eltérő száma, és az óraszámok oszthatósága miatt keletkezik!)

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti és éves óraszáma évfolyamonként

		9.				10.					11.					12.					5/13.					1/13.					2/14.				
		heti óraszám		éves óraszám		heti óraszám		éves óraszám		ögy	heti óraszám		éves óraszám		ögy	heti óraszám		éves óraszám		ögy	heti óraszám		éves óraszám		ögy	heti óraszám		éves óraszám		ögy	heti óraszám		éves óraszám		ögy
		e	gy	e	gy	e	gy	e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	e	gy	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	**9,5**	**1,5**	**342**	**54**	**8,5**	**3,5**	**306**	**126**	**140**	**2,5**	**7,5**	**90**	**270**	**140**	**5,5**	**4,5**	**170**	**140**		**23**	**8**	**713**	**248**		**18,5**	**12,5**	**666 641**	**414 404**	**160**	**23**	**8**	**713**	**248**	
	Összesen	**11**		**396**		**12**		**432**			**10**		**360**			**10**		**310**			**31,0**		**961**			**31,0**		**1080 1045**			**31,0**		**961**		
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**																				**0,5**		**15,5**								**0,5**		**15,5**		
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	**Foglalkoztatás I.**																				**2**		**62**								**2**		**62**		
10525-12 A szociális ellátás általános tevékenységei	**Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat**		**0,5**		**18**							**1**		**36**			**1**		**31**							**2,5**		**86**						
	Társadalomismereti, szociálpolitikai, jogi és etikai ismeretek	**2**		**72**		**1**					**1**		**36**			**2**		**62**								**6**		**206**						
	Társadalomismereti és szociálpolitikai gyakorlat						**1,5**		**54**																	**1,5**		**54**						
	Pszichológiai és pedagógiai ismeretek	**1**		**36**												**2**		**62**								**3**		**98**						
	Pszichológiai gyakorlat						**1**		**36**																	**1**		**36**						

	Egészségügyi alapismeretek					**1**		**36**			**0,5**		**18**			**1**		**31**						**2,5**		**85**						
10559-12 Elsősegély-nyújtási feladatok	**Népegészségügyi ismeretek**										**1**		**36**											**1**		**36**						
	Az elsősegélynyújtás gyakorlata											**1,5**		**54**												**1,5**		**54**				
12046-16 Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek	**Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat**		**1**		**36**																				**1**		**36**				
	Gyermekvédelmi ismeretek	**1,5**		**54**																				**1,5**		**54**						
	Gyógypedagógiai alapismeretek	**1**		**36**																				**1**		**36**						
	Gondozási, ápolási ismeretek					**2**		**36**																**2**		**72**						
	Gondozási, ápolási gyakorlat						**0,5**		**18**			**2**		**72**			**0,5**		**15,5**						**3+1**		**106**					
10523-16 Gyermekfelügyeleti feladatok	**Gyermekotthoni feladatok**	**3**		**108**																											
	Gyermekotthoni gyakorlat						**0,5**		**18**			**2**		**72**			**0,5**		**15,5**													
10524-16 Gyermekfelügyelői dokumentációs feladatok	**Gyermekotthoni adminisztrációs ismeretek**					**1**		**36**																							
	Gyermekfelügyeleti dokumentációs ismeretek					**1**		**36**																							
	Adminisztrációs gyakorlat																**1,5**		**46,5**												
10528-12 Házi időszakos gyermekfelügyelet	**Házi időszakos gyermek-felügyeleti ismeretek**					**1,5**		**54**																**1,5**		**54**					
	Házi időszakos gyermekfelügyelet gyakorlata																**1**		**31**						**1**		**32**				

10529-12 A napközbeni gyermekellátás feladatai	**A napközbeni kisgyermekellátással kapcsolatos ismeretek**																				**5**		**155**							**5**		**155**	
	A kisgyermekkori nevelés																				**8,5**		**263,5**							**8,5**		**263,5**	
	A kisgyermek gondozása																				**5**		**155**							**5**		**155**	
	A napközbeni kisgyermekellátás gyakorlata																					**7**		**217**							**7**		**217**
10530-12 A napközbeni gyermekellátás dokumentációs feladatai	**Adminisztráció és tájékoztatás**																				**2**		**62**							**2**		**62**	
	Dokumentációs gyakorlat																					**1**		**31**							**1**		**31**
11676-16 Családpedagógiai alapismeretek	**Pedagógiai szociológia**	**0,5**		**18**																															
	Mentálhigiénés ismeretek	**0,5**		**18**																															
	Fejlődéslélektani alapok					**0,5**		**18**																											
11677-16 Kapcsolati formák családokkal	**A kapcsolattartás elmélete**					**0,5**		**18**																											
	A kapcsolattartás gyakorlata										**1**		**36**																						
11678-16 Kommunikáció és viselkedéskultúra	**Kommunikáció**														**0,5**		**15,5**																		

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szabad sáv óraszáma a táblázatban kékkel jelölve.

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A MODULOK FELOSZTÁSA ÉVFOLYAMONKÉNT

9. évfolyam

ELMÉLET

10525-12 A szociális ellátás általános tevékenységei modul

11. Társadalomismereti, szociálpolitikai, jogi és etikai ismeretek tantárgy 72 óra

11.1. A tantárgy tanításának célja

A társadalomban és a szűkebb környezetben érvényesülő társadalmi szabályok felismerésének segítése, a társadalmi folyamatok értelmezése, az előítéletek keletkezésének okaival való szembenézés, a társadalom struktúrájának, működésének megismerése, az egyenlőtlenségek, a szegénység kialakulásának területi és társadalmi okai, jellemzői és csökkentésük eszközeinek értelmezése.

Közvetíteni azokat a fogalmakat, összefüggéseket, amelyek a szociálpolitikát, mint önálló diszciplínát és a társadalmi integráció megteremtésére és megőrzésére törekvő szakmai gyakorlatot meghatározzák; bemutatni azokat az ideológiákat, érdekeket, értékeket, amelyek befolyásolják a mindenkori gyakorlatot, az alkalmazott technikákat és eszközöket. Alapismereteket nyújtani az állam-, és jogtudomány témaköréből, alkalmazható tájékozottságot nyújtani a szociális szolgáltatások, a gyermekjólét és gyermekvédelem területén érvényesülő jogszabályokról, a közigazgatási eljárás szabályaival felvértezni a majdani szociális szakembereket, hogy a gyermekek, családok, csoportok, közösségek és a különböző szociális problémákkal küzdő kliensek érdekérvényesítését támogathassák.

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A középiskolai társadalomismeret, a történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, társadalom-földrajzi információk, valamint a demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái.

11.3. Témakörök

11.3.1. Szociológiai és szociálpolitikai alapismeretek 20 óra

A társadalom fogalma, működése

A szociológia alapfogalmai és alapvető összefüggései, a társadalom megismerésének sajátosságai

A szociológiai adatfelvétel módszerei: megfigyelés, dokumentumelemzés, kísérlet és a kérdezéses technikák

A társadalom összetételét mutató adatok (életkori, egyéb demográfiai megoszlás, nemzetiségi, etnikai összetétel, foglalkozási szerkezet, stb.) értelmezése és ábrázolási technikái

A helyi társadalom szerkezete és jellemzői

A helyi erőforrások és hiányok felmérésének dimenziói és módszerei

A társadalompolitika, szociálpolitika, jóléti politika, szegénypolitika fogalma

A szociálpolitika, mint önálló diszciplína, és mint a társadalmi integritás megőrzésének eszköze, alapvető összefüggései, feladata, intézményrendszere

A szociálpolitika céljai, az értékek szerepe a szociálpolitikában: szabadság, egyenlőség, szolidaritás, tolerancia, igazságosság; az értékek érvényesítésének dilemmái Az ideológiák (liberalizmus, konzervativizmus és a szociáldemokratizmus) jóléti politikája és az érdekek szerepe a szociálpolitikában; többszektorúság és finanszírozás a szociális ellátások területén

A szükségletek rendszere és a szükséglet-kielégítés módjai

A piac szerepe a szükségletek kielégítésében, a piaci működés differenciáló hatása következtében jelentkező szociális problémák

Az állami újraelosztás és az állami beavatkozás eszközei: piac-befolyásoló intézkedések, adópolitika, pozitív diszkrimináció, stratégiai szabályozás, stb.

Alapelvek: biztonságra törekvés, prevenció, finanszírozhatóság, kiszámíthatóság, a ráfordítások és biztonság egyensúlya, megfelelő időben, a szükséges ideig, szubszidiaritás, a kevésbé választhatóság, értékmegőrzés, rászorultság, érdemesség elve

A problémának definiált társadalmi jelenségek és a hozzájuk kapcsolódó intézkedések, ellátások

A szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményrendszere

Az ellátás technikái, dilemmái: prevenció-korrekció, integráció-szegregáció, pénzbeli-természetbeni, normativitás - diszkrecionalitás, univerzalitás-szelektivitás, hatékonyság-hatásosság, autonómia-kontroll

11.3.2. A társadalmi struktúra, a mai magyar társadalom 18 óra

Alapfogalmak (társadalmi struktúra, rétegződés, státusz, státuszcsoport)

A struktúrát generáló és manifeszt viszonyok

Az egyén társadalmi meghatározottsága

Társadalmi újratermelés, újratermelődés

A társadalmi egyenlőtlenségek újratermelésének, újratermelődésének okai, mechanizmusai

A társadalmi egyenlőtlenségek dimenziói, ezek feltárásának és ábrázolásának technikái

A társadalom ártó-védő hatása

Különbözőség, másság

A deviancia fogalma, elméletei, kialakulásuk okai, társadalmi megítélése és annak változása

A társadalmi integráció, dezintegráció fogalma, folyamata

Az anómia jelensége, megjelenése a társadalomban

A mai magyar társadalom szerkezete, térbeli jellemzői,

Az egyenlőtlenség fogalma, dimenziói a mai magyar társadalomban,

A szegénység és depriváció értelmezése és jellemzői

A szegénység szubkultúrája

A társadalmi integrációt veszélyeztető jelenségek: munkanélküliség, hajléktalanság, a cigányság hátrányainak halmozódása, kirekesztés, előítéletek

A deviáns jelenségek a társadalomban, okai, formái, mérete és szociológiai jellemzői a mai Magyarországon

A veszélyeztetett csoportok és térségek, diszkrimináció

A társadalom, a család és az iskola szerepe az egyenlőtlenségek, a szegénység mérséklésében és újratermelésében

A társadalmi mobilitás fogalma és jellemző

11.3.3. A család és életmód 18 óra

A család fogalma és funkciói és ezek történelmi változása

A család helye, szerepe, szerkezete, jelentősége, működése és működési zavarai

Az életmód, életvitel összetevői
Az életmódkutatás technikái
Családi és társadalmi szerepek
Az emberi szükséglete rendszere
A család szocializációs szerepe, a családi gazdálkodás
A családi életciklus, életút
Az életútinterjú tervezése, szervezése, készítése, feldolgozása és értelmezése
A kultúra, szubkultúra, hagyományok, életmód, szokások, életvitel fogalma, meghatározó tényezői, összetevői
Értékek, normák, szankciók; normáktól való eltérés
A család szerkezete és annak ábrázolása
A család, mint támogató rendszer, és mint problémaforrás
A család szerepe a társadalmi egyenlőtlenségek újratermelésében
A gyerek, az idős, a beteg és a fogyatékos ember helye a családban, magányosság a családon belül

11.3.4. Szociálpolitikai beavatkozást igénylő problémák, a szociálpolitika intézményrendszere 16 óra

A szegénység, munkanélküliség, a munkaképes korúak inaktivitását csökkentő intézkedések, a lakhatási költségek növekedése, a hajléktalanság, elöregedés, devianciák, a fogyatékosok hátrányai
A gyermekek hátrányai, a diszkrimináció és a társadalmi kirekesztés, a migráció, a menekültek
A szociális, foglalkoztatási, családtámogatási, gyermekjóléti, gyermekvédelmi és munkaügyi intézményrendszer feladatai és működésük
A támogatások rendszere, megszerzésének feltételei és szabályai
Az ellátottak helye az intézményi struktúrában, a jogosultságok érvényesítésének lehetőségei és akadályai
A segítő szakmák szerepe az ellátásban
A diszkrimináció és a társadalmi kirekesztés
Területi differenciálódás, a térség intézményeinek köre

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, vagy könyvtár

12. Pszichológiai és pedagógiai ismeretek tantárgy 36 óra

12.1. A tantárgy tanításának célja

Alapismereteket és alapfogalmakat szolgáltatni az emberei pszichikumról, a személyiségről, a személyiség fejlődéséről és a társas érintkezés sajátosságairól. A pszichológiai és szociálpszichológiai módszerek ismertetésével hozzásegíteni a tanulót ahhoz, hogy saját szemléletének formálásakor támaszkodhasson az elméleti hátterekre. Igénye legyen munkájában az individuális különbségek figyelembe vételével alkalmazni a pedagógiai módszereket.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A középiskolai történelem és filozófia tantárgyak kultúrtörténeti fejezetei

12.3. Témakörök

12.3.1. Pszichológiai alapismeretek 6 óra

A pszichológia alapvető fogalmai és összefüggései; lelki jelenségek és folyamatok

A motiváció; az érzelmek; a megismerés (észlelés, percepció, figyelem, érdeklődés, emlékezet, képzelet, gondolkodás); a tudatállapotok

Személyészlelést befolyásoló tényezők: szociokulturális környezet, empátia, önértékelés, intellektuális, emocionális jellemzők

A munka során alkalmazható pszichológiai megismerési módszerek: megfigyelés, dokumentumelemzés, kérdezés, kísérlet

A szükségletek rendszere, a szükséglet-kielégítés hiányainak jelei

12.3.2. Szociálpszichológiai jelenségek és folyamatok 6 óra

A szociálpszichológia fogalma, tárgyköre

A társadalom kisebb és nagyobb egységeiben működő jelenségek, szabályszerűségek felismerése

A csoport hatása az egyénre, csoportközi viszonyok, a verbális, nonverbális és a metakommunikációs jelzések érvényesülése és hatása

Tömeg, közösség, társadalmi nagycsoport, a csoport szerepe az elsődleges és a másodlagos szocializációban

A társas érintkezés sajátossága, a kommunikáció elmélete, szociálpszichológiai fogalmak és folyamatok

Csoportdinamikai jelenségek és folyamatok

Szociális identitás kialakulása, szociális tanulás

Attitűdök, énvédő funkciók

A sztereotípiák, stigmák, az emberi vonzalmak és taszítások, játszmák

Az előítélet kialakulása és okai

Az előítéletek csoportfolyamatokat befolyásoló hatása

A szerep, a szerepstruktúrák, szerep-összeférhetetlenségek, szerepkonfliktusok

Konfliktusok és a konfliktuskezelés

Konformitás és nonkonformitás

A konfliktusok keletkezése és megoldásának technikája

Az eltérő fejlődésből eredő hátrányok: sérült gyermek a családban; sérültek a társadalomban

A szociálpszichológiai ismeretek gyakorlati alkalmazása a problémák felismerésében, kezelésében, megoldásában

12.3.3. Az életút pszichológiája 6 óra

Az ember életkori fejlődésének szakaszai, gyermekkor, serdülőkor, ifjúkor, felnőttkor, időskor, ezek fejlődési sajátosságai, az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők jellegzetességei

Az emberi pszichikum fejlődésének, érésének folyamata

A szenzomotoros és a kognitív fejlődés menete

Az ember megismerő tevékenységének területei, törvényszerűségei és azok időbeli lefolyása

A fejlődés, érés, nevelés összefüggése

Az anya-gyerek kapcsolat jelentősége a gyermek érzelmi, szociális és értelmi fejlődésében, szeparáció és hospitalizáció

A motiváció, az érzelem és az akarat összefüggései és fejlődésmenete

A játékfejlődés jellemzői a különböző életkori szakaszokban

Az átlagtól eltérő fejlődés jellemzői, a tünetek jelentősége, a fejlesztés lehetőségei
Fejlődési, beilleszkedési és viselkedési zavarok, tanulási nehézségek, agresszió, pszichoszomatikus tünetek
Az énkép, identitás, önbecsülés és önállóság kialakulásának folyamata, az érzelmi akarati, élet fejlődésmenete
Az előítéletek életutat befolyásoló hatása
A kortárs csoportok szerepe az egyes életkori szakaszokban
Fejlődési és járulékos krízisek
A játék, tanulás és munka személyiségalakító hatásai
Válságok az életciklusokban
Társadalmi traumák, a társadalmi körülmények pszichikus hatásai
Hozzászokások, függőségek, szenvedélyek
A veszteségek fajtái, pszichikus hatása és feldolgozásuk folyamata (a gyász lélektana, gyászreakciók), módszerei

12.3.4. A személyiség pszichológiája *6 óra*

A személyiség fogalma, személyiség elméletek (pl. típustanok, behaviorista elméletek, kognitív személyiségelméletek, vonás elméletek, pszichoanalitikus elméletek, holisztikus elméletek, humanisztikus személyiségelméletek
Személyiségtípusok
Az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők hatása a személyiségfejlődésre
A személyiség szerkezete, alakulása a kultúra, a család és a kortárscsoport hatására, vizsgálata;
Énkép, éntudat, önértékelés, játszma, elhárító mechanizmusok
Empátia
Személyiségzavarok, fejlődészavarok és a deviánsviselkedés
A serdülők és az ifjúkorúak inadaptációja
A felnőtt személyiség- és viselkedészavarai
A viselkedési rendellenességek és kezelésük, terápiájuk

12.3.5. Szocializáció *6 óra*

A szocializáció fogalma és folyamata
A szocializációs színterek és hatások: anya, család, kortárscsoport, gyermekintézmények, kiemelten az iskola, munkahely, társadalmi szervezetek és intézmények, a kulturális minták és normák
A szociális identitás
Az előítéletek szocializációt befolyásoló hatása

12.3.6. Pedagógiai alapismeretek *6 óra*

A nevelés fogalma, célja, feladatai, a nevelési folyamat törvényszerűségei
A nevelési folyamat résztvevői
A gyermek megismerésének lehetőségei, módszerei, a módszerválasztást befolyásoló tényezők
Közvetett és közvetlen nevelési módszerek
A nevelő személyisége, nevelésben betöltött szerepe
Nevelési stílusok és attitűdök
Sikerek és kudarcok a nevelésben
Egyéni, csoportos, közösségi nevelés lehetőségei, formái

Pedagógiai folyamatok tudatos tervezése, elemzése a nevelőmunkában
A gyermek környezetének kialakítása az életkornak megfelelő, öntevékeny, szabad mozgás és játék feltételeinek megteremtése
Egyéni képességek kibontakoztatásának lehetőségei
A csoportban nevelkedő gyermek nehézségeinek megismerése, a beilleszkedés elősegítése pedagógiai eszközökkel, módszerekkel
A gyermek etnikai, vallási és kulturális sajátosságainak, hagyományainak és szokásainak figyelembevétele
Tanulási folyamat, a tanulás segítése, a tanulási nehézségek
Egyéni bánásmód alkalmazása
Korai fejlesztés, sajátos nevelési igény szükségességének felismerése, fejlesztési módszerek
A sajátos ütemű fejlődés megnyilvánulási jelei, a gyógypedagógiai segítséget igénylő problémák
A sajátos szükségletű gyermekek oktatásának, fejlesztésének intézményei, lehetőségei
Az előítéletek működésének oktatást befolyásoló hatása

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem vagy könyvtár

12046-16 Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek modul

13. Gyermekvédelmi ismeretek tantárgy 54 óra

13.1. A tantárgy tanításának célja

A gyermekvédelem tantárgy tanításának alapvető célja, hogy a tanulók ismerjék meg a gyermekvédelem történetét, a gyermekekről való gondoskodást meghatározó tényezőket. Ismerjék meg a gyermekvédelem mai rendszerét, működését, jogszabályi meghatározottságát. A területhez kapcsolódó jogszabályok ismerete alapján legyenek képesek arra, hogy a gyermekek és vérszerinti családjaik számára segítséget nyújthassanak a megismert ellátási formákkal. Ismerje meg a tanuló a saját kompetenciáit.

13.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermekvédelmi ismeretek tantárgy kapcsolódik a történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek tananyagtartalmaihoz.

13.3. Témakörök

13.3.1. A gyermekvédelem története *6 óra*

A gyermekvédelem rövid történeti áttekintése:
Gyermekkép, a gyermekekről való gondoskodás meghatározó tényezői.
A gyermekekről való gondoskodás korszakai:
Az állami gondoskodástól a mai gyermekvédelemig
Állami gyermekvédelme 1945-ig;
A gyermekek védelme 1945-től;
1997. évi XXXI. törvény a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról.

13.3.2. A gyermekvédelem jogi szabályozása *12 óra*

A gyermekvédelem jogi szabályozása, alapelvei, rendszere és szereplői.

A gyermekek jogainak hazai és nemzetközi értelmezése.
Családjog: a szülői jogok és kötelezettségek; a felügyeleti jog, és a gyámság.
A fogyatékos személyek jogai és esélyegyenlőségének kérdései.
Az adat- és információkezelés jogi és etikai szabályai.
A gyermek és fiatalkorúak büntethetősége. A gyermek és fiatalkorúak büntetésének irányelvei, a velük szemben alkalmazható büntetési tételek

13.3.3. A gyermekvédelem mai rendszere 12 óra

A gyermekvédelem fogalma. A gyermekvédelmi ellátó rendszer célja. A gyermekvédelmi ellátórendszer intézményei.
Pénzbeli és természetbeni ellátások
A gyermekjóléti alap- és a gyermekvédelmi szakellátás fogalma, meghatározó tényezői, eszközei.
A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekjóléti alapellátások
A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekvédelmi szakellátások
A gyermekvédelmi gondoskodás keretébe tartozó hatósági intézkedések
A gyermekvédelem dilemmái.
A gyermekek és a gyermekes családok támogatására szolgáló intézmények, ellátások rendszere. A jelzőrendszer működése, résztvevői.
Intézkedési hatáskörök, felülvizsgálatok, az intézkedés megszűnésének és megszüntetésének feltételei.
A védelembe vételt megelőző családsegítési módszerek, lehetőségek. Családok, ill. gyermekek átmeneti otthonába való bekerülés.
A védelembe vétel alkalmazhatósága, jogi szabályozása, a védelembe vétel célja.
Az ideiglenes hatályú elhelyezés és a nevelésbe vétel elrendelésének okai, az elhelyezés lehetőségei.
A gyámhivatal feladat és jogköre az ideiglenes hatályú elhelyezés és a nevelésbe vétel esetén. Az ideiglenes hatályú elhelyezés és a nevelésbe vétel felülvizsgálata, megszűnésének illetve megszüntetésének okai.
A szülői felügyeleti jog érintettsége védelembe vétel, ideiglenes hatályú elhelyezés illetve nevelésbe vétel esetén. A kapcsolattartás lehetőségei, szabályozása, korlátozásának feltételei.
A gyermek gyámsága és törvényes képviselete a nevelésbe vételt követően.
Az ellátottak helye az intézményi struktúrában, a jogosultságok érvényesítésének lehetőségei és akadályai.

13.3.4. A gyermekvédelem pszichológiai vonatkozásai 12 óra

Az érett, felnőtt személyiség fogalma és aspektusai. Házasság, házasságon belüli konfliktusok.
Döntések, felelősség és érettség a gyermekvállalásnál. Szülővé válás. Szeretet, összetartozás, biztonság, egymás iránti felelősség a családban. Családi kommunikáció, szabályok. A család nélkül nevelkedett szülők családja.
Gyermek az összeomló kapcsolatban, a család széthullása. A válás, az új házasság, új gyermekek (testvérek), mozaik család.
A veszélyeztetés lehetséges okai, formái, pszichológiai aspektusai, összetevői. Az elhanyagolás fajtái, lehetséges okai, formái, pszichológiai aspektusai.
A családon belül elszenvedett traumák elemzése, következményeinek felismerése.
A beavatkozást kiváltó jelzések a gyermek családjából történő kiemelését eredményező esetek.

A családból való kikerülés traumája, megnyilvánulási formái. A megrázkódtatás enyhítésének lehetőségei.
A régi környezet és kapcsolat elvesztése, a segítségnyújtás módjai a veszteség, a gyász feldolgozásában.
A megváltozott környezet elfogadása, beilleszkedés.
Gyermekbántalmazás, a bántalmazás fajtái és tünetei. A gyermek segítése a traumák feldolgozásában.

13.3.5. Szükségletek és erőforrások *12 óra*

A vérszerinti család meghatározó szerepe, jelentősége a gyermek életében. A családi kapcsolatok rendszere és hatása a gyermek szocializációjára. A szocializáció szerepe a gyermeki személyiség fejlődésére.
A munkavégzés és a döntések felelőssége. Kölcsönös elfogadás, bizalom: a gyermek – a vér szerinti család – a segítő.
A tanácsadás, a beavatkozás mértéke.
Új gyermek helye a csoportban, pozitív és negatív hatású csoportdinamikák, beavatási rituálék.
Információszerzési lehetőségek a gyermek előéletéről. A megfigyelés szerepe.
A gyermek ellátását biztosító házi- és szokásrendjének elfogadása, elfogadtatása, beilleszkedés.
Új kapcsolatok, személyes élettér kialakítása.
A társkapcsolatok általános jellemzői, befolyásoló tényezői. A kapcsolatok létrejöttének céljai, okai.

13.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

14. Gyógypedagógiai alapismeretek tantárgy 36 óra

14.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg az ember biológiai fejlődésének szakaszait, az eltérő fejlődési ütem vagy fogyatékosság jellemzőit, az ezekre utaló jeleket. Tudják, hogy milyen tényezők befolyásolják és melyek okozzák az átlagtól eltérő fejlődést.
Ismerjék a gyógypedagógia területeit, a fejlesztések lehetőségeit s ebben saját szerepüket.
Legyenek képesek együttműködni a gondozottak, ellátottak fejlesztése, rehabilitációja, társadalmi elfogadása, beilleszkedése érdekében a szakemberekkel, intézményekkel, érdekképviseletekkel.
Ismerjék az inkluzió, integráció és a differenciált nevelés és a társadalmi elfogadásuk, beillesztésük lehetőségeit.

14.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyógypedagógiai alapismeretek tantárgy kapcsolódik a biológia-egészségtan tantárgy tananyagtartalmaihoz.

14.3. Témakörök

14.3.1. Fejlődési rendellenességek, fogyatékosságok *12 óra*

Az ember biológiai fejlődésének szakaszai: a fejlődést befolyásoló tényezők (öröklött adottságok, veleszületett rendellenességek, környezeti hatások, életmód stb.).

A méhen belüli fejlődés, a születés folyamata, a kompetens újszülött biológiai jellemzői.
Az egészséges csecsemő fejlődése (motoros, mentális, szociális); az 1-3 éves gyermek fejlődése. (értelmi, érzelmi, akarati, én tudat, autonómia).
Az óvodáskorú gyermek jellemzői, az iskolaérettség kritériumai.
A kisiskolás gyermek fejlődési sajátosságai; a gyermek fejlődésének sajátosságai pubertás korban. Az ifjúkor biológiai jellemzői.
Méhen belüli, peri-, és postnatális ártalmak (fizikai, kémiai hatások, fertőzések) és ezek hatása a magzatra. Öröklött fejlődési rendellenességek. Genetikai tanácsadás, perinatális diagnosztika, a szűrővizsgálatok jelentősége.
Az inger gazdag környezet, az étkezés, a napirend, az alvás és levegőzés szerepe, fontossága a gyermek fejlődésében.

14.3.2. A gyógypedagógia, mint tudományág *12 óra*

A gyógypedagógia fogalma, tárgya, célja, területei.
Fejlődési zavarok, retardáció és regresszió, reverzibilitás, irreverzibilitás fogalma.
A késleltetett ütemű fejlődés megnyilvánulási fajtái, jelei a mozgás, beszédfejlődésben, a szociális kapcsolatok és az önállósodás, kultúrhigiénés szokások kialakulásában
Organikus okokra visszavezethető sérülések: látás-, hallás-, beszéd-, mozgás-, értelmi és érzelmi, akarati sérülések. Az eltérő fejlődésből eredő hátrányok: a sérült gyermek önbecsülése, önértékelése, lehetőségei az önálló életvitelre.
A sajátos nevelési igényű gyermekek jellemzői, fejlesztésük lehetőségei.
Beilleszkedési, tanulási, magatartásbeli zavarral rendelkező gyermek jellemzői.
A különleges és speciális szükségletű gyermekek jellemzői, ellátási területei.
A sérült speciális helyzetéből adódó egyéni szükségletek feltárása és kielégítése.

14.3.3. Fejlesztés, rehabilitáció *12 óra*

A habilitáció, rehabilitáció meghatározása.
A rehabilitáció területei (orvosi, gyógypedagógiai, foglalkoztatási, munka-rehabilitáció).
A fogyatékosok rehabilitációjának komplexitása.
A rehabilitációt segítő és akadályozó tényezők – averzió, előítélet, izoláció, viktimizáció.
A gyermek biológiai és szerzett sérülései, az ezekből adódó hátrányok. Az vérszerinti család életmódjával és a szocializációval összefüggő hátrányok
A szociokulturális, szubkulturális különbözőségekből eredő hátrányok fajtái, megnyilvánulási formái. Kommunikációs nehézségek.
Családon belüli erőszak. Elhanyagolás, bántalmazás, veszélyeztetés fogalma, típusai.
A hátrányok csökkentésének, korrekciójának módjai, lehetőségei a gyermekeket ellátó intézményekben.
A gyermek és fiatalkorban előforduló szenvedélybetegségek fajtái, kezelési lehetőségei, szakember bevonásának szükségessége.
Szocializációs hiányosságok, és a nem megfelelő szocializációból következő viselkedési anomáliák felismerése, okainak feltárása. A hiányosságok pótlása, a reszocializáció lehetőségei.
Az eltérő fejlődésből eredő hátrányok felismerése, enyhítésének lehetőségei.
Személyközi és intézményközi együttműködések fontossága (fogyatékos – szakember – család – gondozó; ellátó hely – iskola – fejlesztő intézmény).
Az inklúzió, integráció és a differenciált nevelés fogalma, lehetőségei.
Érdekképviseleti szervek

14.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

10523-16 Gyermekfelügyeleti feladatok modul

15. A gyermekotthon tantárgy 108 óra

15.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók elméleti felkészítése a gyermekotthoni/ a gyermeket ellátó intézményben a gyakorlati munkavégzésre.

Ismerje meg a gyermekotthonok/ a gyermeket ellátó intézmények működésének/működtetésének dokumentumait, tárgyi és személyi feltételeit. Legyen tisztában a gyermekotthoni asszisztens és a gyermekfelügyelői munkakör feladataival, kompetencia körével.

Ismerje a gyermekotthoni élet megszervezésének területeit, a gyermekcsoportok kialakulását, működését. Legyen tudatában a szokások és hagyományok fontosságának a gyermekcsoport és az egyén életében.

Tartsa tiszteletben az egyéni sajátosságokat, igényeket, kapcsolatrendszereket és ezek tudatában szervezze a gyermek és a gyermekcsoport életét, járuljon hozzá az egyéni fejlesztéshez, reszocializációjához

15.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermekotthon tantárgy kapcsolódik a gyermekvédelmi ismeretek tantárgy szakmai tartalmaihoz.

15.3. Témakörök

15.3.1. A gyermekotthon működése *36 óra*

A gyermekotthon működési rendje, dokumentumai és kapcsolatrendszere.

A gyermekfelügyelő helye és szerepe a gyermekotthoni struktúrában, munkamegosztásban. Részvétel a gyermekotthoni feladatok ellátásában, munkaköri feladatok.

A gyermekotthon tárgyi környezete. Életkori sajátosságoknak megfelelő bútorzat, berendezési tárgyak és textíliák.

A gyermek- és ifjúsági felügyelő feladatai a környezet kialakításában, rendben tartásában, balesetveszély elhárításában. A gyermekotthon baleset-, tűz-, és munkavédelmi szabályzatai.

A környezet alakításának kritériumai, jogszabályi előírásai.

Közösségi és egyéni élettér kialakítása. Közös és saját tulajdon kialakítása és védelme. A saját tulajdon védelmének fontossága, tárgyi feltételei, a közös programok és az elvonulás lehetőségének megteremtése.

A gyermeki kapcsolatrendszer működésének támogatása. A kapcsolattartásra alkalmas, kulturált feltételek biztosítása.

A gyermek személyes tárgyainak, tanszereinek biztosítása, karbantartása, pótlása.

Egyéni igények, szükségletek figyelembevétele, zsebpénz felhasználás.

Ügyeleti feladatok a gyermekotthonban. A krízishelyzetek, különleges események megfelelő kezelése. Intézkedési, értesítési kötelezettség a veszély elhárítása, a problémamegoldása érdekében és azt követően.

Háztartásvezetési, gazdálkodási feladatok a gyermekotthonban. Háztartási gépek és eszközök a gyermekotthonban. Biztonságos használatuk, teendők meghibásodásuk esetén.

A gyermekotthoni gazdálkodás keretei, lehetőségei, szabályai. Háztartásvezetés, egészséges táplálkozás. A pénzfelhasználással kapcsolatos adminisztratív feladatok. Elszámolási kötelezettség, a gyermekotthoni formanyomtatványok.

15.3.2. A gyermekotthoni élet szervezése 36 óra

A gyermeket ellátó intézmény házi- és szokásrendjének elfogadása.

Napirend, heti rend tervezésének szempontjai. A gyermekek életkorának, egészségi állapotának megfelelő életritmus kialakítása, a rekreáció biztosítása. A folyamatos és egyéni napirend kialakításának szempontjai.

A gyermekek bevonása a gyermekotthon természetes és mesterséges környezetének alakításába, rendbetételébe. Dekorálás a gyermekek bevonásával. Textíliák, ruhaneműk, háztartási eszközök és kéziszerszámok, berendezési tárgyak karbantartása, javítása.

A gyermekek bevonása életkoruknak, képességeiknek és állapotuknak megfelelő mértékben a napi feladatok ellátásába, a háztartási gépek és eszközök biztonságos használatába. Az önálló életvitelre való felkészítés folyamata.

Szellemi, fizikai aktivitást igénylő szabadidős tevékenységek szervezésének szempontjai és lehetőségei a különböző életkorban.

Egészségnevelési lehetőségek a különböző életkorokban, szűrővizsgálatok, védőoltások. Életmód, kapcsolatok.

A csoportösszetétel, valamint a testi, szellemi adottságok és képességek figyelembevétele. Kézimunkázás.

Szokások és hagyományok fontossága a gyermekotthoni életben, kialakulásuk - kialakításuk módjai. Az egyéni szokások és hagyományok beillesztése a közös életbe.

15.3.3. A gyermekcsoport működése 36 óra

A csoportok szerveződése, típusai. A csoport dinamikája, szabályai. A tagok szerepe, helye a csoportban. Szerepek és konfliktusok. Kirekesztés és kirekesztődés. Bántalmazások a csoporton belül. A csoport felkészítése új tag befogadására.

Egyéni és csoportos tevékenységek rendszerének kialakítása, munkamegosztás a csoportban.

Új gyermek befogadásának fázisai. A befogadás előkészítése és a hozzáfűződő szervezési feladatok. A befogadás személyi és tárgyi feltételei.

Az új gyermek megismerésének lehetőségei, módjai. Szabályok, szokások és házirend ismertetése, felkészítés a csoportba való beilleszkedésre. A beilleszkedés segítésének módjai. Az új tag helye és feladatai a csoportban, bevonása a csoport életébe.

Közös élmények, szokások és hagyományok fontossága, csoportépítő, közösségformáló hatása. A gyermekek magukkal hozott értékeinek, szokásainak, hagyományainak megismerése; ezek lehetséges beillesztése a csoport életébe.

A sajátos nevelési igényű gyermek beillesztésének segítése. Előítéletek, megkülönböztetés enyhítése, feloldása, feldolgozása.

A közösségi élettér, a közös használatú eszközök, a köztulajdon védelmének kialakítása, a magánszféra, saját tulajdonú használati tárgyak tiszteletben tartása.

A szokásostól eltérő viselkedés észlelése, az okok feltárása - segítségnyújtás a problémák megoldásában. A viselkedési és beilleszkedési zavarok megnyilvánulása, korrekciós lehetőségek a gyermekkel kialakított együttműködés során.

Szocializációs hiányok pótlásának, hibák korrigálásának módjai, reszocializációs lehetőségek a gyermekotthonban. Tanulási nehézségek, motivációk. A szociális kompetenciák fejlesztése.

A személyes használati tárgyak, saját tulajdon védelmének fontossága a biztonságérzet

kialakulásában. A zsebpénz célszerű, hasznos felhasználására ösztönzés lehetőségei, módjai.

15.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

11676-16 Családpedagógiai alapismeretek modul

16. Pedagógiai szociológia tantárgy 18 óra

16.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók ismereteket szerezzenek és elemzéseket végezzenek azon társadalmi közösségekről (elsősorban a családról) amelyek körülveszik a gyermeket, tanulót és meghatározzák teljesítményét az intézményben és az intézményen kívül.

16.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A pedagógiai szociológia tantárgy kapcsolódik a kommunikáció-magyar nyelv és irodalom (irodalom, művészetek, – kommunikáció) a társadalomismeret, (történelem) természetismeret (biológia) műveltségterületek közismereti tartalmaihoz.

16.3. Témakörök

16.3.1. Családtan *18 óra*

Család és társadalom
A család fogalmának megközelítései
A fejlődési családmodell
A család szerkezete
A család funkciói
A család biológiai funkciói
A család szocializációs funkciói
A család gazdasági funkciói
A család fejlődési életciklusai
A család rendszerelméletű modellje
A család, mint támogató rendszer, és mint problémaforrás
Családi szerepek és szerepkonfliktusok
Családi konfliktusok típusai
Családi konfliktusok feloldása
Az iskolakerülés és a családi reakciók
Fiatalkorú bűnöző a családban
A büntethetőség jogi kérdései
A büntetés pszichés hatásai a fiatalkorú egyénre
Devianciák megjelenése a családban
A gyermekszegénység kérdései
A család és az intézmény kapcsolatrendszere

16.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

17. Mentálhigiénés alapismeretek tantárgy 18 óra

17.1. A tantárgy tanításának célja

A mentálhigiénés szemléletmód megalapozása, a lelki egészségvédelem alapfogalmainak megismertetése

17.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A mentálhigiéniai alapismeretek tantárgy kapcsolódik a magyar nyelv és irodalom (irodalom, művészetek, – kommunikáció) a társadalomismeret, (történelem) természetismeret (biológia) műveltségterületek közismereti tartalmaihoz, továbbá a nevelés elméleti tartalmakhoz.

17.3. Témakörök

17.3.1. Családi mentálhigiéné *18 óra*

A mentálhigiéné fogalma
A család, mint a mentálhigiéné tárgya
Az emberi szükségletek rendszere
Az emberi szükségletek sérülése
A család lelki egészségének tényezői
A krízis fogalma
Krízishelyzetek a családban
A család elégtelen, hibás működése
Az elhanyagolás
A hátrányos helyzetű gyermek, tanuló az óvodában, iskolában
A túlkötés problémái
Krónikus konfliktusok, veszélyeztetett családok
Veszélyeztetett gyermek, tanuló az óvodában, iskolában
A konfliktus fogalma, típusai
Konfliktuskezelés stratégiák
Koordináció a pedagógusokkal, egészségügyi és szociális szakemberekkel

17.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

GYAKORLAT

10525-12 A szociális ellátás általános tevékenységei modul

18. Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat tantárgy 18 óra

18.1. A tantárgy tanításának célja

Támogatni az egyéni tanulási stratégiák kialakítását, a szociális képzés eredményes elvégzését; a segítő kapcsolat létesítéséhez és működtetéséhez szükséges készségek és a személyiség fejlesztése. A reális énkép kialakítása, a viselkedés kontrollálása. A szakmai önismeret fejlesztése és annak tudatosítása, hogy a szociális szakember számára a személyiség munkaeszköz. A nyílt és kongruens kommunikáció alkalmazása. A saját kommunikáció kontrollálása, a kommunikáció fejlesztésének módszereinek, eszközeinek bővítése.

A foglalkozások célja az önismeret és a személyiség fejlesztése, ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol, és ez megfelel a követelmények teljesítésének.

18.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nem információkra, hanem a tanulók családban, a gyermekellátó és oktatási intézményekben, a kortárscsoportokban, szűkebb és tágabb társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

18.3. Témakörök

18.3.1. Tanulástechnikai gyakorlat *18 óra*

A tanulást befolyásoló külső, belső és lelki (képességek, készségek, motiváció, érdeklődés, elvárások) tényezők

A tanulási módszerek, eszközök szerepe a hatékony tanulásban

Írás, olvasás, szövegértés, elemzés, visszaadás problémái; az egyes készségek fejlesztése

A modern technikai eszközök használatának előnyei

A sajátélményű tanulás

A szakmai tanulás a terepen

A vizsgadrukk és kezelése

18.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

8-15 fős csoportokban szervezett csoportmunka, ennyi főre kialakított csoportszobában, ahol lehetőség van a körbeülésre

12046-16 Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek modul

19. Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat tantárgy 36 óra

19.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók pályaszocializációjának, szakmai identitásának elősegítése. A segítő kapcsolat tudatos működtetésének megalapozása. A segítő kapcsolat létesítéséhez és működtetéséhez szükséges készségek és a személyiség fejlesztése.

A foglalkozások célja az önismeret és a személyiség fejlesztése, ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol.

19.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nem információkra, hanem a tanulók családban, a gyermekellátó és oktatási intézményekben, a kortárscsoportokban, szűkebb és tágabb társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

19.3. Témakörök

19.3.1. A reális énkép szerepe a szociális segítésben *12 óra*

A szakmai önismeret jelentősége a segítő szakmában. A segítő szakma hatása a személyiségre. Az önismeret forrásai, a reális énkép szerepe a segítő szakmában. Önmagunk és mások ismerete, énvédő technikák.

19.3.2. A szakmai együttműködés készségei *12 óra*

A szakmai együttműködés összefüggései, etikai szabályai és dilemmái. A kompetencia határok és a titoktartási kötelezettség helyes értelmezése. Az egyéni különbségek, eltérő személyiségek jelentősége a szakmai tevékenység során. Attitűd, előítélet, szociális érzékenység, a segítő szakember beállítódása, emberképe és világnézetének hatása a klienssel való kapcsolatra. A csoportok kialakulása, szerkezete és a csoportközi viszonyok jellemzői, az együttműködés szociálpszichológiai jellemzői.

19.3.3. A segítő kapcsolat eszközeinek alkalmazása *12 óra*

A segítő kapcsolat eszközei. A megismerést befolyásoló tényezők: vonzalmak és taszítások jellemzői, az előítéletek kialakulásának okai és működésének jellemzői. A kommunikáció és a társas érintkezés kultúrája. A szakmai kommunikáció, a kulturált vitakészség és a konfliktuskezelés fejlesztése. A meggyőzés kommunikációs eszközeinek alkalmazása. A segítő beszélgetés.

19.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

8-15 fős csoportokban szervezett csoportmunka. Tanteremben, csoportszobában, ahol lehetőség van a körbeülésre

10. évfolyam

ELMÉLET

10525-12 A szociális ellátás általános tevékenységei modul

1. Társadalomismereti, szociálpolitikai, jogi és etikai ismeretek tantárgy 36 óra

1.1.A tantárgy tanításának célja

A társadalomban és a szűkebb környezetben érvényesülő társadalmi szabályok felismerésének segítése, a társadalmi folyamatok értelmezése, az előítéletek keletkezésének okaival való szembenézés, a társadalom struktúrájának, működésének megismerése, az egyenlőtlenségek, a szegénység kialakulásának területi és társadalmi okai, jellemzői és csökkentésük eszközeinek értelmezése.

Közvetíteni azokat a fogalmakat, összefüggéseket, amelyek a szociálpolitikát, mint önálló diszciplínát és a társadalmi integráció megteremtésére és megőrzésére törekvő szakmai gyakorlatot meghatározzák; bemutatni azokat az ideológiákat, érdekeket, értékeket, amelyek befolyásolják a mindenkori gyakorlatot, az alkalmazott technikákat és eszközöket. Alapismereteket nyújtani az állam-, és jogtudomány témaköréből, alkalmazható tájékozottságot nyújtani a szociális szolgáltatások, a gyermekjólét és gyermekvédelem területén érvényesülő jogszabályokról, a közigazgatási eljárás szabályaival felvértezni a majdani szociális szakembereket, hogy a gyermekek, családok, csoportok, közösségek és a különböző szociális problémákkal küzdő kliensek érdekérvényesítését támogathassák.

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A középiskolai társadalomismeret, a történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, társadalom-földrajzi információk, valamint a demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái.

1.3.Témakörök

1.3.1. Jogi és családjogi alapismeretek 12 óra

Átfogó ismeretek nyújtása az állam- és a jogtudomány fogalomrendszeréről, az államszervezet felépítéséről, alkotmányos alapjairól

Az állam fogalma és funkciói, az állam történeti változásai

A hatalmi ágak megoszlása

A jogszabályok hierarchiája

Az emberi és polgári jogok szabályai; a személyiség- és adatvédelem szabályai

Az Alkotmánybíróság, az alapvető jogok biztosa

Jog- és adatvédelem, a személyes adatok védelme és a közérdekű adatok nyilvánosságának egymáshoz való viszonya

Az adatvédelem jogi garanciái

A gyermekek jogairól szóló nemzetközi megállapodások és hazai jogszabályok

A gyermek és fiatalkorúak büntethetősége, a gyermek és fiatalkorúak büntetésének irányelvei, a velük szemben alkalmazható büntetési tételek

A családjogi törvény

Gyermeki és szülői jogok, kötelességek

A szociális jogok és szociális minimumok

Ellátott-jogi és gyermekjogi képviselő

1.3.2. A jóléti nagyrendszerek *8 óra*

A jóléti védelem keretei, formái
A társadalombiztosítási rendszere, az egészségbiztosítási és nyugdíjbiztosítási ellátások
A családtámogatások
A foglalkoztatással összefüggő ellátások
A munkaerő - piaci szolgáltatások és a foglalkoztatást elősegítő támogatások
A munkanélküliek ellátásai
A fogyatékos személyek jogai és esélyegyenlőségének kérdései
A hajléktalan személyek ellátásai
Munkajogi szabályok (Munkatörvénykönyv): munkaviszony tartama, létesítése, megszüntetése, munkaidő, szabadság, bérezés, érdekvédelem, érdekegyeztetés
Közalkalmazotti, közszolgálatai jogviszony létesítése, tartalma, megszüntetése
Közalkalmazotti besorolás, előmenetel, továbbképzési rendszer, működési nyilvántartás
Az egyházi, a civil, a nonprofit és a közhasznú szervezetek szerepe, lehetőségei a jóléti ellátásban

1.3.3. A lokális ellátások *8 óra*

Önkormányzati szociális, gyermekjóléti illetve gyermekvédelmi ellátások: pénzbeli, természetbeni és személyes gondoskodást nyújtó ellátások a szociális és a gyermekvédelmi törvényben és kapcsolódó jogszabályaikban
A jogi szabályozás, alapelvei, rendszere és szereplői
A törvényben szabályozott ellátások és intézményei
A gyermekek jogairól szóló nemzetközi megállapodások és hazai jogszabályok
A gyermek és fiatalkorúak büntethetősége, a gyermek és fiatalkorúak büntetésének irányelvei, a velük szemben alkalmazható büntetési tételek
A családjogi törvény
A szülői jogok és kötelezettségek; a felügyeleti jog, és a gyámság
A fogyatékos személyek jogai és esélyegyenlőségének kérdései
Munkanélküliek és a hajléktalan személyek önkormányzati ellátásai

1.3.4. A szociális segítés etikája *8 óra*

A társadalmi és a szakmai etika
A szociális munka etikai szabályai
Az emberi értékek, méltóság és autonómia tisztelete a szociális ellátás gyakorlatában
A gyermekek autonómiájának, méltóságának, identitásának, magukkal hozott értékeinek, normáinak tiszteletben tartása
A szociális munka értékei és az etikai kódex előírásai
A szociális szakember szerepei, felelőssége
A szakmai kompetenciahatárok és az együttműködés etikája
Az előítéletek hatása a szociális segítésben
Az együttműködés etikai szabályai, a szakmai titoktartás és korrekt tájékoztatás módjai
A szakmai etikai dilemmák értelmezése és megoldási módjai
A szakmai etikai szabályok ismerete és alkalmazása

1.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, vagy könyvtár

2. Egészségügyi alapismeretek tantárgy 36 óra

2.1.A tantárgy tanításának célja

A holisztikus egészségszemlélet kialakítása érdekében alapfokú ismereteket nyújtani az emberi test felépítéséről és működéséről, a megbetegítő tényezőkről az egyes betegségcsoportok tüneteiről, a betegségek lefolyásáról és a gyógykezelés laikus módszereiről

2.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei

2.3.Témakörök

2.3.1. Az emberi test felépítése és működése 18 óra

Az emberi test felépítése, működése, és szerveződési szintjei (Funkcionális anatómia)
Szimmetria síkok és irányok
Sejtek, szövetek, szervek, szervrendszerek, szervezet
A szervek, szervrendszerek működése és élettani szerepe
A kültakaró
A mozgásszerv-rendszer
A légzőrendszer
A keringési rendszer
Az emésztőrendszer
A kiválasztórendszer
A szaporodás szervrendszere
A belső elválasztású mirigyek rendszere
A nyirokrendszer és az immunrendszer
Az érzékszervek
Az idegrendszer
A szervrendszerek működésnek szabályozása
A szervezet egyensúlyi állapotát meghatározó mechanizmusok
Idegi és endokrin szabályozás
Az emberi élet fejlődési szakaszai, a méhen belüli fejlődés, és az egyes szakaszok testi jellemzői

2.3.2. Kórok és kórokok 18 óra

Az egészség és a betegség fogalma, holisztikus értelmezése
Az egészségi állapotot befolyásoló tényezők, a természetes és mesterséges környezet hatása az egészségre
Biológiai, pszichikus és szociális kórokok
A betegségek rizikófaktorai
A betegségek lefolyása
Tipikus kóros reakciók
Degeneráció
Sorvadás, elhalás
Heveny és idült gyulladás
Kóros immunreakciók

2.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem vagy egészségügyi szaktanterem és demonstrációs terem

12046-16 Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek modul

3. Gondozási, ápolási ismeretek tantárgy 72 óra

3.1.A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a 0-18 (0-3, 3-6, 6-14, 14-18) éves korosztály ellátásához kapcsolódó gondozási, ápolási feladatokat. Tudatosuljon benne a gondozás és nevelés egysége.

Ismerje meg a különböző korcsoportok leggyakoribb betegségeit és az azokkal kapcsolatos gondozási, ápolási feladatokat.

Ismerje a tanuló az elsősegélynyújtás alapszabályait a szakterület speciális baleset- és munkavédelmi szabályait és legyen képes a balesetek megelőzésére.

3.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Gondozási, ápolási ismeretek tantárgy kapcsolódik a biológia-egészségtan tantárgy tananyagtartalmaihoz.

3.3.Témakörök

3.3.1. Ismeretek a gondozásról *18 óra*

A gondozás célja, feladatai, területei. A gondozás és nevelés egysége. A rendszeresség, az állandóság szerepe a gyermek gondozásában.

Egyéni napi- és heti-rend fontossága, életritmus a gyermekek életében.

A csecsemő és gyermekgondozás területei, feladatai: a csecsemő fogása, tartása, emelése. Fürdetés, a fürdetés eszközei.

Öltöztetés: a célszerű és évszaknak megfelelő ruházat, a ruházat kezelése.

A gyermek altatása, a pihenés ritmusa, alvásigény az egyes életkori szakaszokban; levegőztetés, napoztatás.

A korszerű és egészséges táplálkozás alapelvei, feltételei; az életkornak és egészségi állapotnak megfelelő étrend összeállítása. A csecsemő és gyermek táplálása: az etetés, önállóságra nevelés, a rosszul evő, válogatós gyermek. Az önellátás, önállóság kialakítása.

A gyermekkel való egyéni és csoportos foglalkozás lehetőségei, eszközei. A gondozás - mint az esztétikai nevelés egyik színtere, a bizalom és biztonság kialakításának lehetősége, az önértékelés, énkép kialakításának eszköze.

Kultúrhigiénés szokások kialakítása és formálása csecsemő és gyermekkorban. A csecsemő és a gyermek környezete, a közvetlen környezet higiénéje, berendezési tárgyai, a gyermek játékai és azok tisztántartása. A fertőtlenítőszerek és eljárások alkalmazása, fertőzések elhárítása.

A játék, mint a legfőbb tevékenységi forma a gyermek életében. A játék szerepe a gyermek fejlődésében.

Egyéni ízlésformálás, kultúrhigiénés és egyéb szokások kialakításának lehetőségei

3.3.2. Gyermekbetegségek *27 óra*

A leggyakoribb gyermekbetegségek fajtái, okai, hajlamosító tényezői. A beteg objektív és szubjektív tünetei, a beteg megfigyelésének szempontjai, terápiája, életmódra vonatkozó utasítások, diéta.

Gyermekbetegségek: légutak betegségei (felső légúti hurutok, idegen test a légútban, krupp, hörghurut, asztma, tüdőgyulladás).

Emésztőrendszeri betegségek (hányással járó kórképek, hasi fájdalommal-, hasmenéssel járó megbetegedések, székrekedés, étvágytalanság, csecsemőkori sorvadás).
Anyagcsere betegségek (cukorbetegség, kóros soványság, elhízás).
Idegrendszeri betegségek (agyhártya-gyulladás, idegrendszeri görcsbetegségek) gyermekkori fertőző betegségek.
Szűrővizsgálatok és védőoltások csecsemő és gyermekkorban.
Védőoltások és szűrővizsgálatok fajtái, szükségessége, időpontjai. A védőoltások kísérő tüneteinek enyhítése esetleges szövődményei.
A szükséges beavatkozásokra való felkészítés módjai.

3.3.3. Ápolási ismeretek *18 óra*

Alapellátási feladatok: fekvőhely és felszerelése, ágyneműcsere, a csecsemő és gyermek ruházata, pelenkázási módok, napi testápolás, a beteg csecsemő és gyermek táplálása.
Konyhatechnikai eljárásokhoz kapcsolódó ismeretek.
A leggyakoribb ételallergiák ismerete; a diétás kezelés alapelvei, a diéta fogalma, szerepe a beteg gyógyításában.
A beteg gyermek megfigyelésének szempontjai, a tünetek értelmezése (öntudat, viselkedés, sírás, turgor, fájdalom, váladékok, kardinális tünetek stb.) enyhítésének technikái, módszerei.
A beteg csecsemő és gyermek ápolása légúti betegség, hányás, hasmenés, székrekedés, fertőző betegség, láz esetén, a diéták felosztása.
Fizikális gyógymódok ismerete és alkalmazása: nedves belélegeztetés, hűtőfürdő, priznic, a száraz meleg és hideg alkalmazása, borogatások.
Gyógyszerelés, gyógyszerformák, a gyógyszerek alkalmazásának módjai gyermekkorban.
A gyógyászati segédeszközök fajtáinak, használatának és karbantartásának ismerete. A gyermek megtanítása a biztonságos használatra, képességeinek megfelelően bevonása a segédeszköz karbantartásába.

3.3.4. Leggyakoribb gyermekbalesetek *9 óra*

Az elsősegélynyújtás alapszabályai.
Csecsemő és gyermekkorban leggyakrabban előforduló balesetek, sérülések és ellátásuk technikái.
Ájulás, fulladás, idegen test a testnyílásokban. A légutak átjárhatóságának biztosítási technikái. Orrvérzés, mérgezés, törések, ficam, rándulás, sebellátás.
A gyógyszertárolás és gyógyszerelés szabályai, a házi patika szerei; fertőtlenítő eljárások és a fertőtlenítőszerek ismerete.
A munkavégzéssel összefüggő általános baleseti és egyéb veszélyforrások, a munkahelyre vonatkozó biztonsági szabályok és előírások ismerete.
A veszélyforrások csoportosítása: háztartási, munkahelyi, közlekedési veszélyek, különböző tevékenységi formák veszélyei.
Különféle anyagok (vegyszerek, mérgek, gyógyszerek, stb.) biztonságos tárolása, mozgatása, nyilvántartása. A veszélyes hulladékok tárolásának szabályai.
A gyermekintézményekre vonatkozó munka-, tűz-, és balesetvédelmi szabályok ismerete.
A játékszerekre vonatkozó balesetvédelmi szabályok.
A vészhelyzet jelzése. Balesetvédelmi dokumentáció.
A veszélyhelyzet elhárításának lehetőségei, módszerei, eszközei: mindennapi érintésvédelmi és szigetelési eljárások; a menekülési útvonalak kijelölésének feltételei, egyéni védőeszközök használata.

3.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

Demonstrációs terem

10524-16 Gyermekfelügyelői dokumentációs feladatok modul

4. Gyermekotthoni adminisztrációs ismeretek tantárgy 36 óra

4.1.A tantárgy tanításának célja

A gyermekotthon alapító okiratának és annak, mellékleteinek, szabályzatainak formai és tartalmi megismerése, megértése. Egyéb működési dokumentumok készítési menetének megismerése. A gyermekotthon fenntartásának módjai. A működésre ható szabályzók megismerése. A mindennapi munka adminisztrálásának, szabályainak és jelentőségének a megismerése.

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermekotthoni adminisztrációs ismeretek tantárgy kapcsolódik a gyermekvédelmi ismeretek, a gyermekotthon tantárgyak szakmai tartalmaihoz.

4.3.Témakörök

4.3.1. A gyermekotthon működésének szabályai, szabályzatai 18 óra

A gyermekotthon működésének adminisztrációja

A gyermekotthon működésének szabályzói

A gyermekotthon alapdokumentációja, szabályzatai

A gyermekotthon működését bemutató statisztikák, táblázatok, mutatók

Gyermekotthon munkáját segítő projekt lehetőségek, pályázati lehetőségek

4.3.2. A munkavállaló adminisztrációs kötelezettségei 18 óra

A munkavállaláshoz kapcsolódó dokumentációk

A munka teljesítésének dokumentumai

A háztartásvezetéssel kapcsolatos adminisztráció

Az átvett pénzeszközök célszerű felhasználása, szabályszerű nyilvántartása, elszámolása

4.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

5. Gyermekfelügyeleti dokumentációs ismeretek tantárgy 36 óra

5.1.A tantárgy tanításának célja

A gyermekfelügyelettel kapcsolatos napi adminisztrációs kötelezettség megismerése és a gyermekvédelmi nyilvántartási dokumentációs rendszer logikájának megértése. A tanulók legyenek tudatában a dokumentációs rendszer vezetésének szükségességével, az információk átadásának fontosságával. Sajátítsák el a dokumentációs rendszer kezelését. A vér szerinti szülőkkel történő kapcsolattartás dokumentálásának menete és annak jelentőségének megismerése. A munkavégzés közben átvett pénzeszközök kezelésnek szabályainak elsajátítása.

5.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermekfelügyeleti dokumentációs ismeretek tantárgy kapcsolódik a matematika – közismeretei tantárgy tananyagtartalmaihoz.

5.3.Témakörök

5.3.1. Gyermek-felügyeleti munka dokumentálása *12 óra*

Az eseménynapló vezetésének fontossága, szabályai.

Különleges események jelzése, dokumentálása.

A kapcsolattartás dokumentációja.

A pénzkezelési szabályai.

Pénzkezelési dokumentáció a gyermekotthonban. Az átvett pénzeszközök célszerű felhasználása, szabályszerű nyilvántartása, elszámolás.

A gyermekvédelmi nyilvántartási dokumentációs rendszer megismerése, kitöltésének személyi és időbeli szabályai.

A gyermek és ifjúsági felügyelő közreműködési lehetőségei a kitöltésben.

5.3.2. A gyermek fejlődésével kapcsolatos dokumentáció *12 óra*

A gyermeki fejlődés dokumentálása, a dokumentálás fontossága.

Információszerzési lehetőségek a gyermek előéletéből.

A gyermek fejlődésével kapcsolatos tapasztalatok folyamatos vezetése.

A gyermek egészségi állapotáról való információ szerzés módjai, a hiányzó adatok pótlásának lehetőségei, dokumentálása.

Az egészségügyi dokumentáció karbantartásának fontossága.

Az adatvédelmi szabályok alkalmazása, az információk továbbadásának lehetőségei.

5.3.3. Élettörténeti munka *12 óra*

Az Élettörténeti munka jelentőségének felismerése.

A korai környezeti tényezők hatása a személyiségfejlődésre, a fejlődést akadályozó élettörténések felkutatásának fontossága.

Az élettörténeti munka terápiás lehetőségeinek ismerete.

Az élettörténeti munka, mint a felnőtt és a gyermek közötti nyílt kommunikáció, mint a múlt megismerésének, tudomásulvételének lehetősége.

Az élettörténet feldolgozásának technikái, tartalmi és formai lehetőségei.

A gyermek bevonása az élettörténeti könyv készítésébe.

5.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

10528-12 Házi időszakos gyermekfelügyelet modul

6. A házi időszakos gyermek-felügyeleti ismeretek tantárgy 54 óra

6.1.A tantárgy tanításának célja

Elsősorban az alapellátás keretében biztosítható olyan ellátási formára való felkészítés, ahol a gyermek saját otthonában történő ellátását gondozó útján kell biztosítani. Legyenek korszerű nevelési ismeretei a házi gyermek-felügyelethez, mint speciális munkaterülethez kapcsolódóan. Ismerje a házi időszakos gyermekellátás pszichológiai dimenzióit.

6.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermek megismerésének területei, módjai és lehetőségei. Találkozás a gyermekkel;

kapcsolatkialakítás, elfogadás, egymásra hangolódás, közös élettér, kapcsolati szintek. A gyermek testi, egészségi, lelki és intellektuális állapotának, képességeinek megismerése. A sajátos nevelési igény megismerése. A gyermek és a szülők kapcsolatának megfigyelése. A családi nevelés sajátosságai, módjai. Értékek, szokások, hagyományok, különböző kulturális sajátosságok a gyermek családjában. Szocializációs szint felmérése. A gyermek érdeklődési köréhez és képességeihez igazodó napirend alkalmazása, szabadidős programok szervezése a családi szokásokhoz, értékrendhez igazodóan. Kommunikációs lehetőségek a házi gondozó munkájában a gyermekkel való játék, tanulás, nevelés során. Privát nyelv, egymásra hangolódás, támogatás, megerősítés, kapcsolatépítés. Szakmai kommunikáció a család tagjaival; hivatalos nyelv, nyelvi szótár, személyes beszélgetés. Konfliktusok, nehéz helyzetek kezelése. Hasonlóságok és különbözőségek az egyes gyermekek és életkorok között

6.3.Témakörök

6.3.1. Nevelési ismeretek *14 óra*

A gyermek megismerésének területei, módjai és lehetőségei. Találkozás a gyermekkel; kapcsolatkialakítás, elfogadás, egymásra hangolódás, közös élettér, kapcsolati szintek. A gyermek testi, egészségi, lelki és intellektuális állapotának, képességeinek megismerése. A sajátos nevelési igény megismerése. A gyermek és a szülők kapcsolatának megfigyelése. A családi nevelés sajátosságai, módjai. Értékek, szokások, hagyományok, különböző kulturális sajátosságok a gyermek családjában. Szocializációs szint felmérése. A gyermek érdeklődési köréhez és képességeihez igazodó napirend alkalmazása, szabadidős programok szervezése a családi szokásokhoz, értékrendhez igazodóan. Kommunikációs lehetőségek a házi gondozó munkájában a gyermekkel való játék, tanulás, nevelés során. Privát nyelv, egymásra hangolódás, támogatás, megerősítés, kapcsolatépítés. Szakmai kommunikáció a család tagjaival; hivatalos nyelv, nyelvi szótár, személyes beszélgetés. Konfliktusok, nehéz helyzetek kezelése. Hasonlóságok és különbözőségek az egyes gyermekek és életkorok között.

6.3.2. A házi gyermekfelügyelet, mint speciális munkaterület *12 óra*

A gondozónő és a család jogai és kötelességei. Kapcsolat a családi rendszer tagjaival (az ellátásban nem részesülő gyermekek, nagyszülők, szülők). Etikai kérdések és dilemmák, titoktartási felelősségek és az információkezelés, hivatástudat. Megbízhatóság, hitelesség, munkaillemtan, munkaköri jogok és feladatok, viselkedési stílusok. Kompetencia határok, előítélet mentesség, az emberi méltóság tisztelete, eltérő vélemények tiszteletben tartása, érdekérvényesítés. A gyermekfelügyelő/gondozó modellnyújtó szerepe a gyermeknevelésben. Kapcsolat a munkáltatóval, eset-megbeszélési és szakmai segítségkérés lehetőségei. A gondozó ellenőrzése és beszámolási kötelezettsége. A házi gondozó alapvető fiziológiás szükségleteinek kielégítési módja. Munkajogi kérdések (munkaidő, szabadnap, szabadság, utazás). A házi időszakos gyermekfelügyelet megszervezése.

6.3.3. A házi időszakos gyermekellátás pszichológiai dimenziói *14 óra*

A társas érintkezés pszichológiája (empátia, elfogadás, kapcsolati szintek, egymásra hatás). Megismerkedés, tájékozódás, beszélgetés a gyermekről. Kapcsolattartási és tájékoztatási formák és kötelezettségek. A szülővel való együttműködés jellemzői.

A szülő és a gyermek kapcsolata. Családi szerepek, a család szerepe a gyermek életében és nevelésében. A családok társadalmi és élethelyzetbeli különbözőségei. A szülőtől való időszakos elválás traumája. A családi szokások, hagyományok jelentősége és tiszteletben tartása. A gyermekkel való együttműködés és biztonságérzet kialakításának fontossága. A

szakmai és egyéni szempontok képviselete a szülői igényekkel szemben. A gyermekbántalmazás testi és lelki tünetei. A bántalmazott gyermek lelki traumájának, enyhítési lehetőségei. A bántalmazással kapcsolatos jelentési kötelezettség. A gondozó helye, szerepe a család és a gyermek életében. A házi időszakos gyermekfelügyelet lezárása, kilépés a család és a gyermek életéből

6.3.4. A gyermek ellátásával kapcsolatos ismeretek 14 óra

A biztonságos otthoni környezet és a gyermekkíséréssel kapcsolatos, illetve az általános közlekedési szabályok ismerete. A biztonságos közlekedés szabályainak elsajátíttatása a gyermekkel. A gyermekgondozás sajátosságai családi közegben, a primer szükségletek kielégítésének módjai és lehetőségei. A gondozó felelőssége a gyermek felügyeletével kapcsolatban, szerepe a család életében. A gondozó feladatai a házi időszakos gyermekgondozás során. A beteg gyermek ellátásával kapcsolatos feladatok. A leggyakoribb betegségek tünetei és lefolyása. Betegápolás, lázmérés, lázcsillapítás. Krízishelyzetek (pl. krupp, asztma) felismerése és az azonnali beavatkozás szükségessége. Diéta, alapvető gyógyszerismeret (készenléti csomag), a gyógyszerek helye a kisgyermekes családban. A gyermek speciális egészségügyi szükségleteinek ismerete. Balesetmentes, a gyermek korának és életkori szükségleteinek megfelelő környezet kialakítása. A gyermek és környezetének higiénéje: a tisztálkodás egészségtana. Öltözködés, mozgás és pihenés. Fűtés, világítás, szellőztetés, levegőztetés. A lakás be-és elrendezése. A gyermek élettere. Egészséges szokások kialakítása, a helytelen szokások elleni küzdelem. A gyermek táplálkozása: tápanyagigény, tolerancia, emésztés és étvágytalanság, felszívódás, táplálkozási módok, élelmi anyagok, táplálékok elkészítése. Az önállósodás elősegítése: a gyermek fejlődésével való lépéstartás, berendezés, idő- és helybiztosítás. A család kulturális és vallási szokásainak tiszteletben tartása.

A gondozási munka intimitása, titoktartás, diszkréció. Családi ünnepek, különleges események, „civilként” való jelenlét (pl. születésnapi, nyaralási meghívás). Szabadidős tevékenységek szervezése, lebonyolítása az életkornak és a gyermek igényének megfelelően.

6.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

Szolgáltatást nyújtó intézmények

11676-16 Családpedagógiai alapismeretek modul

7. Fejlődéslélektani alapok tantárgy 18 óra

7.1.A tantárgy tanításának célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy alapvető fejlődéspszichológiai ismereteket nyújtson a tanulóknak önmaguk és mások megismeréséhez, a család szocializációs folyamatainak értelmezéséhez.

7.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy kapcsolódik a magyar nyelv és irodalom (irodalom, művészetek, – kommunikáció) a társadalomismeret, (történelem) természetismeret (biológia) műveltségterületek közismereti tartalmaihoz.

7.3.Témakörök

7.3.1. Fejlődéslélektani alapismeretek *18 óra*

A fejlődéslélektan tárgya, módszerei, a filogenezis, ontogenezis, a pszichikus fejlődés feltételei

A fejlődést befolyásoló tényezők

Az életkori szakaszok, a gyermek és gondozója közötti kapcsolat, a kötődés, az én felfedezése.

A hospitalizmus

A korai anya-gyermek kapcsolat

Harlow kísérletei

Az Ainswort és az „Idegen helyzet kísérlet”

A kötődés mintázatai

A biztonságos kötődés

Az elkerülő kötődés

Az ambivalens kötődés

A dezorganizált kötődés

Az apa- gyermek kapcsolat jelentősége, szerepe a fejlődésben

7.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

11677-16 Kapcsolati formák családokkal modul

8. A kapcsolattartás elmélete tantárgy 18 óra

8.1.A tantárgy tanításának célja

A kapcsolattartás elmélete tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók betekintést nyerjenek az óvodák és iskolák szakmai munkájába, ismerjék meg a családdal történő kapcsolattartás formáit, tájékozódjanak a kapcsolatfelvétel módjairól, ezáltal szélesítsék szakmai tudásukat.

8.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy kapcsolódik a magyar nyelv és irodalom (irodalom, művészetek, – kommunikáció) a társadalomismeret, (történelem) természetismeret (biológia) műveltségterületek közismereti tartalmaihoz, továbbá a „Kapcsolattartás gyakorlata” tantárgyhoz.

8.3.Témakörök

8.3.1. *Kapcsolatteremtés a családdal* *18 óra*

A kapcsolattartás jelentősége

A kapcsolattartás formái

A családlátogatás, előkészítése

A szülővel történő kapcsolatfelvétel formái, szabályai

A kommunikáció szabályai, illemtana

A családlátogatás szerepe, gyakorisága, a felkészülés és lebonyolítás lépései

A családlátogatás megfigyelési szempontjai

A családlátogatás jegyzőkönyve

A megjelenés, viselkedés, öltözet illemtana

A szülői értekezletek, szerepe, gyakorisága, a felkészülés, és lebonyolítás lépései
A fogadó óra szerepe, gyakorisága, a felkészülés, és lebonyolítás lépései
A nyílt napok szerepe, gyakorisága, a felkészülés, és lebonyolítás lépései
Munkadélutánok szerepe, gyakorisága, a felkészülés, és lebonyolítás lépései
Az intézményen belüli programok, ünnepélyek formái, fajtái, a felkészülés, és lebonyolítás lépései
Pedagógusok összehangolt munkájának jelentősége

8.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, óvoda, iskola

GYAKORLAT

10525-12 A szociális ellátás általános tevékenységei modul

9. Társadalomismereti és szociálpolitikai gyakorlat tantárgy 54 óra

9.1.A tantárgy tanításának célja

Olyan módszerek, technikák, praktikus információ szerzési lehetőségek nyújtása, alkalmazásuk gyakorlása, amelyek segítségével a tanulók képesek lesznek feltárni, megérteni az őket körülvevő társadalom az elemi jellemzőit, összefüggéseit, a szociálpolitika és a szociálpolitikai intézmények működését.

9.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A középiskolai társadalomismeret, a történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, társadalom-földrajzi információk, valamint a demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái.

9.3.Témakörök

9.3.1. Gyakorlat a család és életmód körében 9 óra

Egy, a tanulók által kiválasztott (nem a szociális ellátás klienseként élő) család egy felnőtt tagjával készített életútinterjú előkészítése, megvalósítása, értelmezése és feldolgozása; az Szvk-ban előírt formában: („Párbeszédes formában, minimum 15 oldalon leírt, önállóan felvett életútinterjú”).

9.3.2. Szociológiai alapismereti gyakorlat 9 óra

A tapasztalatok értelmezése a szociológia alapfogalmainak és alapvető összefüggéseinek rendszerében.
A szociológiai adatfelvétel módszereinek alkalmazása (megfigyelés, dokumentumelemzés, kísérlet és a kérdezéses technikák).
A társadalom összetételét mutató adatok értelmezése és ábrázolása
Adatgyűjtés és értelmezés a helyi társadalom szerkezetének és jellemzőinek tárgykörében.
A helyi erőforrások és hiányok felmérési technikáinak gyakorlása

9.3.3. Szociálpolitikai monitorozás 18 óra

A szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményrendszerük.

A képző intézmény/iskola környezetében tevékenykedő, elérhető szociális, foglalkoztatási, családtámogatási, köznevelési, gyermekjóléti, gyermekvédelmi és munkaügyi intézmények monitorozás-szintű megtekintése, feladatainak és működésüknek áttekintő megismerése.
A jóléti ellátások és támogatások rendszerének megismerése, az ellátások megszerzésének feltételeinek és szabályainak áttekintése.
Élmények és motívumok nyújtása annak érdekében, hogy a tanulók segítséget kapjanak a specializáció, az elsajátítani kívánt konkrét szakképesítés kiválasztásához.
A monitorozás során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról.

9.3.4. Az intézmény megismerése 18 óra

A monitorozás során megismert intézményekből a tanulók érdeklődésüknek megfelelően választanak, hogy az adott intézményt részletesebben megismerjék.
Az intézmény helye a szociális, gyermekjóléti, gyermekvédelmi, köznevelési, közigazgatási rendszerben; az adott település ellátási rendszerében.
Az intézmény profilja és tevékenységének rendszere.
Az intézmény külső és belső kapcsolatrendszerének megismerése.
Az intézmény működését szabályozó jogszabályok, pénzforrási lehetőségeinek feltárása.
Az intézmény belső struktúrájának, tárgyi feltételeinek, működésének, fenntartásának, döntési folyamatának megismerése.
A kínált szolgáltatások és a kliensek szükségletei közötti viszony feltárása.
Információk gyűjtése a szolgáltatásokhoz való hozzájutás feltételeiről, lehetőségeiről.
Az alkalmazott szupervízió formái; a munkacsoportok közötti együttműködés.
Az intézmény adminisztrációja.
A gyakorlat során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról.
„Az előzetesen megvalósított, egybefüggő, két hetes gyakorlatról szóló Napló”.

9.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az iskolai feldolgozásokhoz átlagos tanterem, vagy könyvtár
Az intézményi gyakorlathoz az iskola által összeállított a szociális, gyermekjóléti, gyermekvédelmi, köznevelési, szociális igazgatási rendszerben; az adott település ellátási rendszerében szerepet játszó intézmények köre, akik együttműködnek az iskolával a gyakorlati képzés lebonyolítása érdekében

20. Pszichológiai gyakorlat tantárgy 36 óra

20.1. A tantárgy tanításának célja

Élményeket, tapasztalatokat és ismereteket nyújtani a személyiségfejlődés szakaszairól, a különböző élethelyzetek pszichés összefüggéseiről. Erősíteni a tanulók holisztikus szemléletét, segíteni a személyes tapasztalatok, a saját személyes életút pszichikus összefüggéseinek feldolgozását.

20.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A középiskolai történelem és filozófia tantárgyak kultúrtörténeti fejezetei, a saját élmények, tapasztalatok.

20.3. Témakörök

20.3.1. Gyermektanulmányok *18 óra*

Helyszínek vagy életkori csoportok alapján egy-egy gyerek viselkedésének megfigyelése

Helyszínek:

bölcsőde
óvoda
általános iskola, középiskola
ifjúsági klub
gyermekotthon, átmeneti otthon
család

Életkori csoportok:

csecsemő- és kisgyermekkor (0-3 év)
óvodáskor (3-6 év)
iskoláskor (6-10 év)
prepubertáskor (10-14 év)
pubertáskor (14-18 év)

Eltérő környezetben – vérszerinti családban, nevelőszülőknél vagy gyermekotthonban nevelkedő azonos korosztályba tartozó egy-egy gyermek viselkedésének megfigyelése és összehasonlítása

20.3.2. Az életút pszichikus jellemzői *18 óra*

Az elkészített életút interjú alanya pszichikus jellemzőinek feltárása
A társadalmi jelenségek pszichés okainak megismerése
Az ember viselkedésének és döntéseinek megértése
Az előítéletek életutat befolyásoló hatása

20.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

A tanulók által kiválasztott helyszín (család vagy intézmény), a feldolgozó órákon az iskola átlagos berendezésű tanterme, csoportszobája

12046-16 Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek modul

21. Gondozási, ápolási gyakorlat tantárgy 18 óra

21.1. A tantárgy tanításának célja

A gondozási, ápolási feladatok ellátásához szükséges készségek, képességek kialakítása demonstrációs-termi és gyermekintézményekben, gyermekekkel végzett feladatok közben.
A szükséges baleset- és munkavédelmi szabályok betartása a munkafolyamatok alatt.
A korszerű gondozási, ápolási eszközök használatának, karbantartásának és fertőtlenítésének megtanítása.

21.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

21.3. Témakörök

21.3.1. Gondozási, ápolási feladatok *18 óra*

Részvétel a gyermek ellátását biztosító napi feladatainak ellátásában.
Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.

A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén a pótlás szükségességének jelzése. Részvétel a ruházat beszerzésében.
Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.
A csecsemő és gyermekápolás, gondozás korszerű eszközeinek alkalmazása.
A fürdetés módja, menete.
Pelenkázás, tisztába tevés.
Öltöztetés, a levegőztetés feltételeinek előkészítése.
Ágyazás, az altatás előkészítése.
Lázmérés, lázcsillapítás, folyadékpótlás.
A leggyakoribb gyermekbetegségekkel kapcsolatos ápolási tevékenységek.
Testsúly, testmagasság mérése.
Gyermektáplálékok elkészítése.

21.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyermekellátó intézmény: bölcsőde, gyermekek átmeneti otthona, lakásotthon, gyermekotthon

10523-16 Gyermekfelügyeleti feladatok modul

22. Gyermekotthoni gyakorlat tantárgy 18 óra

22.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a gyakorlati felkészítésének helyet adó gyermeket ellátó intézményt, annak működési dokumentumait.
Legyen képes beilleszkedni a gyermeket ellátó intézmény felnőtt és gyermek közösségébe.
A gyermeket ellátó intézmény mindennapos működését ismerje meg és fokozatosan vegyen részt részben, majd egészében önálló tevékenységek végzésében. Alkalmazza a gyermekek megismerésének módszereit.
Legyen képes a gyermekek bevonásával önálló háztartási tevékenységek és egyéb szabadidős foglalkozások szervezésére.

22.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermekotthoni gyakorlat tantárgy kapcsolódik a gyermekvédelmi ismeretek, a gyermekotthon tantárgyak szakmai tartalmaihoz.

22.3. Témakörök

22.3.1. Ismerkedés a gyermekotthonnal *18 óra*

A gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény rendjének, dokumentumainak, házirendjének megfelelő munkavégzés.
Beilleszkedés a gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény felnőtt kollektívájába.
A gondozó saját tevékenységével és a gyermekek fejlődésével kapcsolatos dokumentumok, feljegyzések készítése. A gondozási feladatokkal és a gyermek testi működésével kapcsolatos észrevételek, tapasztalatok feldolgozása, kommunikációja.
A gondozási feladatokhoz és a mindennapi tevékenységéhez kapcsolódó tervezési, szervezési feladatok, nevelési tevékenységek.

22.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyermeket ellátó intézmény: gyermekotthon, lakásotthon, gyermekek átmeneti otthona, családok átmeneti otthona

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

A 10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
Társadalomismereti és szociálpolitikai gyakorlat tantárgy

Témakörök

Szociológiai alapismereti gyakorlat

A tapasztalatok értelmezése a szociológia alapfogalmainak és alapvető összefüggéseinek rendszerében.

A szociológiai adatfelvétel módszereinek alkalmazása (megfigyelés, dokumentumelemzés, kísérlet és a kérdezéses technikák).

A társadalom összetételét mutató adatok értelmezése és ábrázolása

Adatgyűjtés és értelmezés a helyi társadalom szerkezetének és jellemzőinek tárgykörében.

A helyi erőforrások és hiányok felmérési technikáinak gyakorlása.

Szociálpolitikai monitorozás

A szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményrendszerük.

A képző intézmény/iskola környezetében tevékenykedő, elérhető szociális, foglalkoztatási, családtámogatási, köznevelési, gyermekjóléti, gyermekvédelmi és munkaügyi intézmények monitorozás-szintű megtekintése, feladatainak és működésüknek áttekintő megismerése.

A jóléti ellátások és támogatások rendszerének megismerése, az ellátások megszerzésének feltételeinek és szabályainak áttekintése.

Élmények és motívumok nyújtása annak érdekében, hogy a tanulók segítséget kapjanak a specializáció, az elsajátítani kívánt konkrét szakképesítés kiválasztásához.

A monitorozás során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról.

Az intézmény megismerése

A monitorozás során megismert intézményekből a tanulók érdeklődésüknek megfelelően választanak, hogy az adott intézményt részletesebben megismerjék.

Az intézmény helye a szociális, gyermekjóléti, gyermekvédelmi, köznevelési, közigazgatási rendszerben; az adott település ellátási rendszerében.

Az intézmény profilja és tevékenységének rendszere.

Az intézmény külső és belső kapcsolatrendszerének megismerése.

Az intézmény működését szabályozó jogszabályok, pénzforrási lehetőségeinek feltárása.

Az intézmény belső struktúrájának, tárgyi feltételeinek, működésének, fenntartásának, döntési folyamatának megismerése.
A kínált szolgáltatások és a kliensek szükségletei közötti viszony feltárása.
Információk gyűjtése a szolgáltatásokhoz való hozzájutás feltételeiről, lehetőségeiről.
Az alkalmazott szupervízió formái; a munkacsoportok közötti együttműködés.
Az intézmény adminisztrációja.
A gyakorlat során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról.
„Az előzetesen megvalósított, egybefüggő, két hetes gyakorlatról szóló Napló".

Pszichológiai gyakorlat tantárgy

Témakörök

Gyermektanulmányok

Helyszínek vagy életkori csoportok alapján egy-egy gyerek viselkedésének megfigyelése

Helyszínek:

- bölcsőde
- óvoda
- általános iskola, középiskola
- ifjúsági klub
- gyermekotthon, átmeneti otthon
- család

Életkori csoportok:

- csecsemő- és kisgyermekkor (0-3 év)
- óvodáskor (3-6 év)
- iskoláskor (6-10 év)
- prepubertáskor (10-14 év)
- pubertáskor (14-18 év)

Eltérő környezetben – vérszerinti családban, nevelőszülőknél vagy gyermekotthonban nevelkedő azonos korosztályba tartozó egy-egy gyermek viselkedésének megfigyelése és összehasonlítása

11. évfolyam

ELMÉLET

10525-12 A szociális ellátás általános tevékenységei modul

1. Társadalomismereti, szociálpolitikai, jogi és etikai ismeretek tantárgy 36 óra

1.1.A tantárgy tanításának célja

A társadalomban és a szűkebb környezetben érvényesülő társadalmi szabályok felismerésének segítése, a társadalmi folyamatok értelmezése, az előítéletek keletkezésének okaival való szembenézés, a társadalom struktúrájának, működésének megismerése, az egyenlőtlenségek, a szegénység kialakulásának területi és társadalmi okai, jellemzői és csökkentésük eszközeinek értelmezése.

Közvetíteni azokat a fogalmakat, összefüggéseket, amelyek a szociálpolitikát, mint önálló diszciplínát és a társadalmi integráció megteremtésére és megőrzésére törekvő szakmai gyakorlatot meghatározzák; bemutatni azokat az ideológiákat, érdekeket, értékeket, amelyek befolyásolják a mindenkori gyakorlatot, az alkalmazott technikákat és eszközöket. Alapismereteket nyújtani az állam-, és jogtudomány témaköréből, alkalmazható tájékozottságot nyújtani a szociális szolgáltatások, a gyermekjólét és gyermekvédelem területén érvényesülő jogszabályokról, a közigazgatási eljárás szabályaival felvértezni a majdani szociális szakembereket, hogy a gyermekek, családok, csoportok, közösségek és a különböző szociális problémákkal küzdő kliensek érdekérvényesítését támogathassák.

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A középiskolai társadalomismeret, a történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, társadalom-földrajzi információk, valamint a demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái.

1.3.Témakörök

1.3.1. Szervezetszociológia *16 óra*

A szervezet fogalma, a bürokratikus szervezet

A szervezetek, mint nyílt rendszerek kialakulását, működését és megváltozását befolyásoló tényezők; belső és külső kapcsolatok

A szervezeti struktúrák: munkamegosztás, hatáskör, koordinációs eszközök, konfiguráció, döntési szintek, szabályzatok, célok, küldetés, hatékonyság

A szociális ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményeik

A szociális és gyermek ellátási intézmények, mint szervezetek

A döntési szintek és szabályok

A kliens, a gyermek helye az ellátás folyamatában, az ellátó intézményekben

1.3.2. Jogi és családjogi alapismeretek *10 óra*

Átfogó ismeretek nyújtása az állam- és a jogtudomány fogalomrendszeréről, az államszervezet felépítéséről, alkotmányos alapjairól

Az állam fogalma és funkciói, az állam történeti változásai

A hatalmi ágak megoszlása

A jogszabályok hierarchiája
Az emberi és polgári jogok szabályai; a személyiség- és adatvédelem szabályai
Az Alkotmánybíróság, az alapvető jogok biztosa
Jog- és adatvédelem, a személyes adatok védelme és a közérdekű adatok nyilvánosságának egymáshoz való viszonya
Az adatvédelem jogi garanciái
A gyermekek jogairól szóló nemzetközi megállapodások és hazai jogszabályok
A gyermek és fiatalkorúak büntethetősége, a gyermek és fiatalkorúak büntetésének irányelvei, a velük szemben alkalmazható büntetési tételek
A családjogi törvény
Gyermeki és szülői jogok, kötelességek
A szociális jogok és szociális minimumok
Ellátott-jogi és gyermekjogi képviselő

1.3.3. Közigazgatási ismeretek *10 óra*

A közigazgatás alapfogalmai
Az állam és az önkormányzatok felépítése, hatáskörei
Alapismeretek a jogalkalmazás és jogérvényesítés lehetőségeiről
A helyi önkormányzás alapelvei, az önkormányzati rendszer általános sajátosságai
Az önkormányzati feladatok és hatáskörök rendszere
A települési önkormányzat szervei
Lokális hatalmi szervek és szervezetek (kormányhivatalok, járási hivatalok) feladatai
A közigazgatási eljárás jogi szabályai, alapfogalmai, alapeljárás, jogorvoslat, végrehajtás
Hatósági bizonyítvány, igazolvány, nyilvántartás
A közigazgatási eljárás adminisztrációja

1.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, vagy könyvtár

2. Egészségügyi alapismeretek tantárgy 18 óra

2.1.A tantárgy tanításának célja

A holisztikus egészségszemlélet kialakítása érdekében alapfokú ismereteket nyújtani az emberi test felépítéséről és működéséről, a megbetegítő tényezőkről az egyes betegségcsoportok tüneteiről, a betegségek lefolyásáról és a gyógykezelés laikus módszereiről

2.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei

2.3.Témakörök

2.3.1. A betegségek tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai *9 óra*

Az élettani adatok
Az állapotváltozások, a kórokok és kóros reakciók, a betegségek tünetei, az állapotváltozások és a betegmegfigyelés szempontjai
Kórokok és kóros reakciók, a betegségek tünetei
A főbb betegségcsoportok és tüneteik
Belgyógyászati betegségek
Sebészeti beavatkozást igénylő állapotok

Ideggyógyászati megbetegedések
Bőrgyógyászati betegségek
Reumatológiai betegségek
A fül, az orr és a gége megbetegedései
A szem betegségei
A fog és a száj betegségei
Urológiai betegségek
Nőgyógyászati betegségek
A csecsemő- és a gyermekkor betegségei

2.3.2. A gondozás és a betegellátás laikus módszerei *9 óra*

A gondozás fogalma, célja, feladatai
A gondozás célcsoportjai, tevékenységformái
A szükséglet-kielégítés és a gondozás komplexitása
Az autonómia megőrzésének lehetősége a gondozás folyamán
Az aktivitás fontossága és fenntartásának lehetőségei
A gondozási folyamat tervezése
A házipatika szerei, a gyógyszerkezelés szabályai, a fertőtlenítőszerek és eljárások
A fizikális és természetes gyógymódok
A házi-patika szereinek és gyógyszereinek összeállítása
A fertőtlenítőszerek és eljárások alkalmazása
A gyógyszerek bejuttatása a szervezetbe
A gyógyszerelés hatásainak és esetleges mellékhatásainak megfigyelése, megfigyelési szempontok szerint
A gyógyszerelés, gyógyszerkezelés, gyógyszertárolás szabályai és gyakorlata

2.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem vagy egészségügyi szaktanterem és demonstrációs terem

10559-12 Elsősegély-nyújtási feladatok modul

3. Népegészségügyi ismeretek tantárgy 36 óra

3.1.A tantárgy tanításának célja

A tanulók holisztikus szemléletének kialakulása érdekében megismertetni az emberi egészség testi, lelki, szociális és spirituális összefüggéseit, kölcsönös egymásra hatását. Bemutatni az ország és a helyi társadalom legfontosabb demográfiai és epidemiológiai jellemzőit.

3.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A középiskolai biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei.

3.3.Témakörök

3.3.1. A társadalmi helyzet és az egészség *14 óra*

A társadalom ártó-védő hatása
A társadalmi helyzet és az életmód összefüggése az egészséggel és betegséggel
A szegénység és a betegség összefüggései
A foglalkozási betegségek és megelőzésük
Az egészséget veszélyeztető szenvedélyek és szokások és ezek társadalmi vetületei

Adatok tanulmányozása a népesség egészségi állapotáról, a legfontosabb helyi, országos és nemzetközi népegészségügyi adatok, magyarázatuk

3.3.2. Közegészség *14 óra*

Társadalom-egészségtani ismeretek, népegészségügyi mutatók,
Magyarország és a település lakosságára jellemző legfontosabb demográfiai adatok, értelmezésük
A Népegészségügyi Program
A népbetegségnek számító krónikus megbetegedések okai, prevenciós és rehabilitációs lehetőségei; a prevenció három szintje; támogató rendszerek
Nemzetközi és világszervezetek, céljaik; WHO; magyar célok, NNP
A járványok megelőzésének és lokalizálásának teendői
A leggyakoribb fertőző és járványt okozó betegségek, azok tünetei és járványtana, a fertőzőbetegek ellátása
A fertőtlenítőszerek és eljárások, a fertőzések elhárítása, a védőfelszerelések és azok használata
Egészségtudatos magatartás

3.3.3. Egészségmegőrzés *8 óra*

Az egészség holisztikus értelmezése: az egészség, mint komplex fogalom
Az egészségtudat jelentősége;
Az egészséges életvitel feltételeinek értelmezése a Maslow-féle szükséglet-rendszerben
A szükséglet-kielégítés hiányainak hatása az egészségre
Az egészséget veszélyeztető tényezők: az egyén biológiai és pszichológiai adottságaiból eredő rizikófaktorok; mesterséges és természetes környezetből, helytelen életvitelből és a káros anyagok szervezetbe jutásából adódó rizikófaktorok
Az egészséges táplálkozás kritériumai,
A tevékeny életmód és az egészség kapcsolata;
A környezetszennyezés, környezetvédelem
A civilizáció vívmányainak hatása az egészségre

3.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem vagy egészségügyi szaktanterem és demonstrációs terem

GYAKORLAT

10525-12 A szociális ellátás általános tevékenységei modul

4. Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat tantárgy 36 óra

4.1.A tantárgy tanításának célja

Támogatni az egyéni tanulási stratégiák kialakítását, a szociális képzés eredményes elvégzését; a segítő kapcsolat létesítéséhez és működtetéséhez szükséges készségek és a személyiség fejlesztése. A reális énkép kialakítása, a viselkedés kontrollálása. A szakmai önismeret fejlesztése és annak tudatosítása, hogy a szociális szakember számára a személyiség munkaeszköz. A nyílt és kongruens kommunikáció alkalmazása. A saját kommunikáció kontrollálása, a kommunikáció fejlesztésének módszereinek, eszközeinek bővítése.

A foglalkozások célja az önismeret és a személyiség fejlesztése, ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol, és ez megfelel a követelmények teljesítésének.

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nem információkra, hanem a tanulók családban, a gyermekellátó és oktatási intézményekben, a kortárscsoportokban, szűkebb és tágabb társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

4.3.Témakörök

4.3.1. A reális énkép szerepe a szociális segítésben *5 óra*

A másik ismerete
Önismeret, önismeret-fejlesztés
A segítő szakmák hatása a személyiségre
Önvédelmi technikák
Rekreációs lehetőségek
A kiégés jelei
A kiégés elleni védekezés

4.3.2. A szakmai együttműködés készségei *5 óra*

Az együttműködés szociálpszichológiai, csoportdinamikai összefüggései
Az eltérő személyiségek, értékek, életstílus, kultúrák elfogadása a gyakorlatban
Empátia
Az előítéletek
A konfliktusok
Konfliktus-megoldási technikák és módszerek modellálása

4.3.3. A kongruens kommunikáció gyakorlása *10 óra*

A kommunikáció és a társas érintkezés kultúrája
Az adekvát kommunikáció
A sajátos kommunikációs jelzések értelmezése, tolerálása
A saját kommunikáció kontrollásása és hatótényezőinek felismerése
A nyílt és kongruens kommunikáció gyakorlása
A metakommunikációs jelek értelmezése
A kommunikációs zavarok és a kommunikációt zavaró körülmények felismerése

4.3.4. A segítő kapcsolat eszközeinek alkalmazása *8 óra*

A kommunikáció szimmetriája és aszimmetriája
A segítséget kérő ember kommunikációjának értelmezése
A segítséget kérő ember kommunikációs hiányosságainak tolerálása
Az emberi kiszolgáltatottság jeleinek felismerése
Nondirektív kommunikáció
A problémafeltárás kommunikációs eszközei
A segítő beszélgetés

4.3.5. A szakmai kommunikáció fejlesztése *8 óra*

Az írásos és a szóbeli kommunikáció és információszolgáltatás
A kulturált vitakészség fejlesztése
A meggyőzés kommunikációs eszközeinek alkalmazása
A szakmai fogalomkészlet alkalmazása szóban és írásban
A kliens kommunikációs készségének fejlesztése

4.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

8-15 fős csoportokban szervezett csoportmunka, ennyi főre kialakított csoportszobában, ahol lehetőség van a körbeülésre

10559-12 Elsősegély-nyújtási feladatok modul

5. Az elsősegélynyújtás gyakorlata tantárgy 54 óra

5.1.A tantárgy tanításának célja

A humán szolgáltatások területén dolgozó szakembert felvértezni az elemi elsősegélynyújtási készségekkel, módszerekkel, rutinokkal, hiszen ezen a területen mindennapos szükség lehet ezekre az eljárásokra, akkor is, ha nem egészségügyi jellegű szolgáltatásokat nyújtanak.

5.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei

5.3.Témakörök

5.3.1. Mechanikai sérülések, gyermekbetegségek ellátása 28 óra

Az életműködési adatok rögzítése
Testsúly, testmagasság mérése
Az elsősegély-nyújtási kötelezettség
Az elsősegélynyújtás alapszabályai
A stabil oldalfekvés biztosításának módjai
Mechanikai sérülések ellátása
Törések, a vérzések jellemzői és ellátásuk technikái
Idegentest a szemben és a légutakban
A légutak átjárhatóságának biztosítási technikái
Áramütés jelei és a segítségnyújtás lehetőségei, módszerei, technikái
A fagyások jellemzői és ellátásuk lehetőségei, módszerei
Az égési sérülések jellemzői és ellátásuk módszerei, technikái
A háztartási balesetek sérülései, ellátásuk
A cukorbetegség jelei és a cukorbeteg ellátásának lehetőségei
A leggyakoribb gyermekbetegségek és tünetei, a tünetek enyhítésének technikái és módszerei
Védőoltások és kísérő tüneteik enyhítése

5.3.2. Veszélyeztető állapotok 26 óra

A közvetlen életveszély felismerése
Felismeri az egészségi állapot gyors megváltozását
Veszélyeztető állapotokból következő feladatok: újraélesztés, eszméletlen beteg ellátása, heveny rosszullétek, belgyógyászati balesetek

Mérgezések jellemzői és a segítségnyújtás módszerei, technikái
Belgyógyászati megbetegedések,
Elsősegélyt nyújt sebészeti beavatkozást igénylő balesetek esetén
Epilepszia és lázas eklampszia
A sokkos és görcsös állapotok és a segítségnyújtás módszerei, technikái
Segítségnyújtás a fedél nélkül élők elemi fizikai ellátásában
Az éhezés, a kiszáradás jelei és a segítségnyújtás módszerei, technikái
Tömegbalesetek, tömegkatasztrófák
Mentőhívás, rendőrség, katasztrófavédelem értesítése

5.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Egészségügyi demonstrációs terem

12046-16 Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek modul

6. Gondozási, ápolási gyakorlat tantárgy 72 óra

6.1.A tantárgy tanításának célja

A gondozási, ápolási feladatok ellátásához szükséges készségek, képességek kialakítása demonstrációs-termi és gyermekintézményekben, gyermekekkel végzett feladatok közben.
A szükséges baleset- és munkavédelmi szabályok betartása a munkafolyamatok alatt.
A korszerű gondozási, ápolási eszközök használatának, karbantartásának és fertőtlenítésének megtanítása.

6.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

6.3.Témakörök

6.3.1. Gondozási, ápolási feladatok *30 óra*

Részvétel a gyermek ellátását biztosító napi feladatainak ellátásában.
Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.
A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén a pótlás szükségességének jelzése. Részvétel a ruházat beszerzésében.
Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.
A csecsemő és gyermekápolás, gondozás korszerű eszközeinek alkalmazása.
A fürdetés módja, menete.
Pelenkázás, tisztába tevés.
Öltöztetés, a levegőztetés feltételeinek előkészítése.
Ágyazás, az altatás előkészítése.
Lázmérés, lázcsillapítás, folyadékpótlás.
A leggyakoribb gyermekbetegségekkel kapcsolatos ápolási tevékenységek.
Testsúly, testmagasság mérése.
Gyermektáplálékok elkészítése.

6.3.2. Gyermekotthoni, bölcsődei feladatok *30 óra*

Részvétel a gyermek ellátását biztosító napi feladatainak ellátásában.
Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.

Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.
Étrend készítése, élelmiszerek beszerzése, ételkészítés, étkeztetés, háztartási feladatok ellátása.
Részvétel a gyermekcsoport mindennapi életének szervezésében, működtetésében.

6.3.3. Karbantartási, fertőtlenítési feladatok *12 óra*

Az ápolási és gondozási eszközök tisztántartása, tárolása.
A csecsemő és a kisgyermek ruházkodásának kezelése, tisztántartása.
A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén a pótlás szükségességének jelzése.
Részvétel ruházat beszerzésében.
Környezet higiéné, fertőtlenítés, a környezet és a használati eszközök, játékok tisztántartása, karbantartása.

6.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyermekellátó intézmény: bölcsőde, gyermekek átmeneti otthona, lakásotthon, gyermekotthon

10523-16 Gyermekfelügyeleti feladatok modul

7. Gyermekotthoni gyakorlat tantárgy 72 óra

7.1.A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a gyakorlati felkészítésének helyet adó gyermeket ellátó intézményt, annak működési dokumentumait.
Legyen képes beilleszkedni a gyermeket ellátó intézmény felnőtt és gyermek közösségébe.
A gyermeket ellátó intézmény mindennapos működését ismerje meg és fokozatosan vegyen részt részben, majd egészében önálló tevékenységek végzésében. Alkalmazza a gyermekek megismerésének módszereit.
Legyen képes a gyermekek bevonásával önálló háztartási tevékenységek és egyéb szabadidős foglalkozások szervezésére.

7.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermekotthoni gyakorlat tantárgy kapcsolódik a gyermekvédelmi ismeretek, a gyermekotthon tantárgyak szakmai tartalmaihoz.

7.3.Témakörök

7.3.1. Gyermekfelügyelői feladatok *72 óra*

A gyermekcsoport, a gyermekek megismerése. A napi gondozási, nevelési feladatok ellátása a gyermekek bevonásával.
A gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény természetes és mesterséges környezetének rendben tartása. Bekapcsolódása háztartásvezetési feladatok elvégzésébe.
Részvétel a szabadidős és fejlesztő program tervezésében, szervezésében, lebonyolításában a gyermekek életkorához, egészségi állapotához, képességeihez és érdeklődéséhez igazodóan.
Részvétel a gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény napi feladatainak ellátásában. Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.
A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén annak pótlásának jelzése. Részvétel ruházat beszerzésében.

Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.
Étrend készítése, élelmiszerek beszerzése, ételkészítés, étkeztetés, háztartási feladatok ellátása.
Részvétel a gyermekcsoport mindennapi életének szervezésében, működtetésében.

7.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyermeket ellátó intézmény: gyermekotthon, lakásotthon, gyermekek átmeneti otthona, családok átmeneti otthona

11677-16 Kapcsolati formák családokkal modul

23. A kapcsolattartás gyakorlata tantárgy 36 óra

23.1. A tantárgy tanításának célja

A gyakorlat célja, hogy a tanulók betekintést nyerjenek a pedagógiai gyakorlatba, az óvodák és iskolák szakmai munkájába. Legyen alkalmunk megfigyelni a pedagógus és a család kapcsolattartásának folyamatát, tájékozódni a kapcsolatfelvétel módjairól, és formáiról, valamint megfigyelőként részt venni a különböző rendezvényeken.

23.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy kapcsolódik a magyar nyelv és irodalom (irodalom, művészetek, – kommunikáció) a társadalomismeret, (történelem) természetismeret (biológia) műveltségterületek közismereti tartalmaihoz, továbbá „A kapcsolattartás elmélete”tantárgyhoz

23.3. Témakörök

23.3.1. A családdal való kapcsolattartás formáinak megfigyelése, problémahelyzetek elemzése *36 óra*

A megfigyelés módszerének alkalmazása, etikai szabályainak betartása
Pedagógusok összehangolt munkájának megfigyelése
Az intézmény napirendjének megismerése
A családdal történő kapcsolattartás módjainak megfigyelése a gyakorlatban
A szülővel történő kulturált kommunikáció megfigyelése a gyakorlatban
A családlátogatás előkészítésének és lebonyolításának megfigyelése a gyakorlatban, segítségnyújtás a dokumentáció előkészítésében
A családlátogatások jegyzőkönyvének elemzése, értelmezése
A szülői értekezletek, előkészítésének és lebonyolításának megfigyelése a gyakorlatban
A fogadó óra előkészítésének és lebonyolításának megfigyelése a gyakorlatban
A nyílt napok előkészítésének és lebonyolításának megfigyelése a gyakorlatban, részvétel és segítségnyújtás a programon
Munkadélutánok előkészítésének és lebonyolításának megfigyelése a gyakorlatban
Az intézményen belüli programok, ünnepélyek előkészítésének és lebonyolításának megfigyelése a gyakorlatban, részvétel és segítségnyújtás a programon
Szituációs feladatok megoldása a családdal történő kapcsolattartás témakörben

23.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, óvoda, iskola

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

11. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

A 11. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
Gondozási, ápolási gyakorlat tantárgy

Témakörök

Gondozási ápolási feladatok

Részvétel a gyermek ellátását biztosító napi feladatainak ellátásában.
Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.
A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén a pótlás szükségességének jelzése. Részvétel a ruházat beszerzésében.
Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.
A csecsemő és gyermekápolás, gondozás korszerű eszközeinek alkalmazása.
A fürdetés módja, menete.
Pelenkázás, tisztába tevés.
Öltöztetés, a levegőztetés feltételeinek előkészítése.
Ágyazás, az altatás előkészítése.
Lázmérés, lázcsillapítás, folyadékpótlás.
A leggyakoribb gyermekbetegségekkel kapcsolatos ápolási tevékenységek.
Testsúly, testmagasság mérése.
Gyermektáplálékok elkészítése.

Gyermekotthoni, bölcsődei feladatok

Részvétel a gyermek ellátását biztosító napi feladatainak ellátásában.
Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.
Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.
Étrend készítése, élelmiszerek beszerzése, ételkészítés, étkeztetés, háztartási feladatok ellátása.
Részvétel a gyermekcsoport mindennapi életének szervezésében, működtetésében.

Karbantartási, fertőtlenítési feladatok

Az ápolási és gondozási eszközök tisztántartása, tárolása.
A csecsemő és a kisgyermek ruházkodásának kezelése, tisztántartása.
A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén a pótlás szükségességének jelzése.
Részvétel ruházat beszerzésében.
Környezet higiéné, fertőtlenítés, a környezet és a használati eszközök, játékok tisztántartása, karbantartása.

12. évfolyam

ELMÉLET

10525-12 A szociális ellátás általános tevékenységei modul

1. Társadalomismereti, szociálpolitikai, jogi és etikai ismeretek tantárgy 62 óra

1.1.A tantárgy tanításának célja

A társadalomban és a szűkebb környezetben érvényesülő társadalmi szabályok felismerésének segítése, a társadalmi folyamatok értelmezése, az előítéletek keletkezésének okaival való szembenézés, a társadalom struktúrájának, működésének megismerése, az egyenlőtlenségek, a szegénység kialakulásának területi és társadalmi okai, jellemzői és csökkentésük eszközeinek értelmezése.

Közvetíteni azokat a fogalmakat, összefüggéseket, amelyek a szociálpolitikát, mint önálló diszciplínát és a társadalmi integráció megteremtésére és megőrzésére törekvő szakmai gyakorlatot meghatározzák; bemutatni azokat az ideológiákat, érdekeket, értékeket, amelyek befolyásolják a mindenkori gyakorlatot, az alkalmazott technikákat és eszközöket. Alapismereteket nyújtani az állam-, és jogtudomány témaköréből, alkalmazható tájékozottságot nyújtani a szociális szolgáltatások, a gyermekjólét és gyermekvédelem területén érvényesülő jogszabályokról, a közigazgatási eljárás szabályaival felvértezni a majdani szociális szakembereket, hogy a gyermekek, családok, csoportok, közösségek és a különböző szociális problémákkal küzdő kliensek érdekérvényesítését támogathassák.

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A középiskolai társadalomismeret, a történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, társadalom-földrajzi információk, valamint a demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái.

1.3.Témakörök

1.3.1. Szociológiai és szociálpolitikai alapismeretek 12 óra

A társadalom fogalma, működése

A szociológia alapfogalmai és alapvető összefüggései, a társadalom megismerésének sajátosságai

A szociológiai adatfelvétel módszerei: megfigyelés, dokumentumelemzés, kísérlet és a kérdezéses technikák

A társadalom összetételét mutató adatok (életkori, egyéb demográfiai megoszlás, nemzetiségi, etnikai összetétel, foglalkozási szerkezet, stb.) értelmezése és ábrázolási technikái

A helyi társadalom szerkezete és jellemzői

A helyi erőforrások és hiányok felmérésének dimenziói és módszerei

A társadalompolitika, szociálpolitika, jóléti politika, szegénypolitika fogalma

A szociálpolitika, mint önálló diszciplína, és mint a társadalmi integritás megőrzésének eszköze, alapvető összefüggései, feladata, intézményrendszere

A szociálpolitika céljai, az értékek szerepe a szociálpolitikában: szabadság, egyenlőség, szolidaritás, tolerancia, igazságosság; az értékek érvényesítésének dilemmái Az ideológiák

(liberalizmus, konzervativizmus és a szociáldemokratizmus) jóléti politikája és az érdekek szerepe a szociálpolitikában; többszektorúság és finanszírozás a szociális ellátások területén
A szükségletek rendszere és a szükséglet-kielégítés módjai
A piac szerepe a szükségletek kielégítésében, a piaci működés differenciáló hatása következtében jelentkező szociális problémák
Az állami újraelosztás és az állami beavatkozás eszközei: piac-befolyásoló intézkedések, adópolitika, pozitív diszkrimináció, stratégiai szabályozás, stb.
Alapelvek: biztonságra törekvés, prevenció, finanszírozhatóság, kiszámíthatóság, a ráfordítások és biztonság egyensúlya, megfelelő időben, a szükséges ideig, szubszidiaritás, a kevésbé választhatóság, értékmegőrzés, rászorultság, érdemesség elve
A problémának definiált társadalmi jelenségek és a hozzájuk kapcsolódó intézkedések, ellátások
A szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményrendszere
Az ellátás technikái, dilemmái: prevenció-korrekció, integráció-szegregáció, pénzbeli-természetbeni, normativitás - diszkrecionalitás, univerzalitás-szelektivitás, hatékonyság-hatásosság, autonómia-kontroll

1.3.2. A társadalmi struktúra, a mai magyar társadalom 15 óra

Alapfogalmak (társadalmi struktúra, rétegződés, státusz, státuszcsoport)
A struktúrát generáló és manifeszt viszonyok
Az egyén társadalmi meghatározottsága
Társadalmi újratermelés, újratermelődés
A társadalmi egyenlőtlenségek újratermelésének, újratermelődésének okai, mechanizmusai
A társadalmi egyenlőtlenségek dimenziói, ezek feltárásának és ábrázolásának technikái
A társadalom ártó-védő hatása
Különbözőség, másság
A deviancia fogalma, elméletei, kialakulásuk okai, társadalmi megítélése és annak változása
A társadalmi integráció, dezintegráció fogalma, folyamata
Az anómia jelensége, megjelenése a társadalomban
A mai magyar társadalom szerkezete, térbeli jellemzői,
Az egyenlőtlenség fogalma, dimenziói a mai magyar társadalomban,
A szegénység és depriváció értelmezése és jellemzői
A szegénység szubkultúrája
A társadalmi integrációt veszélyeztető jelenségek: munkanélküliség, hajléktalanság, a cigányság hátrányainak halmozódása, kirekesztés, előítéletek
A deviáns jelenségek a társadalomban, okai, formái, mérete és szociológiai jellemzői a mai Magyarországon
A veszélyeztetett csoportok és térségek, diszkrimináció
A társadalom, a család és az iskola szerepe az egyenlőtlenségek, a szegénység mérséklésében és újratermelésében
A társadalmi mobilitás fogalma és jellemző

1.3.3. A család és életmód 15 óra

A család fogalma és funkciói és ezek történelmi változása
A család helye, szerepe, szerkezete, jelentősége, működése és működési zavarai
Az életmód, életvitel összetevői
Az életmódkutatás technikái

Családi és társadalmi szerepek
Az emberi szükséglete rendszere
A család szocializációs szerepe, a családi gazdálkodás
A családi életciklus, életút
Az életútinterjú tervezése, szervezése, készítése, feldolgozása és értelmezése
A kultúra, szubkultúra, hagyományok, életmód, szokások, életvitel fogalma, meghatározó tényezői, összetevői
Értékek, normák, szankciók; normáktól való eltérés
A család szerkezete és annak ábrázolása
A család, mint támogató rendszer, és mint problémaforrás
A család szerepe a társadalmi egyenlőtlenségek újratermelésében
A gyerek, az idős, a beteg és a fogyatékos ember helye a családban, magányosság a családon belül

1.3.4. A jóléti nagyrendszerek *8 óra*

A jóléti védelem keretei, formái
A társadalombiztosítási rendszere, az egészségbiztosítási és nyugdíjbiztosítási ellátások
A családtámogatások
A foglalkoztatással összefüggő ellátások
A munkaerő - piaci szolgáltatások és a foglalkoztatást elősegítő támogatások
A munkanélküliek ellátásai
A fogyatékos személyek jogai és esélyegyenlőségének kérdései
A hajléktalan személyek ellátásai
Munkajogi szabályok (Munkatörvénykönyv): munkaviszony tartama, létesítése, megszüntetése, munkaidő, szabadság, bérezés, érdekvédelem, érdekegyeztetés
Közalkalmazotti, közszolgálatai jogviszony létesítése, tartalma, megszüntetése
Közalkalmazotti besorolás, előmenetel, továbbképzési rendszer, működési nyilvántartás
Az egyházi, a civil, a nonprofit és a közhasznú szervezetek szerepe, lehetőségei a jóléti ellátásban

1.3.5. A lokális ellátások *8 óra*

Önkormányzati szociális, gyermekjóléti illetve gyermekvédelmi ellátások: pénzbeli, természetbeni és személyes gondoskodást nyújtó ellátások a szociális és a gyermekvédelmi törvényben és kapcsolódó jogszabályaikban
A jogi szabályozás, alapelvei, rendszere és szereplői
A törvényben szabályozott ellátások és intézményei
A gyermekek jogairól szóló nemzetközi megállapodások és hazai jogszabályok
A gyermek és fiatalkorúak büntethetősége, a gyermek és fiatalkorúak büntetésének irányelvei, a velük szemben alkalmazható büntetési tételek
A családjogi törvény
A szülői jogok és kötelezettségek; a felügyeleti jog, és a gyámság
A fogyatékos személyek jogai és esélyegyenlőségének kérdései
Munkanélküliek és a hajléktalan személyek önkormányzati ellátásai

1.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, vagy könyvtár

2. Pszichológiai és pedagógiai ismeretek tantárgy 62 óra

2.1.A tantárgy tanításának célja

Alapismereteket és alapfogalmakat szolgáltatni az emberei pszichikumról, a személyiségről, a személyiség fejlődéséről és a társas érintkezés sajátosságairól. A pszichológiai és szociálpszichológiai módszerek ismertetésével hozzásegíteni a tanulót ahhoz, hogy saját szemléletének formálásakor támaszkodhasson az elméleti hátterekre. Igénye legyen munkájában az individuális különbségek figyelembe vételével alkalmazni a pedagógiai módszereket.

2.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A középiskolai történelem és filozófia tantárgyak kultúrtörténeti fejezetei

2.3.Témakörök

2.3.1. Pszichológiai alapismeretek *12 óra*

A pszichológia alapvető fogalmai és összefüggései; lelki jelenségek és folyamatok

A motiváció; az érzelmek; a megismerés (észlelés, percepció, figyelem, érdeklődés, emlékezet, képzelet, gondolkodás); a tudatállapotok

Személyészlelést befolyásoló tényezők: szociokulturális környezet, empátia, önértékelés, intellektuális, emocionális jellemzők

A munka során alkalmazható pszichológiai megismerési módszerek: megfigyelés, dokumentumelemzés, kérdezés, kísérlet

A szükségletek rendszere, a szükséglet-kielégítés hiányainak jelei

2.3.2. Szociálpszichológiai jelenségek és folyamatok *10 óra*

A szociálpszichológia fogalma, tárgyköre

A társadalom kisebb és nagyobb egységeiben működő jelenségek, szabályszerűségek felismerése

A csoport hatása az egyénre, csoportközi viszonyok, a verbális, nonverbális és a metakommunikációs jelzések érvényesülése és hatása

Tömeg, közösség, társadalmi nagycsoport, a csoport szerepe az elsődleges és a másodlagos szocializációban

A társas érintkezés sajátossága, a kommunikáció elmélete, szociálpszichológiai fogalmak és folyamatok

Csoportdinamikai jelenségek és folyamatok

Szociális identitás kialakulása, szociális tanulás

Attitűdök, énvédő funkciók

A sztereotípiák, stigmák, az emberi vonzalmak és taszítások, játszmák

Az előítélet kialakulása és okai

Az előítéletek csoportfolyamatokat befolyásoló hatása

A szerep, a szerepstruktúrák, szerep-összeférhetetlenségek, szerepkonfliktusok

Konfliktusok és a konfliktuskezelés

Konformitás és nonkonformitás

A konfliktusok keletkezése és megoldásának technikája

Az eltérő fejlődésből eredő hátrányok: sérült gyermek a családban; sérültek a társadalomban

A szociálpszichológiai ismeretek gyakorlati alkalmazása a problémák felismerésében, kezelésében, megoldásában

2.3.3. Az életút pszichológiája *10 óra*

Az ember életkori fejlődésének szakaszai, gyermekkor, serdülőkor, ifjúkor, felnőttkor, időskor, ezek fejlődési sajátosságai, az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők jellegzetességei
Az emberi pszichikum fejlődésének, érésének folyamata
A szenzomotoros és a kognitív fejlődés menete
Az ember megismerő tevékenységének területei, törvényszerűségei és azok időbeli lefolyása
A fejlődés, érés, nevelés összefüggése
Az anya-gyerek kapcsolat jelentősége a gyermek érzelmi, szociális és értelmi fejlődésében, szeparáció és hospitalizáció
A motiváció, az érzelem és az akarat összefüggései és fejlődésmenete
A játékfejlődés jellemzői a különböző életkori szakaszokban
Az átlagtól eltérő fejlődés jellemzői, a tünetek jelentősége, a fejlesztés lehetőségei
Fejlődési, beilleszkedési és viselkedési zavarok, tanulási nehézségek, agresszió, pszichoszomatikus tünetek
Az énkép, identitás, önbecsülés és önállóság kialakulásának folyamata, az érzelmi akarati, élet fejlődésmenete
Az előítéletek életutat befolyásoló hatása
A kortárs csoportok szerepe az egyes életkori szakaszokban
Fejlődési és járulékos krízisek
A játék, tanulás és munka személyiségalakító hatásai
Válságok az életciklusokban
Társadalmi traumák, a társadalmi körülmények pszichikus hatásai
Hozzászokások, függőségek, szenvedélyek
A veszteségek fajtái, pszichikus hatása és feldolgozásuk folyamata (a gyász lélektana, gyászreakciók), módszerei

2.3.4. A személyiség pszichológiája *10 óra*

A személyiség fogalma, személyiség elméletek (pl. típustanok, behaviorista elméletek, kognitív személyiségelméletek, vonás elméletek, pszichoanalitikus elméletek, holisztikus elméletek, humanisztikus személyiségelméletek
Személyiségtípusok
Az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők hatása a személyiségfejlődésre
A személyiség szerkezete, alakulása a kultúra, a család és a kortárscsoport hatására, vizsgálata;
Énkép, éntudat, önértékelés, játszma, elhárító mechanizmusok
Empátia
Személyiségzavarok, fejlődészavarok és a deviánsviselkedés
A serdülők és az ifjúkorúak inadaptációja
A felnőtt személyiség- és viselkedészavarai
A viselkedési rendellenességek és kezelésük, terápiájuk

2.3.5. Szocializáció *10 óra*

A szocializáció fogalma és folyamata
A szocializációs színterek és hatások: anya, család, kortárscsoport, gyermekintézmények, kiemelten az iskola, munkahely, társadalmi szervezetek és intézmények, a kulturális minták és normák
A szociális identitás

Az előítéletek szocializációt befolyásoló hatása

2.3.6. Pedagógiai alapismeretek *10 óra*

A nevelés fogalma, célja, feladatai, a nevelési folyamat törvényszerűségei
A nevelési folyamat résztvevői
A gyermek megismerésének lehetőségei, módszerei, a módszerválasztást befolyásoló tényezők
Közvetett és közvetlen nevelési módszerek
A nevelő személyisége, nevelésben betöltött szerepe
Nevelési stílusok és attitűdök
Sikerek és kudarcok a nevelésben
Egyéni, csoportos, közösségi nevelés lehetőségei, formái
Pedagógiai folyamatok tudatos tervezése, elemzése a nevelőmunkában
A gyermek környezetének kialakítása az életkornak megfelelő, öntevékeny, szabad mozgás és játék feltételeinek megteremtése
Egyéni képességek kibontakoztatásának lehetőségei
A csoportban nevelkedő gyermek nehézségeinek megismerése, a beilleszkedés elősegítése pedagógiai eszközökkel, módszerekkel
A gyermek etnikai, vallási és kulturális sajátosságainak, hagyományainak és szokásainak figyelembevétele
Tanulási folyamat, a tanulás segítése, a tanulási nehézségek
Egyéni bánásmód alkalmazása
Korai fejlesztés, sajátos nevelési igény szükségességének felismerése, fejlesztési módszerek
A sajátos ütemű fejlődés megnyilvánulási jelei, a gyógypedagógiai segítséget igénylő problémák
A sajátos szükségletű gyermekek oktatásának, fejlesztésének intézményei, lehetőségei
Az előítéletek működésének oktatást befolyásoló hatása

2.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem vagy könyvtár

3. Egészségügyi alapismeretek tantárgy 31 óra

3.1.A tantárgy tanításának célja

A holisztikus egészségszemlélet kialakítása érdekében alapfokú ismereteket nyújtani az emberi test felépítéséről és működéséről, a megbetegítő tényezőkről az egyes betegségcsoportok tüneteiről, a betegségek lefolyásáról és a gyógykezelés laikus módszereiről

3.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei

3.3.Témakörök

3.3.1. Az emberi test felépítése és működése *10 óra*

Az emberi test felépítése, működése, és szerveződési szintjei (Funkcionális anatómia)
Szimmetria síkok és irányok
Sejtek, szövetek, szervek, szervrendszerek, szervezet
A szervek, szervrendszerek működése és élettani szerepe
A kültakaró

A mozgásszerv-rendszer
A légzőrendszer
A keringési rendszer
Az emésztőrendszer
A kiválasztórendszer
A szaporodás szervrendszere
A belső elválasztású mirigyek rendszere
A nyirokrendszer és az immunrendszer
Az érzékszervek
Az idegrendszer
A szervrendszerek működésnek szabályozása
A szervezet egyensúlyi állapotát meghatározó mechanizmusok
Idegi és endokrin szabályozás
Az emberi élet fejlődési szakaszai, a méhen belüli fejlődés, és az egyes szakaszok testi jellemzői

3.3.2. A betegségek tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai 16 óra

Az élettani adatok
Az állapotváltozások, a kórokok és kóros reakciók, a betegségek tünetei, az állapotváltozások és a betegmegfigyelés szempontjai
Kórokok és kóros reakciók, a betegségek tünetei
A főbb betegségcsoportok és tüneteik
Belgyógyászati betegségek
Sebészeti beavatkozást igénylő állapotok
Ideggyógyászati megbetegedések
Bőrgyógyászati betegségek
Reumatológiai betegségek
A fül, az orr és a gége megbetegedései
A szem betegségei
A fog és a száj betegségei
Urológiai betegségek
Nőgyógyászati betegségek
A csecsemő- és a gyermekkor betegségei

3.3.3. A gondozás és a betegellátás laikus módszerei 5 óra

A gondozás fogalma, célja, feladatai
A gondozás célcsoportjai, tevékenységformái
A szükséglet-kielégítés és a gondozás komplexitása
Az autonómia megőrzésének lehetősége a gondozás folyamán
Az aktivitás fontossága és fenntartásának lehetőségei
A gondozási folyamat tervezése
A házipatika szerei, a gyógyszerkezelés szabályai, a fertőtlenítőszerek és eljárások
A fizikális és természetes gyógymódok
A házi-patika szereinek és gyógyszereinek összeállítása
A fertőtlenítőszerek és eljárások alkalmazása
A gyógyszerek bejuttatása a szervezetbe
A gyógyszerelés hatásainak és esetleges mellékhatásainak megfigyelése, megfigyelési szempontok szerint

A gyógyszerelés, gyógyszerkezelés, gyógyszertárolás szabályai és gyakorlata

3.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem vagy egészségügyi szaktanterem és demonstrációs terem

11678-16 Kommunikáció és viselkedéskultúra modul

4. Kommunikáció tantárgy 15,5 óra

4.1.A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, a verbális és nonverbális kommunikációs technikák olyan szintű elsajátíttatása, melynek birtokában a tanuló képes lesz gondolatának, véleményének a közösségi normák szerinti megfogalmazására, álláspontjának megvédésére, indoklásra és érvelésre.

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy kapcsolódik a magyar nyelv és irodalom, történelem, a társadalmi és állampolgári ismeretek, etika műveltségterületek közismereti tartalmaihoz, valamint a „Kapcsolattartás elmélete” és a „Kapcsolattartás gyakorlata” tantárgyak tartalmaihoz.

4.3.Témakörök

4.3.1. Kommunikáció a pedagógiai folyamatban *15,5 óra*

A kommunikáció fogalma, jelentősége
A verbális kommunikáció
A nonverbális kommunikáció
A külső megjelenés, mint metakommunikáció
A tér, a térköz
Kommunikációs technikák, gesztusok jelentősége
A közvetlen emberi kommunikáció csatornái
A kommunikáció hatékonyságát fokozó tényezők
A meggyőző kommunikáció
Az eredményes közlésfolyamata feltételei
4É a kommunikációban (érthető, értelmes, érdekes, értékes)
Kapcsolatteremtés szabályai
Kapcsolatépítés, kapcsolattartás szabályai, elvárásai
Bemutatkozás illemtana – az első benyomás jelentősége
Köszönési formák
Megszólítás
Távolsági zónák, térközök
Telefonálás illemtana
Írásbeli, szóbeli közlések illemtana
Bizalmi légkör kialakítása
Divat, öltözködés, smink, testi higiéné

4.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

GYAKORLAT

10525-12 A szociális ellátás általános tevékenységei modul

5. Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat tantárgy 31 óra

5.1.A tantárgy tanításának célja

Támogatni az egyéni tanulási stratégiák kialakítását, a szociális képzés eredményes elvégzését; a segítő kapcsolat létesítéséhez és működtetéséhez szükséges készségek és a személyiség fejlesztése. A reális énkép kialakítása, a viselkedés kontrollálása. A szakmai önismeret fejlesztése és annak tudatosítása, hogy a szociális szakember számára a személyiség munkaeszköz. A nyílt és kongruens kommunikáció alkalmazása. A saját kommunikáció kontrollálása, a kommunikáció fejlesztésének módszereinek, eszközeinek bővítése.

A foglalkozások célja az önismeret és a személyiség fejlesztése, ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol, és ez megfelel a követelmények teljesítésének.

5.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nem információkra, hanem a tanulók családban, a gyermekellátó és oktatási intézményekben, a kortárscsoportokban, szűkebb és tágabb társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

5.3.Témakörök

5.3.1. A veszteségek feldolgozása gyakorlat 10 óra

A személyes veszteségek
A veszteségek feldolgozásának szakaszai
A veszteségek feldolgozásának lehetőségei a csoportban

5.3.2. A kongruens kommunikáció gyakorlása 10 óra

A kommunikáció és a társas érintkezés kultúrája
Az adekvát kommunikáció
A sajátos kommunikációs jelzések értelmezése, tolerálása
A saját kommunikáció kontrollásása és hatótényezőinek felismerése
A nyílt és kongruens kommunikáció gyakorlása
A metakommunikációs jelek értelmezése
A kommunikációs zavarok és a kommunikációt zavaró körülmények felismerése

5.3.3. A szakmai kommunikáció fejlesztése 11 óra

Az írásos és a szóbeli kommunikáció és információszolgáltatás
A kulturált vitakészség fejlesztése
A meggyőzés kommunikációs eszközeinek alkalmazása
A szakmai fogalomkészlet alkalmazása szóban és írásban
A kliens kommunikációs készségének fejlesztése

5.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

8-15 fős csoportokban szervezett csoportmunka, ennyi főre kialakított csoportszobában, ahol lehetőség van a körbeülésre

12046-16 Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek modul

6. Gondozási, ápolási gyakorlat tantárgy 15,5 óra

6.1.A tantárgy tanításának célja

A gondozási, ápolási feladatok ellátásához szükséges készségek, képességek kialakítása demonstrációs-termi és gyermekintézményekben, gyermekekkel végzett feladatok közben.
A szükséges baleset- és munkavédelmi szabályok betartása a munkafolyamatok alatt.
A korszerű gondozási, ápolási eszközök használatának, karbantartásának és fertőtlenítésének megtanítása.

6.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

6.3.Témakörök

6.3.1. Gyermekotthoni, bölcsődei feladatok 15,5 óra

Részvétel a gyermek ellátását biztosító napi feladatainak ellátásában.
Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.
Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.
Étrend készítése, élelmiszerek beszerzése, ételkészítés, étkeztetés, háztartási feladatok ellátása.
Részvétel a gyermekcsoport mindennapi életének szervezésében, működtetésében.

6.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyermekellátó intézmény: bölcsőde, gyermekek átmeneti otthona, lakásotthon, gyermekotthon

10523-16 Gyermekfelügyeleti feladatok modul

7. Gyermekotthoni gyakorlat tantárgy 15,5 óra

7.1.A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a gyakorlati felkészítésének helyet adó gyermeket ellátó intézményt, annak működési dokumentumait.
Legyen képes beilleszkedni a gyermeket ellátó intézmény felnőtt és gyermek közösségébe.
A gyermeket ellátó intézmény mindennapos működését ismerje meg és fokozatosan vegyen részt részben, majd egészében önálló tevékenységek végzésében. Alkalmazza a gyermekek megismerésének módszereit.
Legyen képes a gyermekek bevonásával önálló háztartási tevékenységek és egyéb szabadidős foglalkozások szervezésére.

7.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermekotthoni gyakorlat tantárgy kapcsolódik a gyermekvédelmi ismeretek, a gyermekotthon tantárgyak szakmai tartalmaihoz.

7.3.Témakörök

7.3.1. Gyermekfelügyelői feladatok *15,5 óra*

A gyermekcsoport, a gyermekek megismerése. A napi gondozási, nevelési feladatok ellátása a gyermekek bevonásával.

A gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény természetes és mesterséges környezetének rendben tartása. Bekapcsolódása háztartásvezetési feladatok elvégzésébe.

Részvétel a szabadidős és fejlesztő program tervezésében, szervezésében, lebonyolításában a gyermekek életkorához, egészségi állapotához, képességeihez és érdeklődéséhez igazodóan.

Részvétel a gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény napi feladatainak ellátásában. Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.

A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén annak pótlásának jelzése. Részvétel ruházat beszerzésében.

Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.

Étrend készítése, élelmiszerek beszerzése, ételkészítés, étkeztetés, háztartási feladatok ellátása.

Részvétel a gyermekcsoport mindennapi életének szervezésében, működtetésében.

7.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyermeket ellátó intézmény: gyermekotthon, lakásotthon, gyermekek átmeneti otthona, családok átmeneti otthona

10524-16 Gyermekfelügyelői dokumentációs feladatok modul

8. Adminisztráció gyakorlata tantárgy 46,5 óra

8.1.A tantárgy tanításának célja

Egy konkrét intézmény, gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény alapító okiratának és mellékleteinek, szabályzatainak formai és tartalmi megismerése, megértése a gyakorlatban. Egyéb, az intézményben használt működési dokumentumok készítési menetének megismerése, annak vezetése a gyakorlatban. A gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény fenntartásának módjainak áttekintése egy konkrét intézmény esetében. A működésre ható szabályzók megismerése a gyakorlatban. A mindennapos munka adminisztrálásának megismerése egy konkrét intézmény esetében. A gyermekotthonban/gyermeket ellátó intézményben zajló adminisztráció megismerése, gyakorlása. A gyermekfelügyelettel és a gyermekek fejlődésével, egészségi állapotával kapcsolatos dokumentálási munka gyakorlása.

8.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Az adminisztráció gyakorlata tantárgy kapcsolódik a gyermekvédelmi ismeretek, a gyermekotthon, a gyermekotthoni, gyermekfelügyeleti dokumentációs ismeretek tantárgyak szakmai tartalmaihoz.

8.3.Témakörök

8.3.1. Gyermekotthoni adminisztráció *16,5 óra*

A gyermekotthon/gyermeket ellátó intézmény szervezetének és működésének,

szabályzatainak megismerése.
A munkavégzés adminisztrációjának megismerése, saját munkavégzés adminisztrálása.
A háztartásvezetéssel kapcsolatos adminisztráció megismerése, vezetése.

8.3.2. Gyermek-felügyeleti dokumentáció *15 óra*

A gyermekfelügyelő és a gyermekotthoni asszisztens szerepének és kompetenciájának megismerése.
A gyermekotthoni adminisztrációs feladatok megismerése, szükség szerinti vezetése.
A gyermekvédelmi nyilvántartási dokumentációs rendszer megismerése, kitöltésének személyi és időbeli szabályai.
Az adatvédelmi szabályok alkalmazása, az információk továbbadásának lehetőségei.

8.3.3. A gyermek fejlődésével kapcsolatos dokumentáció *15 óra*

Élettörténeti könyv készítése, vezetésének folytatása a gyermek bevonásával.
A gyermek dokumentációjának áttanulmányozása, további információk megszerzési lehetőségének felkutatása.
A gyermek fejlődésével kapcsolatos tapasztalatok folyamatos vezetése.
Az egészségügyi dokumentáció karbantartásának fontossága.

8.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyermeket ellátó intézmény: gyermekotthon, lakásotthon, gyermekek átmeneti otthona, családok átmeneti otthona.

10528-12 Házi időszakos gyermekfelügyelet modul

9. A házi időszakos gyermekfelügyelet gyakorlata tantárgy 31 óra

9.1.A tantárgy tanításának célja

A gyermekek napközbeni ellátásaként - a családban élő gyermekek életkorának megfelelő nappali felügyeletének, gondozásának, nevelésének, foglalkoztatásának gyakorlása. Elsősorban az alapellátás keretében biztosítható házi gyermekfelügyelői feladatok gyakorlása a család otthonában.

9.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Az ellátási formához kapcsolódó dokumentáció és nyilvántartások ismerete. A dokumentálás tartalmi, formai és ütemezési kritériumai. Munkaköri leírás, munkanapló, jelenléti ív, eseménynapló, megállapodás a család és a szolgáltatást nyújtó, illetve a család és a gondozó között. A szolgáltatási díj fizetés módja és dokumentálása. Jelzési és dokumentációs kötelezettség különleges események bekövetkeztekor.

9.3.Témakörök

9.3.1. A gyermekfelügyelet dokumentációjának gyakorlata *5 óra*

Az ellátási formához kapcsolódó dokumentáció és nyilvántartások ismerete. A dokumentálás tartalmi, formai és ütemezési kritériumai. Munkaköri leírás, munkanapló, jelenléti ív, eseménynapló, megállapodás a család és a szolgáltatást nyújtó, illetve a család és a gondozó között. A szolgáltatási díj fizetés módja és dokumentálása. Jelzési és dokumentációs kötelezettség különleges események bekövetkeztekor.

9.3.2. Gyermekellátási gyakorlat *26 óra*

Kapcsolatfelvétel a szolgáltatást biztosító intézménnyel. Kapcsolatfelvétel a szolgáltatást nyújtó személlyel. Ismerkedés a szolgáltatást kérő családok élethelyzetével – dokumentumok alapján. Pl. az egyedülálló szülő gyermeknevelésben való átmeneti akadályoztatása esetén, többes ikrek születésekor, valamint az ikergyermekek gondozásának, nevelésének segítésére, a váltott műszakban dolgozó, egyedülálló szülő gyermekének a kora reggeli, illetve késő esti órákban, az egyik szülő betegsége esetén, ha emiatt akadályoztatva van a gyermek gondozásában, nevelésében, az egyik szülő halála esetén. Családlátogatás a szolgáltatást biztosító intézmény munkatársával közösen, az ő munkájának megfigyelése. Bekapcsolódás a gyermekekkel kapcsolatos gondozási, nevelési feladatok ellátásába.

Az elvégzett feladatok munkanaplóban való rögzítése, értékelése.

9.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

A szolgáltatást nyújtó intézmények, a szolgáltatást igénybe vevő családok és/vagy a helyi gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátórendszer részeként családi gyermekfelügyeletet, családi napközit, helyettes szülő szolgáltatást, gyermekek átmeneti otthonát, családok átmeneti otthonát, nevelőszülő szolgáltatást biztosítóknál

5/13. évfolyam

ELMÉLET

11499-12 Foglalkoztatás II. modul

1. Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra

1.1.A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3.Témakörök

1.3.1. Munkajogi alapismeretek *4,5 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.3.2. Munkaviszony létesítése *3 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

1.3.3. Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.
Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4. Munkanélküliség *4 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) modul

2. Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra

2.1.A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok alkalmasak legyenek egy idegen nyelvű állásinterjún eredményesen és hatékonyan részt venni.
Ehhez kapcsolódóan tudjanak idegen nyelven személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni, a munkavállaláshoz kapcsolódóan pedig egy egyszerű formanyomtatványt kitölteni.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve az állásinterjúhoz kapcsolódóan a legalapvetőbb mondatszerkesztési eljárások elsajátítása révén. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 6 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3.Témakörök

2.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 *8 óra*

A 8 órás nyelvtani rendszerezés alatt a tanulók a legalapvetőbb igeidőket átismétlik, illetve begyakorolják azokat, hogy munkavállaláshoz kapcsolódóan, hogy az állásinterjú során ne okozzon gondot a múltra, illetve a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó válaszok megfogalmazása. Továbbá alkalmas lesz a tanuló arra, hogy egy szakmai állásinterjún elhangzott kérdésekre összetett mondatokban legyen képes reagálni, helyesen használva az igeidő egyeztetést.

Az igeidők helyes begyakorlása lehetővé teszi számára, hogy mint leendő munkavállaló képes legyen arra, hogy a munkaszerződésben megfogalmazott tartalmakat helyesen értelmezze, illetve a jövőbeli karrierlehetőségeket feltérképezze. A célként megfogalmazott idegen nyelvi magbiztosság csak az igeidők helyes használata révén fog megvalósulni.

2.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 *8 óra*

A 8 órás témakör során a diák a kérdésszerkesztés, a jelen, jövő és múlt idejű feltételes mód, illetve a módbeli segédigék (lehetőséget, kötelességet, szükségességet, tiltást kifejező) használatát eleveníti fel, amely révén idegen nyelven sokkal egzaktabb módon tud bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. A segédigék jelentéstartalmának precíz és pontos ismerete alapján alkalmas lesz arra, hogy tudjon tájékozódni a munkahelyi és szabadidő lehetőségekről. Precízen meg tudja majd fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. A kérdésfeltevés alapvető szabályainak elsajátítása révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során. A szórend, a prepozíciók és a kötőszavak pontos használatának elsajátításával olyan egyszerű mondatszerkesztési eljárások birtokába jut, amely által alkalmassá válik arra, hogy az állásinterjún elhangozott kérdésekre relevánsan tudjon felelni, illetve képes legyen tájékozódni a munkakörülményekről és lehetőségekről.

2.3.3. Nyelvi készségfejlesztés *23 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk során a diák rendszerezi az idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. E szókincset alapul véve valósul meg az induktív nyelvtanulási képességfejlesztés és az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés 6 alapvető társalgási témakör szavai, kifejezésein keresztül. Az induktív nyelvtanulási képesség által

egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet, és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.
Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- lakás, ház
- utazás,
- étkezés

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.4. Munkavállalói szókincs 23 óra

A 24 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 40 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák folyékonyan tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. Képes lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését, illetve a szakmai önéletrajz és a motivációs levél megírásához szükséges rutint megszerzi. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

2.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, egy másik fele pedig számítógépes tanterem, hiszen az oktatás egy jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

10529-12 A napközbeni gyermekellátás feladatai modul

3. A napközbeni kisgyermekellátással kapcsolatos ismeretek tantárgy 155 óra

3.1.A tantárgy tanításának célja

A gyermek- és családvédelem jogi hátterének megismerése és megszilárdítása, különös tekintettel a gyermekvédelem rendszerére, a szakmai tájékozottság és tájékoztatás érdekében. Szolgáltatásszemléletű napközbeni ellátásra való felkészülés (paradigmaváltás). Az áttekintő képesség, a rendszerben való gondolkodás, a családi és intézményes nevelés kölcsönhatásainak ismerete, az együttműködés formái és lehetőségei. Szakmai ismereteinek hatékony alkalmazása.

3.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat
Társadalomismeret
Szociálpolitika

3.3.Témakörök

3.3.1. A napközbeni ellátás rendszere és formái *46 óra*

A napközbeni ellátás definíciója, funkciója, törvényi háttere a gyermekvédelem rendszerében. A nemzetközi megállapodások, a hazai (szociális, családjogi, gyermekvédelmi, köznevelési, egyenlő bánásmód és esélyegyenlőség, fogyatékos személyek jogai) törvények. Az intézményes kisgyermeknevelés története, az egyes korok nevelésről, nevelőkről és gyermekképről alkotott felfogása. A gyermekek napközbeni ellátásának intézményes és egyéb, ill. alternatív formái. Az ellátások működésének és igénybevételének feltételei, lehetőségei, szabályai. Az egyes ellátások szakmai programjai.

3.3.2. Az egyes szolgáltatások jellemzői *47 óra*

Az önkormányzat, mint fenntartó szerepe a lakossági igények monitorozásában és a kisgyermek ellátások biztosításában. A civil szféra megjelenése és térhódítása a napközbeni kisgyermek ellátásban. Családi napközi jellemzői. Többcélú, ill. egységes óvodai és bölcsőde intézmények. Biztos Kezdet Gyermekházak. Ellátási szerződések, együttműködési formák. Az intézmények finanszírozása, működtetése. A napközbeni ellátás feltételrendszere, a minőség biztosítása. A szolgáltatás felügyelete, ellenőrzése, kapcsolatrendszere. Az egyes szolgáltatási formák alapelvei, alapprogramjai, sokszínűsége. Az ellátások időbeni, célcsoportbeli meghatározottsága. Az alternatív ellátások célja, lényege, formái (játszóház, játszótér, gyermekvigyázó, eszköz és játékkölcsönzés, információs szolgálat, rendezvényszervezés, családi programok, klub, hotel, bel és kültéri programok, stb.) és módjai, foglalkoztatások rendje. Előnyei, hátrányai, feltételei, fenntartási formái, foglalkozási rendek. Tájékoztatás, kapcsolattartás, dokumentáció. A gyermekek biztonságáról való gondoskodás. Speciális igények kielégítése.

3.3.3. A család és az intézmény kapcsolata *62 óra*

A családi és munkahelyi szerepek és elvárások összeegyeztetése, a változás elfogadása és feldolgozása. Családi elvárások, anyaság, a gyermek viselkedésének változása. A családi szocializációt kiegészítő bölcsődei szocializáció. Környezeti tényezők és kortársak szerepe és hatása a kisgyermek viselkedésére. A családi és az intézményi értékütközések kezelése, a bizalom és az elfogadás szerepe a szülő és az intézmény kapcsolatában. A gyermek nevelés segítése, a szülői szerep megerősítése. Kapcsolattartási formák (kiemelten a napi találkozás, a szülőcsoport beszélgetés), lehetőségek, módszerek, helyszínek és azok hatékonysága a kisgyermek nevelésében.

A szülőtől való elválás, beszoktatás. A gondozás és a felnőtthöz fűződő érzelmi kapcsolat kialakulása. A családdal való ismerkedés módjai, kölcsönös látogatások szervezése, azok előkészítésének feladatai. A szülő tájékoztatása az intézmény vagy szolgáltatás céljáról, a szolgáltatás rendjéről, a gyermek gondozási-nevelési helyszíneinek, a gyermekkel foglalkozó személyeknek a bemutatása. A gyermek beilleszkedése a csoportba, az anyával való személyes kapcsolat jelentősége a gyermek adaptációjában. A szülő folyamatos tájékoztatása a gyermek gondozása-nevelése során történt fontos eseményekről szóban, illetve írásban (faliújság, honlap).

3.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, könyvtár terem, gyakorlóterület intézményei

4. A kisgyermekkori nevelés tantárgy 263,5 óra

4.1.A tantárgy tanításának célja

A gyermek gondozását, nevelését vállaló felelősségteljes magatartás és szakmai ismeretek elsajátítására, a hatékony megoldások adekvát alkalmazására való felkészülés. A tanulás kisgyermekkori sajátosságait támogató pedagógiai attitűd kialakulása. Konkrét élethelyzetek elemzésének gyakorlása a gondozás - nevelés jellemző szituációiban. A gyermeki méltóságot tiszteletben tartó, megértő, humánus magatartás megalapozása a tudatosság, az átláthatóság, a következetesség, a rendszeresség tükrében, a biztonságérzet megteremtésével.

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat
Társadalomismeret
Szociálpolitika
Pszichológiai és pedagógiai ismeretek

4.3.Témakörök

4.3.1. A kisgyermeknevelő, mint hivatás *17,5 óra*

A kisgyermeknevelő személyisége. A családi nevelés fontossága és elsődlegessége. A gondozás és a nevelés elválaszthatatlansága és összefüggései. A kisgyermekkor hatása az egyén életének alakulására. A nevelési folyamat jellemzői, a kisgyermeknevelő gyermekhez való viszonya, módszerek, eszközök. A bizalom és az elfogadás szerepe a kisgyermeknevelő munkában. Harmonikus kapcsolat kiépítése a gyermekkel, a szülővel, a munkatársakkal, a társterületek szakembereivel. A konfliktusok megoldása. A nyugodt légkör biztosítása és a gondozási-nevelési feladatok megoldása. A szakmai tudás és az önismeret szerepe a munkában. Kompetenciák és munkakörök. A kisgyermeknevelő kapcsolatrendszere. Az ismeretek alkalmazásához kapcsolódó kompetenciák fejlesztése. Burn-out – kiégés elleni védelem. Attitűd és elégedettségi vizsgálatok. Továbbképzések és házi továbbképzések, szakmai nap.

Az intézmény arculatának, szakmai értékeinek képviselete, menedzselési, vezetési technikák és módszerek elsajátítása, gyakorlása. A szolgáltatás reális értékelése, a fejlesztendő területek kijelölése.

4.3.2. A kisgyermek személyiségének fejlődése *31 óra*

A család szerepe a gyermek fogadásában. A korai anya-gyermek kapcsolat. Fejlődés lélektani alapfogalmak. A fejlődéslélektan célja, feladata. A fejlődés, az érés, a tanulás. A fejlődés törvényszerűségei, szakaszai, szerkezet és funkció, kritikus és szenzitív szakaszok. A mozgás, az érzékelés és az észlelés fejlődése a csecsemő és kisgyermekkorban. Az emlékezet, képzelet, a figyelem, a gyermeki fantázia. Az érzelmek fejlődése, az egészséges fejlődés jelei, főbb állomásai. A pozitív és negatív érzelmi megnyilvánulások, és azok kezelése. Az érzelmi elhanyagolás és következménye. Motivációk és az akarati cselekvés. Az aktivitás és a tevékeny életmód jelentősége. A gyermeki viselkedés megértése a fejlődés lélektani ismeretek birtokában.

4.3.3. A kisgyermekkor pedagógiája *44 óra*

A kisgyermekkori nevelés irányelvei, módszerei. Pedagógiai tájékozottság a kisgyermekkorban megnyilvánuló pszichés sajátosságok és jelenségek megértésére. A gyermeki aktivitásra, együttműködésre épülő nevelési folyamat sajátosságai. A szociális

viselkedés szabályainak elsajátítása, a személyes kapcsolat jelentősége. Reális követelményállítás, jutalmazás, büntetés. A gyermek önállósága, a döntés lehetősége. Az önállóság sürgetésének vagy akadályozásának veszélyei. A szülőkkel való együttműködés az önállóság érvényesítésében. A csoportban nevelés elvei és nehézségei. A csoportos nevelés és a családi nevelés kapcsolódása. A családból a napközbeni ellátásba kerülés, beszoktatás, csoportváltás, intézményváltás. Eltérő ütemben fejlődő és vegyes életkorú gyermekek a csoportban; alkalmazott pedagógiai módszerek. Gyakran előforduló nevelési nehézségek gondozása.

4.3.4. A kisgyermek viselkedésének zavarai, eltérő fejlődés *18 óra*

Magatartási és beilleszkedési nehézségek és zavarok. A szorongás és agresszivitás, mint a fejlődési feszültségek tünetei, frusztrációs következményei, a viselkedés személyenkénti változása. Nevelési, szocializációs ártalom, szorongás és agresszivitás. Válsághelyzetek a gyermek életében. Válás, közvetlen hozzátartozó elvesztése, gyász, gyermekelhelyezés, súlyos betegség, kórházi tartózkodás. A bántalmazott gyerek viselkedése, viselkedés-zavarai. Fejlődési nehézségek, mozgás, beszédfejlődési problémák. Szocializációs problémák, az éntudat fejlődésének kritikus pontjai. Az eltérő fejlődésmenet élettani háttere, oka. A sajátos nevelési igény értelmezése, szocializáció az értelmi, érzékszervi, mozgásbeli, beszédfejlődésben akadályozott gyermeknél. A korai felismerés jelentősége. A sajátos nevelési igény esetén fejlesztendő területek - motoros funkciók, kognitív, szenzoros fejlesztés, beszéd -, kommunikáció. A korai fejlesztés dilemmái, prevenció, korrekció, terápia. Integráció, inklúzió, szegregáció. Ellátási lehetőségek, diagnosztika, intézményi ellátás, alternatív lehetőségek. A korai fejlesztésben résztvevő szakemberek együttműködése, a napközbeni ellátás lehetőségei, feltételei.

4.3.5. A csecsemő és kisgyermek mozgásfejlődése *21 óra*

Az alapmozgások elsajátítása. Átmeneti mozgások jelentősége. Helyzetváltoztató, helyváltoztató mozgások. Egyéni sajátosságok és különbségek a mozgásban. A mozgásfejlődés feltételei, a felnőtt feladata a feltételek biztosításában, a mozgáskedv fenntartásában. A mozgásfejlődést segítő öltöztetés, játékok, eszközök A mozgásfejlődést támogató helyes kisgyermeknevelői magatartás. A mozgásfejlődésbe beavatkozó magatartás, a fejlődést kedvezőtlenül befolyásoló eszközök. Mozgásában akadályozott gyermek aktivitási lehetőségei, feltételei.

4.3.6. A kisgyermek játéktevékenysége *46 óra*

A játék definíciója, jelentéstartalma, szerepe a gyermek életében. A játék, mint a gyermek élettevékenysége. A játéktevékenység fejlődése. A játék, mint belső indíttatásból fakadó örömforrás, szerepe a belső feszültségek csökkentésében, az érzelmek át- és kiélésében. A helyes magatartási formák, szabályok elsajátítása a játék során. A játszóhely kialakításának szempontjai korosztályi összefüggései. A megfelelő játékeszközök kiválasztásának szempontjai a gyermekcsoportban. Mennyiség, kínálás, a felnőtt játékban való részvétele, beavatkozásának szükségessége. Figyelemmegosztás a játszó és az egyéb ellátásra szoruló gyermek között, az elismerés, a segítés, az ötletadás helyes és helytelen módjai. A játék, mint fejlesztő lehetőség; mozgásfejlesztő, érzékelésfejlesztő, beszédfejlesztő hatásai. A játék, mint közösségformáló erő.

4.3.7. A csecsemő és kisgyermek beszédfejlődése *18 óra*

A beszéd kialakulása és fejlődése, differenciálatlan hangadás, gőgicsélés, gagyogás, hangcsoport. Helyzetek megértése, szavak megjelenése, a jelentésfejlődés folyamata. A gondozás közbeni beszélgetés és a beszédfejlődés. A felnőtt beszélőkedvet fenntartó helyes magatartása. A beszéd útján történő tájékozódás, érdeklődés alakulása a kisgyermekkorban. A gyermek kérdései, a helyes feleletadás szabályai. A helytelen szóhasználat alapesetei. Az ismételtetésnek, a kiejtés, a nyelvtani szerkezet javítgatásának hatása a gyermek beszélő kedvére. Beszélgetés az ún. nehéz kérdésekről. A beszédfejlődés értékelése, esetleges problémák megállapítása. A megkésett beszédfejlődés okai, tünetei, típusai.

4.3.8. Gyermekirodalom, ének, zene, vizuális nevelés *68 óra*

A gyermekirodalom szerepe, fontossága a kisgyermek életében, fejlődésében. A gyermekirodalom műfajai; gyermekvers, népmese, közmondások, szólások, találós kérdések. Mesefajták és korosztályi jellemzői, a „fokozatosság elve" a mesélésben. A mondóka, versmese, mint az anyanyelvi nevelés legfontosabb eszközei, az értelmi, érzelmi nevelés területén betöltött szerepe jelentős; a beszéd, az emlékezet, a gondolkozás és a képzelet egyaránt fejlődik általa.

A világ, a valóság megismerése a mesék révén, azonosulás a mese hősökkel, feszültségfeloldás. Életkori sajátosságok a mesélés során, speciális szempontok a 3 év alatti gyermekek esetében.

Ének és mozgás együttessége, ritmusérzékelés, figyelemmegosztás, hangulat, hangzás. Játékos zenélés legfőbb célja, hogy felkeltsük a gyerekekben a zenei érdeklődést.

Az irodalmi és zenei anyagok és eszközök közötti válogatás szempontjai. A képeskönyv nézegetés helyzetei, a kornak és fejlettségnek megfelelő képeskönyvek. Dal és mondókaismeret, a magyar gyermekdalok, mondókák jellemzői. A kisgyermeknevelő feladata a kisgyermek zenei nevelésében. A zenei tevékenységek tervezése, napirendje, a rendszeressége. Ünnepek, hagyományok és a zenei nevelés kölcsönhatása.

A vizuális tér környezetesztétikai szempontok szerinti alakítása. A gyermekek vizuális fejlődése. Kreatív tevékenységek tervezése, szervezése.

4.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, illetve kisgyermekeket ellátó intézmények

5. A kisgyermek gondozása tantárgy 155 óra

5.1.A tantárgy tanításának célja

Az alapozó ismeretek elsajátítása után elmélyíteni, bővíteni, fejleszteni a kisgyermeknevelő gondozási tevékenységét. Megtanítani a kisgyermek fizikai és érzelmi biztonságának és jólétének megteremtésével történő gondoskodást. Tudjon bensőséges, interakciós helyzetet teremteni a kisgyermeknevelő és gyermek között, melynek elsődleges célja a gyermek testi szükségleteinek kielégítése.

5.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat
Társadalomismeret
Szociálpolitika
Pszichológiai és pedagógiai ismeretek

5.3.Témakörök

5.3.1. A három év alatti kisgyermek gondozási feladatai *39 óra*

A bölcsődei nevelés-gondozás alapelvei, alkalmazásuk a napközbeni ellátásokban. Primer szükségletek kielégítése, összefüggésben a gyermek testi-lelki állapotával. A gondozás és a felnőtthöz fűződő érzelmi kapcsolat kialakulása. A kisgyermeknevelői magatartás. A kisgyermek személyes és a szociális kompetenciáinak kialakulásának egyik feltétele, hogy csecsemőkortól kezdve aktívan vehessen részt a gondozási helyzetekben, lehetősége legyen úgy próbálkozni, hogy közben érzi a kisgyermeknevelő figyelmét, bíztatását, támogató segítségét. A gondozás jelentős mértékben befolyásolja a szokáskialakítást, az önállósodást. A gondozás szerepe a gyermek mozgásfejlődésében. A csecsemő és a kisgyermek étkezésével kapcsolatos gondozási feladatok. Fürdetés, mosakodás, öltöztetés gondozási műveletei csecsemőnél és kisgyermeknél. A pelenkázás módjai. Az alvással, pihenéssel kapcsolatos gondozási feladatok, levegőztetés.

Étkezés, mint az anya-gyermek kapcsolat egyik legfontosabb színtere. Az étkezés szerepe a szociális kompetencia kialakulásában. Szoptatástól az önálló étkezésig, nevelés és gondozás. Étkezéssel kapcsolatos problémák és megoldási lehetőségek. A felnőttel való együttműködés és az önállóság alakulása a fürdetés, mosakodás, öltöztetés és étkezés során, az önállóság jelentőségének helyes értelmezése. A szobatisztaság kialakulása, a gyermek érdeklődésének megjelenése és az érzelmi és szociális fejlődés összefüggései. A szobatisztaság kialakulását segítő helyes felnőtt magatartás. A sürgetés kritikája, esetleges káros következményei. A gyermek napirendje, szerepe a biztonságérzet kialakulásában és fenntartásában. Az étkezés ideje, összhangban az ébrenlét és az alvás ritmusával. Az önálló, szabad mozgás és játék helye a napirendben, jelentősége a gyermek életmódjának kialakításában. Gondozási hibák.

5.3.2. A napközbeni ellátásban részesülő kisgyermek tárgyi környezete *38 óra*

Az intézmény, a szolgáltatás helyiségeinek korszerű, feladatainak megfelelő, biztonságos berendezésére vonatkozó szabályok, előírások. A gyermek fejlettségének megfelelően a gondozási környezet, a fürdőszoba, a játszóhely bútorozása, eszközei. A helyes öltözék, az évszak, időjárás, hőmérséklet figyelembevétele a szabad mozgás, az aktivitás támogatásában. A szobai és udvari játékok szerepe, helyes kiválasztása. Az alvás tárgyi feltételeinek biztosítása. Balesetmentes környezet megteremtése, potenciális veszélyt jelentő berendezési tárgyak, bútorok, eszközök, játékok. Gyógyszerek, vegyszerek tárolása, veszélyhelyzetek, azok elhárításának ismerete. Sajátos nevelési igényű gyermek aktivitási lehetőségei, feltételei, speciális eszközei.

5.3.3. A kisgyermek táplálása *40 óra*

A helyes táplálkozás irányelvei. A közétkeztetés keretében történő élelmiszer előállítás és forgalmazás feltételei, jogszabályi háttere.

Táplálkozási irányelvek, színvonalas étkeztetés szabályai. A gyermekélelmezés célja, feladata és feltételrendszere. Az élelmezés, táplálkozás jelentősége a gyermek fejlődésében. A helyes táplálkozási szokások kialakítása és segítése, példamutatás. A rágásra tanítás folyamata. A túl- és alultápláltság problémái. A gyermek ízlésének, étkezési kultúrájának formálása és elfogadása. A csecsemőtáplálás szabályai. A csecsemő és kisgyermek élelmezés fiziológiai alapjai, a korszerű, minőségi étkeztetés követelményei. A tápanyagok fajtái, tápanyagszükséglet, tolerancia. Élelmi anyagok, élelmiszerek, azok csoportosítása, összetétele, jelentősége, felhasználása. Étrendtervezés, étlapkészítés, anyagkiszabat. Tejkonyha, HACCP rendszer. Gyermekközösségben alkalmazható diéták, a vegetáriánus étkezés. Táplálkozási problémák, gyógy élelmezés.

5.3.4. A kisgyermek egészsége *38 óra*

Az első 3 év testi fejlődésének szakaszai, annak jellemző változásai. Az egészség és az egészséges életmód fogalma, feltételei, a kisgyermekkorban kezdődő egészségtudatos magatartás kialakítása. A napközbeni gyermekellátás intézményeivel, szolgáltatásaival szemben támasztott egészségügyi követelmények. A gyermek acut megbetegedésének tünetei, azok felismerése. Lázcsillapítás, folyadékpótlás módjai, diéta biztosítása. Balesetek: idegen test, vérzések, sérülések, törés, rándulás, mérgezés tünetei, elsődleges ellátásuk. A teendők sorrendje, a szülővel való kapcsolat felvétele a gyermek betegsége, balesete esetén. Beteg csecsemő és kisgyermek ápolása

5.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Demonstrációs terem, a kisgyermekek napközbeni ellátását biztosító intézmény

10530-12 A napközbeni gyermekellátás dokumentációs feladatai modul

6. Adminisztráció és tájékoztatás tantárgy 62 óra

6.1.A tantárgy tanításának célja

A tanuló képes legyen a dolgozók, az ellátottak és az intézmény működése dokumentációjának áttekintésére és áttekinthető vezetésére. Fontos szakmai cél, hogy formai, tartalmi szempontból a dokumentumok megfeleljenek a jogszabályi előírásoknak és értékelhető képet nyújtsanak az eseményekről, folyamatokról.

6.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Egészségügyi alapismeretek, a napközbeni gyermekellátás feladatai

6.3.Témakörök

6.3.1. Kölcsönös tájékozódás a gyermekről és az intézményről *14 óra*

A gyermek bölcsődei előjegyzése, szórólap az intézményről (egyidőben történik az intézmény bemutatásával)

Szülő szóbeli és írásbeli tájékoztatása a gyermek felvételével kapcsolatban (Szülői nyilatkozat a tájékoztatási kötelezettség megtörténtéről)

Megállapodás megkötése a gyermek gondozásáról

Szakmai program ismertetése

Szülői értekezlet, szülőcsoport beszélgetés témájának, folyamatának rögzítése

Üzenő füzet megnyitása – szülő jellemzése a gyermekről, majd a kölcsönös tájékoztatás, ill. a gyermek fejlődésének rögzítésére szolgáló eszköz.

A felvételt követő dokumentumok: Felvételi könyvbe történő bevezetés, TEVADMIN rendszerben való rögzítése, napi jelentési kötelezettség; Bölcsődei gyermek egészségügyi törzslap megnyitása (bölcsődevezető); Adatlap a gyermekjóléti alapellátásban részesülő gyermekekről; Beszoktatás naponként történő dokumentálása és összefoglaló készítése; Napi jelenléti ív, csoportnapló vezetése

Étkezők nyilvántartása; Intézményi térítési díjkedvezmény elszámolása; Térítési díjkedvezmények különböző jogon; Éves statisztikai jelentések; Heti étrendek; Fertőző betegségekről kimutatás; Oltásokról kimutatás; Tetvességi nyilvántartás

A kisgyermeknevelő által vezetett dokumentáció: Bölcsődei gyermek egészségügyi törzslap – a családlátogatás időpontjának bejegyzésével, a beszoktatás összefoglalójával, ill. a

meghatározott időközönkénti fejlődésmenet leírásával (a gyermek 1 éves koráig havonta, később negyedévente vezetve). Percentil tábla – ránézésre is szemléletesen mutatja a lineáris magasság- és súlyfejlődést; Üzenő füzet – a bölcsőde adataival, leírásával, majd a szülő általi adatok bejegyzésével indított olyan életre szóló dokumentum, amelyben a gyermek óvodába kerüléséig a kisgyermeknevelők rendszeres bejegyzései által képet alkothatunk a bölcsődés gyermekről; Csoportnapló – naponkénti vezetéssel; kisgyermeknevelői jellemzés a szakértői és egyéb szakvizsgálatokhoz.

6.3.2. Az intézmény működésével kapcsolatos dokumentumok *16 óra*

Bölcsődevezető által vezetett dokumentumok:
Alapító okirat; Szervezeti és Működési szabályzat; Működési engedély
Költségvetés; Állami támogatások;
A bölcsőde belső szabályzatai;
Érdekképviseleti Fórum szabályzata,
Esélyegyenlőségi terv,
Az élelmezési ellátás folyamatának szabályozása és bizonylati rendje,
Az információs önrendelkezési jogról és az információszabadságról szóló szabályzat,
Kockázatelemzés,
Házirend
Dolgozókról vezetett nyilvántartások: közalkalmazotti alapnyilvántartás, dolgozói nyilatkozat arról, hogy nem áll fenn az alkalmazást kizáró ok (Gyvt.15.§.(8).bek.)
Kinevezések, átsorolások, Jelenléti ívek, változásjelentések, helyettesítés rendje,
Egészségügyi nyilatkozat, egészségügyi alkalmassági vizsgálatok nyomon követése
Munkaköri leírások tartalma, felülvizsgálata, munkaköri csoportok, munkaidő beosztás, munkarend, munkaidő kedvezmények, Szabadságok nyilvántartása,
Dolgozók továbbképzési kötelezettségével kapcsolatos nyilvántartások, jelentések
Minimum vizsga – konyha – élelmezés egészségügy
Kis- és nagy értékű eszközök nyilvántartása, leltár, Munka- és tűzvédelmi napló
Szakmai program, munkaterv, munkatervi beszámoló készítése
Élelmezésvezető által vezetett dokumentáció:
Heti étrend (bölcsődeorvossal és bölcsődevezetővel), Nyersanyag felhasználás; Árubeszerzési bizonylatok, számlák; Adagolási útmutató; Ételrecept gyűjtemény; Kimutatások ; HACCP-hez kapcsolódó dokumentációk

6.3.3. Az egészségvédelem dokumentációja *16 óra*

Az acut megbetegedések dokumentálása, a gyermek ellátásának rögzítése. A szülő értesítése, az egészségügyi ellátás igénybevétele. Gyógyszerelés dokumentálása. A fertőző megbetegedések bejelentése, dolgozók egészségi állapotának, munkaképességének a gyermekellátás szempontjából nélkülözhetetlen dokumentumai. A közegészségügyi, járványügyi, állategészségügyi (mezőgazdasági) ellenőrzések jegyzőkönyvei, tűzvédelem, munkavédelem szabályai, annak betartását biztosító szabályzatok, betartásuk ellenőrzése. Az intézményben, szolgáltatásban történő gyermek, felnőtt étkeztetéssel kapcsolatos dokumentáció.

6.3.4. Az intézmény ellenőrzésével kapcsolatos dokumentumok *16 óra/16 óra*

Az intézmény, illetve szolgáltatás szabályos működésének ellenőrzése. Jogszabályoknak, szakmai feltételeknek való megfelelés gyermekvédelmi, hatósági vizsgálata. A pénzfelhasználás - állami normatíva, kiegészítő normatíva, költségvetés – ellenőrzéséhez

szükséges dokumentáció, az ellenőrzések formái, a hibák következményei. A minőségirányítási rendszer szabályainak betartása. Az intézmény működésének legfontosabb mutatói.
Bölcsődei ellenőrzés, értékelés
Ellenőrzési szempontsorok
Objektivitás
Rendszeresség és tervezettség
Az ellenőrzés többszintűsége; átfogó, ill. tematikus ellenőrzés
Önellenőrzés, önértékelés

6.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, kisgyermeknevelő intézmények

GYAKORLAT

10529-12 A napközbeni gyermekellátás feladatai modul

7. A napközbeni kisgyermekellátás gyakorlata tantárgy 217 óra

7.1.A tantárgy tanításának célja

A gyermek gondozását, nevelését vállaló felelősségteljes magatartás és szakmai ismeretek birtokában a gondozási, nevelési feladatok szükségletének felmérése, a gondozási nevelési munka megismerése a megfigyelése során, ill. a tanultak gyakorlatban történő alkalmazása.

7.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat
Társadalomismeret
Szociálpolitika
Pszichológiai és pedagógiai ismeretek
A napközbeni kisgyermekellátással kapcsolatos ismeretek
Kisgyermekkori nevelés
Kisgyermek gondozása

7.3.Témakörök

7.3.1. Az ellátási szükségletek felmérésének gyakorlata *10 óra*

A napközbeni ellátások fogalomtára és fogalommagyarázata.
A napközbeni gyermekellátás iránti igények és lehetőségek felmérése. A települések kötelezettségei a gyermekek napközbeni ellátásában. Egy adott település lakosságának összetétele, a gyermekek korosztályos aránya. Gyermekjóléti alapellátás intézményeinek feltérképezése, feladatellátásuk jellemzői. A fogyatékkal élő és speciális igényű gyermekek helyzete a településen.
A családi napközi, a Biztos Kezdet Házak, az alternatív ellátási formák, a gyermekjóléti szolgálatok, a gyermek-egészségügyi alapellátások működési alapelvei, tárgyi feltételei, helyiségei, berendezése, személyi feltételei, a szakemberek munkaköri sajátosságai és feladatai megfigyelése, elemzése, értékelése.

7.3.2. A kisgyermek megfigyelésének gyakorlata *27 óra*

A megfigyelés jelentősége a kisgyermeknevelő munkájában. A megfigyelés fajtái, a megfigyelés tapasztalatainak felhasználása. A gyermek fogadása, beilleszkedése a gyermekcsoportba. A beszoktatás megfigyelése. A gyermek napirendjét meghatározó szempontok. A gyermekcsoportban az egyéni igények, szükségletek figyelembevételének lehetőségei és korlátai. A folyamatos gondozás, az attól való eltérés szempontjai. Az étkezéssel kapcsolatos kisgyermeknevelői feladatok. Tárgyi feltételek, az előkészítés fontossága, az étkezési sorrend és annak tudatosítása, a nyugalom biztosítása. A csoportos étkezésre való áttérés fokozatai, kellékei. Mosakodás, öltözködés tárgyi feltételei, sorrend kialakítása, a nyugalom biztosításának feladatai. A szabad levegőn történő alvás, játék, tárgyi feltételek, szervezési feladatok. Születésnap, ünnepek. Társas kapcsolatok fejlődése. A gyermekek között előforduló konfliktusok leggyakoribb okai, formái. Megelőzés, megoldás, mint helyes kisgyermeknevelői magatartás, elmélyült játékra képtelen gyermek. Agresszív gyermek és a vele való bánásmód. A szülő és a kisgyermeknevelő együttműködésének formái, a szülő tájékoztatásának követelményei

7.3.3. Bölcsődei gyakorlat *180 óra*

A gondozási tevékenységek előkészítésének gyakorlata:

Étkezés előkészítése. A gyermek korának, állapotának megfelelő helyes étkezési technika. Az evés, az ivás önállósulását segítő támogatás. Előkészítés a gyermek korának, állapotának megfelelő tisztálkodáshoz, öltözködéshez, az évszaknak megfelelően.

A szabad levegőn tartózkodás eszközeinek előkészítése, a játszó gyermekek felügyelete. Előkészület az altatáshoz.

A gondozási műveletek gyakorlása. Bekapcsolódás a gondozási munkába.

A gyermek fogadása, beilleszkedése a gyermekcsoportba. A gyermek napirendjének szervezése. A folyamatos gondozás, az attól való eltérés szempontjai. Az étkezéssel kapcsolatos kisgyermeknevelői feladatok gyakorlása. Mosakodási, öltözködési sorrend kialakítása és a teendők gyakorlása. A szabadlevegőn történő alvás, játék, szervezési feladatok ellátása. A szülő és a kisgyermeknevelő együttműködése, a szülő tájékoztatása. A gyermek fejlődésének ellenőrzésére használt eszközök, táblázatok, nyomtatványok használata.

A tanuló és a tereptanár együttműködése, a gyakorlati munka folyamatos értékelése.

7.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, demonstrációs terem, a kisgyermekek napközbeni ellátását biztosító intézmény

10530-12 A napközbeni gyermekellátás dokumentációs feladatai modul

8. Dokumentációs gyakorlat tantárgy 31 óra

8.1.A tantárgy tanításának célja

A tanuló képes legyen a dolgozók, az ellátottak és az intézmény működése dokumentációjának áttekinthető vezetésére. Fontos szakmai cél, hogy formai, tartalmi szempontból a dokumentumok megfeleljenek a jogszabályi előírásoknak és értékelhető képet nyújtsanak az eseményekről, folyamatokról.

8.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Egészségügyi alapismeretek, a napközbeni gyermekellátás feladatai

Napközbeni ellátás dokumentációja

8.3.Témakörök

8.3.1. Bölcsődei dokumentáció vezetésének gyakorlata *31 óra*

A gyermekről és családjáról vezetett személyi adatok dokumentálása, az adatok kérésére, az adatok felhasználására és az adatvédelemre vonatkozó szabályok. A gyermek gondozása-nevelése során a gyermeknapi tevékenységére, a napi eseményekre vonatkozó szakmai dokumentumok, a jelenléti ív, a csoportnapló, az üzenő füzet. A gyermek fejlődését, az aktuális egészségi állapotot, a gyermek egészségét érintő történések - baleset, sérülés, acut megbetegedés - rögzítő törzslap, vezetésének szabályai. A gondozó-nevelő munkát végző személyjelentési, jelzési kötelezettségei. A szülői érdekvédelmi fórum feladatai, lehetőségei, tevékenységének dokumentációja.

8.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, kisgyermeknevelő intézmények

MODULOK FELOSZTÁSA ÉVFOLYAMONKÉNT

1/13. évfolyam

ELMÉLET

10525-12 A szociális ellátás általános tevékenységei modul

1. Társadalomismereti, szociálpolitikai, jogi és etikai ismeretek tantárgy 216 óra

1.1.A tantárgy tanításának célja

A társadalomban és a szűkebb környezetben érvényesülő társadalmi szabályok felismerésének segítése, a társadalmi folyamatok értelmezése, az előítéletek keletkezésének okaival való szembenézés, a társadalom struktúrájának, működésének megismerése, az egyenlőtlenségek, a szegénység kialakulásának területi és társadalmi okai, jellemzői és csökkentésük eszközeinek értelmezése.

Közvetíteni azokat a fogalmakat, összefüggéseket, amelyek a szociálpolitikát, mint önálló diszciplínát és a társadalmi integráció megteremtésére és megőrzésére törekvő szakmai gyakorlatot meghatározzák; bemutatni azokat az ideológiákat, érdekeket, értékeket, amelyek befolyásolják a mindenkori gyakorlatot, az alkalmazott technikákat és eszközöket. Alapismereteket nyújtani az állam-, és jogtudomány témaköréből, alkalmazható tájékozottságot nyújtani a szociális szolgáltatások, a gyermekjólét és gyermekvédelem területén érvényesülő jogszabályokról, a közigazgatási eljárás szabályaival felvértezni a majdani szociális szakembereket, hogy a gyermekek, családok, csoportok, közösségek és a különböző szociális problémákkal küzdő kliensek érdekérvényesítését támogathassák.

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A középiskolai társadalomismeret, a történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, társadalom-földrajzi információk, valamint a demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái.

1.3.Témakörök

1.3.1. Szociológiai és szociálpolitikai alapismeretek 46 óra

A társadalom fogalma, működése

A szociológia alapfogalmai és alapvető összefüggései, a társadalom megismerésének sajátosságai

A szociológiai adatfelvétel módszerei: megfigyelés, dokumentumelemzés, kísérlet és a kérdezéses technikák

A társadalom összetételét mutató adatok (életkori, egyéb demográfiai megoszlás, nemzetiségi, etnikai összetétel, foglalkozási szerkezet, stb.) értelmezése és ábrázolási technikái

A helyi társadalom szerkezete és jellemzői

A helyi erőforrások és hiányok felmérésének dimenziói és módszerei

A társadalompolitika, szociálpolitika, jóléti politika, szegénypolitika fogalma

A szociálpolitika, mint önálló diszciplína, és mint a társadalmi integritás megőrzésének eszköze, alapvető összefüggései, feladata, intézményrendszere

A szociálpolitika céljai, az értékek szerepe a szociálpolitikában: szabadság, egyenlőség, szolidaritás, tolerancia, igazságosság; az értékek érvényesítésének dilemmái Az ideológiák (liberalizmus, konzervativizmus és a szociáldemokratizmus) jóléti politikája és az érdekek szerepe a szociálpolitikában; többszektorúság és finanszírozás a szociális ellátások területén

A szükségletek rendszere és a szükséglet-kielégítés módjai

A piac szerepe a szükségletek kielégítésében, a piaci működés differenciáló hatása következtében jelentkező szociális problémák

Az állami újraelosztás és az állami beavatkozás eszközei: piac-befolyásoló intézkedések, adópolitika, pozitív diszkrimináció, stratégiai szabályozás, stb.

Alapelvek: biztonságra törekvés, prevenció, finanszírozhatóság, kiszámíthatóság, a ráfordítások és biztonság egyensúlya, megfelelő időben, a szükséges ideig, szubszidiaritás, a kevésbé választhatóság, értékmegőrzés, rászorultság, érdemesség elve

A problémának definiált társadalmi jelenségek és a hozzájuk kapcsolódó intézkedések, ellátások

A szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményrendszere

Az ellátás technikái, dilemmái: prevenció-korrekció, integráció-szegregáció, pénzbeli-természetbeni, normativitás - diszkrecionalitás, univerzalitás-szelektivitás, hatékonyság-hatásosság, autonómia-kontroll

1.3.2. A társadalmi struktúra, a mai magyar társadalom 33 óra

Alapfogalmak (társadalmi struktúra, rétegződés, státusz, státuszcsoport)

A struktúrát generáló és manifeszt viszonyok

Az egyén társadalmi meghatározottsága

Társadalmi újratermelés, újratermelődés

A társadalmi egyenlőtlenségek újratermelésének, újratermelődésének okai, mechanizmusai

A társadalmi egyenlőtlenségek dimenziói, ezek feltárásának és ábrázolásának technikái

A társadalom ártó-védő hatása

Különbözőség, másság

A deviancia fogalma, elméletei, kialakulásuk okai, társadalmi megítélése és annak változása

A társadalmi integráció, dezintegráció fogalma, folyamata

Az anómia jelensége, megjelenése a társadalomban

A mai magyar társadalom szerkezete, térbeli jellemzői,

Az egyenlőtlenség fogalma, dimenziói a mai magyar társadalomban,

A szegénység és depriváció értelmezése és jellemzői

A szegénység szubkultúrája

A társadalmi integrációt veszélyeztető jelenségek: munkanélküliség, hajléktalanság, a cigányság hátrányainak halmozódása, kirekesztés, előítéletek

A deviáns jelenségek a társadalomban, okai, formái, mérete és szociológiai jellemzői a mai Magyarországon

A veszélyeztetett csoportok és térségek, diszkrimináció

A társadalom, a család és az iskola szerepe az egyenlőtlenségek, a szegénység mérséklésében és újratermelésében

A társadalmi mobilitás fogalma és jellemző

1.3.3. A család és életmód 33 óra

A család fogalma és funkciói és ezek történelmi változása

A család helye, szerepe, szerkezete, jelentősége, működése és működési zavarai

Az életmód, életvitel összetevői
Az életmódkutatás technikái
Családi és társadalmi szerepek
Az emberi szükséglete rendszere
A család szocializációs szerepe, a családi gazdálkodás
A családi életciklus, életút
Az életútinterjú tervezése, szervezése, készítése, feldolgozása és értelmezése
A kultúra, szubkultúra, hagyományok, életmód, szokások, életvitel fogalma, meghatározó tényezői, összetevői
Értékek, normák, szankciók; normáktól való eltérés
A család szerkezete és annak ábrázolása
A család, mint támogató rendszer, és mint problémaforrás
A család szerepe a társadalmi egyenlőtlenségek újratermelésében
A gyerek, az idős, a beteg és a fogyatékos ember helye a családban, magányosság a családon belül

1.3.4. Szervezetszociológia 16 óra

A szervezet fogalma, a bürokratikus szervezet
A szervezetek, mint nyílt rendszerek kialakulását, működését és megváltozását befolyásoló tényezők; belső és külső kapcsolatok
A szervezeti struktúrák: munkamegosztás, hatáskör, koordinációs eszközök, konfiguráció, döntési szintek, szabályzatok, célok, küldetés, hatékonyság
A szociális ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményeik
A szociális és gyermek ellátási intézmények, mint szervezetek
A döntési szintek és szabályok
A kliens, a gyermek helye az ellátás folyamatában, az ellátó intézményekben

1.3.5. Szociálpolitikai beavatkozást igénylő problémák, a szociálpolitika intézményrendszere 16 óra

A szegénység, munkanélküliség, a munkaképes korúak inaktivitását csökkentő intézkedések, a lakhatási költségek növekedése, a hajléktalanság, elöregedés, devianciák, a fogyatékosok hátrányai
A gyermekek hátrányai, a diszkrimináció és a társadalmi kirekesztés, a migráció, a menekültek
A szociális, foglalkoztatási, családtámogatási, gyermekjóléti, gyermekvédelmi és munkaügyi intézményrendszer feladatai és működésük
A támogatások rendszere, megszerzésének feltételei és szabályai
Az ellátottak helye az intézményi struktúrában, a jogosultságok érvényesítésének lehetőségei és akadályai
A segítő szakmák szerepe az ellátásban
A diszkrimináció és a társadalmi kirekesztés
Területi differenciálódás, a térség intézményeinek köre

1.3.6. Jogi és családjogi alapismeretek 22 óra

Átfogó ismeretek nyújtása az állam- és a jogtudomány fogalomrendszeréről, az államszervezet felépítéséről, alkotmányos alapjairól
Az állam fogalma és funkciói, az állam történeti változásai
A hatalmi ágak megoszlása

A jogszabályok hierarchiája
Az emberi és polgári jogok szabályai; a személyiség- és adatvédelem szabályai
Az Alkotmánybíróság, az alapvető jogok biztosa
Jog- és adatvédelem, a személyes adatok védelme és a közérdekű adatok nyilvánosságának egymáshoz való viszonya
Az adatvédelem jogi garanciái
A gyermekek jogairól szóló nemzetközi megállapodások és hazai jogszabályok
A gyermek és fiatalkorúak büntethetősége, a gyermek és fiatalkorúak büntetésének irányelvei, a velük szemben alkalmazható büntetési tételek
A családjogi törvény
Gyermeki és szülői jogok, kötelességek
A szociális jogok és szociális minimumok
Ellátott-jogi és gyermekjogi képviselő

1.3.7. A jóléti nagyrendszerek *16 óra*

A jóléti védelem keretei, formái
A társadalombiztosítási rendszere, az egészségbiztosítási és nyugdíjbiztosítási ellátások
A családtámogatások
A foglalkoztatással összefüggő ellátások
A munkaerő - piaci szolgáltatások és a foglalkoztatást elősegítő támogatások
A munkanélküliek ellátásai
A fogyatékos személyek jogai és esélyegyenlőségének kérdései
A hajléktalan személyek ellátásai
Munkajogi szabályok (Munkatörvénykönyv): munkaviszony tartama, létesítése, megszüntetése, munkaidő, szabadság, bérezés, érdekvédelem, érdekegyeztetés
Közalkalmazotti, közszolgálatai jogviszony létesítése, tartalma, megszüntetése
Közalkalmazotti besorolás, előmenetel, továbbképzési rendszer, működési nyilvántartás
Az egyházi, a civil, a nonprofit és a közhasznú szervezetek szerepe, lehetőségei a jóléti ellátásban

1.3.8. A lokális ellátások *16 óra*

Önkormányzati szociális, gyermekjóléti illetve gyermekvédelmi ellátások: pénzbeli, természetbeni és személyes gondoskodást nyújtó ellátások a szociális és a gyermekvédelmi törvényben és kapcsolódó jogszabályaikban
A jogi szabályozás, alapelvei, rendszere és szereplői
A törvényben szabályozott ellátások és intézményei
A gyermekek jogairól szóló nemzetközi megállapodások és hazai jogszabályok
A gyermek és fiatalkorúak büntethetősége, a gyermek és fiatalkorúak büntetésének irányelvei, a velük szemben alkalmazható büntetési tételek
A családjogi törvény
A szülői jogok és kötelezettségek; a felügyeleti jog, és a gyámság
A fogyatékos személyek jogai és esélyegyenlőségének kérdései
Munkanélküliek és a hajléktalan személyek önkormányzati ellátásai

1.3.9. Közigazgatási ismeretek *10 óra*

A közigazgatás alapfogalmai
Az állam és az önkormányzatok felépítése, hatáskörei
Alapismeretek a jogalkalmazás és jogérvényesítés lehetőségeiről

A helyi önkormányzás alapelvei, az önkormányzati rendszer általános sajátosságai
Az önkormányzati feladatok és hatáskörök rendszere
A települési önkormányzat szervei
Lokális hatalmi szervek és szervezetek (kormányhivatalok, járási hivatalok) feladatai
A közigazgatási eljárás jogi szabályai, alapfogalmai, alapeljárás, jogorvoslat, végrehajtás
Hatósági bizonyítvány, igazolvány, nyilvántartás
A közigazgatási eljárás adminisztrációja

1.3.10. A szociális segítés etikája *8 óra*

A társadalmi és a szakmai etika
A szociális munka etikai szabályai
Az emberi értékek, méltóság és autonómia tisztelete a szociális ellátás gyakorlatában
A gyermekek autonómiájának, méltóságának, identitásának, magukkal hozott értékeinek, normáinak tiszteletben tartása
A szociális munka értékei és az etikai kódex előírásai
A szociális szakember szerepei, felelőssége
A szakmai kompetenciahatárok és az együttműködés etikája
Az előítéletek hatása a szociális segítésben
Az együttműködés etikai szabályai, a szakmai titoktartás és korrekt tájékoztatás módjai
A szakmai etikai dilemmák értelmezése és megoldási módjai
A szakmai etikai szabályok ismerete és alkalmazása

1.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, vagy könyvtár

2. Pszichológiai és pedagógiai ismeretek tantárgy 108 óra

2.1.A tantárgy tanításának célja

Alapismereteket és alapfogalmakat szolgáltatni az emberei pszichikumról, a személyiségről, a személyiség fejlődéséről és a társas érintkezés sajátosságairól. A pszichológiai és szociálpszichológiai módszerek ismertetésével hozzásegíteni a tanulót ahhoz, hogy saját szemléletének formálásakor támaszkodhasson az elméleti hátterekre. Igénye legyen munkájában az individuális különbségek figyelembe vételével alkalmazni a pedagógiai módszereket.

2.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A középiskolai történelem és filozófia tantárgyak kultúrtörténeti fejezetei

2.3.Témakörök

2.3.1. Pszichológiai alapismeretek *28 óra*

A pszichológia alapvető fogalmai és összefüggései; lelki jelenségek és folyamatok
A motiváció; az érzelmek; a megismerés (észlelés, percepció, figyelem, érdeklődés, emlékezet, képzelet, gondolkodás); a tudatállapotok
Személyészlelést befolyásoló tényezők: szociokulturális környezet, empátia, önértékelés, intellektuális, emocionális jellemzők
A munka során alkalmazható pszichológiai megismerési módszerek: megfigyelés, dokumentumelemzés, kérdezés, kísérlet
A szükségletek rendszere, a szükséglet-kielégítés hiányainak jelei

2.3.2. Szociálpszichológiai jelenségek és folyamatok 16 óra

A szociálpszichológia fogalma, tárgyköre

A társadalom kisebb és nagyobb egységeiben működő jelenségek, szabályszerűségek felismerése

A csoport hatása az egyénre, csoportközi viszonyok, a verbális, nonverbális és a metakommunikációs jelzések érvényesülése és hatása

Tömeg, közösség, társadalmi nagycsoport, a csoport szerepe az elsődleges és a másodlagos szocializációban

A társas érintkezés sajátossága, a kommunikáció elmélete, szociálpszichológiai fogalmak és folyamatok

Csoportdinamikai jelenségek és folyamatok

Szociális identitás kialakulása, szociális tanulás

Attitűdök, énvédő funkciók

A sztereotípiák, stigmák, az emberi vonzalmak és taszítások, játszmák

Az előítélet kialakulása és okai

Az előítéletek csoportfolyamatokat befolyásoló hatása

A szerep, a szerepstruktúrák, szerep-összeférhetetlenségek, szerepkonfliktusok

Konfliktusok és a konfliktuskezelés

Konformitás és nonkonformitás

A konfliktusok keletkezése és megoldásának technikája

Az eltérő fejlődésből eredő hátrányok: sérült gyermek a családban; sérültek a társadalomban

A szociálpszichológiai ismeretek gyakorlati alkalmazása a problémák felismerésében, kezelésében, megoldásában

2.3.3. Az életút pszichológiája 16 óra

Az ember életkori fejlődésének szakaszai, gyermekkor, serdülőkor, ifjúkor, felnőttkor, időskor, ezek fejlődési sajátosságai, az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők jellegzetességei

Az emberi pszichikum fejlődésének, érésének folyamata

A szenzomotoros és a kognitív fejlődés menete

Az ember megismerő tevékenységének területei, törvényszerűségei és azok időbeli lefolyása

A fejlődés, érés, nevelés összefüggése

Az anya-gyerek kapcsolat jelentősége a gyermek érzelmi, szociális és értelmi fejlődésében, szeparáció és hospitalizáció

A motiváció, az érzelem és az akarat összefüggései és fejlődésmenete

A játékfejlődés jellemzői a különböző életkori szakaszokban

Az átlagtól eltérő fejlődés jellemzői, a tünetek jelentősége, a fejlesztés lehetőségei

Fejlődési, beilleszkedési és viselkedési zavarok, tanulási nehézségek, agresszió, pszichoszomatikus tünetek

Az énkép, identitás, önbecsülés és önállóság kialakulásának folyamata, az érzelmi akarati, élet fejlődésmenete

Az előítéletek életutat befolyásoló hatása

A kortárs csoportok szerepe az egyes életkori szakaszokban

Fejlődési és járulékos krízisek

A játék, tanulás és munka személyiségalakító hatásai

Válságok az életciklusokban

Társadalmi traumák, a társadalmi körülmények pszichikus hatásai
Hozzászokások, függőségek, szenvedélyek
A veszteségek fajtái, pszichikus hatása és feldolgozásuk folyamata (a gyász lélektana, gyászreakciók), módszerei

2.3.4. A személyiség pszichológiája *16 óra*

A személyiség fogalma, személyiség elméletek (pl. típustanok, behaviorista elméletek, kognitív személyiségelméletek, vonás elméletek, pszichoanalitikus elméletek, holisztikus elméletek, humanisztikus személyiségelméletek
Személyiségtípusok
Az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők hatása a személyiségfejlődésre
A személyiség szerkezete, alakulása a kultúra, a család és a kortárscsoport hatására, vizsgálata;
Énkép, éntudat, önértékelés, játszma, elhárító mechanizmusok
Empátia
Személyiségzavarok, fejlődészavarok és a deviánsviselkedés
A serdülők és az ifjúkorúak inadaptációja
A felnőtt személyiség- és viselkedészavarai
A viselkedési rendellenességek és kezelésük, terápiájuk

2.3.5. Szocializáció *16 óra*

A szocializáció fogalma és folyamata
A szocializációs színterek és hatások: anya, család, kortárscsoport, gyermekintézmények, kiemelten az iskola, munkahely, társadalmi szervezetek és intézmények, a kulturális minták és normák
A szociális identitás
Az előítéletek szocializációt befolyásoló hatása

2.3.6. Pedagógiai alapismeretek *16 óra*

A nevelés fogalma, célja, feladatai, a nevelési folyamat törvényszerűségei
A nevelési folyamat résztvevői
A gyermek megismerésének lehetőségei, módszerei, a módszerválasztást befolyásoló tényezők
Közvetett és közvetlen nevelési módszerek
A nevelő személyisége, nevelésben betöltött szerepe
Nevelési stílusok és attitűdök
Sikerek és kudarcok a nevelésben
Egyéni, csoportos, közösségi nevelés lehetőségei, formái
Pedagógiai folyamatok tudatos tervezése, elemzése a nevelőmunkában
A gyermek környezetének kialakítása az életkornak megfelelő, öntevékeny, szabad mozgás és játék feltételeinek megteremtése
Egyéni képességek kibontakoztatásának lehetőségei
A csoportban nevelkedő gyermek nehézségeinek megismerése, a beilleszkedés elősegítése pedagógiai eszközökkel, módszerekkel
A gyermek etnikai, vallási és kulturális sajátosságainak, hagyományainak és szokásainak figyelembevétele
Tanulási folyamat, a tanulás segítése, a tanulási nehézségek
Egyéni bánásmód alkalmazása

Korai fejlesztés, sajátos nevelési igény szükségességének felismerése, fejlesztési módszerek
A sajátos ütemű fejlődés megnyilvánulási jelei, a gyógypedagógiai segítséget igénylő problémák
A sajátos szükségletű gyermekek oktatásának, fejlesztésének intézményei, lehetőségei
Az előítéletek működésének oktatást befolyásoló hatása

2.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem vagy könyvtár

3. Egészségügyi alapismeretek tantárgy 90 óra

3.1.A tantárgy tanításának célja

A holisztikus egészségszemlélet kialakítása érdekében alapfokú ismereteket nyújtani az emberi test felépítéséről és működéséről, a megbetegítő tényezőkről az egyes betegségcsoportok tüneteiről, a betegségek lefolyásáról és a gyógykezelés laikus módszereiről

3.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei

3.3.Témakörök

3.3.1. Az emberi test felépítése és működése 33 óra

Az emberi test felépítése, működése, és szerveződési szintjei (Funkcionális anatómia)
Szimmetria síkok és irányok
Sejtek, szövetek, szervek, szervrendszerek, szervezet
A szervek, szervrendszerek működése és élettani szerepe
A kültakaró
A mozgásszerv-rendszer
A légzőrendszer
A keringési rendszer
Az emésztőrendszer
A kiválasztórendszer
A szaporodás szervrendszere
A belső elválasztású mirigyek rendszere
A nyirokrendszer és az immunrendszer
Az érzékszervek
Az idegrendszer
A szervrendszerek működésnek szabályozása
A szervezet egyensúlyi állapotát meghatározó mechanizmusok
Idegi és endokrin szabályozás
Az emberi élet fejlődési szakaszai, a méhen belüli fejlődés, és az egyes szakaszok testi jellemzői

3.3.2. Kórok és kórokok 18 óra

Az egészség és a betegség fogalma, holisztikus értelmezése
Az egészségi állapotot befolyásoló tényezők, a természetes és mesterséges környezet hatása az egészségre
Biológiai, pszichikus és szociális kórokok
A betegségek rizikófaktorai

A betegségek lefolyása
Tipikus kóros reakciók
Degeneráció
Sorvadás, elhalás
Heveny és idült gyulladás
Kóros immunreakciók

3.3.3. A betegségek tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai 25 óra

Az élettani adatok
Az állapotváltozások, a kórokok és kóros reakciók, a betegségek tünetei, az állapotváltozások és a betegmegfigyelés szempontjai
Kórokok és kóros reakciók, a betegségek tünetei
A főbb betegségcsoportok és tüneteik
Belgyógyászati betegségek
Sebészeti beavatkozást igénylő állapotok
Ideggyógyászati megbetegedések
Bőrgyógyászati betegségek
Reumatológiai betegségek
A fül, az orr és a gége megbetegedései
A szem betegségei
A fog és a száj betegségei
Urológiai betegségek
Nőgyógyászati betegségek
A csecsemő- és a gyermekkor betegségei

3.3.4. A gondozás és a betegellátás laikus módszerei 14 óra

A gondozás fogalma, célja, feladatai
A gondozás célcsoportjai, tevékenységformái
A szükséglet-kielégítés és a gondozás komplexitása
Az autonómia megőrzésének lehetősége a gondozás folyamán
Az aktivitás fontossága és fenntartásának lehetőségei
A gondozási folyamat tervezése
A házipatika szerei, a gyógyszerkezelés szabályai, a fertőtlenítőszerek és eljárások
A fizikális és természetes gyógymódok
A házi-patika szereinek és gyógyszereinek összeállítása
A fertőtlenítőszerek és eljárások alkalmazása
A gyógyszerek bejuttatása a szervezetbe
A gyógyszerelés hatásainak és esetleges mellékhatásainak megfigyelése, megfigyelési szempontok szerint
A gyógyszerelés, gyógyszerkezelés, gyógyszertárolás szabályai és gyakorlata

3.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem vagy egészségügyi szaktanterem és demonstrációs terem

10559-12 Elsősegély-nyújtási feladatok modul

4. Népegészségügyi ismeretek tantárgy 36 óra

4.1.A tantárgy tanításának célja

A tanulók holisztikus szemléletének kialakulása érdekében megismertetni az emberi egészség testi, lelki, szociális és spirituális összefüggéseit, kölcsönös egymásra hatását. Bemutatni az ország és a helyi társadalom legfontosabb demográfiai és epidemiológiai jellemzőit.

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A középiskolai biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei.

4.3.Témakörök

4.3.1. A társadalmi helyzet és az egészség *14 óra*

A társadalom ártó-védő hatása

A társadalmi helyzet és az életmód összefüggése az egészséggel és betegséggel

A szegénység és a betegség összefüggései

A foglalkozási betegségek és megelőzésük

Az egészséget veszélyeztető szenvedélyek és szokások és ezek társadalmi vetületei

Adatok tanulmányozása a népesség egészségi állapotáról, a legfontosabb helyi, országos és nemzetközi népegészségügyi adatok, magyarázatuk

4.3.2. Közegészség *14 óra*

Társadalom-egészségtani ismeretek, népegészségügyi mutatók,

Magyarország és a település lakosságára jellemző legfontosabb demográfiai adatok, értelmezésük

A Népegészségügyi Program

A népbetegségnek számító krónikus megbetegedések okai, prevenciós és rehabilitációs lehetőségei; a prevenció három szintje; támogató rendszerek

Nemzetközi és világszervezetek, céljaik; WHO; magyar célok, NNP

A járványok megelőzésének és lokalizálásának teendői

A leggyakoribb fertőző és járványt okozó betegségek, azok tünetei és járványtana, a fertőzőbetegek ellátása

A fertőtlenítőszerek és eljárások, a fertőzések elhárítása, a védőfelszerelések és azok használata

Egészségtudatos magatartás

4.3.3. Egészségmegőrzés *8 óra*

Az egészség holisztikus értelmezése: az egészség, mint komplex fogalom

Az egészségtudat jelentősége;

Az egészséges életvitel feltételeinek értelmezése a Maslow-féle szükséglet-rendszerben

A szükséglet-kielégítés hiányainak hatása az egészségre

Az egészséget veszélyeztető tényezők: az egyén biológiai és pszichológiai adottságaiból eredő rizikófaktorok; mesterséges és természetes környezetből, helytelen életvitelből és a káros anyagok szervezetbe jutásából adódó rizikófaktorok

Az egészséges táplálkozás kritériumai,

A tevékeny életmód és az egészség kapcsolata;

A környezetszennyezés, környezetvédelem

A civilizáció vívmányainak hatása az egészségre

4.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem vagy egészségügyi szaktanterem és demonstrációs terem

12046-16 Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek modul

5. Gyermekvédelmi ismeretek tantárgy 54 óra

5.1.A tantárgy tanításának célja

A gyermekvédelem tantárgy tanításának alapvető célja, hogy a tanulók ismerjék meg a gyermekvédelem történetét, a gyermekekről való gondoskodást meghatározó tényezőket. Ismerjék meg a gyermekvédelem mai rendszerét, működését, jogszabályi meghatározottságát. A területhez kapcsolódó jogszabályok ismerete alapján legyenek képesek arra, hogy a gyermekek és vérszerinti családjaik számára segítséget nyújthassanak a megismert ellátási formákkal. Ismerje meg a tanuló a saját kompetenciáit.

5.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermekvédelmi ismeretek tantárgy kapcsolódik a történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek tananyagtartalmaihoz.

5.3.Témakörök

5.3.1. A gyermekvédelem története 6 óra

A gyermekvédelem rövid történeti áttekintése:

Gyermekkép, a gyermekekről való gondoskodás meghatározó tényezői.

A gyermekekről való gondoskodás korszakai:

Az állami gondoskodástól a mai gyermekvédelemig

Állami gyermekvédelme 1945-ig;

A gyermekek védelme 1945-től;

1997. évi XXXI. törvény a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról.

5.3.2. A gyermekvédelem jogi szabályozása 12 óra

A gyermekvédelem jogi szabályozása, alapelvei, rendszere és szereplői.

A gyermekek jogainak hazai és nemzetközi értelmezése.

Családjog: a szülői jogok és kötelezettségek; a felügyeleti jog, és a gyámság.

A fogyatékos személyek jogai és esélyegyenlőségének kérdései.

Az adat- és információkezelés jogi és etikai szabályai.

A gyermek és fiatalkorúak büntethetősége. A gyermek és fiatalkorúak büntetésének irányelvei, a velük szemben alkalmazható büntetési tételek

5.3.3. A gyermekvédelem mai rendszere 12 óra

A gyermekvédelem fogalma. A gyermekvédelmi ellátó rendszer célja. A gyermekvédelmi ellátórendszer intézményei.

Pénzbeli és természetbeni ellátások

A gyermekjóléti alap- és a gyermekvédelmi szakellátás fogalma, meghatározó tényezői, eszközei.

A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekjóléti alapellátások

A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekvédelmi szakellátások

A gyermekvédelmi gondoskodás keretébe tartozó hatósági intézkedések

A gyermekvédelem dilemmái.

A gyermekek és a gyermekes családok támogatására szolgáló intézmények, ellátások rendszere. A jelzőrendszer működése, résztvevői.

Intézkedési hatáskörök, felülvizsgálatok, az intézkedés megszűnésének és megszüntetésének feltételei.

A védelembe vételt megelőző családsegítési módszerek, lehetőségek. Családok, ill. gyermekek átmeneti otthonába való bekerülés.

A védelembe vétel alkalmazhatósága, jogi szabályozása, a védelembe vétel célja.

Az ideiglenes hatályú elhelyezés és a nevelésbe vétel elrendelésének okai, az elhelyezés lehetőségei.

A gyámhivatal feladat és jogköre az ideiglenes hatályú elhelyezés és a nevelésbe vétel esetén. Az ideiglenes hatályú elhelyezés és a nevelésbe vétel felülvizsgálata, megszűnésének illetve megszüntetésének okai.

A szülői felügyeleti jog érintettsége védelembe vétel, ideiglenes hatályú elhelyezés illetve nevelésbe vétel esetén. A kapcsolattartás lehetőségei, szabályozása, korlátozásának feltételei.

A gyermek gyámsága és törvényes képviselete a nevelésbe vételt követően.

Az ellátottak helye az intézményi struktúrában, a jogosultságok érvényesítésének lehetőségei és akadályai.

5.3.4. A gyermekvédelem pszichológiai vonatkozásai 12 óra

Az érett, felnőtt személyiség fogalma és aspektusai. Házasság, házasságon belüli konfliktusok.

Döntések, felelősség és érettség a gyermekvállalásnál. Szülővé válás. Szeretet, összetartozás, biztonság, egymás iránti felelősség a családban. Családi kommunikáció, szabályok. A család nélkül nevelkedett szülők családja.

Gyermek az összeomló kapcsolatban, a család széthullása. A válás, az új házasság, új gyermekek (testvérek), mozaik család.

A veszélyeztetés lehetséges okai, formái, pszichológiai aspektusai, összetevői. Az elhanyagolás fajtái, lehetséges okai, formái, pszichológiai aspektusai.

A családon belül elszenvedett traumák elemzése, következményeinek felismerése.

A beavatkozást kiváltó jelzések a gyermek családjából történő kiemelését eredményező esetek.

A családból való kikerülés traumája, megnyilvánulási formái. A megrázkódtatás enyhítésének lehetőségei.

A régi környezet és kapcsolat elvesztése, a segítségnyújtás módjai a veszteség, a gyász feldolgozásában.

A megváltozott környezet elfogadása, beilleszkedés.

Gyermekbántalmazás, a bántalmazás fajtái és tünetei. A gyermek segítése a traumák feldolgozásában.

5.3.5. Szükségletek és erőforrások 12 óra

A vérszerinti család meghatározó szerepe, jelentősége a gyermek életében. A családi kapcsolatok rendszere és hatása a gyermek szocializációjára. A szocializáció szerepe a gyermeki személyiség fejlődésére.

A munkavégzés és a döntések felelőssége. Kölcsönös elfogadás, bizalom: a gyermek – a vér szerinti család – a segítő.

A tanácsadás, a beavatkozás mértéke.

Új gyermek helye a csoportban, pozitív és negatív hatású csoportdinamikák, beavatási rituálék.

Információszerzési lehetőségek a gyermek előéletéről. A megfigyelés szerepe.

A gyermek ellátását biztosító házi- és szokásrendjének elfogadása, elfogadtatása, beilleszkedés.
Új kapcsolatok, személyes élettér kialakítása.
A társkapcsolatok általános jellemzői, befolyásoló tényezői. A kapcsolatok létrejöttének céljai, okai.

5.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

6. Gyógypedagógiai alapismeretek tantárgy 36 óra

6.1.A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg az ember biológiai fejlődésének szakaszait, az eltérő fejlődési ütem vagy fogyatékosság jellemzőit, az ezekre utaló jeleket. Tudják, hogy milyen tényezők befolyásolják és melyek okozzák az átlagtól eltérő fejlődést.
Ismerjék a gyógypedagógia területeit, a fejlesztések lehetőségeit s ebben saját szerepüket.
Legyenek képesek együttműködni a gondozottak, ellátottak fejlesztése, rehabilitációja, társadalmi elfogadása, beilleszkedése érdekében a szakemberekkel, intézményekkel, érdekképviseletekkel.
Ismerjék az inkluzió, integráció és a differenciált nevelés és a társadalmi elfogadásuk, beillesztésük lehetőségeit.

6.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyógypedagógiai alapismeretek tantárgy kapcsolódik a biológia-egészségtan tantárgy tananyagtartalmaihoz.

6.3.Témakörök

6.3.1. Fejlődési rendellenességek, fogyatékosságok 12 óra

Az ember biológiai fejlődésének szakaszai: a fejlődést befolyásoló tényezők (öröklött adottságok, veleszületett rendellenességek, környezeti hatások, életmód stb.).
A méhen belüli fejlődés, a születés folyamata, a kompetens újszülött biológiai jellemzői.
Az egészséges csecsemő fejlődése (motoros, mentális, szociális); az 1-3 éves gyermek fejlődése. (értelmi, érzelmi, akarati, én tudat, autonómia).
Az óvodáskorú gyermek jellemzői, az iskolaérettség kritériumai.
A kisiskolás gyermek fejlődési sajátosságai; a gyermek fejlődésének sajátosságai pubertás korban. Az ifjúkor biológiai jellemzői.
Méhen belüli, peri-, és postnatális ártalmak (fizikai, kémiai hatások, fertőzések) és ezek hatása a magzatra. Öröklött fejlődési rendellenességek. Genetikai tanácsadás, perinatális diagnosztika, a szűrővizsgálatok jelentősége.
Az inger gazdag környezet, az étkezés, a napirend, az alvás és levegőzés szerepe, fontossága a gyermek fejlődésében.

6.3.2. A gyógypedagógia, mint tudományág 12 óra

A gyógypedagógia fogalma, tárgya, célja, területei.
Fejlődési zavarok, retardáció és regresszió, reverzibilitás, irreverzibilitás fogalma.
A késleltetett ütemű fejlődés megnyilvánulási fajtái, jelei a mozgás, beszédfejlődésben, a szociális kapcsolatok és az önállósodás, kultúrhigiénés szokások kialakulásában

Organikus okokra visszavezethető sérülések: látás-, hallás-, beszéd-, mozgás-, értelmi és érzelmi, akarati sérülések. Az eltérő fejlődésből eredő hátrányok: a sérült gyermek önbecsülése, önértékelése, lehetőségei az önálló életvitelre.
A sajátos nevelési igényű gyermekek jellemzői, fejlesztésük lehetőségei.
Beilleszkedési, tanulási, magatartásbeli zavarral rendelkező gyermek jellemzői.
A különleges és speciális szükségletű gyermekek jellemzői, ellátási területei.
A sérült speciális helyzetéből adódó egyéni szükségletek feltárása és kielégítése.

6.3.3. Fejlesztés, rehabilitáció *12 óra*

A habilitáció, rehabilitáció meghatározása.
A rehabilitáció területei (orvosi, gyógypedagógiai, foglalkoztatási, munka-rehabilitáció).
A fogyatékosok rehabilitációjának komplexitása.
A rehabilitációt segítő és akadályozó tényezők – averzió, előítélet, izoláció, viktimizáció.
A gyermek biológiai és szerzett sérülései, az ezekből adódó hátrányok. Az vérszerinti család életmódjával és a szocializációval összefüggő hátrányok
A szociokulturális, szubkulturális különbözőségekből eredő hátrányok fajtái, megnyilvánulási formái. Kommunikációs nehézségek.
Családon belüli erőszak. Elhanyagolás, bántalmazás, veszélyeztetés fogalma, típusai.
A hátrányok csökkentésének, korrekciójának módjai, lehetőségei a gyermekeket ellátó intézményekben.
A gyermek és fiatalkorban előforduló szenvedélybetegségek fajtái, kezelési lehetőségei, szakember bevonásának szükségessége.
Szocializációs hiányosságok, és a nem megfelelő szocializációból következő viselkedési anomáliák felismerése, okainak feltárása. A hiányosságok pótlása, a reszocializáció lehetőségei.
Az eltérő fejlődésből eredő hátrányok felismerése, enyhítésének lehetőségei.
Személyközi és intézményközi együttműködések fontossága (fogyatékos – szakember – család – gondozó; ellátó hely – iskola – fejlesztő intézmény).
Az inklúzió, integráció és a differenciált nevelés fogalma, lehetőségei.
Érdekképviseleti szervek

6.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

7. Gondozási, ápolási ismeretek tantárgy 72 óra

7.1.A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg a 0-18 (0-3, 3-6, 6-14, 14-18) éves korosztály ellátásához kapcsolódó gondozási, ápolási feladatokat. Tudatosuljon benne a gondozás és nevelés egysége.
Ismerje meg a különböző korcsoportok leggyakoribb betegségeit és az azokkal kapcsolatos gondozási, ápolási feladatokat.
Ismerje a tanuló az elsősegélynyújtás alapszabályait a szakterület speciális baleset- és munkavédelmi szabályait és legyen képes a balesetek megelőzésére.

7.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Gondozási, ápolási ismeretek tantárgy kapcsolódik a biológia-egészségtan tantárgy tananyagtartalmaihoz.

7.3.Témakörök

7.3.1. Ismeretek a gondozásról *18 óra*

A gondozás célja, feladatai, területei. A gondozás és nevelés egysége. A rendszeresség, az állandóság szerepe a gyermek gondozásában.

Egyéni napi- és heti-rend fontossága, életritmus a gyermekek életében.

A csecsemő és gyermekgondozás területei, feladatai: a csecsemő fogása, tartása, emelése. Fürdetés, a fürdetés eszközei.

Öltöztetés: a célszerű és évszaknak megfelelő ruházat, a ruházat kezelése.

A gyermek altatása, a pihenés ritmusa, alvásigény az egyes életkori szakaszokban; levegőztetés, napoztatás.

A korszerű és egészséges táplálkozás alapelvei, feltételei; az életkornak és egészségi állapotnak megfelelő étrend összeállítása. A csecsemő és gyermek táplálása: az etetés, önállóságra nevelés, a rosszul evő, válogatós gyermek. Az önellátás, önállóság kialakítása.

A gyermekkel való egyéni és csoportos foglalkozás lehetőségei, eszközei. A gondozás - mint az esztétikai nevelés egyik színtere, a bizalom és biztonság kialakításának lehetősége, az önértékelés, énkép kialakításának eszköze.

Kultúrhigiénés szokások kialakítása és formálása csecsemő és gyermekkorban. A csecsemő és a gyermek környezete, a közvetlen környezet higiénéje, berendezési tárgyai, a gyermek játékai és azok tisztántartása. A fertőtlenítőszerek és eljárások alkalmazása, fertőzések elhárítása.

A játék, mint a legfőbb tevékenységi forma a gyermek életében. A játék szerepe a gyermek fejlődésében.

Egyéni ízlésformálás, kultúrhigiénés és egyéb szokások kialakításának lehetőségei

7.3.2. Gyermekbetegségek *27 óra*

A leggyakoribb gyermekbetegségek fajtái, okai, hajlamosító tényezői. A beteg objektív és szubjektív tünetei, a beteg megfigyelésének szempontjai, terápiája, életmódra vonatkozó utasítások, diéta.

Gyermekbetegségek: légutak betegségei (felső légúti hurutok, idegen test a légútban, krupp, hörghurut, asztma, tüdőgyulladás).

Emésztőrendszeri betegségek (hányással járó kórképek, hasi fájdalommal-, hasmenéssel járó megbetegedések, székrekedés, étvágytalanság, csecsemőkori sorvadás).

Anyagcsere betegségek (cukorbetegség, kóros soványság, elhízás).

Idegrendszeri betegségek (agyhártya-gyulladás, idegrendszeri görcsbetegségek) gyermekkori fertőző betegségek.

Szűrővizsgálatok és védőoltások csecsemő és gyermekkorban.

Védőoltások és szűrővizsgálatok fajtái, szükségessége, időpontjai. A védőoltások kísérő tüneteinek enyhítése esetleges szövődményei.

A szükséges beavatkozásokra való felkészítés módjai.

7.3.3. Ápolási ismeretek *18 óra*

Alapellátási feladatok: fekvőhely és felszerelése, ágyneműcsere, a csecsemő és gyermek ruházata, pelenkázási módok, napi testápolás, a beteg csecsemő és gyermek táplálása.

Konyhatechnikai eljárásokhoz kapcsolódó ismeretek.

A leggyakoribb ételallergiák ismerete; a diétás kezelés alapelvei, a diéta fogalma, szerepe a beteg gyógyításában.

A beteg gyermek megfigyelésének szempontjai, a tünetek értelmezése (öntudat, viselkedés, sírás, turgor, fájdalom, váladékok, kardinális tünetek stb.) enyhítésének technikái, módszerei.
A beteg csecsemő és gyermek ápolása légúti betegség, hányás, hasmenés, székrekedés, fertőző betegség, láz esetén, a diéták felosztása.
Fizikális gyógymódok ismerete és alkalmazása: nedves belélegeztetés, hűtőfürdő, priznic, a száraz meleg és hideg alkalmazása, borogatások.
Gyógyszerelés, gyógyszerformák, a gyógyszerek alkalmazásának módjai gyermekkorban.
A gyógyászati segédeszközök fajtáinak, használatának és karbantartásának ismerete. A gyermek megtanítása a biztonságos használatra, képességeinek megfelelően bevonása a segédeszköz karbantartásába.

7.3.4. Leggyakoribb gyermekbalesetek *9 óra*

Az elsősegélynyújtás alapszabályai.
Csecsemő és gyermekkorban leggyakrabban előforduló balesetek, sérülések és ellátásuk technikái.
Ájulás, fulladás, idegen test a testnyílásokban. A légutak átjárhatóságának biztosítási technikái. Orrvérzés, mérgezés, törések, ficam, rándulás, sebellátás.
A gyógyszertárolás és gyógyszerelés szabályai, a házi patika szerei; fertőtlenítő eljárások és a fertőtlenítőszerek ismerete.
A munkavégzéssel összefüggő általános baleseti és egyéb veszélyforrások, a munkahelyre vonatkozó biztonsági szabályok és előírások ismerete.
A veszélyforrások csoportosítása: háztartási, munkahelyi, közlekedési veszélyek, különböző tevékenységi formák veszélyei.
Különféle anyagok (vegyszerek, mérgek, gyógyszerek, stb.) biztonságos tárolása, mozgatása, nyilvántartása. A veszélyes hulladékok tárolásának szabályai.
A gyermekintézményekre vonatkozó munka-, tűz-, és balesetvédelmi szabályok ismerete.
A játékszerekre vonatkozó balesetvédelmi szabályok.
A vészhelyzet jelzése. Balesetvédelmi dokumentáció.
A veszélyhelyzet elhárításának lehetőségei, módszerei, eszközei: mindennapi érintésvédelmi és szigetelési eljárások; a menekülési útvonalak kijelölésének feltételei, egyéni védőeszközök használata.

7.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem
Demonstrációs terem

10528-12 Házi időszakos gyermekfelügyelet modul

8. A házi időszakos gyermek-felügyeleti ismeretek tantárgy 54 óra

8.1.A tantárgy tanításának célja

Elsősorban az alapellátás keretében biztosítható olyan ellátási formára való felkészítés, ahol a gyermek saját otthonában történő ellátását gondozó útján kell biztosítani. Legyenek korszerű nevelési ismeretei a házi gyermek-felügyelethez, mint speciális munkaterülethez kapcsolódóan. Ismerje a házi időszakos gyermekellátás pszichológiai dimenzióit.

8.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A gyermek megismerésének területei, módjai és lehetőségei. Találkozás a gyermekkel;

kapcsolatkialakítás, elfogadás, egymásra hangolódás, közös élettér, kapcsolati szintek. A gyermek testi, egészségi, lelki és intellektuális állapotának, képességeinek megismerése. A sajátos nevelési igény megismerése. A gyermek és a szülők kapcsolatának megfigyelése. A családi nevelés sajátosságai, módjai. Értékek, szokások, hagyományok, különböző kulturális sajátosságok a gyermek családjában. Szocializációs szint felmérése. A gyermek érdeklődési köréhez és képességeihez igazodó napirend alkalmazása, szabadidős programok szervezése a családi szokásokhoz, értékrendhez igazodóan. Kommunikációs lehetőségek a házi gondozó munkájában a gyermekkel való játék, tanulás, nevelés során. Privát nyelv, egymásra hangolódás, támogatás, megerősítés, kapcsolatépítés. Szakmai kommunikáció a család tagjaival; hivatalos nyelv, nyelvi szótár, személyes beszélgetés. Konfliktusok, nehéz helyzetek kezelése. Hasonlóságok és különbözőségek az egyes gyermekek és életkorok között

8.3.Témakörök

8.3.1. Nevelési ismeretek *14 óra*

A gyermek megismerésének területei, módjai és lehetőségei. Találkozás a gyermekkel; kapcsolatkialakítás, elfogadás, egymásra hangolódás, közös élettér, kapcsolati szintek. A gyermek testi, egészségi, lelki és intellektuális állapotának, képességeinek megismerése. A sajátos nevelési igény megismerése. A gyermek és a szülők kapcsolatának megfigyelése. A családi nevelés sajátosságai, módjai. Értékek, szokások, hagyományok, különböző kulturális sajátosságok a gyermek családjában. Szocializációs szint felmérése. A gyermek érdeklődési köréhez és képességeihez igazodó napirend alkalmazása, szabadidős programok szervezése a családi szokásokhoz, értékrendhez igazodóan. Kommunikációs lehetőségek a házi gondozó munkájában a gyermekkel való játék, tanulás, nevelés során. Privát nyelv, egymásra hangolódás, támogatás, megerősítés, kapcsolatépítés. Szakmai kommunikáció a család tagjaival; hivatalos nyelv, nyelvi szótár, személyes beszélgetés. Konfliktusok, nehéz helyzetek kezelése. Hasonlóságok és különbözőségek az egyes gyermekek és életkorok között.

8.3.2. A házi gyermekfelügyelet, mint speciális munkaterület *12 óra*

A gondozónő és a család jogai és kötelességei. Kapcsolat a családi rendszer tagjaival (az ellátásban nem részesülő gyermekek, nagyszülők, szülők). Etikai kérdések és dilemmák, titoktartási felelősségek és az információkezelés, hivatástudat. Megbízhatóság, hitelesség, munkaillemtan, munkaköri jogok és feladatok, viselkedési stílusok. Kompetencia határok, előítélet mentesség, az emberi méltóság tisztelete, eltérő vélemények tiszteletben tartása, érdekérvényesítés. A gyermekfelügyelő/gondozó modellnyújtó szerepe a gyermeknevelésben. Kapcsolat a munkáltatóval, eset-megbeszélési és szakmai segítségkérés lehetőségei. A gondozó ellenőrzése és beszámolási kötelezettsége. A házi gondozó alapvető fiziológiás szükségleteinek kielégítési módja. Munkajogi kérdések (munkaidő, szabadnap, szabadság, utazás). A házi időszakos gyermekfelügyelet megszervezése.

8.3.3. A házi időszakos gyermekellátás pszichológiai dimenziói *14 óra*

A társas érintkezés pszichológiája (empátia, elfogadás, kapcsolati szintek, egymásra hatás). Megismerkedés, tájékozódás, beszélgetés a gyermekről. Kapcsolattartási és tájékoztatási formák és kötelezettségek. A szülővel való együttműködés jellemzői.

A szülő és a gyermek kapcsolata. Családi szerepek, a család szerepe a gyermek életében és nevelésében. A családok társadalmi és élethelyzetbeli különbözőségei. A szülőtől való időszakos elválás traumája. A családi szokások, hagyományok jelentősége és tiszteletben tartása. A gyermekkel való együttműködés és biztonságérzet kialakításának fontossága. A

szakmai és egyéni szempontok képviselete a szülői igényekkel szemben. A gyermekbántalmazás testi és lelki tünetei. A bántalmazott gyermek lelki traumájának, enyhítési lehetőségei. A bántalmazással kapcsolatos jelentési kötelezettség. A gondozó helye, szerepe a család és a gyermek életében. A házi időszakos gyermekfelügyelet lezárása, kilépés a család és a gyermek életéből

8.3.4. A gyermek ellátásával kapcsolatos ismeretek 14 óra

A biztonságos otthoni környezet és a gyermekkíséréssel kapcsolatos, illetve az általános közlekedési szabályok ismerete. A biztonságos közlekedés szabályainak elsajátíttatása a gyermekkel. A gyermekgondozás sajátosságai családi közegben, a primer szükségletek kielégítésének módjai és lehetőségei. A gondozó felelőssége a gyermek felügyeletével kapcsolatban, szerepe a család életében. A gondozó feladatai a házi időszakos gyermekgondozás során. A beteg gyermek ellátásával kapcsolatos feladatok. A leggyakoribb betegségek tünetei és lefolyása. Betegápolás, lázmérés, lázcsillapítás. Krízishelyzetek (pl. krupp, asztma) felismerése és az azonnali beavatkozás szükségessége. Diéta, alapvető gyógyszerismeret (készenléti csomag), a gyógyszerek helye a kisgyermekes családban. A gyermek speciális egészségügyi szükségleteinek ismerete. Balesetmentes, a gyermek korának és életkori szükségleteinek megfelelő környezet kialakítása. A gyermek és környezetének higiénéje: a tisztálkodás egészségtana. Öltözködés, mozgás és pihenés. Fűtés, világítás, szellőztetés, levegőztetés. A lakás be-és elrendezése. A gyermek élettere. Egészséges szokások kialakítása, a helytelen szokások elleni küzdelem. A gyermek táplálkozása: tápanyagigény, tolerancia, emésztés és étvágytalanság, felszívódás, táplálkozási módok, élelmi anyagok, táplálékok elkészítése. Az önállósodás elősegítése: a gyermek fejlődésével való lépéstartás, berendezés, idő- és helybiztosítás. A család kulturális és vallási szokásainak tiszteletben tartása.

A gondozási munka intimitása, titoktartás, diszkréció. Családi ünnepek, különleges események, „civilként” való jelenlét (pl. születésnapi, nyaralási meghívás). Szabadidős tevékenységek szervezése, lebonyolítása az életkornak és a gyermek igényének megfelelően.

8.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

Szolgáltatást nyújtó intézmények

GYAKORLAT

10525-12 A szociális ellátás általános tevékenységei modul

9. Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat tantárgy 90 óra

9.1.A tantárgy tanításának célja

Támogatni az egyéni tanulási stratégiák kialakítását, a szociális képzés eredményes elvégzését; a segítő kapcsolat létesítéséhez és működtetéséhez szükséges készségek és a személyiség fejlesztése. A reális énkép kialakítása, a viselkedés kontrollálása. A szakmai önismeret fejlesztése és annak tudatosítása, hogy a szociális szakember számára a személyiség munkaeszköz. A nyílt és kongruens kommunikáció alkalmazása. A saját kommunikáció kontrollálása, a kommunikáció fejlesztésének módszereinek, eszközeinek bővítése.

A foglalkozások célja az önismeret és a személyiség fejlesztése, ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol, és ez megfelel a követelmények teljesítésének.

9.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nem információkra, hanem a tanulók családban, a gyermekellátó és oktatási intézményekben, a kortárscsoportokban, szűkebb és tágabb társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

9.3.Témakörök

9.3.1. Tanulástechnikai gyakorlat *22 óra*

A tanulást befolyásoló külső, belső és lelki (képességek, készségek, motiváció, érdeklődés, elvárások) tényezők
A tanulási módszerek, eszközök szerepe a hatékony tanulásban
Írás, olvasás, szövegértés, elemzés, visszaadás problémái; az egyes készségek fejlesztése
A modern technikai eszközök használatának előnyei
A sajátélményű tanulás
A szakmai tanulás a terepen
A vizsgadrukk és kezelése

9.3.2. A reális énkép szerepe a szociális segítésben *5 óra*

A másik ismerete
Önismeret, önismeret-fejlesztés
A segítő szakmák hatása a személyiségre
Önvédelmi technikák
Rekreációs lehetőségek
A kiégés jelei
A kiégés elleni védekezés

9.3.3. A szakmai együttműködés készségei *5 óra*

Az együttműködés szociálpszichológiai, csoportdinamikai összefüggései
Az eltérő személyiségek, értékek, életstílus, kultúrák elfogadása a gyakorlatban
Empátia
Az előítéletek
A konfliktusok
Konfliktus-megoldási technikák és módszerek modellálása

9.3.4. A veszteségek feldolgozása gyakorlat *10 óra*

A személyes veszteségek
A veszteségek feldolgozásának szakaszai
A veszteségek feldolgozásának lehetőségei a csoportban

9.3.5. A kongruens kommunikáció gyakorlása *20 óra*

A kommunikáció és a társas érintkezés kultúrája
Az adekvát kommunikáció

A sajátos kommunikációs jelzések értelmezése, tolerálása
A saját kommunikáció kontrollásása és hatótényezőinek felismerése
A nyílt és kongruens kommunikáció gyakorlása
A metakommunikációs jelek értelmezése
A kommunikációs zavarok és a kommunikációt zavaró körülmények felismerése

9.3.6. A segítő kapcsolat eszközeinek alkalmazása *8 óra*

A kommunikáció szimmetriája és aszimmetriája
A segítséget kérő ember kommunikációjának értelmezése
A segítséget kérő ember kommunikációs hiányosságainak tolerálása
Az emberi kiszolgáltatottság jeleinek felismerése
Nondirektív kommunikáció
A problémafeltárás kommunikációs eszközei
A segítő beszélgetés

9.3.7. A szakmai kommunikáció fejlesztése *20 óra*

Az írásos és a szóbeli kommunikáció és információszolgáltatás
A kulturált vitakészség fejlesztése
A meggyőzés kommunikációs eszközeinek alkalmazása
A szakmai fogalomkészlet alkalmazása szóban és írásban
A kliens kommunikációs készségének fejlesztése

9.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

8-15 fős csoportokban szervezett csoportmunka, ennyi főre kialakított csoportszobában, ahol lehetőség van a körbeülésre

10. Társadalomismereti és szociálpolitikai gyakorlat tantárgy 54 óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

Olyan módszerek, technikák, praktikus információ szerzési lehetőségek nyújtása, alkalmazásuk gyakorlása, amelyek segítségével a tanulók képesek lesznek feltárni, megérteni az őket körülvevő társadalom az elemi jellemzőit, összefüggéseit, a szociálpolitika és a szociálpolitikai intézmények működését.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A középiskolai társadalomismeret, a történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, társadalom-földrajzi információk, valamint a demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái.

10.3. Témakörök

10.3.1. Gyakorlat a család és életmód körében *9 óra*

Egy, a tanulók által kiválasztott (nem a szociális ellátás klienseként élő) család egy felnőtt tagjával készített életútinterjú előkészítése, megvalósítása, értelmezése és feldolgozása; az Szvk-ban előírt formában: („Párbeszédes formában, minimum 15 oldalon leírt, önállóan felvett életútinterjú”).

10.3.2. Szociológiai alapismereti gyakorlat *9 óra*

A tapasztalatok értelmezése a szociológia alapfogalmainak és alapvető összefüggéseinek rendszerében.
A szociológiai adatfelvétel módszereinek alkalmazása (megfigyelés, dokumentumelemzés, kísérlet és a kérdezéses technikák).
A társadalom összetételét mutató adatok értelmezése és ábrázolása
Adatgyűjtés és értelmezés a helyi társadalom szerkezetének és jellemzőinek tárgykörében.
A helyi erőforrások és hiányok felmérési technikáinak gyakorlása

10.3.3. Szociálpolitikai monitorozás 18 óra

A szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményrendszerük.
A képző intézmény/iskola környezetében tevékenykedő, elérhető szociális, foglalkoztatási, családtámogatási, köznevelési, gyermekjóléti, gyermekvédelmi és munkaügyi intézmények monitorozás-szintű megtekintése, feladatainak és működésüknek áttekintő megismerése.
A jóléti ellátások és támogatások rendszerének megismerése, az ellátások megszerzésének feltételeinek és szabályainak áttekintése.
Élmények és motívumok nyújtása annak érdekében, hogy a tanulók segítséget kapjanak a specializáció, az elsajátítani kívánt konkrét szakképesítés kiválasztásához.
A monitorozás során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról.

10.3.4. Az intézmény megismerése 18 óra

A monitorozás során megismert intézményekből a tanulók érdeklődésüknek megfelelően választanak, hogy az adott intézményt részletesebben megismerjék.
Az intézmény helye a szociális, gyermekjóléti, gyermekvédelmi, köznevelési, közigazgatási rendszerben; az adott település ellátási rendszerében.
Az intézmény profilja és tevékenységének rendszere.
Az intézmény külső és belső kapcsolatrendszerének megismerése.
Az intézmény működését szabályozó jogszabályok, pénzforrási lehetőségeinek feltárása.
Az intézmény belső struktúrájának, tárgyi feltételeinek, működésének, fenntartásának, döntési folyamatának megismerése.
A kínált szolgáltatások és a kliensek szükségletei közötti viszony feltárása.
Információk gyűjtése a szolgáltatásokhoz való hozzájutás feltételeiről, lehetőségeiről.
Az alkalmazott szupervízió formái; a munkacsoportok közötti együttműködés.
Az intézmény adminisztrációja.
A gyakorlat során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról.
„Az előzetesen megvalósított, egybefüggő, két hetes gyakorlatról szóló Napló”.

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az iskolai feldolgozásokhoz átlagos tanterem, vagy könyvtár
Az intézményi gyakorlathoz az iskola által összeállított a szociális, gyermekjóléti, gyermekvédelmi, köznevelési, szociális igazgatási rendszerben; az adott település ellátási rendszerében szerepet játszó intézmények köre, akik együttműködnek az iskolával a gyakorlati képzés lebonyolítása érdekében

11. Pszichológiai gyakorlat tantárgy 36 óra

11.1. A tantárgy tanításának célja

Élményeket, tapasztalatokat és ismereteket nyújtani a személyiségfejlődés szakaszairól, a különböző élethelyzetek pszichés összefüggéseiről. Erősíteni a tanulók holisztikus szemléletét, segíteni a személyes tapasztalatok, a saját személyes életút pszichikus összefüggéseinek feldolgozását.

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A középiskolai történelem és filozófia tantárgyak kultúrtörténeti fejezetei, a saját élmények, tapasztalatok.

11.3. Témakörök

11.3.1. Gyermektanulmányok *18 óra*

Helyszínek vagy életkori csoportok alapján egy-egy gyerek viselkedésének megfigyelése

Helyszínek:

- bölcsőde
- óvoda
- általános iskola, középiskola
- ifjúsági klub
- gyermekotthon, átmeneti otthon
- család

Életkori csoportok:

- csecsemő- és kisgyermekkor (0-3 év)
- óvodáskor (3-6 év)
- iskoláskor (6-10 év)
- prepubertáskor (10-14 év)
- pubertáskor (14-18 év)

Eltérő környezetben – vérszerinti családban, nevelőszülőknél vagy gyermekotthonban nevelkedő azonos korosztályba tartozó egy-egy gyermek viselkedésének megfigyelése és összehasonlítása

11.3.2. Az életút pszichikus jellemzői *18 óra*

Az elkészített életút interjú alanya pszichikus jellemzőinek feltárása

A társadalmi jelenségek pszichés okainak megismerése

Az ember viselkedésének és döntéseinek megértése

Az előítéletek életutat befolyásoló hatása

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

A tanulók által kiválasztott helyszín (család vagy intézmény), a feldolgozó órákon az iskola átlagos berendezésű tanterme, csoportszobája

10559-12 Elsősegély-nyújtási feladatok modul

12. Az elsősegélynyújtás gyakorlata tantárgy 54 óra

12.1. A tantárgy tanításának célja

A humán szolgáltatások területén dolgozó szakembert felvértezni az elemi elsősegélynyújtási készségekkel, módszerekkel, rutinokkal, hiszen ezen a területen mindennapos szükség lehet ezekre az eljárásokra, akkor is, ha nem egészségügyi jellegű szolgáltatásokat nyújtanak.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei

12.3. Témakörök

12.3.1. Mechanikai sérülések, gyermekbetegségek ellátása *28 óra*

Az életműködési adatok rögzítése
Testsúly, testmagasság mérése
Az elsősegély-nyújtási kötelezettség
Az elsősegélynyújtás alapszabályai
A stabil oldalfekvés biztosításának módjai
Mechanikai sérülések ellátása
Törések, a vérzések jellemzői és ellátásuk technikái
Idegentest a szemben és a légutakban
A légutak átjárhatóságának biztosítási technikái
Áramütés jelei és a segítségnyújtás lehetőségei, módszerei, technikái
A fagyások jellemzői és ellátásuk lehetőségei, módszerei
Az égési sérülések jellemzői és ellátásuk módszerei, technikái
A háztartási balesetek sérülései, ellátásuk
A cukorbetegség jelei és a cukorbeteg ellátásának lehetőségei
A leggyakoribb gyermekbetegségek és tünetei, a tünetek enyhítésének technikái és módszerei
Védőoltások és kísérő tüneteik enyhítése

12.3.2. Veszélyeztető állapotok *26 óra*

A közvetlen életveszély felismerése
Felismeri az egészségi állapot gyors megváltozását
Veszélyeztető állapotokból következő feladatok: újraélesztés, eszméletlen beteg ellátása, heveny rosszullétek, belgyógyászati balesetek
Mérgezések jellemzői és a segítségnyújtás módszerei, technikái
Belgyógyászati megbetegedések,
Elsősegélyt nyújt sebészeti beavatkozást igénylő balesetek esetén
Epilepszia és lázas eklampszia
A sokkos és görcsös állapotok és a segítségnyújtás módszerei, technikái
Segítségnyújtás a fedél nélkül élők elemi fizikai ellátásában
Az éhezés, a kiszáradás jelei és a segítségnyújtás módszerei, technikái
Tömegbalesetek, tömegkatasztrófák
Mentőhívás, rendőrség, katasztrófavédelem értesítése

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Egészségügyi demonstrációs terem

12046-16 Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek modul

13. Gondozási, ápolási gyakorlat tantárgy 144 óra

13.1. A tantárgy tanításának célja

A gondozási, ápolási feladatok ellátásához szükséges készségek, képességek kialakítása demonstrációs-termi és gyermekintézményekben, gyermekekkel végzett feladatok közben.
A szükséges baleset- és munkavédelmi szabályok betartása a munkafolyamatok alatt.
A korszerű gondozási, ápolási eszközök használatának, karbantartásának és fertőtlenítésének megtanítása.

13.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

13.3. Témakörök

13.3.1. Gondozási, ápolási feladatok *63 óra*

Részvétel a gyermek ellátását biztosító napi feladatainak ellátásában.
Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.
A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén a pótlás szükségességének jelzése. Részvétel a ruházat beszerzésében.
Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.
A csecsemő és gyermekápolás, gondozás korszerű eszközeinek alkalmazása.
A fürdetés módja, menete.
Pelenkázás, tisztába tevés.
Öltöztetés, a levegőztetés feltételeinek előkészítése.
Ágyazás, az altatás előkészítése.
Lázmérés, lázcsillapítás, folyadékpótlás.
A leggyakoribb gyermekbetegségekkel kapcsolatos ápolási tevékenységek.
Testsúly, testmagasság mérése.
Gyermektáplálékok elkészítése.

13.3.2. Gyermekotthoni, bölcsődei feladatok *63 óra*

Részvétel a gyermek ellátását biztosító napi feladatainak ellátásában.
Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.
Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.
Étrend készítése, élelmiszerek beszerzése, ételkészítés, étkeztetés, háztartási feladatok ellátása.
Részvétel a gyermekcsoport mindennapi életének szervezésében, működtetésében.

13.3.3. Karbantartási, fertőtlenítési feladatok *18 óra*

Az ápolási és gondozási eszközök tisztántartása, tárolása.
A csecsemő és a kisgyermek ruházkodásának kezelése, tisztántartása.
A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén a pótlás szükségességének jelzése.
Részvétel ruházat beszerzésében.
Környezet higiéné, fertőtlenítés, a környezet és a használati eszközök, játékok tisztántartása, karbantartása.

13.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyermekellátó intézmény: bölcsőde, gyermekek átmeneti otthona, lakásotthon, gyermekotthon

14. Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat tantárgy 36 óra

14.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók pályaszocializációjának, szakmai identitásának elősegítése. A segítő kapcsolat tudatos működtetésének megalapozása. A segítő kapcsolat létesítéséhez és működtetéséhez szükséges készségek és a személyiség fejlesztése.

A foglalkozások célja az önismeret és a személyiség fejlesztése, ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol.

14.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nem információkra, hanem a tanulók családban, a gyermekellátó és oktatási intézményekben, a kortárscsoportokban, szűkebb és tágabb társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

14.3. Témakörök

14.3.1. A reális énkép szerepe a szociális segítésben *12 óra*

A szakmai önismeret jelentősége a segítő szakmában. A segítő szakma hatása a személyiségre. Az önismeret forrásai, a reális énkép szerepe a segítő szakmában. Önmagunk és mások ismerete, énvédő technikák.

14.3.2. A szakmai együttműködés készségei *12 óra*

A szakmai együttműködés összefüggései, etikai szabályai és dilemmái. A kompetencia határok és a titoktartási kötelezettség helyes értelmezése. Az egyéni különbségek, eltérő személyiségek jelentősége a szakmai tevékenység során. Attitűd, előítélet, szociális érzékenység, a segítő szakember beállítódása, emberképe és világnézetének hatása a klienssel való kapcsolatra. A csoportok kialakulása, szerkezete és a csoportközi viszonyok jellemzői, az együttműködés szociálpszichológiai jellemzői.

14.3.3. A segítő kapcsolat eszközeinek alkalmazása *12 óra*

A segítő kapcsolat eszközei. A megismerést befolyásoló tényezők: vonzalmak és taszítások jellemzői, az előítéletek kialakulásának okai és működésének jellemzői. A kommunikáció és a társas érintkezés kultúrája. A szakmai kommunikáció, a kulturált vitakészség és a konfliktuskezelés fejlesztése. A meggyőzés kommunikációs eszközeinek alkalmazása. A segítő beszélgetés.

14.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

8-15 fős csoportokban szervezett csoportmunka. Tanteremben, csoportszobában, ahol lehetőség van a körbeülésre

10528-12 Házi időszakos gyermekfelügyelet modul

15. A házi időszakos gyermekfelügyelet gyakorlata tantárgy 36 óra

15.1. A tantárgy tanításának célja

A gyermekek napközbeni ellátásaként - a családban élő gyermekek életkorának megfelelő nappali

felügyeletének, gondozásának, nevelésének, foglalkoztatásának gyakorlása. Elsősorban az alapellátás keretében biztosítható házi gyermekfelügyelői feladatok gyakorlása a család otthonában.

15.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Az ellátási formához kapcsolódó dokumentáció és nyilvántartások ismerete. A dokumentálás tartalmi, formai és ütemezési kritériumai. Munkaköri leírás, munkanapló, jelenléti ív, eseménynapló, megállapodás a család és a szolgáltatást nyújtó, illetve a család és a gondozó között. A szolgáltatási díj fizetés módja és dokumentálása. Jelzési és dokumentációs kötelezettség különleges események bekövetkeztekor.

15.3. Témakörök

15.3.1. A gyermekfelügyelet dokumentációjának gyakorlata 10 óra

Az ellátási formához kapcsolódó dokumentáció és nyilvántartások ismerete. A dokumentálás tartalmi, formai és ütemezési kritériumai. Munkaköri leírás, munkanapló, jelenléti ív, eseménynapló, megállapodás a család és a szolgáltatást nyújtó, illetve a család és a gondozó között. A szolgáltatási díj fizetés módja és dokumentálása. Jelzési és dokumentációs kötelezettség különleges események bekövetkeztekor.

15.3.2. Gyermekellátási gyakorlat 26 óra

Kapcsolatfelvétel a szolgáltatást biztosító intézménnyel. Kapcsolatfelvétel a szolgáltatást nyújtó személlyel. Ismerkedés a szolgáltatást kérő családok élethelyzetével – dokumentumok alapján. Pl. az egyedülálló szülő gyermeknevelésben való átmeneti akadályoztatása esetén, többes ikrek születésekor, valamint az ikergyermekek gondozásának, nevelésének segítésére, a váltott műszakban dolgozó, egyedülálló szülő gyermekének a kora reggeli, illetve késő esti órákban, az egyik szülő betegsége esetén, ha emiatt akadályoztatva van a gyermek gondozásában, nevelésében, az egyik szülő halála esetén. Családlátogatás a szolgáltatást biztosító intézmény munkatársával közösen, az ő munkájának megfigyelése. Bekapcsolódás a gyermekekkel kapcsolatos gondozási, nevelési feladatok ellátásába.

Az elvégzett feladatok munkanaplóban való rögzítése, értékelése.

15.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

A szolgáltatást nyújtó intézmények, a szolgáltatást igénybe vevő családok és/vagy a helyi gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátórendszer részeként családi gyermekfelügyeletet, családi napközit, helyettes szülő szolgáltatást, gyermekek átmeneti otthonát, családok átmeneti otthonát, nevelőszülő szolgáltatást biztosítóknál

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

1. évfolyamot követően 160 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
Társadalomismereti és szociálpolitikai gyakorlat tantárgy

Témakörök

Szociológiai alapismereti gyakorlat

A tapasztalatok értelmezése a szociológia alapfogalmainak és alapvető összefüggéseinek rendszerében.

A szociológiai adatfelvétel módszereinek alkalmazása (megfigyelés, dokumentumelemzés, kísérlet és a kérdezéses technikák).

A társadalom összetételét mutató adatok értelmezése és ábrázolása

Adatgyűjtés és értelmezés a helyi társadalom szerkezetének és jellemzőinek tárgykörében.

A helyi erőforrások és hiányok felmérési technikáinak gyakorlása.

Szociálpolitikai monitorozás

A szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményrendszerük.

A képző intézmény/iskola környezetében tevékenykedő, elérhető szociális, foglalkoztatási, családtámogatási, köznevelési, gyermekjóléti, gyermekvédelmi és munkaügyi intézmények monitorozás-szintű megtekintése, feladatainak és működésüknek áttekintő megismerése.

A jóléti ellátások és támogatások rendszerének megismerése, az ellátások megszerzésének feltételeinek és szabályainak áttekintése.

Élmények és motívumok nyújtása annak érdekében, hogy a tanulók segítséget kapjanak a specializáció, az elsajátítani kívánt konkrét szakképesítés kiválasztásához.

A monitorozás során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról.

Az intézmény megismerése

A monitorozás során megismert intézményekből a tanulók érdeklődésüknek megfelelően választanak, hogy az adott intézményt részletesebben megismerjék.

Az intézmény helye a szociális, gyermekjóléti, gyermekvédelmi, köznevelési, közigazgatási rendszerben; az adott település ellátási rendszerében.

Az intézmény profilja és tevékenységének rendszere.

Az intézmény külső és belső kapcsolatrendszerének megismerése.

Az intézmény működését szabályozó jogszabályok, pénzforrási lehetőségeinek feltárása.

Az intézmény belső struktúrájának, tárgyi feltételeinek, működésének, fenntartásának, döntési folyamatának megismerése.

A kínált szolgáltatások és a kliensek szükségletei közötti viszony feltárása.

Információk gyűjtése a szolgáltatásokhoz való hozzájutás feltételeiről, lehetőségeiről.

Az alkalmazott szupervízió formái; a munkacsoportok közötti együttműködés.
Az intézmény adminisztrációja.
A gyakorlat során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról.
„Az előzetesen megvalósított, egybefüggő, két hetes gyakorlatról szóló Napló”.

Pszichológiai gyakorlat tantárgy

Témakörök

Gyermektanulmányok

Helyszínek vagy életkori csoportok alapján egy-egy gyerek viselkedésének megfigyelése

Helyszínek:

- bölcsőde
- óvoda
- általános iskola, középiskola
- ifjúsági klub
- gyermekotthon, átmeneti otthon
- család

Életkori csoportok:

- csecsemő- és kisgyermekkor (0-3 év)
- óvodáskor (3-6 év)
- iskoláskor (6-10 év)
- prepubertáskor (10-14 év)
- pubertáskor (14-18 év)

Eltérő környezetben – vérszerinti családban, nevelőszülőknél vagy gyermekotthonban nevelkedő azonos korosztályba tartozó egy-egy gyermek viselkedésének megfigyelése és összehasonlítása

Gondozási, ápolási gyakorlat tantárgy

Témakörök

Gondozási ápolási feladatok

Részvétel a gyermek ellátását biztosító napi feladatainak ellátásában.
Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.
A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén a pótlás szükségességének jelzése. Részvétel a ruházat beszerzésében.
Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.
A csecsemő és gyermekápolás, gondozás korszerű eszközeinek alkalmazása.
A fürdetés módja, menete.
Pelenkázás, tisztába tevés.
Öltöztetés, a levegőztetés feltételeinek előkészítése.
Ágyazás, az altatás előkészítése.
Lázmérés, lázcsillapítás, folyadékpótlás.
A leggyakoribb gyermekbetegségekkel kapcsolatos ápolási tevékenységek.
Testsúly, testmagasság mérése.
Gyermektáplálékok elkészítése.

Gyermekotthoni, bölcsődei feladatok

Részvétel a gyermek ellátását biztosító napi feladatainak ellátásában.
Segítségnyújtás a gyermek környezetének kialakításában, rendezésében.

Részvétel a kultúrhigiénés szokások kialakításában, a napi gondozási feladatok ellátásában.
Étrend készítése, élelmiszerek beszerzése, ételkészítés, étkeztetés, háztartási feladatok ellátása.
Részvétel a gyermekcsoport mindennapi életének szervezésében, működtetésében.

Karbantartási, fertőtlenítési feladatok

Az ápolási és gondozási eszközök tisztántartása, tárolása.
A csecsemő és a kisgyermek ruházkodásának kezelése, tisztántartása.
A ruházat állapotának ellenőrzése, javítása, szükség esetén a pótlás szükségességének jelzése.
Részvétel ruházat beszerzésében.
Környezet higiéné, fertőtlenítés, a környezet és a használati eszközök, játékok tisztántartása, karbantartása."

2/14. évfolyam

ELMÉLET

11499-12 Foglalkoztatás II. modul

8. Foglalkoztatás II. tantárgy 15,5 óra

8.1.A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

8.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

8.3.Témakörök

8.3.1. Munkajogi alapismeretek 4,5 óra

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

8.3.2. Munkaviszony létesítése 3 óra

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

8.3.3. Álláskeresés 4 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.
Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

8.3.4. Munkanélküliség *4 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

8.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) modul

9. Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra

9.1.A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok alkalmasak legyenek egy idegen nyelvű állásinterjún eredményesen és hatékonyan részt venni.
Ehhez kapcsolódóan tudjanak idegen nyelven személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni, a munkavállaláshoz kapcsolódóan pedig egy egyszerű formanyomtatványt kitölteni.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve az állásinterjúhoz kapcsolódóan a legalapvetőbb mondatszerkesztési eljárások elsajátítása révén. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 6 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

9.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

9.3.Témakörök

9.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 *8 óra*

A 8 órás nyelvtani rendszerezés alatt a tanulók a legalapvetőbb igeidőket átismétlik, illetve begyakorolják azokat, hogy munkavállaláshoz kapcsolódóan, hogy az állásinterjú során ne okozzon gondot a múltra, illetve a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó válaszok megfogalmazása. Továbbá alkalmas lesz a tanuló arra, hogy egy szakmai állásinterjún elhangzott kérdésekre összetett mondatokban legyen képes reagálni, helyesen használva az igeidő egyeztetést.

Az igeidők helyes begyakorlása lehetővé teszi számára, hogy mint leendő munkavállaló képes legyen arra, hogy a munkaszerződésben megfogalmazott tartalmakat helyesen értelmezze, illetve a jövőbeli karrierlehetőségeket feltérképezze. A célként megfogalmazott idegen nyelvi magbiztosság csak az igeidők helyes használata révén fog megvalósulni.

9.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 *8 óra*

A 8 órás témakör során a diák a kérdésszerkesztés, a jelen, jövő és múlt idejű feltételes mód, illetve a módbeli segédigék (lehetőséget, kötelességet, szükségességet, tiltást kifejező) használatát eleveníti fel, amely révén idegen nyelven sokkal egzaktabb módon tud bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. A segédigék jelentéstartalmának precíz és pontos ismerete alapján alkalmas lesz arra, hogy tudjon tájékozódni a munkahelyi és szabadidő lehetőségekről. Precízen meg tudja majd fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. A kérdésfeltevés alapvető szabályainak elsajátítása révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során. A szórend, a prepozíciók és a kötőszavak pontos használatának elsajátításával olyan egyszerű mondatszerkesztési eljárások birtokába jut, amely által alkalmassá válik arra, hogy az állásinterjún elhangozott kérdésekre relevánsan tudjon felelni, illetve képes legyen tájékozódni a munkakörülményekről és lehetőségekről.

9.3.3. Nyelvi készségfejlesztés *23 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk során a diák rendszerezi az idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. E szókincset alapul véve valósul meg az induktív nyelvtanulási képességfejlesztés és az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés 6 alapvető társalgási témakör szavai, kifejezésein keresztül. Az induktív nyelvtanulási képesség által

egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet, és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.
Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- lakás, ház
- utazás,
- étkezés

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

9.3.4. Munkavállalói szókincs 23 óra

A 24 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 40 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák folyékonyan tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. Képes lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését, illetve a szakmai önéletrajz és a motivációs levél megírásához szükséges rutint megszerzi. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

9.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, egy másik fele pedig számítógépes tanterem, hiszen az oktatás egy jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

10529-12 A napközbeni gyermekellátás feladatai modul

10. A napközbeni kisgyermekellátással kapcsolatos ismeretek tantárgy 155 óra

10.1. A tantárgy tanításának célja

A gyermek- és családvédelem jogi hátterének megismerése és megszilárdítása, különös tekintettel a gyermekvédelem rendszerére, a szakmai tájékozottság és tájékoztatás érdekében. Szolgáltatásszemléletű napközbeni ellátásra való felkészülés (paradigmaváltás). Az áttekintő képesség, a rendszerben való gondolkodás, a családi és intézményes nevelés kölcsönhatásainak ismerete, az együttműködés formái és lehetőségei. Szakmai ismereteinek hatékony alkalmazása.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat
Társadalomismeret
Szociálpolitika

10.3. Témakörök

10.3.1. A napközbeni ellátás rendszere és formái *46 óra*

A napközbeni ellátás definíciója, funkciója, törvényi háttere a gyermekvédelem rendszerében. A nemzetközi megállapodások, a hazai (szociális, családjogi, gyermekvédelmi, köznevelési, egyenlő bánásmód és esélyegyenlőség, fogyatékos személyek jogai) törvények. Az intézményes kisgyermeknevelés története, az egyes korok nevelésről, nevelőkről és gyermekképről alkotott felfogása. A gyermekek napközbeni ellátásának intézményes és egyéb, ill. alternatív formái. Az ellátások működésének és igénybevételének feltételei, lehetőségei, szabályai. Az egyes ellátások szakmai programjai.

10.3.2. Az egyes szolgáltatások jellemzői *47 óra*

Az önkormányzat, mint fenntartó szerepe a lakossági igények monitorozásában és a kisgyermek ellátások biztosításában. A civil szféra megjelenése és térhódítása a napközbeni kisgyermek ellátásban. Családi napközi jellemzői. Többcélú, ill. egységes óvodai és bölcsőde intézmények. Biztos Kezdet Gyermekházak. Ellátási szerződések, együttműködési formák. Az intézmények finanszírozása, működtetése. A napközbeni ellátás feltételrendszere, a minőség biztosítása. A szolgáltatás felügyelete, ellenőrzése, kapcsolatrendszere. Az egyes szolgáltatási formák alapelvei, alapprogramjai, sokszínűsége. Az ellátások időbeni, célcsoportbeli meghatározottsága. Az alternatív ellátások célja, lényege, formái (játszóház, játszótér, gyermekvigyázó, eszköz és játékkölcsönzés, információs szolgálat, rendezvényszervezés, családi programok, klub, hotel, bel és kültéri programok, stb.) és módjai, foglalkoztatások rendje. Előnyei, hátrányai, feltételei, fenntartási formái, foglalkozási rendek. Tájékoztatás, kapcsolattartás, dokumentáció. A gyermekek biztonságáról való gondoskodás. Speciális igények kielégítése.

10.3.3. A család és az intézmény kapcsolata *62 óra*

A családi és munkahelyi szerepek és elvárások összeegyeztetése, a változás elfogadása és feldolgozása. Családi elvárások, anyaság, a gyermek viselkedésének változása. A családi szocializációt kiegészítő bölcsődei szocializáció. Környezeti tényezők és kortársak szerepe és hatása a kisgyermek viselkedésére. A családi és az intézményi értékütközések kezelése, a bizalom és az elfogadás szerepe a szülő és az intézmény kapcsolatában. A gyermek nevelés segítése, a szülői szerep megerősítése. Kapcsolattartási formák (kiemelten a napi találkozás, a szülőcsoport beszélgetés), lehetőségek, módszerek, helyszínek és azok hatékonysága a kisgyermek nevelésében.

A szülőtől való elválás, beszoktatás. A gondozás és a felnőtthöz fűződő érzelmi kapcsolat kialakulása. A családdal való ismerkedés módjai, kölcsönös látogatások szervezése, azok előkészítésének feladatai. A szülő tájékoztatása az intézmény vagy szolgáltatás céljáról, a szolgáltatás rendjéről, a gyermek gondozási-nevelési helyszíneinek, a gyermekkel foglalkozó személyeknek a bemutatása. A gyermek beilleszkedése a csoportba, az anyával való személyes kapcsolat jelentősége a gyermek adaptációjában. A szülő folyamatos tájékoztatása a gyermek gondozása-nevelése során történt fontos eseményekről szóban, illetve írásban (faliújság, honlap).

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, könyvtár terem, gyakorlóterület intézményei

11. A kisgyermekkori nevelés tantárgy 263,5 óra

11.1. A tantárgy tanításának célja

A gyermek gondozását, nevelését vállaló felelősségteljes magatartás és szakmai ismeretek elsajátítására, a hatékony megoldások adekvát alkalmazására való felkészülés. A tanulás kisgyermekkori sajátosságait támogató pedagógiai attitűd kialakulása. Konkrét élethelyzetek elemzésének gyakorlása a gondozás - nevelés jellemző szituációiban. A gyermeki méltóságot tiszteletben tartó, megértő, humánus magatartás megalapozása a tudatosság, az átláthatóság, a következetesség, a rendszeresség tükrében, a biztonságérzet megteremtésével.

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat
Társadalomismeret
Szociálpolitika
Pszichológiai és pedagógiai ismeretek

11.3. Témakörök

11.3.1. A kisgyermeknevelő, mint hivatás *17,5 óra*

A kisgyermeknevelő személyisége. A családi nevelés fontossága és elsődlegessége. A gondozás és a nevelés elválaszthatatlansága és összefüggései. A kisgyermekkor hatása az egyén életének alakulására. A nevelési folyamat jellemzői, a kisgyermeknevelő gyermekhez való viszonya, módszerek, eszközök. A bizalom és az elfogadás szerepe a kisgyermeknevelő munkában. Harmonikus kapcsolat kiépítése a gyermekkel, a szülővel, a munkatársakkal, a társterületek szakembereivel. A konfliktusok megoldása. A nyugodt légkör biztosítása és a gondozási-nevelési feladatok megoldása. A szakmai tudás és az önismeret szerepe a munkában. Kompetenciák és munkakörök. A kisgyermeknevelő kapcsolatrendszere. Az ismeretek alkalmazásához kapcsolódó kompetenciák fejlesztése. Burn-out – kiégés elleni védelem. Attitűd és elégedettségi vizsgálatok. Továbbképzések és házi továbbképzések, szakmai nap.

Az intézmény arculatának, szakmai értékeinek képviselete, menedzselési, vezetési technikák és módszerek elsajátítása, gyakorlása. A szolgáltatás reális értékelése, a fejlesztendő területek kijelölése.

11.3.2. A kisgyermek személyiségének fejlődése *31 óra*

A család szerepe a gyermek fogadásában. A korai anya-gyermek kapcsolat. Fejlődés lélektani alapfogalmak. A fejlődéslélektan célja, feladata. A fejlődés, az érés, a tanulás. A fejlődés törvényszerűségei, szakaszai, szerkezet és funkció, kritikus és szenzitív szakaszok. A mozgás, az érzékelés és az észlelés fejlődése a csecsemő és kisgyermekkorban. Az emlékezet, képzelet, a figyelem, a gyermeki fantázia. Az érzelmek fejlődése, az egészséges fejlődés jelei, főbb állomásai. A pozitív és negatív érzelmi megnyilvánulások, és azok kezelése. Az érzelmi elhanyagolás és következménye. Motivációk és az akarati cselekvés. Az aktivitás és a tevékeny életmód jelentősége. A gyermeki viselkedés megértése a fejlődés lélektani ismeretek birtokában.

11.3.3. A kisgyermekkor pedagógiája *44 óra*

A kisgyermekkori nevelés irányelvei, módszerei. Pedagógiai tájékozottság a kisgyermekkorban megnyilvánuló pszichés sajátosságok és jelenségek megértésére. A gyermeki aktivitásra, együttműködésre épülő nevelési folyamat sajátosságai. A szociális

viselkedés szabályainak elsajátítása, a személyes kapcsolat jelentősége. Reális követelményállítás, jutalmazás, büntetés. A gyermek önállósága, a döntés lehetősége. Az önállóság sürgetésének vagy akadályozásának veszélyei. A szülőkkel való együttműködés az önállóság érvényesítésében. A csoportban nevelés elvei és nehézségei. A csoportos nevelés és a családi nevelés kapcsolódása. A családból a napközbeni ellátásba kerülés, beszoktatás, csoportváltás, intézményváltás. Eltérő ütemben fejlődő és vegyes életkorú gyermekek a csoportban; alkalmazott pedagógiai módszerek. Gyakran előforduló nevelési nehézségek gondozása.

11.3.4. A kisgyermek viselkedésének zavarai, eltérő fejlődés *18 óra*

Magatartási és beilleszkedési nehézségek és zavarok. A szorongás és agresszivitás, mint a fejlődési feszültségek tünetei, frusztrációs következményei, a viselkedés személyenkénti változása. Nevelési, szocializációs ártalom, szorongás és agresszivitás. Válsághelyzetek a gyermek életében. Válás, közvetlen hozzátartozó elvesztése, gyász, gyermekelhelyezés, súlyos betegség, kórházi tartózkodás. A bántalmazott gyerek viselkedése, viselkedés-zavarai. Fejlődési nehézségek, mozgás, beszédfejlődési problémák. Szocializációs problémák, az éntudat fejlődésének kritikus pontjai. Az eltérő fejlődésmenet élettani háttere, oka. A sajátos nevelési igény értelmezése, szocializáció az értelmi, érzékszervi, mozgásbeli, beszédfejlődésben akadályozott gyermeknél. A korai felismerés jelentősége. A sajátos nevelési igény esetén fejlesztendő területek - motoros funkciók, kognitív, szenzoros fejlesztés, beszéd -, kommunikáció. A korai fejlesztés dilemmái, prevenció, korrekció, terápia. Integráció, inklúzió, szegregáció. Ellátási lehetőségek, diagnosztika, intézményi ellátás, alternatív lehetőségek. A korai fejlesztésben résztvevő szakemberek együttműködése, a napközbeni ellátás lehetőségei, feltételei.

11.3.5. A csecsemő és kisgyermek mozgásfejlődése *21 óra*

Az alapmozgások elsajátítása. Átmeneti mozgások jelentősége. Helyzetváltoztató, helyváltoztató mozgások. Egyéni sajátosságok és különbségek a mozgásban. A mozgásfejlődés feltételei, a felnőtt feladata a feltételek biztosításában, a mozgáskedv fenntartásában. A mozgásfejlődést segítő öltöztetés, játékok, eszközök A mozgásfejlődést támogató helyes kisgyermeknevelői magatartás. A mozgásfejlődésbe beavatkozó magatartás, a fejlődést kedvezőtlenül befolyásoló eszközök. Mozgásában akadályozott gyermek aktivitási lehetőségei, feltételei.

11.3.6. A kisgyermek játéktevékenysége *46 óra*

A játék definíciója, jelentéstartalma, szerepe a gyermek életében. A játék, mint a gyermek élettevékenysége. A játéktevékenység fejlődése. A játék, mint belső indíttatásból fakadó örömforrás, szerepe a belső feszültségek csökkentésében, az érzelmek át- és kiélésében. A helyes magatartási formák, szabályok elsajátítása a játék során. A játszóhely kialakításának szempontjai korosztályi összefüggései. A megfelelő játékeszközök kiválasztásának szempontjai a gyermekcsoportban. Mennyiség, kínálás, a felnőtt játékban való részvétele, beavatkozásának szükségessége. Figyelemmegosztás a játszó és az egyéb ellátásra szoruló gyermek között, az elismerés, a segítés, az ötletadás helyes és helytelen módjai. A játék, mint fejlesztő lehetőség; mozgásfejlesztő, érzékelésfejlesztő, beszédfejlesztő hatásai. A játék, mint közösségformáló erő.

11.3.7. A csecsemő és kisgyermek beszédfejlődése *18 óra*

A beszéd kialakulása és fejlődése, differenciálatlan hangadás, gőgicsélés, gagyogás, hangcsoport. Helyzetek megértése, szavak megjelenése, a jelentésfejlődés folyamata. A gondozás közbeni beszélgetés és a beszédfejlődés. A felnőtt beszélőkedvet fenntartó helyes magatartása. A beszéd útján történő tájékozódás, érdeklődés alakulása a kisgyermekkorban. A gyermek kérdései, a helyes feleletadás szabályai. A helytelen szóhasználat alapesetei. Az ismételtetésnek, a kiejtés, a nyelvtani szerkezet javítgatásának hatása a gyermek beszélő kedvére. Beszélgetés az ún. nehéz kérdésekről. A beszédfejlődés értékelése, esetleges problémák megállapítása. A megkésett beszédfejlődés okai, tünetei, típusai.

11.3.8. Gyermekirodalom, ének, zene, vizuális nevelés *68 óra*

A gyermekirodalom szerepe, fontossága a kisgyermek életében, fejlődésében. A gyermekirodalom műfajai; gyermekvers, népmese, közmondások, szólások, találós kérdések. Mesefajták és korosztályi jellemzői, a „fokozatosság elve" a mesélésben. A mondóka, vers-mese, mint az anyanyelvi nevelés legfontosabb eszközei, az értelmi, érzelmi nevelés területén betöltött szerepe jelentős; a beszéd, az emlékezet, a gondolkozás és a képzelet egyaránt fejlődik általa.

A világ, a valóság megismerése a mesék révén, azonosulás a mese hősökkel, feszültségfeloldás. Életkori sajátosságok a mesélés során, speciális szempontok a 3 év alatti gyermekek esetében.

Ének és mozgás együttessége, ritmusérzékelés, figyelemmegosztás, hangulat, hangzás. Játékos zenélés legfőbb célja, hogy felkeltsük a gyerekekben a zenei érdeklődést.

Az irodalmi és zenei anyagok és eszközök közötti válogatás szempontjai. A képeskönyv nézegetés helyzetei, a kornak és fejlettségnek megfelelő képeskönyvek. Dal és mondókaismeret, a magyar gyermekdalok, mondókák jellemzői. A kisgyermeknevelő feladata a kisgyermek zenei nevelésében. A zenei tevékenységek tervezése, napirendje, a rendszeressége. Ünnepek, hagyományok és a zenei nevelés kölcsönhatása.

A vizuális tér környezetesztétikai szempontok szerinti alakítása. A gyermekek vizuális fejlődése. Kreatív tevékenységek tervezése, szervezése.

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, illetve kisgyermekeket ellátó intézmények

12. A kisgyermek gondozása tantárgy 155 óra

12.1. A tantárgy tanításának célja

Az alapozó ismeretek elsajátítása után elmélyíteni, bővíteni, fejleszteni a kisgyermeknevelő gondozási tevékenységét. Megtanítani a kisgyermek fizikai és érzelmi biztonságának és jólétének megteremtésével történő gondoskodást. Tudjon bensőséges, interakciós helyzetet teremteni a kisgyermeknevelő és gyermek között, melynek elsődleges célja a gyermek testi szükségleteinek kielégítése.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat
Társadalomismeret
Szociálpolitika
Pszichológiai és pedagógiai ismeretek

12.3. Témakörök

12.3.1. A három év alatti kisgyermek gondozási feladatai *39 óra*

A bölcsődei nevelés-gondozás alapelvei, alkalmazásuk a napközbeni ellátásokban. Primer szükségletek kielégítése, összefüggésben a gyermek testi-lelki állapotával. A gondozás és a felnőtthöz fűződő érzelmi kapcsolat kialakulása. A kisgyermeknevelői magatartás. A kisgyermek személyes és a szociális kompetenciáinak kialakulásának egyik feltétele, hogy csecsemőkortól kezdve aktívan vehessen részt a gondozási helyzetekben, lehetősége legyen úgy próbálkozni, hogy közben érzi a kisgyermeknevelő figyelmét, bíztatását, támogató segítségét. A gondozás jelentős mértékben befolyásolja a szokáskialakítást, az önállósodást. A gondozás szerepe a gyermek mozgásfejlődésében. A csecsemő és a kisgyermek étkezésével kapcsolatos gondozási feladatok. Fürdetés, mosakodás, öltöztetés gondozási műveletei csecsemőnél és kisgyermeknél. A pelenkázás módjai. Az alvással, pihenéssel kapcsolatos gondozási feladatok, levegőztetés.

Étkezés, mint az anya-gyermek kapcsolat egyik legfontosabb színtere. Az étkezés szerepe a szociális kompetencia kialakulásában. Szoptatástól az önálló étkezésig, nevelés és gondozás. Étkezéssel kapcsolatos problémák és megoldási lehetőségek. A felnőttel való együttműködés és az önállóság alakulása a fürdetés, mosakodás, öltöztetés és étkezés során, az önállóság jelentőségének helyes értelmezése. A szobatisztaság kialakulása, a gyermek érdeklődésének megjelenése és az érzelmi és szociális fejlődés összefüggései. A szobatisztaság kialakulását segítő helyes felnőtt magatartás. A sürgetés kritikája, esetleges káros következményei. A gyermek napirendje, szerepe a biztonságérzet kialakulásában és fenntartásában. Az étkezés ideje, összhangban az ébrenlét és az alvás ritmusával. Az önálló, szabad mozgás és játék helye a napirendben, jelentősége a gyermek életmódjának kialakításában. Gondozási hibák.

12.3.2. A napközbeni ellátásban részesülő kisgyermek tárgyi környezete *38 óra*

Az intézmény, a szolgáltatás helyiségeinek korszerű, feladatainak megfelelő, biztonságos berendezésére vonatkozó szabályok, előírások. A gyermek fejlettségének megfelelően a gondozási környezet, a fürdőszoba, a játszóhely bútorozása, eszközei. A helyes öltözék, az évszak, időjárás, hőmérséklet figyelembevétele a szabad mozgás, az aktivitás támogatásában. A szobai és udvari játékok szerepe, helyes kiválasztása. Az alvás tárgyi feltételeinek biztosítása. Balesetmentes környezet megteremtése, potenciális veszélyt jelentő berendezési tárgyak, bútorok, eszközök, játékok. Gyógyszerek, vegyszerek tárolása, veszélyhelyzetek, azok elhárításának ismerete. Sajátos nevelési igényű gyermek aktivitási lehetőségei, feltételei, speciális eszközei.

12.3.3. A kisgyermek táplálása *40 óra*

A helyes táplálkozás irányelvei. A közétkeztetés keretében történő élelmiszer előállítás és forgalmazás feltételei, jogszabályi háttere.

Táplálkozási irányelvek, színvonalas étkeztetés szabályai. A gyermekélelmezés célja, feladata és feltételrendszere. Az élelmezés, táplálkozás jelentősége a gyermek fejlődésében. A helyes táplálkozási szokások kialakítása és segítése, példamutatás. A rágásra tanítás folyamata. A túl- és alultápláltság problémái. A gyermek ízlésének, étkezési kultúrájának formálása és elfogadása. A csecsemőtáplálás szabályai. A csecsemő és kisgyermek élelmezés fiziológiai alapjai, a korszerű, minőségi étkeztetés követelményei. A tápanyagok fajtái, tápanyagszükséglet, tolerancia. Élelmi anyagok, élelmiszerek, azok csoportosítása, összetétele, jelentősége, felhasználása. Étrendtervezés, étlapkészítés, anyagkiszabat. Tejkonyha, HACCP rendszer. Gyermekközösségben alkalmazható diéták, a vegetáriánus étkezés. Táplálkozási problémák, gyógy élelmezés.

12.3.4. A kisgyermek egészsége *38 óra*

Az első 3 év testi fejlődésének szakaszai, annak jellemző változásai. Az egészség és az egészséges életmód fogalma, feltételei, a kisgyermekkorban kezdődő egészségtudatos magatartás kialakítása. A napközbeni gyermekellátás intézményeivel, szolgáltatásaival szemben támasztott egészségügyi követelmények. A gyermek acut megbetegedésének tünetei, azok felismerése. Lázcsillapítás, folyadékpótlás módjai, diéta biztosítása. Balesetek: idegen test, vérzések, sérülések, törés, rándulás, mérgezés tünetei, elsődleges ellátásuk. A teendők sorrendje, a szülővel való kapcsolat felvétele a gyermek betegsége, balesete esetén. Beteg csecsemő és kisgyermek ápolása

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Demonstrációs terem, a kisgyermekek napközbeni ellátását biztosító intézmény

10530-12 A napközbeni gyermekellátás dokumentációs feladatai modul

13. Adminisztráció és tájékoztatás tantárgy 62 óra

13.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló képes legyen a dolgozók, az ellátottak és az intézmény működése dokumentációjának áttekintésére és áttekinthető vezetésére. Fontos szakmai cél, hogy formai, tartalmi szempontból a dokumentumok megfeleljenek a jogszabályi előírásoknak és értékelhető képet nyújtsanak az eseményekről, folyamatokról.

13.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Egészségügyi alapismeretek, a napközbeni gyermekellátás feladatai

13.3. Témakörök

13.3.1. Kölcsönös tájékozódás a gyermekről és az intézményről *14 óra*

A gyermek bölcsődei előjegyzése, szórólap az intézményről (egyidőben történik az intézmény bemutatásával)

Szülő szóbeli és írásbeli tájékoztatása a gyermek felvételével kapcsolatban (Szülői nyilatkozat a tájékoztatási kötelezettség megtörténtéről)

Megállapodás megkötése a gyermek gondozásáról

Szakmai program ismertetése

Szülői értekezlet, szülőcsoport beszélgetés témájának, folyamatának rögzítése

Üzenő füzet megnyitása – szülő jellemzése a gyermekről, majd a kölcsönös tájékoztatás, ill. a gyermek fejlődésének rögzítésére szolgáló eszköz.

A felvételt követő dokumentumok: Felvételi könyvbe történő bevezetés, TEVADMIN rendszerben való rögzítése, napi jelentési kötelezettség; Bölcsődei gyermek egészségügyi törzslap megnyitása (bölcsődevezető); Adatlap a gyermekjóléti alapellátásban részesülő gyermekekről; Beszoktatás naponként történő dokumentálása és összefoglaló készítése; Napi jelenléti ív, csoportnapló vezetése

Étkezők nyilvántartása; Intézményi térítési díjkedvezmény elszámolása; Térítési díjkedvezmények különböző jogon; Éves statisztikai jelentések; Heti étrendek; Fertőző betegségekről kimutatás; Oltásokról kimutatás; Tetvességi nyilvántartás

A kisgyermeknevelő által vezetett dokumentáció: Bölcsődei gyermek egészségügyi törzslap – a családlátogatás időpontjának bejegyzésével, a beszoktatás összefoglalójával, ill. a

meghatározott időközönkénti fejlődésmenet leírásával (a gyermek 1 éves koráig havonta, később negyedévente vezetve). Percentil tábla – ránézésre is szemléletesen mutatja a lineáris magasság- és súlyfejlődést; Üzenő füzet – a bölcsőde adataival, leírásával, majd a szülő általi adatok bejegyzésével indított olyan életre szóló dokumentum, amelyben a gyermek óvodába kerüléséig a kisgyermeknevelők rendszeres bejegyzései által képet alkothatunk a bölcsődés gyermekről; Csoportnapló – naponkénti vezetéssel; kisgyermeknevelői jellemzés a szakértői és egyéb szakvizsgálatokhoz.

13.3.2. Az intézmény működésével kapcsolatos dokumentumok *16 óra*

Bölcsődevezető által vezetett dokumentumok:
Alapító okirat; Szervezeti és Működési szabályzat; Működési engedély
Költségvetés; Állami támogatások;
A bölcsőde belső szabályzatai;
Érdekképviseleti Fórum szabályzata,
Esélyegyenlőségi terv,
Az élelmezési ellátás folyamatának szabályozása és bizonylati rendje,
Az információs önrendelkezési jogról és az információszabadságról szóló szabályzat,
Kockázatelemzés,
Házirend
Dolgozókról vezetett nyilvántartások: közalkalmazotti alapnyilvántartás, dolgozói nyilatkozat arról, hogy nem áll fenn az alkalmazást kizáró ok (Gyvt.15.§.(8).bek.)
Kinevezések, átsorolások, Jelenléti ívek, változásjelentések, helyettesítés rendje,
Egészségügyi nyilatkozat, egészségügyi alkalmassági vizsgálatok nyomon követése
Munkaköri leírások tartalma, felülvizsgálata, munkaköri csoportok, munkaidő beosztás, munkarend, munkaidő kedvezmények, Szabadságok nyilvántartása,
Dolgozók továbbképzési kötelezettségével kapcsolatos nyilvántartások, jelentések
Minimum vizsga – konyha – élelmezés egészségügy
Kis- és nagy értékű eszközök nyilvántartása, leltár, Munka- és tűzvédelmi napló
Szakmai program, munkaterv, munkatervi beszámoló készítése
Élelmezésvezető által vezetett dokumentáció:
Heti étrend (bölcsődeorvossal és bölcsődevezetővel), Nyersanyag felhasználás; Árubeszerzési bizonylatok, számlák; Adagolási útmutató; Ételrecept gyűjtemény; Kimutatások ; HACCP-hez kapcsolódó dokumentációk

13.3.3. Az egészségvédelem dokumentációja *16 óra*

Az acut megbetegedések dokumentálása, a gyermek ellátásának rögzítése. A szülő értesítése, az egészségügyi ellátás igénybevétele. Gyógyszerelés dokumentálása. A fertőző megbetegedések bejelentése, dolgozók egészségi állapotának, munkaképességének a gyermekellátás szempontjából nélkülözhetetlen dokumentumai. A közegészségügyi, járványügyi, állategészségügyi (mezőgazdasági) ellenőrzések jegyzőkönyvei, tűzvédelem, munkavédelem szabályai, annak betartását biztosító szabályzatok, betartásuk ellenőrzése. Az intézményben, szolgáltatásban történő gyermek, felnőtt étkeztetéssel kapcsolatos dokumentáció.

13.3.4. Az intézmény ellenőrzésével kapcsolatos dokumentumok *16 óra/16 óra*

Az intézmény, illetve szolgáltatás szabályos működésének ellenőrzése. Jogszabályoknak, szakmai feltételeknek való megfelelés gyermekvédelmi, hatósági vizsgálata. A pénzfelhasználás - állami normatíva, kiegészítő normatíva, költségvetés – ellenőrzéséhez

szükséges dokumentáció, az ellenőrzések formái, a hibák következményei. A minőségirányítási rendszer szabályainak betartása. Az intézmény működésének legfontosabb mutatói.
Bölcsődei ellenőrzés, értékelés
Ellenőrzési szempontsorok
Objektivitás
Rendszeresség és tervezettség
Az ellenőrzés többszintűsége; átfogó, ill. tematikus ellenőrzés
Önellenőrzés, önértékelés

13.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, kisgyermeknevelő intézmények

GYAKORLAT

10529-12 A napközbeni gyermekellátás feladatai modul

14. A napközbeni kisgyermekellátás gyakorlata tantárgy 217 óra

15.5. A tantárgy tanításának célja

A gyermek gondozását, nevelését vállaló felelősségteljes magatartás és szakmai ismeretek birtokában a gondozási, nevelési feladatok szükségletének felmérése, a gondozási nevelési munka megismerése a megfigyelése során, ill. a tanultak gyakorlatban történő alkalmazása.

15.6. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat
Társadalomismeret
Szociálpolitika
Pszichológiai és pedagógiai ismeretek
A napközbeni kisgyermekellátással kapcsolatos ismeretek
Kisgyermekkori nevelés
Kisgyermek gondozása

15.7. Témakörök

15.7.1. Az ellátási szükségletek felmérésének gyakorlata *10 óra*

A napközbeni ellátások fogalomtára és fogalommagyarázata.
A napközbeni gyermekellátás iránti igények és lehetőségek felmérése. A települések kötelezettségei a gyermekek napközbeni ellátásában. Egy adott település lakosságának összetétele, a gyermekek korosztályos aránya. Gyermekjóléti alapellátás intézményeinek feltérképezése, feladatellátásuk jellemzői. A fogyatékkal élő és speciális igényű gyermekek helyzete a településen.
A családi napközi, a Biztos Kezdet Házak, az alternatív ellátási formák, a gyermekjóléti szolgálatok, a gyermek-egészségügyi alapellátások működési alapelvei, tárgyi feltételei, helyiségei, berendezése, személyi feltételei, a szakemberek munkaköri sajátosságai és feladatai megfigyelése, elemzése, értékelése.

15.7.2. A kisgyermek megfigyelésének gyakorlata *27 óra*

A megfigyelés jelentősége a kisgyermeknevelő munkájában. A megfigyelés fajtái, a megfigyelés tapasztalatainak felhasználása. A gyermek fogadása, beilleszkedése a gyermekcsoportba. A beszoktatás megfigyelése. A gyermek napirendjét meghatározó szempontok. A gyermekcsoportban az egyéni igények, szükségletek figyelembevételének lehetőségei és korlátai. A folyamatos gondozás, az attól való eltérés szempontjai. Az étkezéssel kapcsolatos kisgyermeknevelői feladatok. Tárgyi feltételek, az előkészítés fontossága, az étkezési sorrend és annak tudatosítása, a nyugalom biztosítása. A csoportos étkezésre való áttérés fokozatai, kellékei. Mosakodás, öltözködés tárgyi feltételei, sorrend kialakítása, a nyugalom biztosításának feladatai. A szabad levegőn történő alvás, játék, tárgyi feltételek, szervezési feladatok. Születésnap, ünnepek. Társas kapcsolatok fejlődése. A gyermekek között előforduló konfliktusok leggyakoribb okai, formái. Megelőzés, megoldás, mint helyes kisgyermeknevelői magatartás, elmélyült játékra képtelen gyermek. Agresszív gyermek és a vele való bánásmód. A szülő és a kisgyermeknevelő együttműködésének formái, a szülő tájékoztatásának követelményei

15.7.3. Bölcsődei gyakorlat *180 óra*

A gondozási tevékenységek előkészítésének gyakorlata:

Étkezés előkészítése. A gyermek korának, állapotának megfelelő helyes étkezési technika. Az evés, az ivás önállósulását segítő támogatás. Előkészítés a gyermek korának, állapotának megfelelő tisztálkodáshoz, öltözködéshez, az évszaknak megfelelően.

A szabad levegőn tartózkodás eszközeinek előkészítése, a játszó gyermekek felügyelete. Előkészület az altatáshoz.

A gondozási műveletek gyakorlása. Bekapcsolódás a gondozási munkába.

A gyermek fogadása, beilleszkedése a gyermekcsoportba. A gyermek napirendjének szervezése. A folyamatos gondozás, az attól való eltérés szempontjai. Az étkezéssel kapcsolatos kisgyermeknevelői feladatok gyakorlása. Mosakodási, öltözködési sorrend kialakítása és a teendők gyakorlása. A szabadlevegőn történő alvás, játék, szervezési feladatok ellátása. A szülő és a kisgyermeknevelő együttműködése, a szülő tájékoztatása. A gyermek fejlődésének ellenőrzésére használt eszközök, táblázatok, nyomtatványok használata.

A tanuló és a tereptanár együttműködése, a gyakorlati munka folyamatos értékelése.

15.8. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, demonstrációs terem, a kisgyermekek napközbeni ellátását biztosító intézmény

10530-12 A napközbeni gyermekellátás dokumentációs feladatai modul

16. Dokumentációs gyakorlat tantárgy 31 óra

16.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló képes legyen a dolgozók, az ellátottak és az intézmény működése dokumentációjának áttekinthető vezetésére. Fontos szakmai cél, hogy formai, tartalmi szempontból a dokumentumok megfeleljenek a jogszabályi előírásoknak és értékelhető képet nyújtsanak az eseményekről, folyamatokról.

16.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Egészségügyi alapismeretek, a napközbeni gyermekellátás feladatai

Napközbeni ellátás dokumentációja

16.3. Témakörök

16.3.1. Bölcsődei dokumentáció vezetésének gyakorlata *31 óra*

A gyermekről és családjáról vezetett személyi adatok dokumentálása, az adatok kérésére, az adatok felhasználására és az adatvédelemre vonatkozó szabályok. A gyermek gondozása-nevelése során a gyermeknapi tevékenységére, a napi eseményekre vonatkozó szakmai dokumentumok, a jelenléti ív, a csoportnapló, az üzenő füzet. A gyermek fejlődését, az aktuális egészségi állapotot, a gyermek egészségét érintő történések - baleset, sérülés, acut megbetegedés - rögzítő törzslap, vezetésének szabályai. A gondozó-nevelő munkát végző személyjelentési, jelzési kötelezettségei. A szülői érdekvédelmi fórum feladatai, lehetőségei, tevékenységének dokumentációja.

16.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, kisgyermeknevelő intézmények

Diószegi Sámuel Baptista Szakgimnázium és Szakközépiskola
OM 100563

A

SZOCIÁLIS GONDOZÓ ÉS ÁPOLÓ SZAKKÉPESÍTÉS,

valamint a(z)
III. SZOCIÁLIS ÁGAZAT
OKJ SZÁM: 34 762 01

H E L Y I P R O G R A M J A

Készült:

A szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

Debrecen 2016.

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a(z) 34 762 01 számú Szociális gondozó és ápoló megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 762 01

Szakképesítés megnevezése: Szociális gondozó és ápoló

A szakmacsoport száma és megnevezése: 2. Szociális szolgáltatások

Ágazati besorolás száma és megnevezése: III. Szociális

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 60%

Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai végzettség hiányában: —

Bemeneti kompetenciák: —

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat	A szakmai készségfejlesztést csoportvezetésben jártas pszichológus, személyiségfejlesztő tréner végezheti; a kommunikációs gyakorlatot: pszichológus, okleveles szociális munkás, pedagógiai előadó, okleveles gyógypedagógus, okleveles szupervizor, szociális szervező, szociális kompetenciafejlesztő tréner, személyiségfejlesztő tréner
Társadalomismeret	Okleveles szociálpolitikus, okleveles szociális munkás, okleveles szociológus, okleveles társadalomismeret szakos tanár, szociális menedzser
Monitorozó gyakorlat	Okleveles szociálpolitikus, okleveles szociális munkás, okleveles szociológus, szociális szervező, szociális menedzser, ápoló (BsC)
Szociálpolitikai, jogi és etikai ismeretek	Okleveles szociálpolitikus, jogász, okleveles szociális munkás, szociális menedzser
Pszichológiai alapismeretek	Pszichológus, pedagógiai előadó, pszichiáter, okleveles gyógypedagógus, ápoló (BsC, MsC)
Egészségügyi alapismeretek	Orvos, ápoló (BsC, MsC), egészségügyi szakoktató, egészségtan tanár
Klinikai ismeretek	Orvos, ápoló (BsC, MsC), egészségügyi szakoktató
Ápolási ismeretek	Ápoló (BsC, MsC), egészségügyi szakoktató
Népegészségügyi ismeretek	Orvos, ápoló (BsC, MsC), egészségügyi szakoktató, egészségtan tanár
Az elsősegélynyújtás gyakorlata	Orvos, ápoló (BsC, MsC), egészségügyi szakoktató, mentőtiszt
Gondozási ismeretek	Szociális munkás, szociális szervező, szociális menedzser, szociálpolitikus, szociológus
Gondozási gyakorlat	Szociális munkás, szociális szervező, szociális menedzser, szociálpolitikus, egészségügyi szociális munkás
Szociális munka elmélete	Okleveles szociális munkás, okleveles szociálpolitikus, szociálpedagógus, szociális szervező, szociális menedzser, egészségügyi szociális munkás

Esetmegbeszélés	Okleveles szociális munkás, okleveles szociálpolitikus, szociálpedagógus, szociológus, szociális szervező, szociális menedzser, egészségügyi szociális munkás, akinek 3 éves szakmai gyakorlata van a szociális ellátások és szociális igazgatás területén
Szupervízió	Diplomás szupervízor vagy a Szociális Szakmai Szövetség Akkreditációs Bizottsága által csoportos szupervíziós munkára akkreditált szupervízor, pszichológus
Mentálhigiéné	Mentálhigiénikus-egészségfejlesztő, mentálhigiénikus, pszichológus
Szociális adminisztráció	Okleveles szociális munkás, okleveles szociálpolitikus, szociálpedagógus, szociológus, szociális menedzser, egészségügyi szociális munkás, akinek 3 éves szakmai gyakorlata van a szociális ellátások vagy a szociális igazgatás területén
A szakmai gyakorlat, a szociális munka gyakorlata	Az alábbi feltételek együttes megléte: 1. tereptanári végzettség 2. a szakma gyakorlását szabályozó rendeletek (a személyes gondoskodást nyújtó szociális intézmények szakmai feladatairól és működésük feltételeiről, a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti, gyermekvédelmi intézmények, valamint személyek szakmai feladatairól és működésük feltételeiről) szerinti végzettséggel rendelkező szakember 3. legalább öt év, az adott szakiránynak megfelelő szakmai gyakorlat

Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (SZVK) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	791 óra/év
Összesen:		2343 óra		2853 óra

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	977 óra/év	35 óra/hét	1085 óra/év
Összesen:		2271 óra		2505 óra

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással												Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam					2/10. évfolyam					3/11. évfolyam				1. évfolyam				2. évfolyam			
		heti óraszám		ögy	Éves óraszám		heti óraszám		ögy	Éves óraszám		heti óraszám		Éves óraszám		heti óraszám		ögy	Éves óraszám		heti óraszám		Éves óraszám	
		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	e	gy	e	gy	e	gy		e	gy	e	gy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	**10+1,5**	**4,5+1**	**140**	**414**	**198**	**15,5+1,5**	**7,5+0,5**	**140**	**612**	**288**	**15+1,5**	**8+1**	**511,5**	**279**	**19+2**	**12,5+1**	**160**	**756**	**486**	**22+2**	**9,5+1**	**744**	**325,5**
	Összesen	**17**			**612**		**25,0**			**900**		**25,5**		**790,5**		**34,5**			**1242**		**34,5**		**1069,5**	
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**											**0,5 +0,5**		**31**		**0,5 +0,5**			**36**					
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**											**2**		**62**		**2**			**72**					
10569-16 Gondozási-ápolási alapfeladatok	**Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat**		**1,5+1**		**90**			**1,5 +0,5**		**72**			**1**	**31**			**2,5**		**90**			**3**		**93**
	Szociálpolitikai, jogi és etikai ismeretek	**2,5**			**90**		**1,5**			**54**		**1**		**31**		**2,5**			**90**		**3**		**93**	
	Pszichológiai alapismeretek	**2,5 +0,5**			**108**		**2 +0,5**			**90**						**4**			**144**					
	Egészségügyi alapismeretek	**2 +0,5**			**90**		**2,5+1**			**126**		**1,5**		**46,5**		**5,5 +0,5**			**216**		**0,5 +0,5**		**31**	

	Ápolási, gondozási alapismeretek	**3 +0,5**			**126**	**1**			**36**				**3+1**			**144**			
	Megfigyelési és elsősegélynyújtási gyakorlat		**1,5**		**54**		**2**		**72**					**3**		**108**			
10570-16 A szükségletek felmérése	**Társadalomismeret**					**1,5**			**54**								**1,5+1**		**77,5**
	Klinikai ismeretek					**5**			**180**								**5**		**155**
	Ápolási gyakorlat						**2**		**72**					**2+1**		**108**			
	Gondozási ismeretek					**2**			**72**				**2**			**72**			
	A gondozási szükségletek felmérésének gyakorlata						**1**		**36**					**1**		**36**			
	Monitorozó gyakorlat		**1,5**		**54**		**1**		**36**					**3**		**108**			
10571-16 Sajátos gondozási feladatok	**Szociális munka elmélete**									**3,5**		**108,5**					**4**		**124**
	Szociális munka gyakorlata										**1**	**31**						**1**	**31**
	Szociális gondozás									**4,5**		**139,5**					**5,5**		**170,5**
	Szociális gondozás gyakorlata										**3,5**	**108,5**		**1**		**36**		**3**	**93**
	Mentálhigiéné									**1+1**		**62**					**1,5 +0,5**		**62**
	Esetmegbeszélés és szupervízió a gyakorlaton										**1,5+1**	**77,5**						**1,5 +1**	**77,5**
10572-16 Gondozási-ápolási adminisztráció	**A szociális adminisztráció gyakorlata**									**1**	**1**	**62**					**1**	**1**	**62**
Elméleti órák: 414+612+511,5=1537,5óra													**Elméleti órák: 756+744=1500óra**						
Gyakorlati órák: 198+288+279+280=1045óra													**Gyakorlati órák: 486+325,5+160=971,5óra**						
Elmélet/gyakorlat aránya: 1537,5/1045óra=59,5%/40,5%													**Elmélet/gyakorlat aránya: 1500/971,5=60%/40%**						

A szabad sáv a táblázatban kékkel jelölve.
A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A MODULOK FELOSZTÁSA ÉVFOLYAMONKÉNT

1/9. évfolyam ELMÉLET

10569-16 Gondozási-ápolási alapfeladatok modul

24. Szociálpolitikai, jogi és etikai ismeretek tantárgy 90 óra

24.1. A tantárgy tanításának célja

Közvetíteni azokat a fogalmakat, összefüggéseket, amelyek a szociálpolitikát, mint elméletet és a társadalmi integráció megteremtésére és megőrzésére törekvő szakmai gyakorlatot meghatározzák; bemutatni azokat az érdekeket, értékeket, amelyek befolyásolják a mindenkori gyakorlatot, az alkalmazott technikákat és eszközöket. Alapismereteket nyújtani az állam-, és jogtudomány témaköréből, alkalmazható tájékozottságot nyújtani a szociális szolgáltatásokról, a gyermekjólét és gyermekvédelem területén érvényesülő jogszabályokról. Felvértezni a tanulókat a feladatuk ellátásához szükséges közigazgatási eljárások szabályaival, hogy mint majdani szociális szakemberek képesek legyenek a fogyatékkal élő és idős emberek, családok, csoportok, közösségek érdekérvényesítését, szükségleteik megszerzését támogatni.

24.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, valamint társadalomföldrajzi információk.

24.3. Témakörök

24.3.1. Szociálpolitikai alapismeretek 36 óra

A társadalompolitika, szociálpolitika, jóléti politika, szegénypolitika fogalma

A szociálpolitika, mint elmélet, és mint a társadalmi integritás megőrzésének eszköze, alapvető összefüggései, feladata, intézményrendszere

A szociálpolitika céljai, az értékek szerepe a szociálpolitikában

Az érdekek szerepe a szociálpolitikában; többszektorúság és finanszírozás a szociális ellátások területén

A piac szerepe a szükségletek kielégítésében, a piaci működés differenciáló hatása következtében jelentkező szociális problémák

Az állami újraelosztás és az állami beavatkozás eszközei: piac-befolyásoló intézkedések, adópolitika, pozitív diszkrimináció, stratégiai szabályozás, stb.

Alapelvek: biztonságra törekvés, prevenció, finanszírozhatóság, kiszámíthatóság, a ráfordítások és biztonság egyensúlya, megfelelő időben, a szükséges ideig, szubszidiaritás, a kevésbé választhatóság, értékmegőrzés, rászorultság, érdemesség elve

A szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményrendszere

A szükségletek rendszere és a szükséglet-kielégítés módjai
A társadalmi integráció fogalma, folyamata és az azt veszélyeztető folyamatok és jelenségek
Az egyes társadalmi rétegek tipikus problémái, a helyi társadalom szerkezete
A problémának definiált társadalmi jelenségek és a hozzájuk kapcsolódó intézkedések, ellátások
A szegénység, munkanélküliség, a munkaképes korúak inaktivitását csökkentő intézkedések, a lakhatási költségek növekedése, a hajléktalanság, elöregedés, devianciák, a fogyatékosok hátrányai
A gyermekek hátrányai, a diszkrimináció és a társadalmi kirekesztés, a migráció, a menekültek
A támogatások rendszere, célcsoportja, megszerzésének feltételei és szabályai
A diszkrimináció és a társadalmi kirekesztés
Területi differenciálódás

24.3.2. ***A szociálpolitika intézményrendszere*** ***18 óra***

A szociális, foglalkoztatási, családtámogatási, gyermekjóléti, gyermekvédelmi és munkaügyi intézményrendszer feladatai és működésük
Az állami, önkormányzati, egyházi és civil szféra intézményei
A térség intézményeinek köre
A támogatások rendszere, megszerzésének feltételei és szabályai
Az ellátottak helye az intézményi struktúrában, a jogosultságok érvényesítésének lehetőségei és akadályai
A segítő szakmák szerepe az ellátásban

24.3.3. A szociális segítés etikája ***36 óra***

A társadalmi és a szakmai etika
A szociális munka etikai szabályai
Az emberi értékek, méltóság és autonómia tisztelete a szociális ellátás gyakorlatában
A gyermekek autonómiájának, méltóságának, identitásának, magukkal hozott értékeinek, normáinak tiszteletben tartása
A szociális munka értékei és az etikai kódex előírásai
A szociális szakember szerepei, felelőssége
A szakmai kompetenciahatárok és az együttműködés etikája
Az előítéletek hatása a szociális segítésben
Az együttműködés etikai szabályai, a szakmai titoktartás és korrekt tájékoztatás módjai
A szakmai etikai dilemmák értelmezése és megoldási módjai
A szakmai etikai szabályok ismerete és alkalmazása

24.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem vagy könyvtár

24.5. **A** tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

25. Pszichológiaialapismeretek tantárgy 108 óra

25.1. A tantárgy tanításának célja

Alapismereteket és alapfogalmakat szolgáltatni az emberi pszichikumról, a személyiségről, a személyiség fejlődéséről és a társas érintkezés sajátosságairól. A pszichológiai és szociálpszichológiai módszerek ismertetésével hozzásegíteni a tanulót ahhoz, hogy saját szemléletének formálásakor támaszkodhasson az elméleti hátterekre. Igénye legyen munkájában az individuális különbségek megértésére.

25.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy kultúrtörténeti fejezetei.

25.3. Témakörök

25.3.1. Pszichológiai alapismeretek 36 óra

A pszichológia alapvető fogalmai és összefüggései; lelki jelenségek és folyamatok

A motiváció; az érzelmek; a megismerés (észlelés, percepció, figyelem, érdeklődés, emlékezet, képzelet, gondolkodás); a tudatállapotok

Személyészlelést befolyásoló tényezők: szociokulturális környezet, empátia, önértékelés, intellektuális, emocionális jellemzők

A munka során alkalmazható pszichológiai megismerési módszerek: megfigyelés, dokumentumelemzés, kérdezés, kísérlet

A szükségletek rendszere, a szükségletkielégítés hiányainak jelei

25.3.2. Szociálpszichológiai jelenségek és folyamatok 36 óra

A szociálpszichológia fogalma, tárgyköre

A társadalom kisebb és nagyobb egységeiben működő jelenségek, szabályszerűségek felismerése

A csoport hatása az egyénre, csoportközi viszonyok, a verbális, nonverbális és a metakommunikációs jelzések érvényesülése és hatása

Tömeg, közösség, társadalmi nagycsoport, a csoport szerepe az elsődleges és a másodlagos szocializációban

Csoportdinamikai jelenségek és folyamatok

A társas érintkezés sajátossága, a kommunikáció elmélete, szociálpszichológiai fogalmak és folyamatok

A kommunikáció és a kommunikációs zavarok

Szociális identitás kialakulása, szociális tanulás

Attitűdök, énvédő funkciók

A sztereotípiák, stigmák, az emberi vonzalmak és taszítások, játszmák

Az előítélet kialakulása és okai

Az előítéletek csoportfolyamatokat befolyásoló hatása

A szerep, a szerepstruktúrák, szerepösszeférhetetlenségek, szerepkonfliktusok

A konfliktusok keletkezése és megoldásának technikája

Az együttműködés

A segítés pszichikus hatása, jellemzői

25.3.3. Az életút pszichológiája *36 óra*

Az ember életkori fejlődésének szakaszai, gyermekkor, serdülőkor, ifjúkor, felnőttkor, időskor, ezek fejlődési sajátosságai, az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők jellegzetességei

Az emberi pszichikum fejlődésének, érésének folyamata

Az anya-gyerek kapcsolat jelentősége a gyermek érzelmi, szociális és értelmi fejlődésében, szeparáció és hospitalizáció

A motiváció, az érzelem és az akarat összefüggései és fejlődésmenete

Fejlődési, beilleszkedési és viselkedési zavarok, agresszió, pszichoszomatikus tünetek

Az előítéletek életutat befolyásoló hatása

Fejlődési és járulékos krízisek

A játék, tanulás, munka és az aktivitás személyiségalakító hatásai

Társadalmi traumák, a társadalmi körülmények pszichikus hatásai

Hozzászokások, függőségek, szenvedélyek

A veszteségek fajtái, pszichikus hatása és feldolgozásuk folyamata (a gyász lélektana, gyászreakciók), módszerei

26. Egészségügyi alapismeretek tantárgy 18 óra

26.1. A tantárgy tanításának célja

A holisztikus egészségszemlélet kialakítása érdekében alapfokú ismereteket nyújtani az emberi test felépítéséről és működéséről, a szervrendszerek élettani szerepéről, működéséről. A szervezet egyensúlyát megbontó kóroki tényezők, kóros reakciók megismertetése, a kóros működéseket befolyásoló gyógyszerek alkalmazásához szükséges alapismeretek nyújtása. Megtanítani az egyes betegségcsoportok tüneteit, lefolyását, a fertőző betegségek elterjedésének módozatait és az elterjedésüket megakadályozó óvintézkedéseket. Megismertetni a tanulókkal az emberi egészség testi, lelki, szociális és spirituális összefüggéseit, kölcsönös egymásra hatását. Bemutatni az ország és a helyi társdalom legfontosabb demográfiai és epidemiológiai jellemzőit.

26.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei.

26.2.1. A társadalmi helyzet és az egészség *36 óra*

Az ártó-védő társadalom

A társadalmi helyzet és az életmód összefüggése az egészséggel és betegséggel

A szegénység és a betegség összefüggései

A foglalkozási betegségek és megelőzésük

Az egészséget veszélyeztető szenvedélyek és szokások és ezek társadalmi vetületei

Adatok tanulmányozása a népesség egészségi állapotáról, a legfontosabb helyi, országos és nemzetközi népegészségügyi adatok, magyarázatuk

26.2.2. Közegészségügyi és járványtani ismeretek *36 óra*

Magyarország népegészségügyi helyzete, morbiditás, mortalitás

Társadalom-egészségtani ismeretek, népegészségügyi mutatók

Magyarország és a település lakosságára jellemző legfontosabb demográfiai adatok, értelmezésük

A Népegészségügyi Program
A népbetegségnek számító krónikus megbetegedések (cardiovasculáris, daganatos betegségek, alkoholizmus, depresszió, elhízás, cukorbetegség) okai, prevenciós és rehabilitációs lehetőségei; a prevenció három szintje; a támogató rendszerek
Nemzetközi és világszervezetek, céljaik; WHO; magyar célok
A járvány fogalma, a járványfolyamat elsődleges és másodlagos mozgatóerői (a fertőző forrás, a fertőzés terjedési módjai, a fogékonyság)
A járványok megelőzésének és lokalizálásának teendői (szűrés, oltás, fertőtlenítés, a fertőzőforrás elkülönítése)
A leggyakoribb fertőző és járványt okozó betegségek, azok tünetei és járványtana, a fertőzőbetegek ellátása
A fertőtlenítőszerek és eljárások alkalmazása, a fertőzések elhárítása, a védőfelszerelések és azok használata
Jelentés és dokumentálási kötelezettség
A leggyakoribb fertőzőbetegségek járványtana:

- A légutakon keresztül terjedő fertőzőbetegségek (bárányhimlő, rózsahimlő, kanyaró, skarlát, mumpsz, influenza, mononucleósis infectiosa, meningococcus-meningitis, stb.)
- A gyomor és bélcsatornán keresztül terjedő betegségek (salmonellosis, Hepatitis-A, bélférgesség)
- A kültakarón keresztül terjedő fertőzőbetegségek (tetanusz, rüh, tetvesség, stb.)
- A nemi úton terjedő fertőző megbetegedések (gonorrhea, Hepatitis –B, herpesz, és a HPV-vírus fertőzés, AIDS stb.)
- Az állatról emberre terjedő betegségek (kullancs-encephalitis, toxoplazmosis, veszettség, hólyag és galandférgesség)

26.2.3. Egészségmegőrzés *18 óra*

Az egészség holisztikus értelmezése: az egészség, mint komplex fogalom
Az egészségtudat jelentősége
Az egészségmagatartás, betegségmagatartás
Az egészséges életvitel feltételeinek értelmezése a Maslow-féle szükséglet-rendszerben
A szükségletkielégítés hiányainak hatása az egészségre
Az egészséget veszélyeztető tényezők: az egyén biológiai és pszichológiai adottságaiból eredő rizikófaktorok; mesterséges és természetes környezetből, helytelen életvitelből és a káros anyagok szervezetbe jutásából adódó rizikófaktorok
Az egészséges táplálkozás kritériumai
A tevékeny életmód és az egészség kapcsolata
A környezetszennyezés, környezetvédelem
A civilizáció vívmányainak hatása az egészségre

26.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem, egészségügyi szaktanterem és demonstrációs terem.

26.4. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

27. Ápolási, gondozási alapismeretek tantárgy 126 óra

27.1. A tantárgy tanításának célja

Alapápolási és gondozási alapismertek nyújtása, a gondozási és ápolási kapcsolat lélektani és etikai összefüggéseinek értelmezése. A gondozási, ápolási feladatokra való felkészítés. A szolgáltatást igénybevevő mindennapi életvitelének támogatását lehetővé tevő módszerek, a háztartásgazdálkodás, a háztartásvezetés eljárásainak a munka-, baleset- és tűzvédelem szabályainak bemutatása.

27.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei.

27.3. Témakörök

27.3.1. Általános ápolási ismeretek *90 óra*

Az emberi szükségletek érvényesülése az ápolási munka során
A szolgáltatást igénybevevő ellátott élettere, személyi és tárgyi környezete
A pihenés fogalma, az igénye, életkori változásai
A beteg, ellátott ágya, az ágy felszereltsége; az otthoni és intézményi körülmények, lehetőségek
Az ágyazás formái és alapszabályai
A beteg kényelmét szolgáló eszközök (háttámasz, lábtámasz, kapaszkodó, ágyasztal, ülőpárna, sarok- és könyökgyűrű)
Fekvési módok
A beteg állapotának megfelelő fektetési módok
A tartós fekvés szövődményei (tüdőgyulladás, érelzáródás, izomsorvadás, izületi kötöttség, székrekedés, aranyér, felfekvés)
A mozgás, aktivitás jelentősége az ember életében
Az aktív, passzív mozgás, a helyzetváltoztatás
A beteg mobilizálása
A torna, gyógytorna jelentősége, funkciója
Az ápolást elősegítő eszközök
A személyi higiéné fogalma, főbb területei
Az ellátott testének tisztántartása
A menstruáció higiénéje
Az inkontinens beteg higiénéje
A tisztálkodás eszközei
A táplálkozás és a folyadékszükséglet biztosítása
A táplálkozás, mint biológiai szükséglet, mint örömforrás
Táplálkozás-élettani alapfogalmak
A táplálkozás és tápanyagszükséglet a különböző életkorokban és egészségi állapotban
Az egészséges táplálkozás alapelvei
A diéta fogalma, a diétáskezelés
Az étkezés és étkeztetés feltételei, módjai
A folyadékszükséglet, a folyadék utánpótlás
Ételallergiák
Az ürítés szükségletének biztosítása
Az ürítéssel kapcsolatos ápolási teendők
Az ürítés életkorral együtt járó problémái
A biztonság szükséglete az ápolási folyamat során

Az emberi kapcsolatok szükséglete az ápolási folyamat során
A tudás, a kompetencia szükséglete az ápolási folyamat során
Az esztétikai szükséglet az ápolási folyamat során
Az önmegvalósítás, az alkotás szükséglete, az ápolási folyamat lélektani összefüggései
A betegmegfigyelés szempontjai
Betegmegfigyelés, a megfigyelési tapasztalatok összegzése és a kompetens szakember felé való közvetítése
Az időskorú és a fogyatékkal élő emberek speciális ápolási igényei
A gyógyszerek szervezetbe juttatásának szabályai, eljárásai
A haldokló beteg ápolása, kommunikáció a haldoklóval és hozzátartozóikkal; az elhunyt ellátásának szempontjai, szabályai
Az ápolás etikai szabályai, a betegek jogai
Együttműködés az ápoló teamben
Az ápolási folyamat dokumentációja

27.3.2. Gondozási alapismeretek 36 óra

A gondozás fogalma, célja, feladatai, tevékenységi formái és értelmezése a szociális munka és a szociálpolitikai ellátás rendszerében
Az emberi szükségletek Maslow-féle rendszerének értelmezése a gondozási folyamat során
A gondozás célcsoportjai: csecsemők és kisgyermekek, családok, idős, fogyatékkal élő emberek, pszichiátriai és szenvedély betegek peremhelyzetű személyek és csoportok (hajléktalanok, szegények, etnikai kirekesztettek) gyógyíthatatlan betegek és haldoklók
A gondozói munka főbb területei:
- A személyes gondoskodás a célcsoportok sajátos igényeinek megfelelően
- A különböző ellátási formák megszerzésének támogatása
- A kapcsolatok fenntartásának segítése

Az aktivitás fontossága, fenntartása, a foglalkozás feltételeinek biztosítása; a foglalkozás biztosításának elvei
A mindennapi életvitel szervezése, a háztartásgazdálkodás és háztartásvezetés
A gondozó szerepei
A szociális munka etikai szabályainak érvényesítése a gondozói munka során
Munka-, tűz- és balesetvédelmi szabályok és feladatok

27.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem vagy egészségügyi szaktanterem és demonstrációs terem.

27.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

1/9. évfolyam GYAKORLAT

10569-16 Gondozási-ápolási alapfeladatok modul

28. **Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat tantárgy** **90 óra**

28.1. A tantárgy tanításának célja

Támogatni az egyéni tanulási stratégiák kialakítását, a szociális képzés eredményes elvégzését; a segítő kapcsolat létesítéséhez és működtetéséhez szükséges készségek és a személyiség fejlesztése. A reális énkép kialakítása, a viselkedés kontrollálása. A szakmai önismeret fejlesztése és annak tudatosítása, hogy a szociális szakember számára a személyisége a munkaeszköze. A nyílt és kongruens kommunikáció alkalmazása. A saját kommunikáció kontrollálása, a kommunikáció fejlesztésének módszereinek, eszközeinek bővítése.

A foglalkozások célja az önismeret és a személyiség fejlesztése, ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol, és ez megfelel a követelmények teljesítésének. A vizsgára bocsátás feltétele igazolás, amely minimum „120 órás szakmai (60 óra kommunikációs, 60 óra személyiségfejlesztő) készségfejlesztés” teljesítéséről szól.

28.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nem információkra, hanem a tanulók családban, a gyermekellátó és oktatási intézményekben, a kortárscsoportokban, szűkebb és tágabb társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

28.3. Témakörök

28.3.1. Tanulástechnikai gyakorlat *90 óra*

A tanulást befolyásoló külső, belső és lelki (képességek, készségek, motiváció, érdeklődés, elvárások) tényezők

A tanulási módszerek, eszközök szerepe a hatékony tanulásban

Írás, olvasás, szövegértés, elemzés, visszaadás problémái; az egyes készségek fejlesztése

A modern technikai eszközök használatának előnyei

A sajátélményű tanulás

A szakmai tanulás a terepen

A vizsgadrukk és kezelése

29. **Megfigyelési és elsősegélynyújtási gyakorlat tantárgy** **54 óra**

29.1. A tantárgy tanításának célja

A gondozási, ápolási és elsősegélynyújtási feladatokra való felkészítés. Az ápolási feladatok megfigyelése. A szolgáltatást igénybe vevő mindennapi életvitelének támogatását lehetővé tevő módszerek, a háztartásgazdálkodás, a háztartásvezetés eljárásainak, a munka-, baleset-, és tűzvédelem szabályainak bemutatása, azok megfigyelése. A gondozó, ápoló szakembert felvértezni az elemi elsősegélynyújtási készségekkel, módszerekkel, rutinokkal, hiszen ezen a területen mindennapos szükség lehet ezekre az eljárásokra.

29.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei, az egészségügyi ismeretek.

29.2.1. Elsősegélynyújtási gyakorlat ***54 óra***

Az elsősegélynyújtás szabályai
Veszélyeztető állapotokból következő elsősegélynyújtási feladatok: újraélesztés, eszméletlen beteg ellátása
Törések, vérzések ellátása, idegentest a szemben és a légutakban
Termikus trauma
Belgyógyászati megbetegedések, belgyógyászati balesetek
Mérgezések
Epilepszia és lázas eklampszia
Tömegbalesetek, tömegkatasztrófák

29.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az iskola demonstrációs termében, illetve ápoló, gondozó intézményekben.

29.4. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

10570-16 A szükségletek felmérése modul

30. **Monitorozó gyakorlat tantárgy** **54 óra**

30.1. A tantárgy tanításának célja

A képző intézmény környezetében található szociális és egészségügyi intézmények megismerése. Az ellátó intézmények struktúrájának, feladatainak és belső rendszerének áttekintése.

30.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, valamint társadalomföldrajzi információk, a demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái.

30.3. Témakörök

30.3.1. A szociális ellátás intézményei *36 óra*

A szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményrendszerük

A képző intézmény/iskola környezetében tevékenykedő, elérhető bentlakásos és nappali szociális, foglalkoztatási, családtámogatási, köznevelési, gyermekjóléti, gyermekvédelmi és munkaügyi intézmények, különösen a fogyatékkal élők és idősek ellátására szakosodott intézmények monitorozás-szintű megtekintése, feladatainak és működésüknek áttekintő megismerése

A jóléti ellátások és támogatások rendszerének megismerése, az ellátások megszerzésének feltételeinek és szabályainak áttekintése

Élmények és motívumok nyújtása annak érdekében, hogy a tanulók segítséget kapjanak majdani munkájuk megismeréséhez

A monitorozás során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról

30.3.2. Az egészségügyi ellátás intézményei *18 óra*

A képző intézmény/iskola környezetében tevékenykedő egészségügyi intézmények áttekintő megismerése

Az állami, egyházi és civil fenntartók által működtetett intézmények rendszerének monitorozás-szintű megismerése, feladatainak és működésüknek áttekintő megismerése

A területi, a járóbeteg és a kórházi szakellátás területének megismerése

A betegellátás különböző funkciójú, szervezettségű és felszereltségű intézményeinek megismerése

Élmények és motívumok nyújtása annak érdekében, hogy a tanulók segítséget kapjanak majdani munkájuk megismeréséhez

A monitorozás során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
10570-16 A szükségletek felmérése

14. Monitorozó gyakorlat tantárgy

Témakörök

14.3.1. A szociális ellátás intézményei

A szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményrendszerük

A képző intézmény/iskola környezetében tevékenykedő, elérhető bentlakásos és nappali szociális, foglalkoztatási, családtámogatási, köznevelési, gyermekjóléti, gyermekvédelmi és munkaügyi intézmények, különösen a fogyatékkal élők és idősek ellátására szakosodott intézmények monitorozás-szintű megtekintése, feladatainak és működésüknek áttekintő megismerése

A jóléti ellátások és támogatások rendszerének megismerése, az ellátások megszerzésének feltételeinek és szabályainak áttekintése

Élmények és motívumok nyújtása annak érdekében, hogy a tanulók segítséget kapjanak majdani munkájuk megismeréséhez

A monitorozás során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról

14.3.2. Az egészségügyi ellátás intézményei

A képző intézmény/iskola környezetében tevékenykedő egészségügyi intézmények áttekintő megismerése

Az állami, egyházi és civil fenntartók által működtetett intézmények rendszerének monitorozás-szintű megismerése, feladatainak és működésüknek áttekintő megismerése

A területi, a járóbeteg és a kórházi szakellátás területének megismerése

A betegellátás különböző funkciójú, szervezettségű és felszereltségű intézményeinek megismerése

Élmények és motívumok nyújtása annak érdekében, hogy a tanulók segítséget kapjanak majdani munkájuk megismeréséhez

A monitorozás során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról

14.3.3. Egy intézmény részletes megismerése

A monitorozás során megismert intézményekből a tanulók érdeklődésüknek megfelelően választanak, hogy az adott intézményt részletesebben megismerjék

Az intézmény helye az adott település idős és fogyatékos ellátási rendszerében

Az intézmény profilja és tevékenységének rendszere

Az intézmény külső és belső kapcsolatrendszerének megismerése

Az intézmény működését szabályozó jogszabályok, pénzforrási lehetőségeinek feltárása

Az intézmény belső struktúrájának, tárgyi feltételeinek, működésének, fenntartásának, döntési folyamatának megismerése

A kínált szolgáltatások és a kliensek szükségletei közötti viszony feltárása

Információk gyűjtése a szolgáltatásokhoz való hozzájutás feltételeiről, lehetőségeiről

Az alkalmazott szupervízió formái; a munkacsoportok közötti együttműködés

Az intézmény adminisztrációja

A gyakorlat során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról

10569-16 Gondozási-ápolási alapfeladatok

7. Ápolási, gondozási alapismeretek tantárgy

Témakörök

7.3.1. Általános ápolási ismeretek

Az emberi szükségletek érvényesülése az ápolási munka során
Az ellátott élettere, személyi és tárgyi környezete
A pihenés fogalma az igény életkori változásai
A beteg, ellátott ágya, az ágy felszereltsége; az otthoni és intézményi körülmények, lehetőségek
Az ágyazás formái és alapszabályai
A beteg kényelmét szolgáló eszközök (háttámasz, lábtámasz, kapaszkodó, ágyasztal, ülőpárna, sarok- és könyökgyűrű)
Fekvési módok
A beteg állapotának megfelelő fektetési módok
A tartós fekvés szövődményei (tüdőgyulladás, érelzáródás, izomsorvadás, izületi kötöttség, székrekedés, aranyér, felfekvés)
A mozgás, aktivitás jelentősége az ember életében
Az aktív, passzív mozgás, a helyzetváltoztatás
A beteg mobilizálása
A torna, gyógytorna jelentősége, funkciója
Az ápolást elsegítő eszközök
A személyi higiéné fogalma, főbb területei
Az ellátott testének tisztántartása
A menstruáció higiénéje
Az inkontinens beteg higiénéje
A tisztálkodás eszközei
A táplálkozás és a folyadékszükséglet biztosítása
A táplálkozás, mint biológiai szükséglet, mint örömforrás
Az étkezés és étkeztetés feltételei, módjai
A folyadékszükséglet, a folyadék utánpótlás
Az ürítés szükségletének biztosítása
Az ürítéssel kapcsolatos ápolási teendők
Az ürítés életkorral együtt járó problémái
A biztonság szükséglete az ápolási folyamat során
Az emberi kapcsolatok szükséglete az ápolási folyamat során
A tudás, a kompetencia szükséglete az ápolási folyamat során
Az esztétikai szükséglet az ápolási folyamat során
Az önmegvalósítás, az alkotás szükséglete, az ápolási folyamat lélektani összefüggései

A betegmegfigyelés szempontjai
Az időskorú és a fogyatékkal élő emberek speciális ápolási igényei
Együttműködés az ápoló teamben

7.3.2. Gondozási alapismeretek

A gondozás fogalma, célja, feladatai, tevékenységi formái és értelmezése a szociális munka és a szociálpolitikai ellátás rendszerében
Az emberi szükségletek Maslow-féle rendszerének értelmezése a gondozási folyamat során
A gondozó munka főbb területei:
A személyes gondoskodás a célcsoportok sajátos igényeinek megfelelően
A különböző ellátási formák megszerzésének támogatása
A kapcsolatok fenntartásának segítése
A gondozó szerepei

8. Megfigyelési és elsősegélynyújtási gyakorlat tantárgy

Témakör

8.3.3. Elsősegélynyújtási gyakorlat

Az elsősegélynyújtás szabályai
Veszélyeztető állapotokból következő elsősegélynyújtási feladatok: újraélesztés, eszméletlen beteg ellátása
Törések, vérzések ellátása, idegentest a szemben és a légutakban
Termikus trauma
Belgyógyászati megbetegedések, belgyógyászati balesetek
Mérgezések
Epilepszia és lázas eklampszia
Tömegbalesetek, tömegkatasztrófák

2/10. évfolyam ELMÉLET

10569-16 Gondozási-ápolási alapfeladatok modul

31. Szociálpolitikai, jogi és etikai ismeretek tantárgy 54 óra

31.1. A tantárgy tanításának célja

Közvetíteni azokat a fogalmakat, összefüggéseket, amelyek a szociálpolitikát, mint elméletet és a társadalmi integráció megteremtésére és megőrzésére törekvő szakmai gyakorlatot meghatározzák; bemutatni azokat az érdekeket, értékeket, amelyek befolyásolják a mindenkori gyakorlatot, az alkalmazott technikákat és eszközöket. Alapismereteket nyújtani az állam-, és jogtudomány témaköréből, alkalmazható tájékozottságot nyújtani a szociális szolgáltatásokról, a gyermekjólét és gyermekvédelem területén érvényesülő jogszabályokról. Felvértezni a tanulókat a feladatuk ellátásához szükséges közigazgatási eljárások szabályaival, hogy mint majdani szociális szakemberek képesek legyenek a fogyatékkal élő és idős emberek, családok, csoportok, közösségek érdekérvényesítését, szükségleteik megszerzését támogatni.

31.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, valamint társadalomföldrajzi információk.

31.3. Témakörök

31.3.1. Szociálpolitikai alapismeretek *18 óra*

A társadalompolitika, szociálpolitika, jóléti politika, szegénypolitika fogalma

A szociálpolitika, mint elmélet, és mint a társadalmi integritás megőrzésének eszköze, alapvető összefüggései, feladata, intézményrendszere

A szociálpolitika céljai, az értékek szerepe a szociálpolitikában

Az érdekek szerepe a szociálpolitikában; többszektorúság és finanszírozás a szociális ellátások területén

A piac szerepe a szükségletek kielégítésében, a piaci működés differenciáló hatása következtében jelentkező szociális problémák

Az állami újraelosztás és az állami beavatkozás eszközei: piac-befolyásoló intézkedések, adópolitika, pozitív diszkrimináció, stratégiai szabályozás, stb.

Alapelvek: biztonságra törekvés, prevenció, finanszírozhatóság, kiszámíthatóság, a ráfordítások és biztonság egyensúlya, megfelelő időben, a szükséges ideig, szubszidiaritás, a kevésbé választhatóság, értékmegőrzés, rászorultság, érdemesség elve

A szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményrendszere

A szükségletek rendszere és a szükséglet-kielégítés módjai

A társadalmi integráció fogalma, folyamata és az azt veszélyeztető folyamatok és jelenségek

Az egyes társadalmi rétegek tipikus problémái, a helyi társadalom szerkezete
A problémának definiált társadalmi jelenségek és a hozzájuk kapcsolódó intézkedések, ellátások
A szegénység, munkanélküliség, a munkaképes korúak inaktivitását csökkentő intézkedések, a lakhatási költségek növekedése, a hajléktalanság, elöregedés, devianciák, a fogyatékosok hátrányai
A gyermekek hátrányai, a diszkrimináció és a társadalmi kirekesztés, a migráció, a menekültek
A támogatások rendszere, célcsoportja, megszerzésének feltételei és szabályai
A diszkrimináció és a társadalmi kirekesztés
Területi differenciálódás

31.3.2. Jogi és családjogi alapismeretek *36 óra*

Átfogó ismeretek nyújtása az állam- és a jogtudomány fogalomrendszeréről, az államszervezet felépítéséről, alkotmányos alapjairól
Az állam fogalma és funkciói
A hatalmi ágak megoszlása
A jogszabályok hierarchiája
Az emberi és polgári jogok szabályai; a személyiség- és adatvédelem szabályai
Az Alkotmánybíróság, az alapvető jogok biztosa
Jog- és adatvédelem, a személyes adatok védelme és a közérdekű adatok nyilvánosságának egymáshoz való viszonya
Az adatvédelem jogi garanciái
A családjogi törvény
Gyermeki és szülői jogok, kötelességek
A szociális jogok és szociális minimumok
Ellátottjogi és gyermekjogi képviselő

32. Pszichológiaialapismeretek tantárgy 90 óra

32.1. A tantárgy tanításának célja

Alapismereteket és alapfogalmakat szolgáltatni az emberi pszichikumról, a személyiségről, a személyiség fejlődéséről és a társas érintkezés sajátosságairól. A pszichológiai és szociálpszichológiai módszerek ismertetésével hozzásegíteni a tanulót ahhoz, hogy saját szemléletének formálásakor támaszkodhasson az elméleti hátterekre. Igénye legyen munkájában az individuális különbségek megértésére.

32.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy kultúrtörténeti fejezetei.

32.2.1. Az életút pszichológiája *45 óra*

Az ember életkori fejlődésének szakaszai, gyermekkor, serdülőkor, ifjúkor, felnőttkor, időskor, ezek fejlődési sajátosságai, az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők jellegzetességei

Az emberi pszichikum fejlődésének, érésének folyamata
Az anya-gyerek kapcsolat jelentősége a gyermek érzelmi, szociális és értelmi fejlődésében, szeparáció és hospitalizáció
A motiváció, az érzelem és az akarat összefüggései és fejlődésmenete
Fejlődési, beilleszkedési és viselkedési zavarok, agresszió, pszichoszomatikus tünetek
Az előítéletek életutat befolyásoló hatása
Fejlődési és járulékos krízisek
A játék, tanulás, munka és az aktivitás személyiségalakító hatásai
Társadalmi traumák, a társadalmi körülmények pszichikus hatásai
Hozzászokások, függőségek, szenvedélyek
A veszteségek fajtái, pszichikus hatása és feldolgozásuk folyamata (a gyász lélektana, gyászreakciók), módszerei

32.2.2. A személyiség pszichológiája 45 óra

A személyiség fogalma
A holisztikus elméletek, humanisztikus személyiségelméletek
Az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők hatása a személyiségfejlődésre
A szocializáció fogalma és folyamata
A szocializációs színterek és hatások: anya, család, kortárscsoport, gyermekintézmények, kiemelten az iskola, munkahely, társadalmi szervezetek és intézmények, a kulturális minták és normák
A szociális identitás
Az előítéletek szocializációt befolyásoló hatása
Énkép, éntudat, önértékelés, játszma, elhárító mechanizmusok
Empátia
A felnőtt személyiség- és viselkedészavarai
A viselkedési rendellenességek és kezelésük, terápiájuk
Személyiségzavarok, fejlődészavarok és a deviánsviselkedés

32.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem vagy könyvtár

32.4. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

33. Egészségügyi alapismeretek tantárg 126 óra

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

33.1. A tantárgy tanításának célja

A holisztikus egészségszemlélet kialakítása érdekében alapfokú ismereteket nyújtani az emberi test felépítéséről és működéséről, a szervrendszerek élettani szerepéről, működéséről. A szervezet egyensúlyát megbontó kóroki tényezők, kóros reakciók megismertetése, a kóros működéseket befolyásoló gyógyszerek alkalmazásához

szükséges alapismeretek nyújtása. Megtanítani az egyes betegségcsoportok tüneteit, lefolyását, a fertőző betegségek elterjedésének módozatait és az elterjedésüket megakadályozó óvintézkedéseket. Megismertetni a tanulókkal az emberi egészség testi, lelki, szociális és spirituális összefüggéseit, kölcsönös egymásra hatását. Bemutatni az ország és a helyi társdalom legfontosabb demográfiai és epidemiológiai jellemzőit.

33.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei.

33.3. Témakörök

33.3.1. Az emberi test felépítése, szerveződési szintjei *74 óra*

Az emberi test felépítése, működése, és szerveződési szintjei (Funkcionális anatómia)

Szimmetria síkok és irányok

Sejtek, szövetek, szervek, szervrendszerek, szervezet működése és élettani szerepe

A kromoszómák és kromoszóma-rendellenességek

A kromoszóma-rendellenességek és fogyatékosságok összefüggései

A kültakaró

A mozgásszervek felépítése, funkciója, morfológiai jellemzőik; morfológiai és funkcionális zavaraik

A mozgás szervrendszert érintő fejlődési rendellenességek

A légzés szervrendszere

A keringési rendszer

Az emésztőrendszer

A kiválasztó és elvezető rendszer

A szaporodás szervrendszere

A belső elválasztású mirigyek rendszere

A nyirokrendszer és az immunrendszer

Az érzékszervek

Az idegrendszer

A szervrendszerek működésnek szabályozása

A szervezet egyensúlyi állapotát meghatározó mechanizmusok

Idegi és endokrin szabályozás

Az emberi élet fejlődési szakaszai, a méhen belüli fejlődés, és az egyes szakaszok testi jellemzői

33.3.2. Kórok és kórokok *52 óra*

A kórtan fogalma, szerepe

Kórokok és kóros reakciók

Az egészség és a betegség fogalma, holisztikus értelmezése

Az egészségi állapotot befolyásoló tényezők, a természetes és mesterséges környezet hatása az egészségre

Biológiai, pszichikus és szociális kórokok

A betegségek rizikófaktorai

Társadalmi helyzet, szociális körülmények, pszichés állapot
Alkat, lezajlott betegségek, öröklés
Nem és életkor
A betegségek lefolyása, stádiumai, a kórlefolyás szakaszai, a betegség kimenetele

34. Ápolási, gondozási alapismeretek tantárgy 36 óra

34.1. A tantárgy tanításának célja

Alapápolási és gondozási alapismertek nyújtása, a gondozási és ápolási kapcsolat lélektani és etikai összefüggéseinek értelmezése. A gondozási, ápolási feladatokra való felkészítés. A szolgáltatást igénybevevő mindennapi életvitelének támogatását lehetővé tevő módszerek, a háztartásgazdálkodás, a háztartásvezetés eljárásainak a munka-, baleset- és tűzvédelem szabályainak bemutatása.

34.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei.

34.2.1. Az ápolás, gondozás dokumentációja *36 óra*

Az ápolási folyamat, az egyes ápolási tevékenységek dokumentációja
A gondozási folyamat adminisztrációja, dokumentálása
Az elhunyttal kapcsolatos értesítési és dokumentációs feladatok

10570-16 A szükségletek felmérése modul

35. Társadalomismeret tantárgy 54 óra

35.1. A tantárgy tanításának célja

A társadalomban és a szűkebb környezetben érvényesülő társadalmi törvényszerűségek felismerésének segítése, a társadalmi folyamatok értelmezése, az egyenlőtlenségek, a szegénység kialakulásának területi és társadalmi okai, jellemzői, és csökkentésük eszközeinek értelmezése az előítéletek keletkezésének okaival való szembenézés.

35.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A társadalomismeret és a történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, valamint társadalomföldrajzi információk, a demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái.

35.3. Témakörök

35.3.1. A társadalmi egyenlőtlenség és szegénység okai *18 óra*

A társadalom fogalma, működése
A szociológia alapfogalmai és alapvető összefüggései
Különbözőség, másság
A fogyaték másság, vagy egyenlőtlenséget generáló hátrány?

A társadalmi egyenlőtlenség fogalma, dimenziói, az egyenlőtlenségek újratermelésének, újratermelődésének okai, mechanizmusai
A fogyatékkal élők hátrányainak dimenziói
A szegénység és depriváció értelmezése és jellemzői
A szegénység szubkultúrája
Deviáns jelenségek a társadalomban
Veszélyeztetett csoportok és térségek, a diszkrimináció
A társadalom, a család és az iskola szerepe az egyenlőtlenségek, a szegénység mérséklésében és újratermelésében
A társadalom viszonya a fogyatékos emberhez Európában és Magyarországon
A társadalmi mobilitás fogalma, jellemzői, ösztönzői és akadályai

35.3.2. A mai magyar társadalom 18 óra

A mai magyar társadalom szerkezete, az egyes társadalmi csoportok tipikus problémái
A társadalom összetételét mutató adatok (életkori, egyéb demográfiai megoszlás, nemzetiségi, etnikai összetétel, foglalkozási szerkezet, stb.) értelmezése
A társadalmi integráció, dezintegráció fogalma, folyamata
A társadalmi integrációt veszélyeztető jelenségek: munkanélküliség, hajléktalanság, a cigányság hátrányainak halmozódása, kirekesztés, előítéletek
A deviáns jelenségek a társadalomban, okai, formái, mérete és szociológiai jellemzői a mai Magyarországon
A magyar társadalom, a politika, a szociálpolitika válasza a fogyatékkal élők hátrányaira
A fogyatékkal élők esélyegyenlőségének biztosítását célzó jogszabályok és azok végrehajtása
A magyar társadalom térbeli viszonyai, jellemzői, területi egyenlőtlenségek
A társadalmi mobilitás jellemzői a mai Magyarországon
A társadalom ártó-védő hatása

35.3.3. A szükségletfelmérés módszerei 18 óra

A társadalom megismerésének sajátosságai
A szociológiai adatfelvétel módszerei: megfigyelés, dokumentumelemzés, kísérlet és a kérdezéses technikák
A tapasztalatok értelmezése a szociológia alapfogalmainak és alapvető összefüggéseinek rendszerében
A társadalom összetételét mutató adatok értelmezése és ábrázolása
Adatgyűjtés és értelmezés a helyi társadalom szerkezetének és jellemzőinek tárgykörében
Az egyéni erőforrások és hiányok felmérésének módszerei (genogram, ecomap, környezettanulmány, szükségletlista, erőforrás lista, stb.)
A helyi erőforrások és hiányok felmérési technikáinak gyakorlása

35.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem vagy könyvtár

35.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

36. Klinikai ismeretek tantárgy 180 óra

36.1. A tantárgy tanításának célja

Elméleti háttér biztosítása a gondozási, ápolási feladatok végzéséhez. A leggyakoribb belső szervi megbetegedések okainak, tüneteinek, szövődményeinek és az ezzel kapcsolatos ápolási feladatoknak az ismertetése. A sebészeti, baleseti valamint a műtét utáni feladatok ismertetése.

36.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei, az egészségügyi fejezetek.

36.3. Témakörök

36.3.1. A keringés, a vérképző, a légző- és az emésztőrendszer betegségei 36 óra

A belső szervek felépítése, funkcióik, leggyakoribb megbetegedéseik

A keringési rendszer megbetegedései: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia (különösen: életmódra vonatkozó utasítások, diéta), alapápolási feladatok, szövődmények

A keringési rendszer betegségei: keringési elégtelenség, gyulladásos szívbetegségek, a szív vérellátási zavarai, az ingerképzés és az ingervezetés zavarai, az érrendszer betegségei

A vérképző rendszer megbetegedései: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia (különösen: életmódra vonatkozó utasítások, diéta), alapápolási feladatok, szövődmények

A vérképző rendszer megbetegedései: anémiák, fehérvérűség, vérzékenység

A légzőrendszer megbetegedései: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia (különösen: életmódra vonatkozó utasítások, diéta), alapápolási feladatok, szövődmények.

A légzőszervek betegségei: a felsőlégutak-, a tüdő-, a tüdő ereinek betegségei, a légutak allergiás megbetegedései, a mellhártya betegségei

Az emésztőrendszer betegségei; a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezők, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia (különösen az életmódra vonatkozó tanácsok), szövődmények

A száj és a nyelőcső képleteinek megbetegedései, a gyomor betegségei (gyulladás, fekély, daganat), a máj (gyulladás, cirrózis, daganat), az epehólyag és a hasnyálmirigy betegségei, a bélrendszer és betegségei

Az anyagcsere betegségek; a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezők, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia (különösen az életmódra vonatkozó tanácsok), szövődmények

Cukorbetegség, húgysavanyagcsere zavara, az energiaforgalom zavarai (elhízás, kóros soványság, hiánybetegségek)

36.3.2. Ideg- és elmegyógyászati alapok, érzékszervek betegségei 36 óra

A központi idegrendszer és megbetegedései, a vegetatív idegrendszer és megbetegedései, a környéki idegrendszer és megbetegedései, a betegségek tünetei és az ápolási feladatok

Az idegrendszer felépítése és funkciója, leggyakoribb megbetegedései - különös tekintettel az időskori megbetegedésekre

Az idegrendszer megbetegedései: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápiás lehetőségek, alapápolási feladatok

A fenti séma alapján: a központi idegrendszer betegségei (traumák, gyulladásos betegedések, agyér betegségek, degeneratív betegségek, epilepszia, daganat), a vegetatív idegrendszer megbetegedései, a környéki idegrendszer megbetegedései

A pszichiátria körébe tartozó kórképek: a betegségek lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai

A neurózisok, pszichózisok, a devianciák elmegyógyászati vonatkozásai, a betegségek tünetei, terápiás lehetőségek, alapápolási feladatok

A fenti séma alapján: neurózisok, pszichózisok, és a devianciák pszichiátriai vonatkozásai

Az érzékszervek felépítése és funkciója, leggyakoribb megbetegedései - különös tekintettel az időskori megbetegedésekre

Az érzékszervek megbetegedései: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápiás lehetőségek, alapápolási feladatok

A bőr baktérium, vírus okozta betegségei és gombás fertőzései, allergia és az élősködők által okozott bőrbetegségek, daganatos bőrelváltozások

A fül betegségei (gyulladások, sérülések, daganatok), hallászavarok és korrekciója, hallásvizsgálat; orr-garat és a gége betegségei (gyulladás, vérzés, sérülés, idegentest, vizenyő, daganat)

A szembetegségei (gyulladás, sérülés, idegentest, fénytörési hibák, zöld- és szürke-hályog, daganat, a látóideg betegségei, kancsalság) szervi betegségek szemészeti vonatkozásai

A fog- és szájbetegségek (karies, fertőzés okozta gyulladásos állapotok, ínysorvadás, daganat), kapcsolata a szervezet általános állapotával, a fogpótlás lehetőségei

36.3.3. Endokrin, daganatos és sebészeti beavatkozást igénylő betegségek 36 óra

Az endokrin rendszer megbetegedései: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai,

terápia (különösen: életmódra vonatkozó utasítások, diéta), alapápolási feladatok, szövődmények

A pajzsmirigy- (struma, hipotireózis, hipertireózis), a mellékpajzsmirigy betegségei (hiperparatireózis, hipoparatireoidizmus), a mellékvesekéreg- (Cushing-, Conn-, adrenogenitális-szindróma, Addison-kór) a mellékvesevelő betegségei

Az agyalapi mirigy hipo- és hiperfunkciós betegségei

A daganatos betegségek: rizikófaktorok, rákmegelőző állapotok felismerése, daganatos betegségek diagnosztikája, a daganatos betegek ápolása, gondozása

A sebészet és a baleseti sebészet körébe tartozó kórképek tünetei és a műtét utáni állapot jellemzői, a tünetek leírása

A beteget veszélyeztető és sürgős beavatkozást igénylő állapotok jellemzői

A sebek fajtái, a sebgyógyulás folyamata, zavarai, a sebellátás alapelvei

A sebészeti ellátást igénylő sérülések: a vérzések -, a vérzéscsillapítás, égési, fagyási sérülések, vegyi- és sugárhatások, az elektromos áram okozta sérülések, zúzódások, rándulások, törések

A leggyakoribb műtéti beavatkozások, a leggyakoribb műtéti szövődmények

36.3.4. ***A kiválasztó-rendszer, nemi- és a reumatológiai betegségek 36 óra***

A nemi szervek, a vizeletkiválasztó- és – elvezető rendszer betegségei: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezők, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia (különösen az életmódra vonatkozó tanácsok), szövődmények

A kiválasztó rendszer megbetegedései: a vese fertőzéses megbetegedései, érrendszeri zavarai, öröklődő vese betegségek, vesekő betegség, veseelégtelenség

A nemi szervek betegségei, a nemi működés zavarai (gyulladások, daganat, meddőség)

A szülészeti és (terhesség, szülés, gyermekágy), nőgyógyászati (pubertás, a klimaktérium sajátosságai) alapok

A mozgás szervrendszerét érintő fejlődési rendellenességek, az izületek gyulladásos és degeneratív betegségei, anyagcsere-betegségek, a mozgásfunkciók javítása

A mozgásszervek megbetegedései: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápiás lehetőségek, alapápolási feladatok

36.3.5. Dietetikai ismeretek 18 óra

A táplálkozás, mint biológiai szükséglet, táplálkozástudományi alapfogalmak

A korszerű és egészséges táplálkozás alapelvei, feltételei; az életkornak és egészségi állapotnak megfelelő étrend összeállítása

A leggyakoribb ételallergiák ismerete

A diétás kezelés alapelvei, a diéta fogalma, szerepe a beteg gyógyításában; konyhatechnikai eljárások; a diéták felosztása

Betegségek étrendi kezelése: a gyomor-bélrendszer, a máj, az epe, a hasnyálmirigy, a vese betegségeinek étrendi kezelése; a keringési rendszer betegségeiben szenvedők étrendje; sebészeti betegek étrendje; kalória szegény és roboráló étrend

36.3.6. Geriátriai ismeretek *18 óra*

Geriátria fogalma; az időskorra jellemző élettani, kórélettani és funkcionális változások

Az egészséges öregedés: biológiai, pszichológiai és szociálpszichológiai jellemzői; a kóros öregedés jelei, azok következményei, az idős ember életvitelére gyakorolt hatása, megelőzésének lehetőségei

A multimorbiditás jellemző összetevői, a betegségek korai felismerésének jelentősége, a védő- és elhárító mechanizmusok működése

A leggyakrabban előforduló időskori megbetegedések és azok jellemzői

A gyógyszeres kezelés sajátosságai időskorban

Diagnosztikai nehézségek idős korban

36.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem vagy egészségügyi szaktanterem és demonstrációs terem.

36.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

37. Gondozási ismeretek tantárgy 72 óra

37.1. A tantárgy tanításának célja

Gondozási ismertek nyújtása, a gondozási feladatokra való felkészítés, a gondozási kapcsolat lélektani és etikai összefüggéseinek értelmezése. A szolgáltatást igénybe vevő mindennapi életvitelének támogatását lehetővé tevő módszerek, a háztartásgazdálkodás, a háztartásvezetés eljárási szabályainak bemutatása.

37.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

37.3. Témakörök

37.3.1. A gondozási szükségletek felmérése *18 óra*

A gondozás fogalma, célja, feladatai; a komplex gondozás, mint a szükséglet-kielégítés és az autonómia megőrzésének eszköze

Az emberi szükségletek rendszere, a válsághelyzetek; az idős emberek sajátos szükségletei, életminőségét javító tárgyak, eszközök és szolgáltatási lehetőségek

A szükségletfeltárás módszerei és eszközei (genogram, ecomap, környezettanulmány); komplexitása

A szükségletek kielégítése és az életminőség javításának keretei, tervezhetősége

A gondozási folyamat tervezése

Az érdekképviselet lehetőségei és etikája

37.3.2. Gondozás és rehabilitáció fogyatékkal élők körében 18 óra

A károsodás, fogyatékosság, rokkantság fogalma; a visszafordíthatóság, gyógyítás és maradandóság problémái, meglévő képességek szinten tartása

A fogyatékosság megjelenése, okai

A fogyatékosság formái

A fogyatékkal élők társadalmi esélyegyenlőségének, integrációjának lehetőségei, feladatai, a társadalmi elfogadás és segítés lehetőségei, a foglakozási és munkalehetőségek, a társadalmi aktivitás, a fogyatékos emberek szociális ellátásai

A komplex rehabilitáció és a társadalmi integráció eszközei, intézményrendszere

37.3.3. Gerontológia és az idősek rehabilitációja 18 óra

Gerontológia, geriátria; az idős korra jellemző élettani, biológiai és funkcionális változások

Az időskor sajátosságai, demográfiai jellemzői, a demográfiai folyamatok főbb trendjei

Az idős ember helye a társadalomban, az idős emberek kapcsolatrendszerének, társadalmi és családi szerepének változása

Az idősek életkörülményeit, életmódját és életminőségét meghatározó tényezők

Az időskor speciális problémái, szükségletei

Az idős emberek személyiségének változásai, a változások biológiai és társadalmi vonatkozásai

Az idős emberek kapcsolatrendszerének, társadalmi és családi szerepének változásai

Az idősek gondozásának sajátosságai; az időskori speciális terápiák lehetőségei

A fogyatékos emberek öregedése, az öregedő emberek fogyatékossága

A kóros öregedés megelőzésének lehetőségei

37.3.4. Gondozás és rehabilitáció a szenvedélybetegek körében 18 óra

A szenvedélybetegségek, a függőség kialakulásának biológiai, pszichológiai és társadalmi okai

A szenvedélybetegségek típusai, prevenciós feladatok

A szenvedélybetegek komplex rehabilitációjának lehetőségei

37.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem

37.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

2/10. évfolyam GYAKORLAT

10569-16 Gondozási-ápolási alapfeladatok modul

38. **Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat tantárgy** **72 óra**

38.1. A tantárgy tanításának célja

Támogatni az egyéni tanulási stratégiák kialakítását, a szociális képzés eredményes elvégzését; a segítő kapcsolat létesítéséhez és működtetéséhez szükséges készségek és a személyiség fejlesztése. A reális énkép kialakítása, a viselkedés kontrollálása. A szakmai önismeret fejlesztése és annak tudatosítása, hogy a szociális szakember számára a személyisége a munkaeszköze. A nyílt és kongruens kommunikáció alkalmazása. A saját kommunikáció kontrollálása, a kommunikáció fejlesztésének módszereinek, eszközeinek bővítése.

A foglalkozások célja az önismeret és a személyiség fejlesztése, ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol, és ez megfelel a követelmények teljesítésének. A vizsgára bocsátás feltétele igazolás, amely minimum „120 órás szakmai (60 óra kommunikációs, 60 óra személyiségfejlesztő) készségfejlesztés” teljesítéséről szól.

38.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nem információkra, hanem a tanulók családban, a gyermekellátó és oktatási intézményekben, a kortárscsoportokban, szűkebb és tágabb társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

38.2.1. A reális énkép szerepe a szociális segítésben *24 óra*

A másik ismerete
Önismeret, önismeret-fejlesztés
A segítő szakmák hatása a személyiségre
Önvédelmi technikák
Rekreációs lehetőségek
A kiégés jelei
A kiégés elleni védekezés

38.2.2. A szakmai együttműködés és a segítő kapcsolat *24 óra*

Az együttműködés szociálpszichológiai, csoportdinamikai összefüggései
Az eltérő személyiségek, értékek, életstílus, kultúrák elfogadása a gyakorlatban
Empátia
Az előítéletek

A konfliktusok
Konfliktus-megoldási technikák és módszerek modellálása
A kommunikáció szimmetriája és aszimmetriája
A segítséget kérő ember kommunikációjának értelmezése
A segítséget kérő ember kommunikációs hiányosságainak tolerálása
Az emberi kiszolgáltatottság jeleinek felismerése
Nondirektív kommunikáció
A problémafeltárás kommunikációs eszközei
A segítő beszélgetés

38.2.3. A kongruens kommunikáció 24 óra

A kommunikáció és a társas érintkezés kultúrája
Az adekvát kommunikáció
A sajátos kommunikációs jelzések értelmezése, tolerálása
A saját kommunikáció kontrollásása és hatótényezőinek felismerése
A nyílt és kongruens kommunikáció gyakorlása
A metakommunikációs jelek értelmezése
A kommunikációs zavarok és a kommunikációt zavaró körülmények felismerése
Az írásos és a szóbeli kommunikáció és információszolgáltatás
A kulturált vitakészség fejlesztése
A meggyőzés kommunikációs eszközeinek alkalmazása
A szakmai fogalomkészlet alkalmazása szóban és írásban
A kliens kommunikációs készségének fejlesztése

38.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

8-15 fős csoportokban szervezett csoportmunka, ennyi főre kialakított csoportszobában, ahol lehetőség van a körbeülésre.

38.4. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

39. **Megfigyelési és elsősegélynyújtási gyakorlat tantárgy 72 óra**

39.1. A tantárgy tanításának célja

A gondozási, ápolási és elsősegélynyújtási feladatokra való felkészítés. Az ápolási feladatok megfigyelése. A szolgáltatást igénybe vevő mindennapi életvitelének támogatását lehetővé tevő módszerek, a háztartásgazdálkodás, a háztartásvezetés eljárásainak, a munka-, baleset-, és tűzvédelem szabályainak bemutatása, azok megfigyelése. A gondozó, ápoló szakembert felvértezni az elemi elsősegélynyújtási készségekkel, módszerekkel, rutinokkal, hiszen ezen a területen mindennapos szükség lehet ezekre az eljárásokra.

39.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei, az egészségügyi ismeretek.

39.3. Témakörök

39.3.1. Az ápolási folyamat megfigyelése *36 óra*

Az emberi szükségletek és az ápolás

Megfigyelni, hogy a pihenés, a mozgás, a személyi higiéné, a táplálkozás az ürítés, a biztonság, az emberi kapcsolatok, a tudás, a kompetencia, az esztétikai és az önmegvalósítás szükségletének biztosítása hogyan valósul meg az ápolási folyamat során

Megfigyelni az időskorú és a fogyatékkal élő emberek speciális ápolási feladatainak végzését

Megfigyelni a gyógyszerek szervezetbe juttatásának technikáit (beleértve az injekciózást)

Megfigyelni a haldokló beteg ápolását, a haldoklóval és hozzátartozóikkal történő kommunikációt; az elhunyt ellátását

Megfigyelni az ápolás etikai szabályainak, a betegek jogainak az érvényesülését

Az ápoló teamben folyó együttműködés megfigyelése

39.3.2. A gondozási folyamat megfigyelése *36 óra*

Gondozási szerepek gyakorlása: segítő, támogató, szervező, közvetítő, érdekképviselői, stb.

Különböző foglalkozási lehetőségek feltételeinek biztosítása; motiválás, anyag, tárgyi és személyi feltételek biztosítása, foglalkozások szervezése

A mindennapi életvitel szervezése, háztartásgazdálkodási és háztartásvezetési feladatok ellátása különböző körülmények között, háztartási eszközök és gépek kezelése

Munka-, tűz- és balesetvédelmi feladatok ellátása, a szabályok betartása

10570-16 A szükségletek felmérése modul

40. Ápolási gyakorlat tantárgy 72 óra

40.1. A tantárgy tanításának célja

Ápolási gyakorlatot szerezni a belgyógyászati betegségekben szenvedő és a sebészeti beavatkozáson átesett betegek körében. Értelmezni és alkalmazni az egészségügyi ismereteket, felismerni és értelmezni az ápolás lélektani és etikai összefüggéseit.

40.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei, az egészségügyi, népegészségügyi és klinikai ismeretek.

40.3. Témakörök

40.3.1. Alapápolás belgyógyászati betegek körében *36 óra*

A belszervi betegségek tüneteinek megfigyelése; a veszélyhelyzetben lévő betegek számára megfelelő orvosi segítség kérése
A keringés- és vérképző rendszer betegségeiben szenvedők ápolása
A légző- és a kiválasztó szervek betegségeiben szenvedők ápolása
A belső-elválasztású mirigyek betegségeiben szenvedők ápolása
Az orvos utasításainak megfelelően alkalmazza a fizikális és természetes gyógymódokat
Felismeri és jelzi a gyógyszerek esetleges mellékhatásait
Elsajátítja és orvosi utasításra alkalmazza az intramusculáris és subcután injekciózást
Jelzi az injekciózás esetleges szövődményeit
A daganatos betegek ápolása

40.3.2. Alapápolás sebészeti beavatkozáson átesettek körében 36 óra

A sebészet és a baleseti sebészet körébe tartozó kórképek tünetei, a tünetek felismerése, ápolási teendői
Elsajátítja és orvosi utasításra alkalmazza az intramusculáris és subcután injekciózást
A beteget veszélyeztető és sürgős beavatkozást igénylő állapotok felismerése
A veszélyhelyzetben lévő betegek számára megfelelő orvosi segítség kérése
A sebellátás alapelvei és technikái; vérzéscsillapítás, sebellátási eljárások
A gyulladásos sebek kezelése; sebészeti fertőzések kezelése
A műtéten átesett beteg ápolása, műtéti sebkötözés, a szövődmények felismerése

40.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Egészségügyi intézetben (fekvőbeteg ellátás, sebészet, belgyógyászat) vagy olyan személyes gondoskodást nyújtó szociális intézményben, ahol szakápolási tevékenység végzésére szakhatóság általi engedély került kiadásra.

40.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

41. A gondozási szükségletek felmérésének gyakorlata tantárgy 36 óra

41.1. A tantárgy tanításának célja

Az elméletben tanult szükségletfelmérési technikák gyakorlati alkalmazása különböző célcsoportok körében, valamint a gondozási feladatok és a gondozási folyamat szükségletek szerinti tervezése, melynek során a jogszabályok által előírt dokumentáció elkészítését is megismerik a tanulók.

41.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Az egészségnevelés, egészséggondozás területén, a társadalomismeret, az egészségügyi és klinikai ismeretek, valamint az gondozási és ápolási ismeretek.

41.3. Témakörök

41.3.1. A gondozási szükségletek felmérése idősek körében *12 óra*

Komplex gondozás nyújtása, mint a szükségletkielégítés és az autonómia megőrzésének eszköze

Az idős emberek sajátos szükségleteinek kielégítését, illetve életminőségüket javító tárgyak, eszközök és szolgáltatási lehetőségek igénybevétele, alkalmazása

A szükségletfeltárás komplex módszereinek és eszközeinek alkalmazása: szakmai interjú, genogram, ecomap, környezettanulmány

A szükségletkielégítés és az életminőség javításának tervezése, a válsághelyzetek elhárítása

Az érdekképviselet ellátása a szociális munka etikai szabályainak megfelelően

41.3.2. A gondozási szükségletek felmérése fogyatékkal élők körében *12 óra*

Komplex gondozás nyújtása, mint a szükségletkielégítés és az autonómia megőrzésének eszköze

A fogyatékos emberek sajátos szükségleteit, életminőséget javító tárgyak, eszközök és szolgáltatási lehetőségek igénybevétele, alkalmazása

A szükségletfeltárás komplex módszereinek és eszközeinek alkalmazása: szakmai interjú, genogram, ecomap, környezettanulmány készítése

A szükségletkielégítés és az életminőség javításának tervezése, a válsághelyzetek elhárítása

Az érdekképviselet ellátása a szociális munka etikai szabályainak megfelelően

41.3.3. A gondozási folyamat tervezése *12 óra*

A szükségletekre alapozott tervezés és a tervek elkészítésében való részvétel

A gondozási folyamat tervezése a jogszabályi előírások szerint

Az adekvát gondozási terv kiválasztása (egyéni gondozási terv, egyéni rehabilitációs program, egyéni fejlesztési terv)

Az ápolási feladatok tervezése a jogszabályi előírások szerinti tervezési dokumentáció rendszerében

41.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az intézményi gyakorlathoz az iskola által összeállított, az adott település ellátási rendszerében szerepet játszó intézmények köre, akik együttműködnek az iskolával a gyakorlati képzés lebonyolítása érdekében.

41.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

42. Monitorozó gyakorlat tantárgy 36 óra

42.1. A tantárgy tanításának célja

A képző intézmény környezetében található szociális és egészségügyi intézmények megismerése. Az ellátó intézmények struktúrájának, feladatainak és belső rendszerének áttekintése.

42.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, valamint társadalomföldrajzi információk, a demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái.

42.2.1. Egy intézmény részletes megismerése 36 óra

A monitorozás során megismert intézményekből a tanulók érdeklődésüknek megfelelően választanak, hogy az adott intézményt részletesebben megismerjék
Az intézmény helye az adott település idős és fogyatékos ellátási rendszerében
Az intézmény profilja és tevékenységének rendszere
Az intézmény külső és belső kapcsolatrendszerének megismerése
Az intézmény működését szabályozó jogszabályok, pénzforrási lehetőségeinek feltárása
Az intézmény belső struktúrájának, tárgyi feltételeinek, működésének, fenntartásának, döntési folyamatának megismerése
A kínált szolgáltatások és a kliensek szükségletei közötti viszony feltárása
Információk gyűjtése a szolgáltatásokhoz való hozzájutás feltételeiről, lehetőségeiről
Az alkalmazott szupervízió formái; a munkacsoportok közötti együttműködés
Az intézmény adminisztrációja
A gyakorlat során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról

42.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az iskolai feldolgozásokhoz átlagos tanterem, vagy könyvtár.
Az intézményi gyakorlathoz az iskola által összeállított, az adott település ellátási rendszerében szerepet játszó intézmények köre, akik együttműködnek az iskolával a gyakorlati képzés lebonyolítása érdekében.

42.4. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
10569-16 Gondozási-ápolási alapfeladatok

7. Ápolási, gondozási alapismeretek tantárgy

Témakör
7.3.3. Az ápolás, gondozás dokumentációja
Az ápolási folyamat, az egyes ápolási tevékenységek dokumentációja

A gondozási folyamat adminisztrációja, dokumentálása
Az elhunyttal kapcsolatos értesítési és dokumentációs feladatok

8. Megfigyelési és elsősegélynyújtási gyakorlat tantárgy

Témakörök

8.3.1. Az ápolási folyamat megfigyelése

Az emberi szükségletek és az ápolás
Megfigyelni, hogy a pihenés, a mozgás, a személyi higiéné, a táplálkozás az ürítés, a biztonság, az emberi kapcsolatok, a tudás, a kompetencia, az esztétikai és az önmegvalósítás szükségletének biztosítása hogyan valósul meg az ápolási folyamat során
Megfigyelni az időskorú és a fogyatékkal élő emberek speciális ápolási feladatainak végzését
Megfigyelni a gyógyszerek szervezetbe juttatásának technikáit (beleértve az injekciózást)
Megfigyelni a haldokló beteg ápolását, a haldoklóval és hozzátartozóikkal történő kommunikációt; az elhunyt ellátását
Megfigyelni az ápolás etikai szabályainak, a betegek jogainak az érvényesülését
Az ápoló teamben folyó együttműködés megfigyelése

8.3.2. A gondozási folyamat megfigyelése

Gondozási szerepek gyakorlása: segítő, támogató, szervező, közvetítő, érdekképviselői, stb.
Különböző foglalkozási lehetőségek feltételeinek biztosítása; motiválás, anyag, tárgyi és személyi feltételek biztosítása, foglalkozások szervezése
A mindennapi életvitel szervezése, háztartásgazdálkodási és háztartásvezetési feladatok ellátása különböző körülmények között, háztartási eszközök és gépek kezelése
Munka-, tűz- és balesetvédelmi feladatok ellátása, a szabályok betartása

10570-16 A szükségletek felmérése

11. Ápolási gyakorlat tantárgy

Témakörök

11.3.1. Alapápolás belgyógyászati betegek körében

A belszervi betegségek tüneteinek megfigyelése; a veszélyhelyzetben lévő betegek számára megfelelő orvosi segítség kérése
A keringés- és vérképző rendszer betegségeiben szenvedők ápolása
A légző- és a kiválasztó szervek betegségeiben szenvedők ápolása
A belső-elválasztású mirigyek betegségeiben szenvedők ápolása
Az orvos utasításainak megfelelően alkalmazza a fizikális és természetes gyógymódokat
Felismeri és jelzi a gyógyszerek esetleges mellékhatásait
Elsajátítja és orvosi utasításra alkalmazza az intramusculáris és subcután injekciózást
Jelzi az injekciózás esetleges szövődményeit
A daganatos betegek ápolása

11.3.2. Alapápolás sebészeti beavatkozáson átesettek körében

A sebészet és a baleseti sebészet körébe tartozó kórképek tünetei, a tünetek felismerése, ápolási teendői
Elsajátítja és orvosi utasításra alkalmazza az intramusculáris és subcután injekciózást
A beteget veszélyeztető és sürgős beavatkozást igénylő állapotok felismerése

A veszélyhelyzetben lévő betegek számára megfelelő orvosi segítség kérése
A sebellátás alapelvei és technikái; vérzéscsillapítás, sebellátási eljárások
A gyulladásos sebek kezelése; sebészeti fertőzések kezelése
A műtéten átesett beteg ápolása, műtéti sebkötözés, a szövődmények felismerése

12. Gondozási ismeretek tantárgy

Témakörök

12.3.1. A gondozási szükségletek felmérése

A gondozás fogalma, célja, feladatai; a komplex gondozás, mint a szükséglet-kielégítés és az autonómia megőrzésének eszköze
Az emberi szükségletek rendszere, a válsághelyzetek; az idős emberek sajátos szükségletei, életminőségét javító tárgyak, eszközök és szolgáltatási lehetőségek
A szükségletfeltárás módszerei és eszközei (genogram, ecomap, környezettanulmány); komplexitása
A szükségletek kielégítése és az életminőség javításának keretei, tervezhetősége
A gondozási folyamat tervezése
Az érdekképviselet lehetőségei és etikája

12.3.2. Gondozás és rehabilitáció fogyatékkal élők körében

A károsodás, fogyatékosság, rokkantság fogalma; a visszafordíthatóság, gyógyítás és maradandóság problémái, meglévő képességek szinten tartása
A fogyatékosság megjelenése, okai
A fogyatékosság formái
A fogyatékkal élők társadalmi esélyegyenlőségének, integrációjának lehetőségei, feladatai, a társadalmi elfogadás és segítés lehetőségei, a foglakozási és munkalehetőségek, a társadalmi aktivitás, a fogyatékos emberek szociális ellátásai
A komplex rehabilitáció és a társadalmi integráció eszközei, intézményrendszere

12.3.3. Gerontológia és az idősek rehabilitációja

Gerontológia, geriátria; az idős korra jellemző élettani, biológiai és funkcionális változások
Az időskor sajátosságai, demográfiai jellemzői, a demográfiai folyamatok főbb trendjei
Az idős ember helye a társadalomban, az idős emberek kapcsolatrendszerének, társadalmi és családi szerepének változása
Az idősek életkörülményeit, életmódját és életminőségét meghatározó tényezők
Az időskor speciális problémái, szükségletei
Az idős emberek személyiségének változásai, a változások biológiai és társadalmi vonatkozásai
Az idős emberek kapcsolatrendszerének, társadalmi és családi szerepének változásai
Az idősek gondozásának sajátosságai; az időskori speciális terápiák lehetőségei
A fogyatékos emberek öregedése, az öregedő emberek fogyatékossága
A kóros öregedés megelőzésének lehetőségei

12.3.4. Gondozás és rehabilitáció a szenvedélybetegek körében

A szenvedélybetegségek, a függőség kialakulásának biológiai, pszichológiai és társadalmi okai
A szenvedélybetegségek típusai, prevenciós feladatok
A szenvedélybetegek komplex rehabilitációjának lehetőségei

13. A gondozási szükségletek felmérésének gyakorlata tantárgy

Témakörök

13.3.1. A gondozási szükségletek felmérése idősek körében

Komplex gondozás nyújtása, mint a szükségletkielégítés és az autonómia megőrzésének eszköze
Az idős emberek sajátos szükségleteinek kielégítését, illetve életminőségüket javító tárgyak, eszközök és szolgáltatási lehetőségek igénybevétele, alkalmazása
A szükségletfeltárás komplex módszereinek és eszközeinek alkalmazása: szakmai interjú, genogram, ecomap, környezettanulmány
A szükségletkielégítés és az életminőség javításának tervezése, a válsághelyzetek elhárítása
Az érdekképviselet ellátása a szociális munka etikai szabályainak megfelelően

13.3.2. A gondozási szükségletek felmérése fogyatékkal élők körében

Komplex gondozás nyújtása, mint a szükségletkielégítés és az autonómia megőrzésének eszköze
A fogyatékos emberek sajátos szükségleteit, életminőséget javító tárgyak, eszközök és szolgáltatási lehetőségek igénybevétele, alkalmazása
A szükségletfeltárás komplex módszereinek és eszközeinek alkalmazása: szakmai interjú, genogram, ecomap, környezettanulmány készítése
A szükségletkielégítés és az életminőség javításának tervezése, a válsághelyzetek elhárítása
Az érdekképviselet ellátása a szociális munka etikai szabályainak megfelelően

13.3.3. A gondozási folyamat tervezése

A szükségletekre alapozott tervezés és a tervek elkészítésében való részvétel
A gondozási folyamat tervezése a jogszabályi előírások szerint
Az adekvát gondozási terv kiválasztása (egyéni gondozási terv, egyéni rehabilitációs program, egyéni fejlesztési terv)
Az ápolási feladatok tervezése a jogszabályi előírások szerinti tervezési dokumentáció rendszerében

14. Monitorozó gyakorlat tantárgy

Témakör

14.3.3. Egy intézmény részletes megismerése

A monitorozás során megismert intézményekből a tanulók érdeklődésüknek megfelelően választanak, hogy az adott intézményt részletesebben megismerjék
Az intézmény helye az adott település idős és fogyatékos ellátási rendszerében
Az intézmény profilja és tevékenységének rendszere
Az intézmény külső és belső kapcsolatrendszerének megismerése
Az intézmény működését szabályozó jogszabályok, pénzforrási lehetőségeinek feltárása
Az intézmény belső struktúrájának, tárgyi feltételeinek, működésének, fenntartásának, döntési folyamatának megismerése
A kínált szolgáltatások és a kliensek szükségletei közötti viszony feltárása
Információk gyűjtése a szolgáltatásokhoz való hozzájutás feltételeiről, lehetőségeiről
Az alkalmazott szupervízió formái; a munkacsoportok közötti együttműködés
Az intézmény adminisztrációja
A gyakorlat során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról

3/11. évfolyam ELMÉLET

11499-12 Foglalkoztatás II. modul

43. Foglalkoztatás II. tantárgy 31 óra

43.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

43.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

43.3. Témakörök

43.3.1. Munkajogi alapismeretek *9 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

43.3.2. Munkaviszony létesítése *8 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

43.3.3. Álláskeresés *8 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

43.3.4. Munkanélküliség 6 óra

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

43.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

43.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

11497-12 Foglalkoztatás I. modul

44. Foglalkoztatás I. tantárgy 62 óra

44.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat

tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

44.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

44.3. Témakörök

44.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 *10 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

44.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

44.3.3. Nyelvi készségfejlesztés *22 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

44.3.4. Munkavállalói szókincs *20 óra*

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

44.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

44.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

10569-16 Gondozási-ápolási alapfeladatok modul

45. Szociálpolitikai, jogi és etikai ismeretek tantárgy 31 óra

45.1. A tantárgy tanításának célja

Közvetíteni azokat a fogalmakat, összefüggéseket, amelyek a szociálpolitikát, mint elméletet és a társadalmi integráció megteremtésére és megőrzésére törekvő szakmai gyakorlatot meghatározzák; bemutatni azokat az érdekeket, értékeket, amelyek befolyásolják a mindenkori gyakorlatot, az alkalmazott technikákat és eszközöket. Alapismereteket nyújtani az állam-, és jogtudomány témaköréből, alkalmazható tájékozottságot nyújtani a szociális szolgáltatásokról, a gyermekjólét és gyermekvédelem területén érvényesülő jogszabályokról. Felvértezni a tanulókat a feladatuk ellátásához szükséges közigazgatási eljárások szabályaival, hogy mint majdani szociális szakemberek képesek legyenek a fogyatékkal élő és idős emberek, családok, csoportok, közösségek érdekérvényesítését, szükségleteik megszerzését támogatni.

45.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, valamint társadalomföldrajzi információk.

45.2.1. *A jóléti nagyrendszerek és lokális ellátások* *16 óra*

A szociális ellátás átfogó rendszerei és a lokális ellátások

A jóléti védelem keretei, formái

A társadalombiztosítás rendszere, az egészségbiztosítási és nyugdíjbiztosítási ellátások

A családtámogatások

A foglalkoztatással összefüggő ellátások

A munkaerőpiaci szolgáltatások és a foglalkoztatást elősegítő támogatások

A munkanélküliek ellátásai

A fogyatékos személyek jogai és esélyegyenlőségének kérdései

A hajléktalan személyek ellátásai

Munkajogi szabályok (Munkatörvénykönyv): munkaviszony tartama, létesítése, megszüntetése, munkaidő, szabadság, bérezés, érdekvédelem, érdekegyeztetés

Közalkalmazotti, közszolgálatai jogviszony létesítése, tartalma, megszüntetése

Közalkalmazotti besorolás, előmenetel, továbbképzési rendszer, működési nyilvántartás

Az egyházi, a civil, nonprofit és közhasznú szervezetek szerepe, lehetőségei a jóléti ellátásban

A jogi szabályozás, alapelvei, rendszere és szereplői

A törvényben szabályozott ellátások és intézményei

Önkormányzati szociális, gyermekjóléti illetve gyermekvédelmi ellátások: pénzbeli, természetbeni és személyes gondoskodást nyújtó ellátások a szociális és a gyermekvédelmi törvényben és kapcsolódó jogszabályaikban

Lokális hatalmi szervek és szervezetek (kormányhivatalok, járási hivatalok) feladatai
A családjogi törvény
A szülői jogok és kötelezettségek; a felügyeleti jog, és a gyámság
A fogyatékos személyek jogai és esélyegyenlőségének kérdései
Munkanélküliek és a hajléktalan személyek önkormányzati ellátásai

45.2.2. Közigazgatási ismeretek *15 óra*

Az állam és az önkormányzatok felépítése, hatáskörei
Alapismeretek a jogalkalmazás és jogérvényesítés lehetőségeiről
A helyi önkormányzás alapelvei, az önkormányzati rendszer általános sajátosságai
Az önkormányzati feladatok és hatáskörök rendszere
A települési önkormányzat szervei
Hatósági bizonyítvány, igazolvány, nyilvántartás

46. Egészségügyi alapismeretek tantárgy 46,5 óra

46.1. A tantárgy tanításának célja

A holisztikus egészségszemlélet kialakítása érdekében alapfokú ismereteket nyújtani az emberi test felépítéséről és működéséről, a szervrendszerek élettani szerepéről, működéséről. A szervezet egyensúlyát megbontó kóroki tényezők, kóros reakciók megismertetése, a kóros működéseket befolyásoló gyógyszerek alkalmazásához szükséges alapismeretek nyújtása. Megtanítani az egyes betegségcsoportok tüneteit, lefolyását, a fertőző betegségek elterjedésének módozatait és az elterjedésüket megakadályozó óvintézkedéseket. Megismertetni a tanulókkal az emberi egészség testi, lelki, szociális és spirituális összefüggéseit, kölcsönös egymásra hatását. Bemutatni az ország és a helyi társdalom legfontosabb demográfiai és epidemiológiai jellemzőit.

46.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei.

46.2.1. A betegségek tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai *31,5 óra*

Az élettani adatok
Az állapotváltozások megfigyelési szempontjai
Tipikus kóros reakciók: jelző reakciók (fájdalom), védekező reakciók (allergia, heveny és idült gyulladás), a szövetek kóros elváltozásai (degeneráció, sorvadás, elhalás), kóros immunreakciók
Fájdalom, fájdalomfelmérés, fizikai és gyógyszeres fájdalomcsillapítás
A főbb betegségcsoportok és tüneteik
Belgyógyászati betegségek
Sebészeti beavatkozást igénylő állapotok
Ideggyógyászati megbetegedések
Bőrgyógyászati betegségek
Reumatológiai betegségek
A fül-, az orr- és a gége megbetegedései

A szem betegségei
A fog és a száj betegségei
Urológiai betegségek
Nőgyógyászati betegségek
A csecsemő- és a gyermekkor betegségei

46.2.2. A gyógyszerelés 15 óra

Általános gyógyszertani ismeretek: a gyógyszer fogalma, elnevezése, a hatáserősség jelzése, a gyógyszerformák
A gyógyszerek bejuttatása a szervezetbe
A főbb gyógyszercsoportok és alkalmazási területük
A központi idegrendszerre ható szerek
A vegetatív idegrendszerre ható szerek
A szívre és a vérkeringésre ható szerek
A sóháztartásra ható szerek
Az emésztőrendszerre ható szerek
A fertőzés megelőzésére és kezelésére szolgáló szerek
A hormonok
A vitaminok
A házipatika szerei
A gyógyszerek bevitele, hatása, esetleges mellékhatása
A gyógyszerelés hatásainak és esetleges mellékhatásainak megfigyelése, megfigyelési szempontok szerint
A gyógyszerek bejuttatása a szervezetbe
A gyógyszerek beszerzése
A gyógyszerek tárolása, megsemmisítése
A felhasználás dokumentálása
A házipatika szereinek és gyógyszereinek összeállítása, a gyógyszerkezelés szabályai, a fertőtlenítőszerek és eljárások
A fizikális és természetes gyógymódok

10571-16 Sajátos gondozási feladatok modul

47. **Szociális munka elmélete tantárgy** **108,5 óra**

47.1. A tantárgy tanításának célja

Átfogó ismeretek nyújtása a szociális munka sajátosságairól, a segítő foglalkozásokban érvényesülő elméleti irányzatokról, értékekről és etikai követelményekről. A mindennapi szakmai munka során használható tudás kialakítása a szociális munka formáiról, módszereiről, eszközeiről. Ismeretek közvetítése a közvetett és közvetlen szociális munkáról. Felkészíteni a tanulókat az egyéni esetkezelésre, a családokkal, csoportokkal történő szociális munkára. Integrált tudás nyújtása, hogy a szociális asszisztens és a rehabilitációs nevelő, segítő megfelelő segítséget tudjon nyújtani a klienseknek problémáik megoldásában.

47.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy társadalom- és kultúrtörténeti fejezetei. A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, etikai, népegészségi ismeretek és gyakorlatok, valamint a szükségletfelmérés és a problémamegoldás területéről tanult ismeretek.

47.3. Témakörök

47.3.1. Általános szociális munka *30,5 óra*

A szociális munka definíciója, szándéka, célja, formái és módszerei, színtere

A szociális munka története, a szociális munka XX. századi megjelenése Magyarországon

Elméletek, ideológiák a szociális munkában: általános rendszerelméleti, strukturális, ökológiai, szociális tanulás, problémamegoldó, szerepelméletre építő modell

A szociális munka tevékenységének rendszere; a közvetlen és közvetett szociális munka fogalma; tevékenységének és módszereinek áttekintése

A szociális munka értékei és etikai szabályai

A szakmai kompetenciahatárok és az együttműködés a szociális munkában

A szociális szakember szerepei, felelőssége

A segítő munka folyamatának tervezése

A team munka, az esetmegbeszélés és a szupervízió szerepe

47.3.2. *Szociális munka egyénekkel és családokkal* *31 óra*

Az esetkezelés fogalma és jellemzői

A problémamegoldó modell alkalmazása, szakaszai és a szakaszokhoz kapcsolódó módszerek és technikák

Krízis, krízis állapot, krízishelyzet

Krízisek csoportosítása

Krízisek lefolyása, kimenetele

Krízisben lévő személy jellemzői

A krízisintervenció lépései

A családsegítés, a családgondozás

A családstruktúra fogalma, a családi alrendszerek, a családi hierarchia

A családi életciklus és az ehhez kapcsolódó krízisek

Szociális munka családokkal

47.3.3. Szociális munka csoportokkal *31 óra*

A csoport fogalma, célja, a csoport alkalmazásának lehetőségei, keretei a szociális munkában

A csoportmunka modelljei:

társadalmi célmodell (bizottságok, adminisztratív csoport, képviseleti testületek, teamek, esetkezelési konferenciák, társadalmi akciócsoportok)

gyógyító modell (oktató csoport, személyiségfejlesztő csoport, terápiás csoport, szocializációs csoport)

reciprok modell (önsegítő csoport)

Az egyetemes emberi jogok és azok érvényesülése a csoportmunka folyamán

A szociális csoportmunka folyamata

Tervezés

Szervezés

A csoportfejlődés öt szakasza

Csoportszerepek

A csoportmunka lezárása

Csoportdinamikai jelenségek

A csoport kommunikációs és interakciós mintái

Csoportkohézió

Csoportnorma, szociális kontroll

Csoportkultúra

A csoportszerepek közötti dinamizmus, építő és destruktív folyamatok

A csoport vezetése

A vezetést meghatározó tényezők

Vezetői stílusok

Kommunikációs hibák

Kezelési technikák

47.3.4. Közösségi szociális munka *16 óra*

A közösségi szociális munka formái és folyamata

Szociális tervezés

Közösségfejlesztés, szociális fejlesztés

Közösségszervezés

Szociális akció

Szociális tervezés, közösségfejlesztés

A szociális tervezésszempontjai, fázisai

A közösségfejlesztés szemlélete

A közösségfejlesztés meghatározása

A közösségfejlesztés kialakulás Magyarországon, a XX. századvégi kísérletek (Bakony, Csenger)

A közösségfejlesztési folyamat fázisai

Cselekvési technikák a közösségfejlesztésben

Közösségszervezés
A közösségi szociális munka történeti gyökerei, az elméletalkotást segítő tudományterületek
A közösségszervezés céljai, a célok elérését szolgáló programok és eljárások
Támogató rendszerek
Szomszédságok megismerése, szomszédsági szociális munka
Közösségi profil
A közösségszervező legfontosabb szerepei
A projektépítés főbb szakaszai

47.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem vagy könyvtár.

48. Szociális gondozás tantárgy 139,5 óra

48.1. A tantárgy tanításának célja

Célja a gondozás fogalmának, feladatainak és tevékenységi formáinak komplex bemutatása. A szellemi és fizikai képességek megőrzését, fejlesztését célzó foglalkoztatás főbb elveinek és formáinak rendszerezése. Az ellátott mindennapi életvitelének megszervezéséhez szükséges módszerek, és a háztartásgazdálkodás és háztartásvitel főbb kérdéseinek áttekintése. A gondozással, a foglalkoztatással és a háztartásvezetéssel kapcsolatos munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok és eljárások ismertetése.

48.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Történelem, etika. A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, etikai, egészségügyi ismeretek és gyakorlatok, valamint a szociális munka elméletéről tanult ismeretek.

48.3. Témakörök

48.3.1. Idős és fogyatékkal élő emberek ellátásai 37,5 óra

A gondozás fogalmának értelmezése az időskorúak ellátásában, az idős emberek életének segítésében: mikor segítsünk, hogyan segítsünk, mivel segítsünk?
A gondozás elemei, eszközei, célcsoportjai, praktikus feladatai
Az idősek és fogyatékos emberek ellátását szolgáló szociális alapszolgáltatások és a szakosított ellátások
A gyermekjóléti alapellátások és a gyermekvédelmi szakellátások
Az egyes ellátások igénybevételének módja, feltételei, az igénybevétellel kapcsolatos eljárások
A gondozási tervek típusai, az egyéni gondozási terv tartalma, a gondozási tervet készítő team munkája, a gondozási terv adminisztrálása
A szociális alapellátásban működő korszerű gondozási formák tartama és jelentősége
Az érdekvédelem céljának, fokozatainak, az érdekképviselet megvalósítását szolgáló eszközök

Az ellátottak speciális és általános jogai, a jogérvényesítés garanciái
Az érdekképviselet színterei

48.3.2. Aktivitás és foglalkoztatás *28 óra*

A tevékenység, a foglalkozás funkciója, jelentősége: az önmegvalósítás eszköze, a fizikai, a szellemi aktivitás, az önállóság fenntartásának eszköze
A családi és emberi kapcsolatok megőrzésének eszköze, a nyitottság és az új ismeretek szerzésének lehetősége, a szórakozás és a rekreáció eszköze
A foglalkozás főbb elvei: önkéntesség, személyre szabottság, célszerűség, hasznosság, rendszeresség, folyamatosság, az érdeklődést felkeltő és fenntartó változatosság, érték, elismerés
A tevékenységek formái: az önellátáshoz kapcsolódó, rekreációs és gyógytorna jellegű, a családi és emberi kapcsolatok fenntartásához kapcsolódó, szellemi és kulturális, művészeti tevékenységek, és a termelő jellegű foglalkozások
A különböző programok személyi és tárgyi feltételeinek számbavétele

48.3.3. Háztartási ismeretek *28 óra*

A háztartásgazdálkodás: a családi költségvetés, a bevételek (tőkejellegű, örökség, munkajövedelmek, a társadalmi újraelosztásból származó bevételek, a kölcsönös segítségből származó bevételek)
A családi kiadások: lakásszerzés, nagyberuházások költségei, a lakásfenntartás, a hiteltörlesztés, az élelmezés, a ruházkodás, a munkába járás, az iskoláztatás, az egészségmegőrzés, az egészségügyi ellátás költségei, a szórakozás, pihenés költségei
A háztartásvezetéshez szükséges ismeretek; az idős emberek igényei szerinti, a minél teljesebb önellátás segítésének eszközei és módszerei a háztartásvitel során
Az adósságok kialakulásának megelőzése, törlesztése; adósságkezelési szolgáltatás lehetősége
A házi munkák tervezése, rendszerezése az idős ember igényeinek és lehetőségeinek figyelembevételével
A háztartásvezetés technikai megoldásai
A háztartási feladatok ellátása során jelentkező veszélyforrások figyelembevétele

48.3.4. Munka-, baleset- és tűzvédelem *10 óra*

A munka,- baleset- és tűzvédelmi szabályok és jelentőségük
A munkavégzéssel összefüggő általános baleseti és egyéb veszélyforrások, a munkahelyre és munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági szabályok
A veszélyforrások csoportosítása: a háztartási veszélyek, a munkahelyi veszélyek, a közlekedési veszélyek, a különböző sajátos tevékenységi formák veszélyei
Különféle anyagok (vegyszerek, mérgek, gyógyszerek stb.) biztonságos tárolása, nyilvántartások vezetése, veszélyes hulladékok tárolásának szabályai
A munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok adaptálása az idős emberek adottságaihoz

A veszélyek elhárításának lehetőségei, módszerei, eszközei; mindennapi érintésvédelmi és szigetelési eljárások; a menekülési útvonalak kijelölési feltételei, egyéni védőeszközök használata

48.3.5. A gyógyászati segédeszközök beszerzése *10 óra*

A gyógyászati segédeszközök beszerzése, használatának ismerete

A gyógyászati segédeszközök karbantartása, tisztítása

A célok megválasztása, a támogatási folyamat tervezése, az eszközök és módszerek kiválasztása

A mindennapi életmenet biztosításának feladatai az ellátott képességeihez adaptált módon; a környezet átalakításának lehetőségei, feladatai, eszközei

A fejlesztés és rehabilitáció eszközei, szakmai lehetőségei

48.3.6. Gyógyíthatatlan betegek és haldoklók gondozása *26 óra*

A célok megválasztása, a támogatási folyamat tervezése, az eszközök és módszerek kiválasztása

A mindennapi életmenet biztosításának feladatai az ellátott képességeihez adaptált módon; a környezet átalakításának lehetőségei, feladatai, eszközei

A gyógyíthatatlan betegek gondozásának sajátos módszerei

A haldokló ember kísérése, a halott körüli teendők, a gyász feldolgozásának segítése, a család támogatása

Az eutanázia; hospice-ellátás

A hospice célja, alapelvei

A hospice ellátás formái

48.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem.

49. Mentálhigiéné tantárgy 62 óra

49.1. A tantárgy tanításának célja

A megszerzett ismeretek integrációja, a lelki egészség megőrzésének, a holisztikus szemlélet kialakításának segítése, a tapasztalatok holisztikus szemlélet szerinti átgondolása érdekében. Az egyéni életvezetés segítése, a személyiséget védő mechanizmusok kialakítása.

49.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A természetismereti összefüggések, a történelem tantárgy társadalom- és kultúrtörténeti fejezetei. A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, etikai, egészségügyi ismeretek és gyakorlatok, a szociális gondozás gyakorlata során szerzett tapasztalatok, élmények.

49.3. Témakörök

49.3.1. Elméleti ismeretek *28 óra*

A mentálhigiéné fogalma, szerepe, szükségessége

A mentálhigiéné fajtái (egyéni-közösségi, preventív-korrektív); a közösségi mentálhigiéné színterei

Az elmélet és a gyakorlat integrálása, az emberi kapcsolatok komplexitása, az ember holisztikus értelmezése

Egészség és társadalom, deviancia és a másság a társadalomban, a természetes támaszok, az emberi szükségletek változása az életkorok szerint

A mentálhigiénés konzultáció formái (eset-, pedagógus-, programközpontú, segítő)

Az egészség holisztikus szemlélete; a természetes támogató rendszerek, életmód és életvezetés

Az egyéni és közösségi válsághelyzetek

Az én-védő mechanizmusok, a pszichoszomatikus betegségek, krízis és a krízisintervenció

A segítő kapcsolat működtetésének mentálhigiénés vetülete, a segítő beszélgetés, mint sajátos kommunikációs forma

A társadalmi szolgáltató rendszerek mentálhigiénés vonatkozásai

A munkapszichológiája

Az esetmegbeszélés módszertana

Az esetmegbeszélés, mint segítség a szociális szakemberek számára

A szupervízió módszertana

A szupervízió, mint segítség a szociális szakemberek számára

49.3.2. A gondozás mentálhigiénés vonatkozásai *34 óra*

A társadalmi szolgáltató rendszerek mentálhigiénés vonatkozásai

A segítők mentálhigiénéje: a segítő kapcsolat csapdái, a szindrómás segítés jellemzői és kialakulásának okai, a pihenés, rekreáció formái; szabadidős tevékenység, a kapcsolati és a személyes erőforrások feltárása

A munka társas vonatkozásai; szervezetpszichológia; vezetők és vezetettek

A saját munka szervezése, időgazdálkodás

A munka- és lelkiegészség, a pihenés pszichológiája

A munkanélküliség lelki hatása

49.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem vagy könyvtár.

10572-16 Gondozási-ápolási adminisztráció modul

50. A szociális adminisztráció gyakorlata tantárgy 31 óra

50.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg az intézményekhez tartozó adminisztrációs feladatokat és dokumentumokat. Részt tudjon venni a pályázatok megírásában, munkája során tudja alkalmazni a számítástechnikai és technikai eszközöket. Ismerje meg az internet használat és az elektronikus ügyintézés alapjait, azokat a programokat, amelyek segítik napi munkáját.

50.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, ismeretek és az ápolási és gondozási gyakorlatok.

50.3. Témakörök

50.3.1. Az ápolás adminisztrációja *15 óra*

Az ápolási folyamat dokumentálása, az ápolási adminisztráció vezetése

Az életfunkciók és egészségi állapotra vonatkozó értékek rögzítése az intézményben szokásos jelölések és dokumentumok alapján

A gyógyszernyilvántartás és a gyógyszerelés adminisztrációjának vezetése

Részvétel az ápolási protokollok és a minőségbiztosítási dokumentumok kidolgozásában és alkalmazásában

50.3.2. A gondozás adminisztrációja *16 óra*

Az előgondozási munka adminisztrációjának és a gondozási munka folyamatának dokumentálása, gondozási-ápolási napló, szükségletfelmérés dokumentumai

Kérvények, beadványok készítése, esetleírás, környezettanulmány, foglalkozási terv készítése, háztartási napló vezetése

Ügyiratkezelés

Az intézményi nyilvántartások vezetése az intézményben használt számítástechnikai programok segítségével

Részvétel a szakmai protokollok és a minőségbiztosítási dokumentumok kidolgozásában és alkalmazásában

A pályázatokkal kapcsolatos általános feladatok

Pályázatfigyelés, tájékoztatás, team megszervezése

A pályázatírás tartalmi és formai követelményei

3/11. évfolyam GYAKORLAT

10569-16 Gondozási-ápolási alapfeladatok modul

51. Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat tantárgy 31 óra

51.1. A tantárgy tanításának célja

Támogatni az egyéni tanulási stratégiák kialakítását, a szociális képzés eredményes elvégzését; a segítő kapcsolat létesítéséhez és működtetéséhez szükséges készségek és a személyiség fejlesztése. A reális énkép kialakítása, a viselkedés kontrollálása. A szakmai önismeret fejlesztése és annak tudatosítása, hogy a szociális szakember számára a személyisége a munkaeszköze. A nyílt és kongruens kommunikáció alkalmazása. A saját kommunikáció kontrollálása, a kommunikáció fejlesztésének módszereinek, eszközeinek bővítése.

A foglalkozások célja az önismeret és a személyiség fejlesztése, ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol, és ez megfelel a követelmények teljesítésének. A vizsgára bocsátás feltétele igazolás, amely minimum „120 órás szakmai (60 óra kommunikációs, 60 óra személyiségfejlesztő) készségfejlesztés” teljesítéséről szól.

51.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nem információkra, hanem a tanulók családban, a gyermekellátó és oktatási intézményekben, a kortárscsoportokban, szűkebb és tágabb társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

51.2.1. A szakmai együttműködés és a segítő kapcsolat 16 óra

Az együttműködés szociálpszichológiai, csoportdinamikai összefüggései
Az eltérő személyiségek, értékek, életstílus, kultúrák elfogadása a gyakorlatban
Empátia
Az előítéletek
A konfliktusok
Konfliktus-megoldási technikák és módszerek modellálása
A kommunikáció szimmetriája és aszimmetriája
A segítséget kérő ember kommunikációjának értelmezése
A segítséget kérő ember kommunikációs hiányosságainak tolerálása
Az emberi kiszolgáltatottság jeleinek felismerése
Nondirektív kommunikáció
A problémafeltárás kommunikációs eszközei
A segítő beszélgetés

51.2.2. ***A veszteségek feldolgozása gyakorlat*** ***15 óra***

A személyes veszteségek

A veszteségek feldolgozásának szakaszai

A veszteségek feldolgozásának lehetőségei a csoportban

10571-16 Sajátos gondozási feladatok modul

52. **Szociális munka gyakorlata tantárgy** **31 óra**

52.1. A tantárgy tanításának célja

Az elméleti tudás, a gyakorlati készségek és a szakmai attitűd integrációjának elősegítése a mindennapi szakmai munka során használható tudás kialakítása érdekében. A gyakorlat során megismerni az eseti, a családokkal, a csoportokkal és a közösségekben végzett szociális munkát. A tanulók 2-3 fős kiscsoportokban személyre szabott feladatokban próbálhassák ki felkészültségüket.

52.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Történelem, etika. A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, etikai, egészségügyi ismeretek és gyakorlatok, valamint a szociális munka elméletéről tanult ismeretek.

52.3. Témakörök

52.3.1. Egyénekkel és családokkal végzett szociális munka gyakorlata 15 óra

A tereptanár munkájának, módszereinek, technikáinak, magatartásának és a kliensekkel kialakított viszonyának megfigyelése

Az esetkezelés és a családsegítés rendjének szabályainak megfigyelése, alkalmazása

Az esetvitel és a családsegítés folyamatának megfigyelése

A korábbi családsegítő folyamatok megismerése, a folyó ügyek figyelemmel kísérése

A tereptanárral közösen kiválasztott család problémáinak megoldásában való részvétel

Az esetmegoldáshoz kapcsolódó adatok, információk gyűjtése

Az esetkezeléshez és a családsegítéshez kapcsolódó adminisztráció megfigyelése, elkészítése, alkalmazása

A családsegítő munkához szükséges adatok, információk, jogszabályok összegyűjtése, értelmezése

A szükségletek és erőforrások feltárásában való részvétel

Más, az esetvitelre és a családsegítésre befolyást gyakorló intézményekkel, a jelzőrendszer tagjaival való kapcsolat

Az egyéni esetkezelés és a családsegítés feladatainak gyakorlása, a segítő beszélgetés elemeinek alkalmazása

Az erőforrások alkalmazásának tervezésében való részvétel az egyéni esetsegítés és a családsegítés során

A krízisek jeleinek felismerése és a krízisintervencióban való részvétel

52.3.2. A csoportokkal végzett szociális munka gyakorlata 8 óra

A tereptanár munkájának, módszereinek, technikáinak, magatartásának és a kliensekkel kialakított viszonyának megfigyelése

A csoportmunka folyamatának, módszereinek és a csoportdinamikai folyamatoknak a megfigyelése

Részvétel a csoportmunka tervezésében, a csoportmunka eszközeinek, módszereinek kiválasztásában

Részvétel a csoportok szervezésében, működési feltételeik kialakításában és vezetésében

Részvétel a csoportmunka eredményeinek értékelésében

Részvétel önsegítő csoportok munkájában, működési feltételeik javításában

A csoportmunka adminisztrációjának megfigyelése és gyakorlása

52.3.3. Közösségi szociális munka gyakorlata 8 óra

A tereptanár munkájának, módszereinek, technikáinak, magatartásának és a kliensekkel kialakított viszonyának megfigyelése

A közösségi szociális munka formáinak és folyamatának megfigyelése (a szociális tervezés, a közösségfejlesztés, a szociális fejlesztés, a közösségszervezés, a szociális akció)

Részvétel a közösségi szükségletek és erőforrások feltárásában, a felmérés módszereinek kiválasztásában, a felmérési folyamat lebonyolításában

Részvétel a hálózati munka szervezésében

A helyi társadalom spontán önszerveződéseinek, önsegítő szervezeteinek megismerése

Nonprofit szervezetek megjelenési formáinak, struktúrájának és irányítási rendszerének megismerése

Részvétel közösségi munkában, együttműködés más intézményekkel és az önkormányzatokkal

52.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az iskola környezetében található, különböző fenntartású szociális alap- illetve szakosított ellátás intézményei, szociális munkát végző civil szervezetek stb.

52.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

53. Szociális gondozás gyakorlata tantárgy 108,5 óra

53.1. A tantárgy tanításának célja

Célja a gondozás feladatainak, folyamatának és tevékenységi formáinak gyakorlása. A szellemi és fizikai képességek megőrzését, fejlesztését célzó foglalkoztatás alkalmazása. Az ellátott mindennapi életvitelének megszervezéséhez szükséges módszerek alkalmazása, a háztartásgazdálkodás és háztartásvitel segítése. A gondozással, a foglakozással, foglalkoztatással és a háztartásvezetéssel kapcsolatos munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok betartása, alkalmazása.

53.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Történelem, etika. A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, etikai, egészségügyi ismeretek és gyakorlatok, valamint a szociális munka és a szociális gondozás elméletéről tanult ismeretek.

53.3. Témakörök

53.3.1. Idős emberek gondozása *40,5 óra*

Az idős emberek gondozásának, segítésének megfigyelése; a gondozás, segítés dilemmáinak értelmezése, a korlátok és lehetőségek mérlegelése

Részvétel a gondozási, támogatási folyamat tervezésében, az eszközök és módszerek kiválasztásában

Részvétel a személyes környezet kialakításban, az életvitel támogatásában, a napirend kidolgozásában és a megvalósítás támogatásában

A gondozási terv elkészítésének és megvalósításának segítése

Az idős emberek érdekérvényesítő képességének segítése, támogatása felhatalmazásának mértékében

A gyógyászati segédeszközök beszerzése, tisztítása, kezelése, használata, használatának megtanítása

A gyógyíthatatlan betegek sajátos gondozási módszereinek alkalmazása

A haldokló ember kísérése, a halott körüli teendők, a gyász feldolgozásának segítése, a család támogatása

53.3.2. Fogyatékkal élők gondozása *35 óra*

A fogyatékos emberek gondozásának, segítésének megfigyelése

A gondozás, segítés dilemmáinak értelmezése, a korlátok és lehetőségek mérlegelése

Részvétel a gondozási, támogatási folyamat tervezésében, az eszközök és módszerek kiválasztásában

Részvétel a mindennapi környezet kialakításban, az életvitel támogatásában a napirend kidolgozásában és a megvalósítás támogatásában

A testi ellátás és a testi érintkezés formái, jelentősége

A bazális stimulálás

Játékformák, a zenei és énekformák, a mozgásformák, a dramatikus játékok, a médiaformák, a szabadban űzhető foglalkozások és alkalmazása

A fejlesztési és rehabilitációs terv kialakításának, és megvalósításának segítése

Segíteni a fogyatékos emberek integrációjának megvalósítását, az akadályok elhárítását, a lehetőségek felkutatását

A gyógyászati segédeszközök beszerzése, tisztítása, kezelése, használata, a használatuk megtanítása

53.3.3. Foglalkozási gyakorlat *8 óra*

A tevékenységek tervezésének és szervezésének megfigyelése

Részvétel a tevékenységek tervezésében és szervezésében a tevékenységek feltételeinek kialakításban, az ellátott motiválásában, az igények felmérésében

Részvétel a mindennapi önellátási tevékenységek megvalósításában, támogatásában a házi gondozás és a bentlakásos intézményekben

Részvétel a rekreációs és gyógytorna-jellegű foglalkozások megvalósításában, a családi és emberi kapcsolatok ápolásában, a szellemi, kulturális és művészeti tevékenységek megvalósításában, a termelő és munka jellegű foglakozások szervezésében

53.3.4. Háztartási gyakorlat *8 óra*

Részvétel háztartásgazdálkodással kapcsolatos tervezésben és háztartási költségvetés kialakításban

A háztartásvitel megfigyelése és részvétel a háztartási teendők szervezésében és megvalósításában; az idős emberek minél nagyobb önállóságának fenntartása, támogatása

Háztartási gépek, konyhatechnikai eszközök használata, tisztítása, karbantartása, az ételek tárolása, ételminta vételének higiénés előírásai, mosás, szárítás, vasalás, érintésvédelmi szabályok betartása, háztartási vegyszerek, mérgek szabályszerű tárolása

Részvétel az idős ember lakásának átalakításában, a szükséges források megszerzésében; részvétel a személyi- és a lakás higiénéjének megteremtésében

53.3.5. Munka-, baleset- és tűzvédelem gyakorlata *9 óra*

A munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok értelmezése és alkalmazása

Munkavégzéssel és a munkahellyel összefüggő baleseti és egyéb veszélyforrások felismerése, megszüntetése vagy intézkedés kérése azok megszüntetésére

Mérgek, vegyszerek biztonságos tárolása, nyilvántartása; veszélyes hulladék tárolása

Gépek, berendezések áramtalanítása veszély esetén vagy a munkafolyamat befejezésével

Tűzoltó készülék használata

A munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok adaptálása az idős ember adottságaihoz, az adott környezet viszonyaihoz (lakás, foglakozási terem, csoportszoba stb.)

A veszélyelhárítás lehetőségeinek, módszereinek, eszközeinek alkalmazása

A mindennapi érintésvédelmi és szigetelési eljárások alkalmazása; a menekülési útvonalak kijelölése

Egyéni védőeszközök használata

53.3.6. Gyógyíthatatlan betegek és haldoklók gondozása *8 óra*

A gyógyíthatatlan betegek sajátos gondozási módszereinek alkalmazása

A testi ellátás és a testi érintkezés formái, jelentősége

A haldokló ember kísérése

A halott körüli teendők ellátása

A gyász feldolgozásának segítése, a család támogatása

53.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az intézményi gyakorlathoz az iskola által összeállított, az adott település ellátási rendszerében szerepet játszó intézmények köre, akik együttműködnek az iskolával a gyakorlati képzés lebonyolítása érdekében.

53.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

54. Esetmegbeszélés és szupervízió a gyakorlaton tantárgy 77,5 óra

54.1. A tantárgy tanításának célja

Az esetmegbeszélés a gyakorlat egész időszakában támogatja a tanulót a felkészülésben és a szakmai felelősségek felismerésében. Kiscsoportos team munkában segíti a tanulót a gyakorlat során szerzett élmények feldolgozásában, végig gondolásában. A tanulók tapasztalatot szerezhetnek arról, hogy az eseteket, hogyan lehet több szempont szerint értelmezni, s ez szerepet játszik abban, hogy gondolkodásuk rugalmasabb legyen, előítéleteik oldódjanak. A szupervízió lehetőséget biztosít a tanulónak, hogy tudja használni a személyiség védelmének eszközeit a szupervízió folyamatában és igényelje a szupervíziós támogatást szakmai személyisége fejlődése érdekében.

A tantárgy értékelésének módja miután a foglalkozások célja a tapasztalatok feldolgozása, a szakmai személyiség fejlesztése, védelme ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol, és ez megfelel a követelmények teljesítésének.

54.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy társadalom- és kultúrtörténeti fejezetei. A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, etikai, egészségügyi ismeretek és a gondozó munka gyakorlata során szerzett tapasztalatok.

54.3. Témakörök

54.3.1. Esetmegbeszélés *62,5 óra*

Az esetmegbeszélés módszertana

Az esetmegbeszélés, mint segítség a szociális szakemberek számára

A folyamatos gyakorlat támogatása: esetelemzésekkel, esetbemutatásokkal

A személyiségi jogok védelme, a segítő szerepének és céljainak ismertetése, szerepelemzés, a problémák meghatározása, a kompetenciák tisztázása
A személyes érintettség feltárása, megoldási, kimeneti lehetőségek felvázolása, az elvárások és az érzelmek feltárása, nehézségek, a felmerülő problémák, dilemmák felvázolása
A munkafolyamatban való részvétel értelmezése
Az esetmegbeszélése, elemzése (kiválasztás, megfigyelés, elemzés, értékelés, stb.)
Az eset bemutatása
Életvesztés – találkozás a halállal
A megoldás, a kimeneti lehetőségek felvázolása
Elvárások, érzelmek feltárása
A nehézségek, felmerülő problémák
A munkafolyamatban való részvétel értelmezése
A gyakorlat során felmerült etikai kérdések mérlegelése, a dilemmák értelmezése a tereptanár és a gyakorlóhely más szakembereinek segítségével
Az emberi értékek és autonómia tisztelete a szociális gondozás gyakorlatában

54.3.2. Szupervízió ***15 óra***

A szupervízió módszertana
A szupervízió, mint segítség a szociális szakemberek számára
A szupervíziós támogatás, mint a személyiség védelmének és fejlesztésének eszköze
A segítő munka személyiséget, a kommunikációt, a szakmai munkát fenyegető, kiégést eredményező hatásai
A szakmai munkával való találkozás első élményének feldolgozása védett környezetben
A csoportmunka támogató lehetőségének alkalmazása a szakmai gyakorlat során
Önreflexió alkalmazásával megelőzni a kiégést
A szupervíziós támogatásra vonatkozó belső igény kiépítése

54.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Csoportszoba a gyakorlóhelyen, vagy a képző iskolában.

54.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

10572-16 Gondozási-ápolási adminisztráció modul

55. A szociális adminisztráció gyakorlata tantárgy 31 óra

55.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg az intézményekhez tartozó adminisztrációs feladatokat és dokumentumokat. Részt tudjon venni a pályázatok megírásában, munkája során tudja alkalmazni a számítástechnikai és technikai eszközöket. Ismerje meg az internet használat és az elektronikus ügyintézés alapjait, azokat a programokat, amelyek segítik napi munkáját.

55.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, ismeretek és az ápolási és gondozási gyakorlatok.

55.2.1. Számítástechnika a gondozás adminisztrációjában 31 óra

A számítógép alapfokú ismerete és a hozzá tartozó hardver illetve szoftver programok ismerete (Windows Office Word, Excel, stb., vírusirtó programok, internet használata)

Az ügyintézéshez szükséges alapvető technikák elsajátítása (Szövegszerkesztés, táblázat kezelés stb.)

Szövegbevitel, szövegek szerkesztése, szerkesztett szöveg mentése, nyomtatása

Az egyes ellátásokhoz kapcsolódó ügyiratok használata a tartalmi és formai követelmények betartásával

A személyes gondoskodást nyújtó szociális intézményekben alkalmazott dokumentumok

E-mail küldése, fogadása, törlése, csatolt állomány küldése e-mailben

55.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Osztályterem, tábla és projektor, illetve számítástechnika terem, általános tanterem megfelelő számítógép, laptop elhelyezésével.

55.4. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

11.évfolyam ELMÉLET

11499-12 Foglalkoztatás II. modul

56. Foglalkoztatás II. tantárgy 36 óra

56.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

56.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

56.3. Témakörök

56.3.1. Munkajogi alapismeretek *11 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

56.3.2. Munkaviszony létesítése *11 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

56.3.3. Álláskeresés *11 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.
Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

56.3.4. Munkanélküliség ***3 óra***

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

56.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

56.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

11497-12 Foglalkoztatás I. modul

57. **Foglalkoztatás I. tantárgy** **72 óra**

57.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

57.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

57.3. Témakörök

57.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 *20 óra*

A 20 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

57.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

57.3.3. Nyelvi készségfejlesztés *22 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.
Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

57.3.4. Munkavállalói szókincs *20 óra*

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)
A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

57.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

57.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

10569-16 Gondozási-ápolási alapfeladatok modul

58. Szociálpolitikai, jogi és etikai ismeretek tantárgy 90 óra

58.1. A tantárgy tanításának célja

Közvetíteni azokat a fogalmakat, összefüggéseket, amelyek a szociálpolitikát, mint elméletet és a társadalmi integráció megteremtésére és megőrzésére törekvő szakmai gyakorlatot meghatározzák; bemutatni azokat az érdekeket, értékeket, amelyek befolyásolják a mindenkori gyakorlatot, az alkalmazott technikákat és eszközöket. Alapismereteket nyújtani az állam-, és jogtudomány témaköréből, alkalmazható tájékozottságot nyújtani a szociális szolgáltatásokról, a gyermekjólét és gyermekvédelem területén érvényesülő jogszabályokról. Felvértezni a tanulókat a feladatuk ellátásához szükséges közigazgatási eljárások szabályaival, hogy mint majdani szociális szakemberek képesek legyenek a fogyatékkal élő és idős emberek, családok, csoportok, közösségek érdekérvényesítését, szükségleteik megszerzését támogatni.

58.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, valamint társadalomföldrajzi információk.

58.3. Témakörök

58.3.1. Szociálpolitikai alapismeretek *54 óra*

A társadalompolitika, szociálpolitika, jóléti politika, szegénypolitika fogalma

A szociálpolitika, mint elmélet, és mint a társadalmi integritás megőrzésének eszköze, alapvető összefüggései, feladata, intézményrendszere

A szociálpolitika céljai, az értékek szerepe a szociálpolitikában

Az érdekek szerepe a szociálpolitikában; többszektorúság és finanszírozás a szociális ellátások területén

A piac szerepe a szükségletek kielégítésében, a piaci működés differenciáló hatása következtében jelentkező szociális problémák

Az állami újraelosztás és az állami beavatkozás eszközei: piac-befolyásoló intézkedések, adópolitika, pozitív diszkrimináció, stratégiai szabályozás, stb.

Alapelvek: biztonságra törekvés, prevenció, finanszírozhatóság, kiszámíthatóság, a ráfordítások és biztonság egyensúlya, megfelelő időben, a szükséges ideig, szubszidiaritás, a kevésbé választhatóság, értékmegőrzés, rászorultság, érdemesség elve

A szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményrendszere

A szükségletek rendszere és a szükséglet-kielégítés módjai

A társadalmi integráció fogalma, folyamata és az azt veszélyeztető folyamatok és jelenségek

Az egyes társadalmi rétegek tipikus problémái, a helyi társadalom szerkezete

A problémának definiált társadalmi jelenségek és a hozzájuk kapcsolódó intézkedések, ellátások

A szegénység, munkanélküliség, a munkaképes korúak inaktivitását csökkentő intézkedések, a lakhatási költségek növekedése, a hajléktalanság, elöregedés, devianciák, a fogyatékosok hátrányai

A gyermekek hátrányai, a diszkrimináció és a társadalmi kirekesztés, a migráció, a menekültek

A támogatások rendszere, célcsoportja, megszerzésének feltételei és szabályai

A diszkrimináció és a társadalmi kirekesztés

Területi differenciálódás

58.3.2. A szociálpolitika intézményrendszere 18 óra

A szociális, foglalkoztatási, családtámogatási, gyermekjóléti, gyermekvédelmi és munkaügyi intézményrendszer feladatai és működésük

Az állami, önkormányzati, egyházi és civil szféra intézményei

A térség intézményeinek köre

A támogatások rendszere, megszerzésének feltételei és szabályai

Az ellátottak helye az intézményi struktúrában, a jogosultságok érvényesítésének lehetőségei és akadályai

A segítő szakmák szerepe az ellátásban

58.3.3. A szociális segítés etikája 18 óra

A társadalmi és a szakmai etika

A szociális munka etikai szabályai

Az emberi értékek, méltóság és autonómia tisztelete a szociális ellátás gyakorlatában

A gyermekek autonómiájának, méltóságának, identitásának, magukkal hozott értékeinek, normáinak tiszteletben tartása

A szociális munka értékei és az etikai kódex előírásai

A szociális szakember szerepei, felelőssége

A szakmai kompetenciahatárok és az együttműködés etikája

Az előítéletek hatása a szociális segítésben

Az együttműködés etikai szabályai, a szakmai titoktartás és korrekt tájékoztatás módjai

A szakmai etikai dilemmák értelmezése és megoldási módjai

A szakmai etikai szabályok ismerete és alkalmazása

58.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem vagy könyvtár

58.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

59. Pszichológiai alapismeretek tantárgy 144 óra

59.1. A tantárgy tanításának célja

Alapismereteket és alapfogalmakat szolgáltatni az emberi pszichikumról, a személyiségről, a személyiség fejlődéséről és a társas érintkezés sajátosságairól. A pszichológiai és szociálpszichológiai módszerek ismertetésével hozzásegíteni a tanulót ahhoz, hogy saját szemléletének formálásakor támaszkodhasson az elméleti hátterekre. Igénye legyen munkájában az individuális különbségek megértésére.

59.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy kultúrtörténeti fejezetei.

59.3. Témakörök

59.3.1. Pszichológiai alapismeretek *36 óra*

A pszichológia alapvető fogalmai és összefüggései; lelki jelenségek és folyamatok

A motiváció; az érzelmek; a megismerés (észlelés, percepció, figyelem, érdeklődés, emlékezet, képzelet, gondolkodás); a tudatállapotok

Személyészlelést befolyásoló tényezők: szociokulturális környezet, empátia, önértékelés, intellektuális, emocionális jellemzők

A munka során alkalmazható pszichológiai megismerési módszerek: megfigyelés, dokumentumelemzés, kérdezés, kísérlet

A szükségletek rendszere, a szükségletkielégítés hiányainak jelei

59.3.2. Szociálpszichológiai jelenségek és folyamatok *36 óra*

A szociálpszichológia fogalma, tárgyköre

A társadalom kisebb és nagyobb egységeiben működő jelenségek, szabályszerűségek felismerése

A csoport hatása az egyénre, csoportközi viszonyok, a verbális, nonverbális és a metakommunikációs jelzések érvényesülése és hatása

Tömeg, közösség, társadalmi nagycsoport, a csoport szerepe az elsődleges és a másodlagos szocializációban

Csoportdinamikai jelenségek és folyamatok

A társas érintkezés sajátossága, a kommunikáció elmélete, szociálpszichológiai fogalmak és folyamatok

A kommunikáció és a kommunikációs zavarok

Szociális identitás kialakulása, szociális tanulás

Attitűdök, énvédő funkciók

A sztereotípiák, stigmák, az emberi vonzalmak és taszítások, játszmák

Az előítélet kialakulása és okai

Az előítéletek csoportfolyamatokat befolyásoló hatása

A szerep, a szerepstruktúrák, szerepösszeférhetetlenségek, szerepkonfliktusok

A konfliktusok keletkezése és megoldásának technikája

Az együttműködés

A segítés pszichikus hatása, jellemzői

59.3.3. Az életút pszichológiája *36 óra*

Az ember életkori fejlődésének szakaszai, gyermekkor, serdülőkor, ifjúkor, felnőttkor, időskor, ezek fejlődési sajátosságai, az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők jellegzetességei

Az emberi pszichikum fejlődésének, érésének folyamata

Az anya-gyerek kapcsolat jelentősége a gyermek érzelmi, szociális és értelmi fejlődésében, szeparáció és hospitalizáció

A motiváció, az érzelem és az akarat összefüggései és fejlődésmenete

Fejlődési, beilleszkedési és viselkedési zavarok, agresszió, pszichoszomatikus tünetek

Az előítéletek életutat befolyásoló hatása

Fejlődési és járulékos krízisek

A játék, tanulás, munka és az aktivitás személyiségalakító hatásai

Társadalmi traumák, a társadalmi körülmények pszichikus hatásai

Hozzászokások, függőségek, szenvedélyek

A veszteségek fajtái, pszichikus hatása és feldolgozásuk folyamata (a gyász lélektana, gyászreakciók), módszerei

59.3.4. A személyiség pszichológiája *36 óra*

A személyiség fogalma

A holisztikus elméletek, humanisztikus személyiségelméletek

Az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők hatása a személyiségfejlődésre

A szocializáció fogalma és folyamata

A szocializációs színterek és hatások: anya, család, kortárscsoport, gyermekintézmények, kiemelten az iskola, munkahely, társadalmi szervezetek és intézmények, a kulturális minták és normák

A szociális identitás

Az előítéletek szocializációt befolyásoló hatása

Énkép, éntudat, önértékelés, játszma, elhárító mechanizmusok

Empátia

A felnőtt személyiség- és viselkedészavarai

A viselkedési rendellenességek és kezelésük, terápiájuk

Személyiségzavarok, fejlődészavarok és a deviánsviselkedés

59.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem vagy könyvtár

59.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

60. **Egészségügyi alapismeretek tantárgy** **216 óra**

60.1. A tantárgy tanításának célja

A holisztikus egészségszemlélet kialakítása érdekében alapfokú ismereteket nyújtani az emberi test felépítéséről és működéséről, a szervrendszerek élettani szerepéről, működéséről. A szervezet egyensúlyát megbontó kóroki tényezők, kóros reakciók megismertetése, a kóros működéseket befolyásoló gyógyszerek alkalmazásához szükséges alapismeretek nyújtása. Megtanítani az egyes betegségcsoportok tüneteit, lefolyását, a fertőző betegségek elterjedésének módozatait és az elterjedésüket megakadályozó óvintézkedéseket. Megismertetni a tanulókkal az emberi egészség testi, lelki, szociális és spirituális összefüggéseit, kölcsönös egymásra hatását. Bemutatni az ország és a helyi társdalom legfontosabb demográfiai és epidemiológiai jellemzőit.

60.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei.

60.3. Témakörök

60.3.1. Az emberi test felépítése, szerveződési szintjei *60 óra*

Az emberi test felépítése, működése, és szerveződési szintjei (Funkcionális anatómia)

Szimmetria síkok és irányok

Sejtek, szövetek, szervek, szervrendszerek, szervezet működése és élettani szerepe

A kromoszómák és kromoszóma-rendellenességek

A kromoszóma-rendellenességek és fogyatékosságok összefüggései

A kültakaró

A mozgásszervek felépítése, funkciója, morfológiai jellemzőik; morfológiai és funkcionális zavaraik

A mozgás szervrendszert érintő fejlődési rendellenességek

A légzés szervrendszere

A keringési rendszer

Az emésztőrendszer

A kiválasztó és elvezető rendszer

A szaporodás szervrendszere

A belső elválasztású mirigyek rendszere

A nyirokrendszer és az immunrendszer

Az érzékszervek

Az idegrendszer

A szervrendszerek működésnek szabályozása

A szervezet egyensúlyi állapotát meghatározó mechanizmusok

Idegi és endokrin szabályozás

Az emberi élet fejlődési szakaszai, a méhen belüli fejlődés, és az egyes szakaszok testi jellemzői

60.3.2. Kórok és kórokok *49 óra*

A kórtan fogalma, szerepe
Kórokok és kóros reakciók
Az egészség és a betegség fogalma, holisztikus értelmezése
Az egészségi állapotot befolyásoló tényezők, a természetes és mesterséges környezet hatása az egészségre
Biológiai, pszichikus és szociális kórokok
A betegségek rizikófaktorai
Társadalmi helyzet, szociális körülmények, pszichés állapot
Alkat, lezajlott betegségek, öröklés
Nem és életkor
A betegségek lefolyása, stádiumai, a kórlefolyás szakaszai, a betegség kimenetele

60.3.3. A betegségek tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai 36 óra

Az élettani adatok
Az állapotváltozások megfigyelési szempontjai
Tipikus kóros reakciók: jelző reakciók (fájdalom), védekező reakciók (allergia, heveny és idült gyulladás), a szövetek kóros elváltozásai (degeneráció, sorvadás, elhalás), kóros immunreakciók
Fájdalom, fájdalomfelmérés, fizikai és gyógyszeres fájdalomcsillapítás
A főbb betegségcsoportok és tüneteik
Belgyógyászati betegségek
Sebészeti beavatkozást igénylő állapotok
Ideggyógyászati megbetegedések
Bőrgyógyászati betegségek
Reumatológiai betegségek
A fül-, az orr- és a gége megbetegedései
A szem betegségei
A fog és a száj betegségei
Urológiai betegségek
Nőgyógyászati betegségek
A csecsemő- és a gyermekkor betegségei

60.3.4. A társadalmi helyzet és az egészség 18 óra

Az ártó-védő társadalom
A társadalmi helyzet és az életmód összefüggése az egészséggel és betegséggel
A szegénység és a betegség összefüggései
A foglalkozási betegségek és megelőzésük
Az egészséget veszélyeztető szenvedélyek és szokások és ezek társadalmi vetületei
Adatok tanulmányozása a népesség egészségi állapotáról, a legfontosabb helyi, országos és nemzetközi népegészségügyi adatok, magyarázatuk

60.3.5. Közegészségügyi és járványtani ismeretek 35 óra

Magyarország népegészségügyi helyzete, morbiditás, mortalitás

Társadalom-egészségtani ismeretek, népegészségügyi mutatók

Magyarország és a település lakosságára jellemző legfontosabb demográfiai adatok, értelmezésük

A Népegészségügyi Program

A népbetegségnek számító krónikus megbetegedések (cardiovasculáris, daganatos betegségek, alkoholizmus, depresszió, elhízás, cukorbetegség) okai, prevenciós és rehabilitációs lehetőségei; a prevenció három szintje; a támogató rendszerek

Nemzetközi és világszervezetek, céljaik; WHO; magyar célok

A járvány fogalma, a járványfolyamat elsődleges és másodlagos mozgatóerői (a fertőző forrás, a fertőzés terjedési módjai, a fogékonyság)

A járványok megelőzésének és lokalizálásának teendői (szűrés, oltás, fertőtlenítés, a fertőzőforrás elkülönítése)

A leggyakoribb fertőző és járványt okozó betegségek, azok tünetei és járványtana, a fertőzőbetegek ellátása

A fertőtlenítőszerek és eljárások alkalmazása, a fertőzések elhárítása, a védőfelszerelések és azok használata

Jelentés és dokumentálási kötelezettség

A leggyakoribb fertőzőbetegségek járványtana:

- A légutakon keresztül terjedő fertőzőbetegségek (bárányhimlő, rózsahimlő, kanyaró, skarlát, mumpsz, influenza, mononucleósis infectiosa, meningococcus-meningitis, stb.)
- A gyomor és bélcsatornán keresztül terjedő betegségek (salmonellosis, Hepatitis-A, bélférgesség)
- A kültakarón keresztül terjedő fertőzőbetegségek (tetanusz, rüh, tetvesség, stb.)
- A nemi úton terjedő fertőző megbetegedések (gonorrhea, Hepatitis –B, herpesz, és a HPV-vírus fertőzés, AIDS stb.)
- Az állatról emberre terjedő betegségek (kullancs-encephalitis, toxoplazmosis, veszettség, hólyag és galandférgesség)

60.3.6. Egészségmegőrzés *18 óra*

Az egészség holisztikus értelmezése: az egészség, mint komplex fogalom

Az egészségtudat jelentősége

Az egészségmagatartás, betegségmagatartás

Az egészséges életvitel feltételeinek értelmezése a Maslow-féle szükséglet-rendszerben

A szükségletkielégítés hiányainak hatása az egészségre

Az egészséget veszélyeztető tényezők: az egyén biológiai és pszichológiai adottságaiból eredő rizikófaktorok; mesterséges és természetes környezetből, helytelen életvitelből és a káros anyagok szervezetbe jutásából adódó rizikófaktorok

Az egészséges táplálkozás kritériumai

A tevékeny életmód és az egészség kapcsolata

A környezetszennyezés, környezetvédelem

A civilizáció vívmányainak hatása az egészségre

60.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem, egészségügyi szaktanterem és demonstrációs terem.

60.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

61. Ápolási, gondozási alapismeretek tantárgy 144 óra

l

61.1. A tantárgy tanításának célja

Alapápolási és gondozási alapismertek nyújtása, a gondozási és ápolási kapcsolat lélektani és etikai összefüggéseinek értelmezése. A gondozási, ápolási feladatokra való felkészítés. A szolgáltatást igénybevevő mindennapi életvitelének támogatását lehetővé tevő módszerek, a háztartásgazdálkodás, a háztartásvezetés eljárásainak a munka-, baleset- és tűzvédelem szabályainak bemutatása.

61.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei.

61.3. Témakörök

61.3.1. Általános ápolási ismeretek *37 óra*

Az emberi szükségletek érvényesülése az ápolási munka során

A szolgáltatást igénybevevő ellátott élettere, személyi és tárgyi környezete

A pihenés fogalma, az igénye, életkori változásai

A beteg, ellátott ágya, az ágy felszereltsége; az otthoni és intézményi körülmények, lehetőségek

Az ágyazás formái és alapszabályai

A beteg kényelmét szolgáló eszközök (háttámasz, lábtámasz, kapaszkodó, ágyasztal, ülőpárna, sarok- és könyökgyűrű)

Fekvési módok

A beteg állapotának megfelelő fektetési módok

A tartós fekvés szövődményei (tüdőgyulladás, érelzáródás, izomsorvadás, izületi kötöttség, székrekedés, aranyér, felfekvés)

A mozgás, aktivitás jelentősége az ember életében

Az aktív, passzív mozgás, a helyzetváltoztatás

A beteg mobilizálása

A torna, gyógytorna jelentősége, funkciója

Az ápolást elősegítő eszközök

A személyi higiéné fogalma, főbb területei

Az ellátott testének tisztántartása

A menstruáció higiénéje

Az inkontinens beteg higiénéje

A tisztálkodás eszközei

A táplálkozás és a folyadékszükséglet biztosítása

A táplálkozás, mint biológiai szükséglet, mint örömforrás

Táplálkozás-élettani alapfogalmak
A táplálkozás és tápanyagszükséglet a különböző életkorokban és egészségi állapotban
Az egészséges táplálkozás alapelvei
A diéta fogalma, a diétáskezelés
Az étkezés és étkeztetés feltételei, módjai
A folyadékszükséglet, a folyadék utánpótlás
Ételallergiák
Az ürítés szükségletének biztosítása
Az ürítéssel kapcsolatos ápolási teendők
Az ürítés életkorral együtt járó problémái
A biztonság szükséglete az ápolási folyamat során
Az emberi kapcsolatok szükséglete az ápolási folyamat során
A tudás, a kompetencia szükséglete az ápolási folyamat során
Az esztétikai szükséglet az ápolási folyamat során
Az önmegvalósítás, az alkotás szükséglete, az ápolási folyamat lélektani összefüggései
A betegmegfigyelés szempontjai
Betegmegfigyelés, a megfigyelési tapasztalatok összegzése és a kompetens szakember felé való közvetítése
Az időskorú és a fogyatékkal élő emberek speciális ápolási igényei
A gyógyszerek szervezetbe juttatásának szabályai, eljárásai
A haldokló beteg ápolása, kommunikáció a haldoklóval és hozzátartozóikkal; az elhunyt ellátásának szempontjai, szabályai
Az ápolás etikai szabályai, a betegek jogai
Együttműködés az ápoló teamben
Az ápolási folyamat dokumentációja

61.3.2. Gondozási alapismeretek 37 óra

A gondozás fogalma, célja, feladatai, tevékenységi formái és értelmezése a szociális munka és a szociálpolitikai ellátás rendszerében
Az emberi szükségletek Maslow-féle rendszerének értelmezése a gondozási folyamat során
A gondozás célcsoportjai: csecsemők és kisgyermekek, családok, idős, fogyatékkal élő emberek, pszichiátriai és szenvedély betegek peremhelyzetű személyek és csoportok (hajléktalanok, szegények, etnikai kirekesztettek) gyógyíthatatlan betegek és haldoklók
A gondozói munka főbb területei:

- A személyes gondoskodás a célcsoportok sajátos igényeinek megfelelően
- A különböző ellátási formák megszerzésének támogatása
- A kapcsolatok fenntartásának segítése

Az aktivitás fontossága, fenntartása, a foglalkozás feltételeinek biztosítása; a foglalkozás biztosításának elvei
A mindennapi életvitel szervezése, a háztartásgazdálkodás és háztartásvezetés

A gondozó szerepei
A szociális munka etikai szabályainak érvényesítése a gondozói munka során
Munka-, tűz- és balesetvédelmi szabályok és feladatok

61.3.3. Az ápolás, gondozás dokumentációja 70 óra

Az ápolási folyamat, az egyes ápolási tevékenységek dokumentációja
A gondozási folyamat adminisztrációja, dokumentálása
Az elhunyttal kapcsolatos értesítési és dokumentációs feladatok

61.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem vagy egészségügyi szaktanterem és demonstrációs terem.

61.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

61.6.

10570-16 A szükségletek felmérése modul

62. **Gondozási ismeretek tantárgy 72 óra**

62.1. A tantárgy tanításának célja

Gondozási ismertek nyújtása, a gondozási feladatokra való felkészítés, a gondozási kapcsolat lélektani és etikai összefüggéseinek értelmezése. A szolgáltatást igénybe vevő mindennapi életvitelének támogatását lehetővé tevő módszerek, a háztartásgazdálkodás, a háztartásvezetés eljárási szabályainak bemutatása.

62.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

62.3. Témakörök

62.3.1. A gondozási szükségletek felmérése 18 óra

A gondozás fogalma, célja, feladatai; a komplex gondozás, mint a szükséglet-kielégítés és az autonómia megőrzésének eszköze
Az emberi szükségletek rendszere, a válsághelyzetek; az idős emberek sajátos szükségletei, életminőségét javító tárgyak, eszközök és szolgáltatási lehetőségek
A szükségletfeltárás módszerei és eszközei (genogram, ecomap, környezettanulmány); komplexitása
A szükségletek kielégítése és az életminőség javításának keretei, tervezhetősége
A gondozási folyamat tervezése
Az érdekképviselet lehetőségei és etikája

62.3.2. Gondozás és rehabilitáció fogyatékkal élők körében 18 óra

A károsodás, fogyatékosság, rokkantság fogalma; a visszafordíthatóság, gyógyítás és maradandóság problémái, meglévő képességek szinten tartása

A fogyatékosság megjelenése, okai

A fogyatékosság formái

A fogyatékkal élők társadalmi esélyegyenlőségének, integrációjának lehetőségei, feladatai, a társadalmi elfogadás és segítés lehetőségei, a foglakozási és munkalehetőségek, a társadalmi aktivitás, a fogyatékos emberek szociális ellátásai

A komplex rehabilitáció és a társadalmi integráció eszközei, intézményrendszere

62.3.3. Gerontológia és az idősek rehabilitációja 18 óra

Gerontológia, geriátria; az idős korra jellemző élettani, biológiai és funkcionális változások

Az időskor sajátosságai, demográfiai jellemzői, a demográfiai folyamatok főbb trendjei

Az idős ember helye a társadalomban, az idős emberek kapcsolatrendszerének, társadalmi és családi szerepének változása

Az idősek életkörülményeit, életmódját és életminőségét meghatározó tényezők

Az időskor speciális problémái, szükségletei

Az idős emberek személyiségének változásai, a változások biológiai és társadalmi vonatkozásai

Az idős emberek kapcsolatrendszerének, társadalmi és családi szerepének változásai

Az idősek gondozásának sajátosságai; az időskori speciális terápiák lehetőségei

A fogyatékos emberek öregedése, az öregedő emberek fogyatékossága

A kóros öregedés megelőzésének lehetőségei

62.3.4. Gondozás és rehabilitáció a szenvedélybetegek körében 18 óra

A szenvedélybetegségek, a függőség kialakulásának biológiai, pszichológiai és társadalmi okai

A szenvedélybetegségek típusai, prevenciós feladatok

A szenvedélybetegek komplex rehabilitációjának lehetőségei

62.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem

62.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

11.évfolyam GYAKORLAT

10569-16 Gondozási-ápolási alapfeladatok modul

63. **Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat tantárgy** **90 óra**

63.1. A tantárgy tanításának célja

Támogatni az egyéni tanulási stratégiák kialakítását, a szociális képzés eredményes elvégzését; a segítő kapcsolat létesítéséhez és működtetéséhez szükséges készségek és a személyiség fejlesztése. A reális énkép kialakítása, a viselkedés kontrollálása. A szakmai önismeret fejlesztése és annak tudatosítása, hogy a szociális szakember számára a személyisége a munkaeszköze. A nyílt és kongruens kommunikáció alkalmazása. A saját kommunikáció kontrollálása, a kommunikáció fejlesztésének módszereinek, eszközeinek bővítése.

A foglalkozások célja az önismeret és a személyiség fejlesztése, ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol, és ez megfelel a követelmények teljesítésének. A vizsgára bocsátás feltétele igazolás, amely minimum „120 órás szakmai (60 óra kommunikációs, 60 óra személyiségfejlesztő) készségfejlesztés” teljesítéséről szól.

63.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nem információkra, hanem a tanulók családban, a gyermekellátó és oktatási intézményekben, a kortárscsoportokban, szűkebb és tágabb társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

63.2.1. Tanulástechnikai gyakorlat *42 óra*

A tanulást befolyásoló külső, belső és lelki (képességek, készségek, motiváció, érdeklődés, elvárások) tényezők

A tanulási módszerek, eszközök szerepe a hatékony tanulásban

Írás, olvasás, szövegértés, elemzés, visszaadás problémái; az egyes készségek fejlesztése

A modern technikai eszközök használatának előnyei

A sajátélményű tanulás

A szakmai tanulás a terepen

A vizsgadrukk és kezelése

63.2.2. A reális énkép szerepe a szociális segítésben *16 óra*

A másik ismerete
Önismeret, önismeret-fejlesztés
A segítő szakmák hatása a személyiségre
Önvédelmi technikák
Rekreációs lehetőségek
A kiégés jelei
A kiégés elleni védekezés

63.2.3. A szakmai együttműködés és a segítő kapcsolat *16 óra*

Az együttműködés szociálpszichológiai, csoportdinamikai összefüggései
Az eltérő személyiségek, értékek, életstílus, kultúrák elfogadása a gyakorlatban
Empátia
Az előítéletek
A konfliktusok
Konfliktus-megoldási technikák és módszerek modellálása
A kommunikáció szimmetriája és aszimmetriája
A segítséget kérő ember kommunikációjának értelmezése
A segítséget kérő ember kommunikációs hiányosságainak tolerálása
Az emberi kiszolgáltatottság jeleinek felismerése
Nondirektív kommunikáció
A problémafeltárás kommunikációs eszközei
A segítő beszélgetés

63.2.4. A kongruens kommunikáció *16 óra*

A kommunikáció és a társas érintkezés kultúrája
Az adekvát kommunikáció
A sajátos kommunikációs jelzések értelmezése, tolerálása
A saját kommunikáció kontrollásása és hatótényezőinek felismerése
A nyílt és kongruens kommunikáció gyakorlása
A metakommunikációs jelek értelmezése
A kommunikációs zavarok és a kommunikációt zavaró körülmények felismerése
Az írásos és a szóbeli kommunikáció és információszolgáltatás
A kulturált vitakészség fejlesztése
A meggyőzés kommunikációs eszközeinek alkalmazása
A szakmai fogalomkészlet alkalmazása szóban és írásban
A kliens kommunikációs készségének fejlesztése

63.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

8-15 fős csoportokban szervezett csoportmunka, ennyi főre kialakított csoportszobában, ahol lehetőség van a körbeülésre.

63.4. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

64. Megfigyelési és elsősegélynyújtási gyakorlat tantárgy 108 óra

64.1. A tantárgy tanításának célja

A gondozási, ápolási és elsősegélynyújtási feladatokra való felkészítés. Az ápolási feladatok megfigyelése. A szolgáltatást igénybe vevő mindennapi életvitelének támogatását lehetővé tevő módszerek, a háztartásgazdálkodás, a háztartásvezetés eljárásainak, a munka-, baleset-, és tűzvédelem szabályainak bemutatása, azok megfigyelése. A gondozó, ápoló szakembert felvértezni az elemi elsősegélynyújtási készségekkel, módszerekkel, rutinokkal, hiszen ezen a területen mindennapos szükség lehet ezekre az eljárásokra.

64.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei, az egészségügyi ismeretek.

64.3. Témakörök

64.3.1. Az ápolási folyamat megfigyelése *36 óra*

Az emberi szükségletek és az ápolás

Megfigyelni, hogy a pihenés, a mozgás, a személyi higiéné, a táplálkozás az ürítés, a biztonság, az emberi kapcsolatok, a tudás, a kompetencia, az esztétikai és az önmegvalósítás szükségletének biztosítása hogyan valósul meg az ápolási folyamat során

Megfigyelni az időskorú és a fogyatékkal élő emberek speciális ápolási feladatainak végzését

Megfigyelni a gyógyszerek szervezetbe juttatásának technikáit (beleértve az injekciózást)

Megfigyelni a haldokló beteg ápolását, a haldoklóval és hozzátartozóikkal történő kommunikációt; az elhunyt ellátását

Megfigyelni az ápolás etikai szabályainak, a betegek jogainak az érvényesülését

Az ápoló teamben folyó együttműködés megfigyelése

64.3.2. A gondozási folyamat megfigyelése *36 óra*

Gondozási szerepek gyakorlása: segítő, támogató, szervező, közvetítő, érdekképviselői, stb.

Különböző foglalkozási lehetőségek feltételeinek biztosítása; motiválás, anyag, tárgyi és személyi feltételek biztosítása, foglalkozások szervezése

A mindennapi életvitel szervezése, háztartásgazdálkodási és háztartásvezetési feladatok ellátása különböző körülmények között, háztartási eszközök és gépek kezelése

Munka-, tűz- és balesetvédelmi feladatok ellátása, a szabályok betartása

64.3.3. Elsősegélynyújtási gyakorlat *36 óra*

Az elsősegélynyújtás szabályai

Veszélyeztető állapotokból következő elsősegélynyújtási feladatok: újraélesztés, eszméletlen beteg ellátása
Törések, vérzések ellátása, idegentest a szemben és a légutakban
Termikus trauma
Belgyógyászati megbetegedések, belgyógyászati balesetek
Mérgezések
Epilepszia és lázas eklampszia
Tömegbalesetek, tömegkatasztrófák

64.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az iskola demonstrációs termében, illetve ápoló, gondozó intézményekben.

64.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

10570-16 A szükségletek felmérése modul

65. **Ápolási gyakorlat tantárgy** **108 óra**

65.1. A tantárgy tanításának célja

Ápolási gyakorlatot szerezni a belgyógyászati betegségekben szenvedő és a sebészeti beavatkozáson átesett betegek körében. Értelmezni és alkalmazni az egészségügyi ismereteket, felismerni és értelmezni az ápolás lélektani és etikai összefüggéseit.

65.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei, az egészségügyi, népegészségügyi és klinikai ismeretek.

65.3. Témakörök

65.3.1. Alapápolás belgyógyászati betegek körében ***36 óra***

A belszervi betegségek tüneteinek megfigyelése; a veszélyhelyzetben lévő betegek számára megfelelő orvosi segítség kérése
A keringés- és vérképző rendszer betegségeiben szenvedők ápolása
A légző- és a kiválasztó szervek betegségeiben szenvedők ápolása
A belső-elválasztású mirigyek betegségeiben szenvedők ápolása
Az orvos utasításainak megfelelően alkalmazza a fizikális és természetes gyógymódokat
Felismeri és jelzi a gyógyszerek esetleges mellékhatásait
Elsajátítja és orvosi utasításra alkalmazza az intramusculáris és subcután injekciózást
Jelzi az injekciózás esetleges szövődményeit
A daganatos betegek ápolása

65.3.2. Alapápolás sebészeti beavatkozáson átesettek körében ***72 óra***

A sebészet és a baleseti sebészet körébe tartozó kórképek tünetei, a tünetek felismerése, ápolási teendői
Elsajátítja és orvosi utasításra alkalmazza az intramusculáris és subcután injekciózást
A beteget veszélyeztető és sürgős beavatkozást igénylő állapotok felismerése
A veszélyhelyzetben lévő betegek számára megfelelő orvosi segítség kérése
A sebellátás alapelvei és technikái; vérzéscsillapítás, sebellátási eljárások
A gyulladásos sebek kezelése; sebészeti fertőzések kezelése
A műtéten átesett beteg ápolása, műtéti sebkötözés, a szövődmények felismerése

65.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Egészségügyi intézetben (fekvőbeteg ellátás, sebészet, belgyógyászat) vagy olyan személyes gondoskodást nyújtó szociális intézményben, ahol szakápolási tevékenység végzésére szakhatóság általi engedély került kiadásra.

65.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

66. **A gondozási szükségletek felmérésének gyakorlata tantárgy** **36 óra**

66.1. A tantárgy tanításának célja

Az elméletben tanult szükségletfelmérési technikák gyakorlati alkalmazása különböző célcsoportok körében, valamint a gondozási feladatok és a gondozási folyamat szükségletek szerinti tervezése, melynek során a jogszabályok által előírt dokumentáció elkészítését is megismerik a tanulók.

66.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Az egészségnevelés, egészséggondozás területén, a társadalomismeret, az egészségügyi és klinikai ismeretek, valamint az gondozási és ápolási ismeretek.

66.3. Témakörök

66.3.1. A gondozási szükségletek felmérése idősek körében 12 óra

Komplex gondozás nyújtása, mint a szükségletkielégítés és az autonómia megőrzésének eszköze

Az idős emberek sajátos szükségleteinek kielégítését, illetve életminőségüket javító tárgyak, eszközök és szolgáltatási lehetőségek igénybevétele, alkalmazása

A szükségletfeltárás komplex módszereinek és eszközeinek alkalmazása: szakmai interjú, genogram, ecomap, környezettanulmány

A szükségletkielégítés és az életminőség javításának tervezése, a válsághelyzetek elhárítása

Az érdekképviselet ellátása a szociális munka etikai szabályainak megfelelően

66.3.2. A gondozási szükségletek felmérése fogyatékkal élők körében 12 óra

Komplex gondozás nyújtása, mint a szükségletkielégítés és az autonómia megőrzésének eszköze

A fogyatékos emberek sajátos szükségleteit, életminőséget javító tárgyak, eszközök és szolgáltatási lehetőségek igénybevétele, alkalmazása

A szükségletfeltárás komplex módszereinek és eszközeinek alkalmazása: szakmai interjú, genogram, ecomap, környezettanulmány készítése

A szükségletkielégítés és az életminőség javításának tervezése, a válsághelyzetek elhárítása

Az érdekképviselet ellátása a szociális munka etikai szabályainak megfelelően

66.3.3. A gondozási folyamat tervezése 12 óra

A szükségletekre alapozott tervezés és a tervek elkészítésében való részvétel

A gondozási folyamat tervezése a jogszabályi előírások szerint

Az adekvát gondozási terv kiválasztása (egyéni gondozási terv, egyéni rehabilitációs program, egyéni fejlesztési terv)

Az ápolási feladatok tervezése a jogszabályi előírások szerinti tervezési dokumentáció rendszerében

66.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az intézményi gyakorlathoz az iskola által összeállított, az adott település ellátási rendszerében szerepet játszó intézmények köre, akik együttműködnek az iskolával a gyakorlati képzés lebonyolítása érdekében.

66.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

67. **Monitorozó gyakorlat tantárgy 108 óra**

67.1. A tantárgy tanításának célja

A képző intézmény környezetében található szociális és egészségügyi intézmények megismerése. Az ellátó intézmények struktúrájának, feladatainak és belső rendszerének áttekintése.

67.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, valamint társadalomföldrajzi információk, a demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái.

67.3. Témakörök

67.3.1. A szociális ellátás intézményei *36 óra*

A szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményrendszerük

A képző intézmény/iskola környezetében tevékenykedő, elérhető bentlakásos és nappali szociális, foglalkoztatási, családtámogatási, köznevelési, gyermekjóléti, gyermekvédelmi és munkaügyi intézmények, különösen a fogyatékkal élők és idősek ellátására szakosodott intézmények monitorozás-szintű megtekintése, feladatainak és működésüknek áttekintő megismerése

A jóléti ellátások és támogatások rendszerének megismerése, az ellátások megszerzésének feltételeinek és szabályainak áttekintése

Élmények és motívumok nyújtása annak érdekében, hogy a tanulók segítséget kapjanak majdani munkájuk megismeréséhez

A monitorozás során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról

67.3.2. Az egészségügyi ellátás intézményei *36 óra*

A képző intézmény/iskola környezetében tevékenykedő egészségügyi intézmények áttekintő megismerése

Az állami, egyházi és civil fenntartók által működtetett intézmények rendszerének monitorozás-szintű megismerése, feladatainak és működésüknek áttekintő megismerése

A területi, a járóbeteg és a kórházi szakellátás területének megismerése

A betegellátás különböző funkciójú, szervezettségű és felszereltségű intézményeinek megismerése

Élmények és motívumok nyújtása annak érdekében, hogy a tanulók segítséget kapjanak majdani munkájuk megismeréséhez

A monitorozás során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról

67.3.3. Egy intézmény részletes megismerése *36 óra*

A monitorozás során megismert intézményekből a tanulók érdeklődésüknek megfelelően választanak, hogy az adott intézményt részletesebben megismerjék

Az intézmény helye az adott település idős és fogyatékos ellátási rendszerében

Az intézmény profilja és tevékenységének rendszere

Az intézmény külső és belső kapcsolatrendszerének megismerése

Az intézmény működését szabályozó jogszabályok, pénzforrási lehetőségeinek feltárása

Az intézmény belső struktúrájának, tárgyi feltételeinek, működésének, fenntartásának, döntési folyamatának megismerése
A kínált szolgáltatások és a kliensek szükségletei közötti viszony feltárása
Információk gyűjtése a szolgáltatásokhoz való hozzájutás feltételeiről, lehetőségeiről
Az alkalmazott szupervízió formái; a munkacsoportok közötti együttműködés
Az intézmény adminisztrációja
A gyakorlat során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról

67.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az iskolai feldolgozásokhoz átlagos tanterem, vagy könyvtár.
Az intézményi gyakorlathoz az iskola által összeállított, az adott település ellátási rendszerében szerepet játszó intézmények köre, akik együttműködnek az iskolával a gyakorlati képzés lebonyolítása érdekében.

67.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

10571-16 Sajátos gondozási feladatok modul

68. **Szociális gondozás gyakorlata tantárgy** **36 óra**

68.1. A tantárgy tanításának célja

Célja a gondozás feladatainak, folyamatának és tevékenységi formáinak gyakorlása. A szellemi és fizikai képességek megőrzését, fejlesztését célzó foglalkoztatás alkalmazása. Az ellátott mindennapi életvitelének megszervezéséhez szükséges módszerek alkalmazása, a háztartásgazdálkodás és háztartásvitel segítése. A gondozással, a foglakozással, foglalkoztatással és a háztartásvezetéssel kapcsolatos munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok betartása, alkalmazása.

68.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Történelem, etika. A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, etikai, egészségügyi ismeretek és gyakorlatok, valamint a szociális munka és a szociális gondozás elméletéről tanult ismeretek.

68.3. Témakörök

68.3.1. Idős emberek gondozása ***6 óra***

Az idős emberek gondozásának, segítésének megfigyelése; a gondozás, segítés dilemmáinak értelmezése, a korlátok és lehetőségek mérlegelése
Részvétel a gondozási, támogatási folyamat tervezésében, az eszközök és módszerek kiválasztásában

Részvétel a személyes környezet kialakításban, az életvitel támogatásában, a napirend kidolgozásában és a megvalósítás támogatásában

A gondozási terv elkészítésének és megvalósításának segítése

Az idős emberek érdekérvényesítő képességének segítése, támogatása felhatalmazásának mértékében

A gyógyászati segédeszközök beszerzése, tisztítása, kezelése, használata, használatának megtanítása

A gyógyíthatatlan betegek sajátos gondozási módszereinek alkalmazása

A haldokló ember kísérése, a halott körüli teendők, a gyász feldolgozásának segítése, a család támogatása

68.3.2. Fogyatékkal élők gondozása *6 óra*

A fogyatékos emberek gondozásának, segítésének megfigyelése

A gondozás, segítés dilemmáinak értelmezése, a korlátok és lehetőségek mérlegelése

Részvétel a gondozási, támogatási folyamat tervezésében, az eszközök és módszerek kiválasztásában

Részvétel a mindennapi környezet kialakításban, az életvitel támogatásában a napirend kidolgozásában és a megvalósítás támogatásában

A testi ellátás és a testi érintkezés formái, jelentősége

A bazális stimulálás

Játékformák, a zenei és énekformák, a mozgásformák, a dramatikus játékok, a médiaformák, a szabadban űzhető foglalkozások és alkalmazása

A fejlesztési és rehabilitációs terv kialakításának, és megvalósításának segítése

Segíteni a fogyatékos emberek integrációjának megvalósítását, az akadályok elhárítását, a lehetőségek felkutatását

A gyógyászati segédeszközök beszerzése, tisztítása, kezelése, használata, a használatuk megtanítása

68.3.3. Foglalkozási gyakorlat *6 óra*

A tevékenységek tervezésének és szervezésének megfigyelése

Részvétel a tevékenységek tervezésében és szervezésében a tevékenységek feltételeinek kialakításban, az ellátott motiválásában, az igények felmérésében

Részvétel a mindennapi önellátási tevékenységek megvalósításában, támogatásában a házi gondozás és a bentlakásos intézményekben

Részvétel a rekreációs és gyógytorna-jellegű foglalkozások megvalósításában, a családi és emberi kapcsolatok ápolásában, a szellemi, kulturális és művészeti tevékenységek megvalósításában, a termelő és munka jellegű foglakozások szervezésében

68.3.4. Háztartási gyakorlat *6 óra*

Részvétel háztartásgazdálkodással kapcsolatos tervezésben és háztartási költségvetés kialakításban

A háztartásvitel megfigyelése és részvétel a háztartási teendők szervezésében és megvalósításában; az idős emberek minél nagyobb önállóságának fenntartása, támogatása

Háztartási gépek, konyhatechnikai eszközök használata, tisztítása, karbantartása, az ételek tárolása, ételminta vételének higiénés előírásai, mosás, szárítás, vasalás, érintésvédelmi szabályok betartása, háztartási vegyszerek, mérgek szabályszerű tárolása

Részvétel az idős ember lakásának átalakításában, a szükséges források megszerzésében; részvétel a személyi- és a lakás higiénéjének megteremtésében

68.3.5. Munka-, baleset- és tűzvédelem gyakorlata 6 óra

A munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok értelmezése és alkalmazása

Munkavégzéssel és a munkahellyel összefüggő baleseti és egyéb veszélyforrások felismerése, megszüntetése vagy intézkedés kérése azok megszüntetésére

Mérgek, vegyszerek biztonságos tárolása, nyilvántartása; veszélyes hulladék tárolása

Gépek, berendezések áramtalanítása veszély esetén vagy a munkafolyamat befejezésével

Tűzoltó készülék használata

A munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok adaptálása az idős ember adottságaihoz, az adott környezet viszonyaihoz (lakás, foglakozási terem, csoportszoba stb.)

A veszélyelhárítás lehetőségeinek, módszereinek, eszközeinek alkalmazása

A mindennapi érintésvédelmi és szigetelési eljárások alkalmazása; a menekülési útvonalak kijelölése

Egyéni védőeszközök használata

68.3.6. Gyógyíthatatlan betegek és haldoklók gondozása 6 óra

A gyógyíthatatlan betegek sajátos gondozási módszereinek alkalmazása

A testi ellátás és a testi érintkezés formái, jelentősége

A haldokló ember kísérése

A halott körüli teendők ellátása

A gyász feldolgozásának segítése, a család támogatása

68.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az intézményi gyakorlathoz az iskola által összeállított, az adott település ellátási rendszerében szerepet játszó intézmények köre, akik együttműködnek az iskolával a gyakorlati képzés lebonyolítása érdekében.

68.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
10569-16 Gondozási-ápolási alapfeladatok

7. Ápolási, gondozási alapismeretek tantárgy

Témakörök

7.3.1. Általános ápolási ismeretek

Az emberi szükségletek érvényesülése az ápolási munka során
A szolgáltatást igénybe vevő ellátott élettere, személyi és tárgyi környezete
A pihenés fogalma az igény életkori változásai
A beteg, ellátott ágya, az ágy felszereltsége; az otthoni és intézményi körülmények, lehetőségek
Az ágyazás formái és alapszabályai
A beteg kényelmét szolgáló eszközök (háttámasz, lábtámasz, kapaszkodó, ágyasztal, ülőpárna, sarok- és könyökgyűrű)
Fekvési módok
A beteg állapotának megfelelő fektetési módok
A tartós fekvés szövődményei (tüdőgyulladás, érelzáródás, izomsorvadás, izületi kötöttség, székrekedés, aranyér, felfekvés)
A mozgás, aktivitás jelentősége az ember életében
Az aktív, passzív mozgás, a helyzetváltoztatás
A beteg mobilizálása
A torna, gyógytorna jelentősége, funkciója
Az ápolást segítő eszközök
A személyi higiéné fogalma, főbb területei
Az ellátott testének tisztántartása
A menstruáció higiénéje
Az inkontinens beteg higiénéje
A tisztálkodás eszközei
A táplálkozás és a folyadékszükséglet biztosítása
A táplálkozás, mint biológiai szükséglet, mint örömforrás
Táplálkozás-élettani alapfogalmak
A táplálkozás és tápanyagszükséglet a különböző életkorokban és egészségi állapotban
Az egészséges táplálkozás alapelvei
A diéta fogalma, a diétáskezelés
Az étkezés és étkeztetés feltételei, módjai
A folyadékszükséglet, a folyadék utánpótlás
Ételallergiák
Az ürítés szükségletének biztosítása
Az ürítéssel kapcsolatos ápolási teendők

Az ürítés életkorral együtt járó problémái
A biztonság szükséglete az ápolási folyamat során
Az emberi kapcsolatok szükséglete az ápolási folyamat során
A tudás, a kompetencia szükséglete az ápolási folyamat során
Az esztétikai szükséglet az ápolási folyamat során
Az önmegvalósítás, az alkotás szükséglete, az ápolási folyamat lélektani összefüggései
A betegmegfigyelés szempontjai
Betegmegfigyelés, a megfigyelési tapasztalatok összegzése és a kompetens szakember felé való közvetítése
Az időskorú és a fogyatékkal élő emberek speciális ápolási igényei
A gyógyszerek szervezetbe juttatásának szabályai, eljárásai
A haldokló beteg ápolása, kommunikáció a haldoklóval és hozzátartozóikkal; az elhunyt ellátásának szempontjai, szabályai
Az ápolás etikai szabályai, a betegek jogai
Együttműködés az ápoló teamben
Az ápolási folyamat dokumentációja

7.3.2. Gondozási alapismeretek

A gondozás fogalma, célja, feladatai, tevékenységi formái és értelmezése a szociális munka és a szociálpolitikai ellátás rendszerében
Az emberi szükségletek Maslow-féle rendszerének értelmezése a gondozási folyamat során
A gondozás célcsoportjai: csecsemők és kisgyermekek, családok, idős, fogyatékkal élő emberek, pszichiátriai és szenvedély betegek peremhelyzetű személyek és csoportok (hajléktalanok, szegények, etnikai kirekesztettek) gyógyíthatatlan betegek és haldoklók
A gondozói munka főbb területei:
A személyes gondoskodás a célcsoportok sajátos igényeinek megfelelően
A különböző ellátási formák megszerzésének támogatása
A kapcsolatok fenntartásának segítése
Az aktivitás fontossága, fenntartása, a foglalkozás feltételeinek biztosítása; a foglalkozás biztosításának elvei
A mindennapi életvitel szervezése, a háztartásgazdálkodás és háztartásvezetés
A gondozó szerepei
A szociális munka etikai szabályainak érvényesítése a gondozó munka során
Munka-, tűz- és balesetvédelmi szabályok és feladatok

7.3.3. Az ápolás, gondozás dokumentációja

Az ápolási folyamat, az egyes ápolási tevékenységek dokumentációja
A gondozási folyamat adminisztrációja, dokumentálása
Az elhunyttal kapcsolatos értesítési és dokumentációs feladatok

8. Megfigyelési és elsősegélynyújtási gyakorlat tantárgy

Témakörök

8.3.1. Az ápolási folyamat megfigyelése

Az emberi szükségletek és az ápolás
Megfigyelni, hogy a pihenés, a mozgás, a személyi higiéné, a táplálkozás az ürítés, a biztonság, az emberi kapcsolatok, a tudás, a kompetencia, az esztétikai és az önmegvalósítás szükségletének biztosítása hogyan valósul meg az ápolási folyamat során
Megfigyelni az időskorú és a fogyatékkal élő emberek speciális ápolási feladatainak végzését
Megfigyelni a gyógyszerek szervezetbe juttatásának technikáit (beleértve az injekciózást)
Megfigyelni a haldokló beteg ápolását, a haldoklóval és hozzátartozóikkal történő kommunikációt; az elhunyt ellátását
Megfigyelni az ápolás etikai szabályainak, a betegek jogainak az érvényesülését
Az ápoló teamben folyó együttműködés megfigyelése

8.3.2. A gondozási folyamat megfigyelése

Gondozási szerepek gyakorlása: segítő, támogató, szervező, közvetítő, érdekképviselői, stb.
Különböző foglalkozási lehetőségek feltételeinek biztosítása; motiválás, anyag, tárgyi és személyi feltételek biztosítása, foglalkozások szervezése
A mindennapi életvitel szervezése, háztartásgazdálkodási és háztartásvezetési feladatok ellátása különböző körülmények között, háztartási eszközök és gépek kezelése
Munka-, tűz- és balesetvédelmi feladatok ellátása, a szabályok betartása

8.3.3. Elsősegélynyújtási gyakorlat

Az elsősegélynyújtás szabályai
Veszélyeztető állapotokból következő elsősegélynyújtási feladatok: újraélesztés, eszméletlen beteg ellátása
Törések, vérzések ellátása, idegentest a szemben és a légutakban
Termikus trauma
Belgyógyászati megbetegedések, belgyógyászati balesetek
Mérgezések
Epilepszia és lázas eklampszia
Tömegbalesetek, tömegkatasztrófák

10570-16 A szükségletek felmérése

14. Monitorozó gyakorlat tantárgy

Témakörök

14.3.1. A szociális ellátás intézményei

A szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi ellátás állami, egyházi és civil szervezetei, intézményrendszerük
A képző intézmény/iskola környezetében tevékenykedő, elérhető bentlakásos és nappali szociális, foglalkoztatási, családtámogatási, köznevelési, gyermekjóléti, gyermekvédelmi és munkaügyi intézmények, különösen a fogyatékkal élők és idősek ellátására szakosodott

intézmények monitorozás-szintű megtekintése, feladatainak és működésüknek áttekintő megismerése
A jóléti ellátások és támogatások rendszerének megismerése, az ellátások megszerzésének feltételeinek és szabályainak áttekintése
Élmények és motívumok nyújtása annak érdekében, hogy a tanulók segítséget kapjanak majdani munkájuk megismeréséhez
A monitorozás során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról

14.3.2. Az egészségügyi ellátás intézményei

A képző intézmény/iskola környezetében tevékenykedő egészségügyi intézmények áttekintő megismerése
Az állami, egyházi és civil fenntartók által működtetett intézmények rendszerének monitorozás-szintű megismerése, feladatainak és működésüknek áttekintő megismerése
A területi, a járóbeteg és a kórházi szakellátás területének megismerése
A betegellátás különböző funkciójú, szervezettségű és felszereltségű intézményeinek megismerése
Élmények és motívumok nyújtása annak érdekében, hogy a tanulók segítséget kapjanak majdani munkájuk megismeréséhez
A monitorozás során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról

14.3.3. Egy intézmény részletes megismerése

A monitorozás során megismert intézményekből a tanulók érdeklődésüknek megfelelően választanak, hogy az adott intézményt részletesebben megismerjék
Az intézmény helye az adott település idős és fogyatékos ellátási rendszerében
Az intézmény profilja és tevékenységének rendszere
Az intézmény külső és belső kapcsolatrendszerének megismerése
Az intézmény működését szabályozó jogszabályok, pénzforrási lehetőségeinek feltárása
Az intézmény belső struktúrájának, tárgyi feltételeinek, működésének, fenntartásának, döntési folyamatának megismerése
A kínált szolgáltatások és a kliensek szükségletei közötti viszony feltárása
Információk gyűjtése a szolgáltatásokhoz való hozzájutás feltételeiről, lehetőségeiről
Az alkalmazott szupervízió formái; a munkacsoportok közötti együttműködés
Az intézmény adminisztrációja
A gyakorlat során a tanulók naplót vezetnek, és részletes jegyzeteket készítenek a tapasztalatokról

11. Ápolási gyakorlat tantárgy

Témakörök

11.3.1. Alapápolás belgyógyászati betegek körében

A belszervi betegségek tüneteinek megfigyelése; a veszélyhelyzetben lévő betegek számára megfelelő orvosi segítség kérése
A keringés- és vérképző rendszer betegségeiben szenvedők ápolása
A légző- és a kiválasztó szervek betegségeiben szenvedők ápolása
A belső-elválasztású mirigyek betegségeiben szenvedők ápolása
Az orvos utasításainak megfelelően alkalmazza a fizikális és természetes gyógymódokat
Felismeri és jelzi a gyógyszerek esetleges mellékhatásait
Elsajátítja és orvosi utasításra alkalmazza az intramusculáris és subcután injekciózást
Jelzi az injekciózás esetleges szövődményeit
A daganatos betegek ápolása

11.3.2. Alapápolás sebészeti beavatkozáson átesettek körében

A sebészet és a baleseti sebészet körébe tartozó kórképek tünetei, a tünetek felismerése, ápolási teendői
Elsajátítja és orvosi utasításra alkalmazza az intramusculáris és subcután injekciózást
A beteget veszélyeztető és sürgős beavatkozást igénylő állapotok felismerése
A veszélyhelyzetben lévő betegek számára megfelelő orvosi segítség kérése
A sebellátás alapelvei és technikái; vérzéscsillapítás, sebellátási eljárások
A gyulladásos sebek kezelése; sebészeti fertőzések kezelése
A műtéten átesett beteg ápolása, műtéti sebkötözés, a szövődmények felismerése

12. Gondozási ismeretek tantárgy

Témakörök

12.3.1. A gondozási szükségletek felmérése

A gondozás fogalma, célja, feladatai; a komplex gondozás, mint a szükséglet-kielégítés és az autonómia megőrzésének eszköze
Az emberi szükségletek rendszere, a válsághelyzetek; az idős emberek sajátos szükségletei, életminőségét javító tárgyak, eszközök és szolgáltatási lehetőségek
A szükségletfeltárás módszerei és eszközei (genogram, ecomap, környezettanulmány); komplexitása
A szükségletek kielégítése és az életminőség javításának keretei, tervezhetősége
A gondozási folyamat tervezése
Az érdekképviselet lehetőségei és etikája

12.3.2. Gondozás és rehabilitáció fogyatékkal élők körében

A károsodás, fogyatékosság, rokkantság fogalma; a visszafordíthatóság, gyógyítás és maradandóság problémái, meglévő képességek szinten tartása
A fogyatékosság megjelenése, okai

A fogyatékosság formái
A fogyatékkal élők társadalmi esélyegyenlőségének, integrációjának lehetőségei, feladatai, a társadalmi elfogadás és segítés lehetőségei, a foglakozási és munkalehetőségek, a társadalmi aktivitás, a fogyatékos emberek szociális ellátásai
A komplex rehabilitáció és a társadalmi integráció eszközei, intézményrendszere

12.3.3. Gerontológia és az idősek rehabilitációja

Gerontológia, geriátria; az idős korra jellemző élettani, biológiai és funkcionális változások
Az időskor sajátosságai, demográfiai jellemzői, a demográfiai folyamatok főbb trendjei
Az idős ember helye a társadalomban, az idős emberek kapcsolatrendszerének, társadalmi és családi szerepének változása
Az idősek életkörülményeit, életmódját és életminőségét meghatározó tényezők
Az időskor speciális problémái, szükségletei
Az idős emberek személyiségének változásai, a változások biológiai és társadalmi vonatkozásai
Az idős emberek kapcsolatrendszerének, társadalmi és családi szerepének változásai
Az idősek gondozásának sajátosságai; az időskori speciális terápiák lehetőségei
A fogyatékos emberek öregedése, az öregedő emberek fogyatékossága
A kóros öregedés megelőzésének lehetőségei

12.3.4. Gondozás és rehabilitáció a szenvedélybetegek körében

A szenvedélybetegségek, a függőség kialakulásának biológiai, pszichológiai és társadalmi okai
A szenvedélybetegségek típusai, prevenciós feladatok
A szenvedélybetegek komplex rehabilitációjának lehetőségei

13. A gondozási szükségletek felmérésének gyakorlata tantárgy

Témakörök

13.3.1. A gondozási szükségletek felmérése idősek körében

Komplex gondozás nyújtása, mint a szükségletkielégítés és az autonómia megőrzésének eszköze
Az idős emberek sajátos szükségleteinek kielégítését, illetve életminőségüket javító tárgyak, eszközök és szolgáltatási lehetőségek igénybevétele, alkalmazása
A szükségletfeltárás komplex módszereinek és eszközeinek alkalmazása: szakmai interjú, genogram, ecomap, környezettanulmány
A szükségletkielégítés és az életminőség javításának tervezése, a válsághelyzetek elhárítása
Az érdekképviselet ellátása a szociális munka etikai szabályainak megfelelően

13.3.2. A gondozási szükségletek felmérése fogyatékkal élők körében

Komplex gondozás nyújtása, mint a szükségletkielégítés és az autonómia megőrzésének eszköze

A fogyatékos emberek sajátos szükségleteit, életminőséget javító tárgyak, eszközök és szolgáltatási lehetőségek igénybevétele, alkalmazása

A szükségletfeltárás komplex módszereinek és eszközeinek alkalmazása: szakmai interjú, genogram, ecomap, környezettanulmány készítése

A szükségletkielégítés és az életminőség javításának tervezése, a válsághelyzetek elhárítása

Az érdekképviselet ellátása a szociális munka etikai szabályainak megfelelően

13.3.3. A gondozási folyamat tervezése

A szükségletekre alapozott tervezés és a tervek elkészítésében való részvétel

A gondozási folyamat tervezése a jogszabályi előírások szerint

Az adekvát gondozási terv kiválasztása (egyéni gondozási terv, egyéni rehabilitációs program, egyéni fejlesztési terv)

Az ápolási feladatok tervezése a jogszabályi előírások szerinti tervezési dokumentáció rendszerében

10571-16 Sajátos gondozási feladatok

18. Szociális gondozás gyakorlata tantárgy

Témakörök

18.3.1. Idős emberek gondozása

Az idős emberek gondozásának, segítésének megfigyelése; a gondozás, segítés dilemmáinak értelmezése, a korlátok és lehetőségek mérlegelése

Részvétel a gondozási, támogatási folyamat tervezésében, az eszközök és módszerek kiválasztásában

Részvétel a személyes környezet kialakításban, az életvitel támogatásában, a napirend kidolgozásában és a megvalósítás támogatásában

A gondozási terv elkészítésének és megvalósításának segítése

Az idős emberek érdekérvényesítő képességének segítése, támogatása felhatalmazásának mértékében

A gyógyászati segédeszközök beszerzése, tisztítása, kezelése, használata, használatának megtanítása

A gyógyíthatatlan betegek sajátos gondozási módszereinek alkalmazása

A haldokló ember kísérése, a halott körüli teendők, a gyász feldolgozásának segítése, a család támogatása

18.3.2. Fogyatékkal élők gondozása

A fogyatékos emberek gondozásának, segítésének megfigyelése

A gondozás, segítés dilemmáinak értelmezése, a korlátok és lehetőségek mérlegelése

Részvétel a gondozási, támogatási folyamat tervezésében, az eszközök és módszerek kiválasztásában
Részvétel a mindennapi környezet kialakításban, az életvitel támogatásában a napirend kidolgozásában és a megvalósítás támogatásában
A testi ellátás és a testi érintkezés formái, jelentősége
A bazális stimulálás
Játékformák, a zenei és énekformák, a mozgásformák, a dramatikus játékok, a médiaformák, a szabadban űzhető foglalkozások és alkalmazása
A fejlesztési és rehabilitációs terv kialakításának, és megvalósításának segítése
Segíteni a fogyatékos emberek integrációjának megvalósítását, az akadályok elhárítását, a lehetőségek felkutatását
A gyógyászati segédeszközök beszerzése, tisztítása, kezelése, használata, a használatuk megtanítása
A haldokló ember kísérése, a halott körüli teendők, a gyász feldolgozásának segítése, a család támogatása

18.3.3. Foglalkozási gyakorlat

A tevékenységek tervezésének és szervezésének megfigyelése
Részvétel a tevékenységek tervezésében és szervezésében a tevékenységek feltételeinek kialakításban, az ellátott motiválásában, az igények felmérésében
Részvétel a mindennapi önellátási tevékenységek megvalósításában, támogatásában a házi gondozás és a bentlakásos intézményekben
Részvétel a rekreációs és gyógytorna-jellegű foglalkozások megvalósításában, a családi és emberi kapcsolatok ápolásában, a szellemi, kulturális és művészeti tevékenységek megvalósításában, a termelő és munka jellegű foglakozások szervezésében

18.3.4. Háztartási gyakorlat

Részvétel háztartásgazdálkodással kapcsolatos tervezésben és háztartási költségvetés kialakításban
A háztartásvitel megfigyelése és részvétel a háztartási teendők szervezésében és megvalósításában; az idős emberek minél nagyobb önállóságának fenntartása, támogatása
Háztartási gépek, konyhatechnikai eszközök használata, tisztítása, karbantartása, az ételek tárolása, ételminta vételének higiénés előírásai, mosás, szárítás, vasalás, érintésvédelmi szabályok betartása, háztartási vegyszerek, mérgek szabályszerű tárolása
Részvétel az idős ember lakásának átalakításában, a szükséges források megszerzésében; részvétel a személyi- és a lakás higiénéjének megteremtésében

18.3.5. Munka-, baleset- és tűzvédelem gyakorlata

A munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok értelmezése és alkalmazása
Munkavégzéssel és a munkahellyel összefüggő baleseti és egyéb veszélyforrások felismerése, megszüntetése vagy intézkedés kérése azok megszüntetésére
Mérgek, vegyszerek biztonságos tárolása, nyilvántartása; veszélyes hulladék tárolása
Gépek, berendezések áramtalanítása veszély esetén vagy a munkafolyamat befejezésével
Tűzoltó készülék használata

A munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok adaptálása az idős ember adottságaihoz, az adott környezet viszonyaihoz (lakás, foglakozási terem, csoportszoba stb.)
A veszélyelhárítás lehetőségeinek, módszereinek, eszközeinek alkalmazása
A mindennapi érintésvédelmi és szigetelési eljárások alkalmazása; a menekülési útvonalak kijelölése
Egyéni védőeszközök használata

18.3.6. Gyógyíthatatlan betegek és haldoklók gondozása

A gyógyíthatatlan betegek sajátos gondozási módszereinek alkalmazása
A testi ellátás és a testi érintkezés formái, jelentősége
A haldokló ember kísérése
A halott körüli teendők ellátása
A gyász feldolgozásának segítése, a család támogatása

12.évfolyam ELMÉLET

10569-16 Gondozási-ápolási alapfeladatok modul

69. **Szociálpolitikai, jogi és etikai ismeretek tantárgy** **93 óra**

69.1. A tantárgy tanításának célja

Közvetíteni azokat a fogalmakat, összefüggéseket, amelyek a szociálpolitikát, mint elméletet és a társadalmi integráció megteremtésére és megőrzésére törekvő szakmai gyakorlatot meghatározzák; bemutatni azokat az érdekeket, értékeket, amelyek befolyásolják a mindenkori gyakorlatot, az alkalmazott technikákat és eszközöket. Alapismereteket nyújtani az állam-, és jogtudomány témaköréből, alkalmazható tájékozottságot nyújtani a szociális szolgáltatásokról, a gyermekjólét és gyermekvédelem területén érvényesülő jogszabályokról. Felvértezni a tanulókat a feladatuk ellátásához szükséges közigazgatási eljárások szabályaival, hogy mint majdani szociális szakemberek képesek legyenek a fogyatékkal élő és idős emberek, családok, csoportok, közösségek érdekérvényesítését, szükségleteik megszerzését támogatni.

69.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, valamint társadalomföldrajzi információk.

69.2.1. Jogi és családjogi alapismeretek *32 óra*

Átfogó ismeretek nyújtása az állam- és a jogtudomány fogalomrendszeréről, az államszervezet felépítéséről, alkotmányos alapjairól
Az állam fogalma és funkciói
A hatalmi ágak megoszlása
A jogszabályok hierarchiája
Az emberi és polgári jogok szabályai; a személyiség- és adatvédelem szabályai
Az Alkotmánybíróság, az alapvető jogok biztosa
Jog- és adatvédelem, a személyes adatok védelme és a közérdekű adatok nyilvánosságának egymáshoz való viszonya
Az adatvédelem jogi garanciái
A családjogi törvény
Gyermeki és szülői jogok, kötelességek
A szociális jogok és szociális minimumok
Ellátottjogi és gyermekjogi képviselő

69.2.2. *A jóléti nagyrendszerek és lokális ellátások* *32 óra*

A szociális ellátás átfogó rendszerei és a lokális ellátások

A jóléti védelem keretei, formái
A társadalombiztosítás rendszere, az egészségbiztosítási és nyugdíjbiztosítási ellátások
A családtámogatások
A foglalkoztatással összefüggő ellátások
A munkaerőpiaci szolgáltatások és a foglalkoztatást elősegítő támogatások
A munkanélküliek ellátásai
A fogyatékos személyek jogai és esélyegyenlőségének kérdései
A hajléktalan személyek ellátásai
Munkajogi szabályok (Munkatörvénykönyv): munkaviszony tartama, létesítése, megszüntetése, munkaidő, szabadság, bérezés, érdekvédelem, érdekegyeztetés
Közalkalmazotti, közszolgálatai jogviszony létesítése, tartalma, megszüntetése
Közalkalmazotti besorolás, előmenetel, továbbképzési rendszer, működési nyilvántartás
Az egyházi, a civil, nonprofit és közhasznú szervezetek szerepe, lehetőségei a jóléti ellátásban
A jogi szabályozás, alapelvei, rendszere és szereplői
A törvényben szabályozott ellátások és intézményei
Önkormányzati szociális, gyermekjóléti illetve gyermekvédelmi ellátások: pénzbeli, természetbeni és személyes gondoskodást nyújtó ellátások a szociális és a gyermekvédelmi törvényben és kapcsolódó jogszabályaikban
Lokális hatalmi szervek és szervezetek (kormányhivatalok, járási hivatalok) feladatai
A családjogi törvény
A szülői jogok és kötelezettségek; a felügyeleti jog, és a gyámság
A fogyatékos személyek jogai és esélyegyenlőségének kérdései
Munkanélküliek és a hajléktalan személyek önkormányzati ellátásai

69.2.3. Közigazgatási ismeretek *29 óra*

Az állam és az önkormányzatok felépítése, hatáskörei
Alapismeretek a jogalkalmazás és jogérvényesítés lehetőségeiről
A helyi önkormányzás alapelvei, az önkormányzati rendszer általános sajátosságai
Az önkormányzati feladatok és hatáskörök rendszere
A települési önkormányzat szervei
Hatósági bizonyítvány, igazolvány, nyilvántartás

70. Egészségügyi alapismeretek tantárgy 31 óra

70.1. A tantárgy tanításának célja

A holisztikus egészségszemlélet kialakítása érdekében alapfokú ismereteket nyújtani az emberi test felépítéséről és működéséről, a szervrendszerek élettani szerepéről, működéséről. A szervezet egyensúlyát megbontó kóroki tényezők, kóros reakciók megismertetése, a kóros működéseket befolyásoló gyógyszerek alkalmazásához szükséges alapismeretek nyújtása. Megtanítani az egyes betegségcsoportok tüneteit, lefolyását, a fertőző betegségek elterjedésének módozatait és az elterjedésüket

megakadályozó óvintézkedéseket. Megismertetni a tanulókkal az emberi egészség testi, lelki, szociális és spirituális összefüggéseit, kölcsönös egymásra hatását. Bemutatni az ország és a helyi társdalom legfontosabb demográfiai és epidemiológiai jellemzőit.

70.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei.

70.2.1. A gyógyszerelés *31 óra*

Általános gyógyszertani ismeretek: a gyógyszer fogalma, elnevezése, a hatáserősség jelzése, a gyógyszerformák

A gyógyszerek bejuttatása a szervezetbe

A főbb gyógyszercsoportok és alkalmazási területük

A központi idegrendszerre ható szerek

A vegetatív idegrendszerre ható szerek

A szívre és a vérkeringésre ható szerek

A sóháztartásra ható szerek

Az emésztőrendszerre ható szerek

A fertőzés megelőzésére és kezelésére szolgáló szerek

A hormonok

A vitaminok

A házipatika szerei

A gyógyszerek bevitele, hatása, esetleges mellékhatása

A gyógyszerelés hatásainak és esetleges mellékhatásainak megfigyelése, megfigyelési szempontok szerint

A gyógyszerek bejuttatása a szervezetbe

A gyógyszerek beszerzése

A gyógyszerek tárolása, megsemmisítése

A felhasználás dokumentálása

A házipatika szereinek és gyógyszereinek összeállítása, a gyógyszerkezelés szabályai, a fertőtlenítőszerek és eljárások

A fizikális és természetes gyógymódok

10570-16 A szükségletek felmérése modul

71. Társadalomismeret tantárgy 77,5 óra

71.1. A tantárgy tanításának célja

A társadalomban és a szűkebb környezetben érvényesülő társadalmi törvényszerűségek felismerésének segítése, a társadalmi folyamatok értelmezése, az egyenlőtlenségek, a szegénység kialakulásának területi és társadalmi okai, jellemzői, és csökkentésük eszközeinek értelmezése az előítéletek keletkezésének okaival való szembenézés.

71.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A társadalomismeret és a történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, valamint társadalomföldrajzi információk, a demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái.

71.3. Témakörök

71.3.1. A társadalmi egyenlőtlenség és szegénység okai *47,5 óra*

A társadalom fogalma, működése

A szociológia alapfogalmai és alapvető összefüggései

Különbözőség, másság

A fogyaték másság, vagy egyenlőtlenséget generáló hátrány?

A társadalmi egyenlőtlenség fogalma, dimenziói, az egyenlőtlenségek újratermelésének, újratermelődésének okai, mechanizmusai

A fogyatékkal élők hátrányainak dimenziói

A szegénység és depriváció értelmezése és jellemzői

A szegénység szubkultúrája

Deviáns jelenségek a társadalomban

Veszélyeztetett csoportok és térségek, a diszkrimináció

A társadalom, a család és az iskola szerepe az egyenlőtlenségek, a szegénység mérséklésében és újratermelésében

A társadalom viszonya a fogyatékos emberhez Európában és Magyarországon

A társadalmi mobilitás fogalma, jellemzői, ösztönzői és akadályai

71.3.2. A mai magyar társadalom *15 óra*

A mai magyar társadalom szerkezete, az egyes társadalmi csoportok tipikus problémái

A társadalom összetételét mutató adatok (életkori, egyéb demográfiai megoszlás, nemzetiségi, etnikai összetétel, foglalkozási szerkezet, stb.) értelmezése

A társadalmi integráció, dezintegráció fogalma, folyamata

A társadalmi integrációt veszélyeztető jelenségek: munkanélküliség, hajléktalanság, a cigányság hátrányainak halmozódása, kirekesztés, előítéletek

A deviáns jelenségek a társadalomban, okai, formái, mérete és szociológiai jellemzői a mai Magyarországon

A magyar társadalom, a politika, a szociálpolitika válasza a fogyatékkal élők hátrányaira

A fogyatékkal élők esélyegyenlőségének biztosítását célzó jogszabályok és azok végrehajtása

A magyar társadalom térbeli viszonyai, jellemzői, területi egyenlőtlenségek

A társadalmi mobilitás jellemzői a mai Magyarországon

A társadalom ártó-védő hatása

71.3.3. A szükségletfelmérés módszerei *15 óra*

A társadalom megismerésének sajátosságai

A szociológiai adatfelvétel módszerei: megfigyelés, dokumentumelemzés, kísérlet és a kérdezéses technikák

A tapasztalatok értelmezése a szociológia alapfogalmainak és alapvető összefüggéseinek rendszerében

A társadalom összetételét mutató adatok értelmezése és ábrázolása

Adatgyűjtés és értelmezés a helyi társadalom szerkezetének és jellemzőinek tárgykörében

Az egyéni erőforrások és hiányok felmérésének módszerei (genogram, ecomap, környezettanulmány, szükségletlista, erőforrás lista, stb.)

A helyi erőforrások és hiányok felmérési technikáinak gyakorlása

71.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem vagy könyvtár

71.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

72. Klinikai ismeretek tantárgy 155 óra

72.1. A tantárgy tanításának célja

Elméleti háttér biztosítása a gondozási, ápolási feladatok végzéséhez. A leggyakoribb belső szervi megbetegedések okainak, tüneteinek, szövődményeinek és az ezzel kapcsolatos ápolási feladatoknak az ismertetése. A sebészeti, baleseti valamint a műtét utáni feladatok ismertetése.

72.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A biológia tantárgy emberrel foglalkozó fejezetei, az egészségügyi fejezetek.

72.3. Témakörök

72.3.1. A keringés, a vérképző, a légző- és az emésztőrendszer betegségei 32 óra

A belső szervek felépítése, funkcióik, leggyakoribb megbetegedéseik

A keringési rendszer megbetegedései: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia (különösen: életmódra vonatkozó utasítások, diéta), alapápolási feladatok, szövődmények

A keringési rendszer betegségei: keringési elégtelenség, gyulladásos szívbetegségek, a szív vérellátási zavarai, az ingerképzés és az ingervezetés zavarai, az érrendszer betegségei

A vérképző rendszer megbetegedései: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia (különösen: életmódra vonatkozó utasítások, diéta), alapápolási feladatok, szövődmények

A vérképző rendszer megbetegedései: anémiák, fehérvérűség, vérzékenység

A légzőrendszer megbetegedései: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia (különösen: életmódra vonatkozó utasítások, diéta), alapápolási feladatok, szövődmények.

A légzőszervek betegségei: a felsőlégutak-, a tüdő-, a tüdő ereinek betegségei, a légutak allergiás megbetegedései, a mellhártya betegségei

Az emésztőrendszer betegségei; a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezők, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia (különösen az életmódra vonatkozó tanácsok), szövődmények

A száj és a nyelőcső képleteinek megbetegedései, a gyomor betegségei (gyulladás, fekély, daganat), a máj (gyulladás, cirrózis, daganat), az epehólyag és a hasnyálmirigy betegségei, a bélrendszer és betegségei

Az anyagcsere betegségek; a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezők, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia (különösen az életmódra vonatkozó tanácsok), szövődmények

Cukorbetegség, húgysavanyagcsere zavara, az energiaforgalom zavarai (elhízás, kóros soványság, hiánybetegségek)

72.3.2. Ideg- és elmegyógyászati alapok, érzékszervek betegségei 32 óra

A központi idegrendszer és megbetegedései, a vegetatív idegrendszer és megbetegedései, a környéki idegrendszer és megbetegedései, a betegségek tünetei és az ápolási feladatok

Az idegrendszer felépítése és funkciója, leggyakoribb megbetegedései - különös tekintettel az időskori megbetegedésekre

Az idegrendszer megbetegedései: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápiás lehetőségek, alapápolási feladatok

A fenti séma alapján: a központi idegrendszer betegségei (traumák, gyulladásos betegedések, agyér betegségek, degeneratív betegségek, epilepszia, daganat), a vegetatív idegrendszer megbetegedései, a környéki idegrendszer megbetegedései

A pszichiátria körébe tartozó kórképek: a betegségek lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai

A neurózisok, pszichózisok, a devianciák elmegyógyászati vonatkozásai, a betegségek tünetei, terápiás lehetőségek, alapápolási feladatok

A fenti séma alapján: neurózisok, pszichózisok, és a devianciák pszichiátriai vonatkozásai

Az érzékszervek felépítése és funkciója, leggyakoribb megbetegedései - különös tekintettel az időskori megbetegedésekre

Az érzékszervek megbetegedései: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápiás lehetőségek, alapápolási feladatok

A bőr baktérium, vírus okozta betegségei és gombás fertőzései, allergia és az élősködők által okozott bőrbetegségek, daganatos bőrelváltozások

A fül betegségei (gyulladások, sérülések, daganatok), hallászavarok és korrekciója, hallásvizsgálat; orr-garat és a gége betegségei (gyulladás, vérzés, sérülés, idegentest, vizenyő, daganat)

A szembetegségei (gyulladás, sérülés, idegentest, fénytörési hibák, zöld- és szürkehályog, daganat, a látóideg betegségei, kancsalság) szervi betegségek szemészeti vonatkozásai

A fog- és szájbetegségek (karies, fertőzés okozta gyulladásos állapotok, ínysorvadás, daganat), kapcsolata a szervezet általános állapotával, a fogpótlás lehetőségei

72.3.3. Endokrin, daganatos és sebészeti beavatkozást igénylő betegségek 32 óra

Az endokrin rendszer megbetegedései: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia (különösen: életmódra vonatkozó utasítások, diéta), alapápolási feladatok, szövődmények

A pajzsmirigy- (struma, hipotireózis, hipertireózis), a mellékpajzsmirigy betegségei (hiperparatireózis, hipoparatireoidizmus), a mellékvesekéreg- (Cushing-, Conn-, adrenogenitális-szindróma, Addison-kór) a mellékvesevelő betegségei

Az agyalapi mirigy hipo- és hiperfunkciós betegségei

A daganatos betegségek: rizikófaktorok, rákmegelőző állapotok felismerése, daganatos betegségek diagnosztikája, a daganatos betegek ápolása, gondozása

A sebészet és a baleseti sebészet körébe tartozó kórképek tünetei és a műtét utáni állapot jellemzői, a tünetek leírása

A beteget veszélyeztető és sürgős beavatkozást igénylő állapotok jellemzői

A sebek fajtái, a sebgyógyulás folyamata, zavarai, a sebellátás alapelvei

A sebészeti ellátást igénylő sérülések: a vérzések -, a vérzéscsillapítás, égési, fagyási sérülések, vegyi- és sugárhatások, az elektromos áram okozta sérülések, zúzódások, rándulások, törések

A leggyakoribb műtéti beavatkozások, a leggyakoribb műtéti szövődmények

72.3.4. *A kiválasztó-rendszer, nemi- és a reumatológiai betegségek 21 óra*

A nemi szervek, a vizeletkiválasztó- és – elvezető rendszer betegségei: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezők, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápia (különösen az életmódra vonatkozó tanácsok), szövődmények

A kiválasztó rendszer megbetegedései: a vese fertőzéses megbetegedései, érrendszeri zavarai, öröklődő vese betegségek, vesekő betegség, veseelégtelenség

A nemi szervek betegségei, a nemi működés zavarai (gyulladások, daganat, meddőség)

A szülészeti és (terhesség, szülés, gyermekágy), nőgyógyászati (pubertás, a klimaktérium sajátosságai) alapok

A mozgás szervrendszerét érintő fejlődési rendellenességek, az izületek gyulladásos és degeneratív betegségei, anyagcsere-betegségek, a mozgásfunkciók javítása

A mozgásszervek megbetegedései: a betegség lényege, okai, hajlamosító tényezői, a beteg objektív és szubjektív tünetei, a betegmegfigyelés szempontjai, terápiás lehetőségek, alapápolási feladatok

72.3.5. Dietetikai ismeretek 13 óra

A táplálkozás, mint biológiai szükséglet, táplálkozástudományi alapfogalmak
A korszerű és egészséges táplálkozás alapelvei, feltételei; az életkornak és egészségi állapotnak megfelelő étrend összeállítása
A leggyakoribb ételallergiák ismerete
A diétás kezelés alapelvei, a diéta fogalma, szerepe a beteg gyógyításában; konyhatechnikai eljárások; a diéták felosztása
Betegségek étrendi kezelése: a gyomor-bélrendszer, a máj, az epe, a hasnyálmirigy, a vese betegségeinek étrendi kezelése; a keringési rendszer betegségeiben szenvedők étrendje; sebészeti betegek étrendje; kalória szegény és roboráló étrend

72.3.6. Geriátriai ismeretek 25 óra

Geriátria fogalma; az időskorra jellemző élettani, kórélettani és funkcionális változások
Az egészséges öregedés: biológiai, pszichológiai és szociálpszichológiai jellemzői; a kóros öregedés jelei, azok következményei, az idős ember életvitelére gyakorolt hatása, megelőzésének lehetőségei
A multimorbiditás jellemző összetevői, a betegségek korai felismerésének jelentősége, a védő- és elhárító mechanizmusok működése
A leggyakrabban előforduló időskori megbetegedések és azok jellemzői
A gyógyszeres kezelés sajátosságai időskorban
Diagnosztikai nehézségek idős korban

72.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem vagy egészségügyi szaktanterem és demonstrációs terem.

72.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

10571-16 Sajátos gondozási feladatok modul

73. **Szociális munka elmélete tantárgy 124 óra**

73.1. A tantárgy tanításának célja

Átfogó ismeretek nyújtása a szociális munka sajátosságairól, a segítő foglalkozásokban érvényesülő elméleti irányzatokról, értékekről és etikai követelményekről. A mindennapi szakmai munka során használható tudás kialakítása a szociális munka formáiról, módszereiről, eszközeiről. Ismeretek közvetítése a közvetett és közvetlen szociális munkáról. Felkészíteni a tanulókat az egyéni esetkezelésre, a családokkal, csoportokkal történő szociális munkára. Integrált tudás nyújtása, hogy a szociális asszisztens és a rehabilitációs nevelő, segítő megfelelő segítséget tudjon nyújtani a klienseknek problémáik megoldásában.

73.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy társadalom- és kultúrtörténeti fejezetei. A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, etikai, népegészségi ismeretek és gyakorlatok, valamint a szükségletfelmérés és a problémamegoldás területéről tanult ismeretek.

73.3. Témakörök

73.3.1. Általános szociális munka *32 óra*

A szociális munka definíciója, szándéka, célja, formái és módszerei, színtere

A szociális munka története, a szociális munka XX. századi megjelenése Magyarországon

Elméletek, ideológiák a szociális munkában: általános rendszerelméleti, strukturális, ökológiai, szociális tanulás, problémamegoldó, szerepelméletre építő modell

A szociális munka tevékenységének rendszere; a közvetlen és közvetett szociális munka fogalma; tevékenységének és módszereinek áttekintése

A szociális munka értékei és etikai szabályai

A szakmai kompetenciahatárok és az együttműködés a szociális munkában

A szociális szakember szerepei, felelőssége

A segítő munka folyamatának tervezése

A team munka, az esetmegbeszélés és a szupervízió szerepe

73.3.2. *Szociális munka egyénekkel és családokkal* *32 óra*

Az esetkezelés fogalma és jellemzői

A problémamegoldó modell alkalmazása, szakaszai és a szakaszokhoz kapcsolódó módszerek és technikák

Krízis, krízis állapot, krízishelyzet

Krízisek csoportosítása

Krízisek lefolyása, kimenetele

Krízisben lévő személy jellemzői

A krízisintervenció lépései

A családsegítés, a családgondozás

A családstruktúra fogalma, a családi alrendszerek, a családi hierarchia

A családi életciklus és az ehhez kapcsolódó krízisek

Szociális munka családokkal

73.3.3. Szociális munka csoportokkal *32 óra*

A csoport fogalma, célja, a csoport alkalmazásának lehetőségei, keretei a szociális munkában

A csoportmunka modelljei:

- társadalmi célmodell (bizottságok, adminisztratív csoport, képviseleti testületek, teamek, esetkezelési konferenciák, társadalmi akciócsoportok)
- gyógyító modell (oktató csoport, személyiségfejlesztő csoport, terápiás csoport, szocializációs csoport)
- reciprok modell (önsegítő csoport)

Az egyetemes emberi jogok és azok érvényesülése a csoportmunka folyamán

A szociális csoportmunka folyamata

Tervezés

Szervezés

A csoportfejlődés öt szakasza

Csoportszerepek

A csoportmunka lezárása

Csoportdinamikai jelenségek

A csoport kommunikációs és interakciós mintái

Csoportkohézió

Csoportnorma, szociális kontroll

Csoportkultúra

A csoportszerepek közötti dinamizmus, építő és destruktív folyamatok

A csoport vezetése

A vezetést meghatározó tényezők

Vezetői stílusok

Kommunikációs hibák

Kezelési technikák

73.3.4. Közösségi szociális munka *28 óra*

A közösségi szociális munka formái és folyamata

Szociális tervezés

Közösségfejlesztés, szociális fejlesztés

Közösségszervezés

Szociális akció

Szociális tervezés, közösségfejlesztés

A szociális tervezésszempontjai, fázisai

A közösségfejlesztés szemlélete

A közösségfejlesztés meghatározása

A közösségfejlesztés kialakulás Magyarországon, a XX. századvégi kísérletek (Bakony, Csenger)

A közösségfejlesztési folyamat fázisai

Cselekvési technikák a közösségfejlesztésben

Közösségszervezés
A közösségi szociális munka történeti gyökerei, az elméletalkotást segítő tudományterületek
A közösségszervezés céljai, a célok elérését szolgáló programok és eljárások
Támogató rendszerek
Szomszédságok megismerése, szomszédsági szociális munka
Közösségi profil
A közösségszervező legfontosabb szerepei
A projektépítés főbb szakaszai

73.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem vagy könyvtár.

74. Szociális gondozás tantárgy 170,5 óra

74.1. A tantárgy tanításának célja

Célja a gondozás fogalmának, feladatainak és tevékenységi formáinak komplex bemutatása. A szellemi és fizikai képességek megőrzését, fejlesztését célzó foglalkoztatás főbb elveinek és formáinak rendszerezése. Az ellátott mindennapi életvitelének megszervezéséhez szükséges módszerek, és a háztartásgazdálkodás és háztartásvitel főbb kérdéseinek áttekintése. A gondozással, a foglalkoztatással és a háztartásvezetéssel kapcsolatos munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok és eljárások ismertetése.

74.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Történelem, etika. A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, etikai, egészségügyi ismeretek és gyakorlatok, valamint a szociális munka elméletéről tanult ismeretek.

74.3. Témakörök

74.3.1. Idős és fogyatékkal élő emberek ellátásai 40,5 óra

A gondozás fogalmának értelmezése az időskorúak ellátásában, az idős emberek életének segítésében: mikor segítsünk, hogyan segítsünk, mivel segítsünk?
A gondozás elemei, eszközei, célcsoportjai, praktikus feladatai
Az idősek és fogyatékos emberek ellátását szolgáló szociális alapszolgáltatások és a szakosított ellátások
A gyermekjóléti alapellátások és a gyermekvédelmi szakellátások
Az egyes ellátások igénybevételének módja, feltételei, az igénybevétellel kapcsolatos eljárások
A gondozási tervek típusai, az egyéni gondozási terv tartalma, a gondozási tervet készítő team munkája, a gondozási terv adminisztrálása
A szociális alapellátásban működő korszerű gondozási formák tartama és jelentősége
Az érdekvédelem céljának, fokozatainak, az érdekképviselet megvalósítását szolgáló eszközök

Az ellátottak speciális és általános jogai, a jogérvényesítés garanciái
Az érdekképviselet színterei

74.3.2. Aktivitás és foglalkoztatás *40 óra*

A tevékenység, a foglalkozás funkciója, jelentősége: az önmegvalósítás eszköze, a fizikai, a szellemi aktivitás, az önállóság fenntartásának eszköze
A családi és emberi kapcsolatok megőrzésének eszköze, a nyitottság és az új ismeretek szerzésének lehetősége, a szórakozás és a rekreáció eszköze
A foglalkozás főbb elvei: önkéntesség, személyre szabottság, célszerűség, hasznosság, rendszeresség, folyamatosság, az érdeklődést felkeltő és fenntartó változatosság, érték, elismerés
A tevékenységek formái: az önellátáshoz kapcsolódó, rekreációs és gyógytorna jellegű, a családi és emberi kapcsolatok fenntartásához kapcsolódó, szellemi és kulturális, művészeti tevékenységek, és a termelő jellegű foglalkozások
A különböző programok személyi és tárgyi feltételeinek számbavétele

74.3.3. Háztartási ismeretek *31 óra*

A háztartásgazdálkodás: a családi költségvetés, a bevételek (tőkejellegű, örökség, munkajövedelmek, a társadalmi újraelosztásból származó bevételek, a kölcsönös segítségből származó bevételek)
A családi kiadások: lakásszerzés, nagyberuházások költségei, a lakásfenntartás, a hiteltörlesztés, az élelmezés, a ruházkodás, a munkába járás, az iskoláztatás, az egészségmegőrzés, az egészségügyi ellátás költségei, a szórakozás, pihenés költségei
A háztartásvezetéshez szükséges ismeretek; az idős emberek igényei szerinti, a minél teljesebb önellátás segítésének eszközei és módszerei a háztartásvitel során
Az adósságok kialakulásának megelőzése, törlesztése; adósságkezelési szolgáltatás lehetősége
A házi munkák tervezése, rendszerezése az idős ember igényeinek és lehetőségeinek figyelembevételével
A háztartásvezetés technikai megoldásai
A háztartási feladatok ellátása során jelentkező veszélyforrások figyelembevétele

74.3.4. Munka-, baleset- és tűzvédelem *16 óra*

A munka,- baleset- és tűzvédelmi szabályok és jelentőségük
A munkavégzéssel összefüggő általános baleseti és egyéb veszélyforrások, a munkahelyre és munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági szabályok
A veszélyforrások csoportosítása: a háztartási veszélyek, a munkahelyi veszélyek, a közlekedési veszélyek, a különböző sajátos tevékenységi formák veszélyei
Különféle anyagok (vegyszerek, mérgek, gyógyszerek stb.) biztonságos tárolása, nyilvántartások vezetése, veszélyes hulladékok tárolásának szabályai
A munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok adaptálása az idős emberek adottságaihoz

A veszélyek elhárításának lehetőségei, módszerei, eszközei; mindennapi érintésvédelmi és szigetelési eljárások; a menekülési útvonalak kijelölési feltételei, egyéni védőeszközök használata

74.3.5. A gyógyászati segédeszközök beszerzése *17 óra*

A gyógyászati segédeszközök beszerzése, használatának ismerete

A gyógyászati segédeszközök karbantartása, tisztítása

A célok megválasztása, a támogatási folyamat tervezése, az eszközök és módszerek kiválasztása

A mindennapi életmenet biztosításának feladatai az ellátott képességeihez adaptált módon; a környezet átalakításának lehetőségei, feladatai, eszközei

A fejlesztés és rehabilitáció eszközei, szakmai lehetőségei

74.3.6. Gyógyíthatatlan betegek és haldoklók gondozása *26 óra*

A célok megválasztása, a támogatási folyamat tervezése, az eszközök és módszerek kiválasztása

A mindennapi életmenet biztosításának feladatai az ellátott képességeihez adaptált módon; a környezet átalakításának lehetőségei, feladatai, eszközei

A gyógyíthatatlan betegek gondozásának sajátos módszerei

A haldokló ember kísérése, a halott körüli teendők, a gyász feldolgozásának segítése, a család támogatása

Az eutanázia; hospice-ellátás

A hospice célja, alapelvei

A hospice ellátás formái

74.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem.

75. Mentálhigiéné tantárgy 62 óra

75.1. A tantárgy tanításának célja

A megszerzett ismeretek integrációja, a lelki egészség megőrzésének, a holisztikus szemlélet kialakításának segítése, a tapasztalatok holisztikus szemlélet szerinti átgondolása érdekében. Az egyéni életvezetés segítése, a személyiséget védő mechanizmusok kialakítása.

75.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A természetismereti összefüggések, a történelem tantárgy társadalom- és kultúrtörténeti fejezetei. A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, etikai, egészségügyi ismeretek és gyakorlatok, a szociális gondozás gyakorlata során szerzett tapasztalatok, élmények.

75.3. Témakörök

75.3.1. Elméleti ismeretek *30 óra*

A mentálhigiéné fogalma, szerepe, szükségessége

A mentálhigiéné fajtái (egyéni-közösségi, preventív-korrektív); a közösségi mentálhigiéné színterei

Az elmélet és a gyakorlat integrálása, az emberi kapcsolatok komplexitása, az ember holisztikus értelmezése

Egészség és társadalom, deviancia és a másság a társadalomban, a természetes támaszok, az emberi szükségletek változása az életkorok szerint

A mentálhigiénés konzultáció formái (eset-, pedagógus-, programközpontú, segítő)

Az egészség holisztikus szemlélete; a természetes támogató rendszerek, életmód és életvezetés

Az egyéni és közösségi válsághelyzetek

Az én-védő mechanizmusok, a pszichoszomatikus betegségek, krízis és a krízisintervenció

A segítő kapcsolat működtetésének mentálhigiénés vetülete, a segítő beszélgetés, mint sajátos kommunikációs forma

A társadalmi szolgáltató rendszerek mentálhigiénés vonatkozásai

A munkapszichológiája

Az esetmegbeszélés módszertana

Az esetmegbeszélés, mint segítség a szociális szakemberek számára

A szupervízió módszertana

A szupervízió, mint segítség a szociális szakemberek számára

75.3.2. A gondozás mentálhigiénés vonatkozásai *32 óra*

A társadalmi szolgáltató rendszerek mentálhigiénés vonatkozásai

A segítők mentálhigiénéje: a segítő kapcsolat csapdái, a szindrómás segítés jellemzői és kialakulásának okai, a pihenés, rekreáció formái; szabadidős tevékenység, a kapcsolati és a személyes erőforrások feltárása

A munka társas vonatkozásai; szervezetpszichológia; vezetők és vezetettek

A saját munka szervezése, időgazdálkodás

A munka- és lelkiegészség, a pihenés pszichológiája

A munkanélküliség lelki hatása

75.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Átlagos tanterem, előadóterem vagy könyvtár.

10572-16 Gondozási-ápolási adminisztráció modul

76. A szociális adminisztráció gyakorlata tantárgy 31 óra

76.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg az intézményekhez tartozó adminisztrációs feladatokat és dokumentumokat. Részt tudjon venni a pályázatok megírásában, munkája során tudja alkalmazni a számítástechnikai és technikai eszközöket. Ismerje meg az internet használat és az elektronikus ügyintézés alapjait, azokat a programokat, amelyek segítik napi munkáját.

76.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, ismeretek és az ápolási és gondozási gyakorlatok.

76.3. Témakörök

76.3.1. Az ápolás adminisztrációja *15 óra*

Az ápolási folyamat dokumentálása, az ápolási adminisztráció vezetése

Az életfunkciók és egészségi állapotra vonatkozó értékek rögzítése az intézményben szokásos jelölések és dokumentumok alapján

A gyógyszernyilvántartás és a gyógyszerelés adminisztrációjának vezetése

Részvétel az ápolási protokollok és a minőségbiztosítási dokumentumok kidolgozásában és alkalmazásában

76.3.2. A gondozás adminisztrációja *16 óra*

Az előgondozási munka adminisztrációjának és a gondozási munka folyamatának dokumentálása, gondozási-ápolási napló, szükségletfelmérés dokumentumai

Kérvények, beadványok készítése, esetleírás, környezettanulmány, foglalkozási terv készítése, háztartási napló vezetése

Ügyiratkezelés

Az intézményi nyilvántartások vezetése az intézményben használt számítástechnikai programok segítségével

Részvétel a szakmai protokollok és a minőségbiztosítási dokumentumok kidolgozásában és alkalmazásában

A pályázatokkal kapcsolatos általános feladatok

Pályázatfigyelés, tájékoztatás, team megszervezése

A pályázatírás tartalmi és formai követelményei

12.évfolyam GYAKORLAT

10569-16 Gondozási-ápolási alapfeladatok modul

77. **Szakmai készségfejlesztés és kommunikációs gyakorlat tantárgy 93 óra**

77.1. A tantárgy tanításának célja

Támogatni az egyéni tanulási stratégiák kialakítását, a szociális képzés eredményes elvégzését; a segítő kapcsolat létesítéséhez és működtetéséhez szükséges készségek és a személyiség fejlesztése. A reális énkép kialakítása, a viselkedés kontrollálása. A szakmai önismeret fejlesztése és annak tudatosítása, hogy a szociális szakember számára a személyisége a munkaeszköze. A nyílt és kongruens kommunikáció alkalmazása. A saját kommunikáció kontrollálása, a kommunikáció fejlesztésének módszereinek, eszközeinek bővítése.

A foglalkozások célja az önismeret és a személyiség fejlesztése, ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol, és ez megfelel a követelmények teljesítésének. A vizsgára bocsátás feltétele igazolás, amely minimum „120 órás szakmai (60 óra kommunikációs, 60 óra személyiségfejlesztő) készségfejlesztés” teljesítéséről szól.

77.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Nem információkra, hanem a tanulók családban, a gyermekellátó és oktatási intézményekben, a kortárscsoportokban, szűkebb és tágabb társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

77.2.1. A reális énkép szerepe a szociális segítésben 16 óra

A másik ismerete
Önismeret, önismeret-fejlesztés
A segítő szakmák hatása a személyiségre
Önvédelmi technikák
Rekreációs lehetőségek
A kiégés jelei
A kiégés elleni védekezés

77.2.2. A szakmai együttműködés és a segítő kapcsolat 32 óra

Az együttműködés szociálpszichológiai, csoportdinamikai összefüggései
Az eltérő személyiségek, értékek, életstílus, kultúrák elfogadása a gyakorlatban
Empátia
Az előítéletek
A konfliktusok

Konfliktus-megoldási technikák és módszerek modellálása
A kommunikáció szimmetriája és aszimmetriája
A segítséget kérő ember kommunikációjának értelmezése
A segítséget kérő ember kommunikációs hiányosságainak tolerálása
Az emberi kiszolgáltatottság jeleinek felismerése
Nondirektív kommunikáció
A problémafeltárás kommunikációs eszközei
A segítő beszélgetés

77.2.3. A veszteségek feldolgozása gyakorlat 29 óra

A személyes veszteségek
A veszteségek feldolgozásának szakaszai
A veszteségek feldolgozásának lehetőségei a csoportban

77.2.4. A kongruens kommunikáció 16 óra

A kommunikáció és a társas érintkezés kultúrája
Az adekvát kommunikáció
A sajátos kommunikációs jelzések értelmezése, tolerálása
A saját kommunikáció kontrollásása és hatótényezőinek felismerése
A nyílt és kongruens kommunikáció gyakorlása
A metakommunikációs jelek értelmezése
A kommunikációs zavarok és a kommunikációt zavaró körülmények felismerése
Az írásos és a szóbeli kommunikáció és információszolgáltatás
A kulturált vitakészség fejlesztése
A meggyőzés kommunikációs eszközeinek alkalmazása
A szakmai fogalomkészlet alkalmazása szóban és írásban
A kliens kommunikációs készségének fejlesztése

77.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

8-15 fős csoportokban szervezett csoportmunka, ennyi főre kialakított csoportszobában, ahol lehetőség van a körbeülésre.

77.4. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

10571-16 Sajátos gondozási feladatok modul

78. **Szociális munka gyakorlata tantárgy 31 óra**

78.1. A tantárgy tanításának célja

Az elméleti tudás, a gyakorlati készségek és a szakmai attitűd integrációjának elősegítése a mindennapi szakmai munka során használható tudás kialakítása érdekében. A gyakorlat során megismerni az eseti, a családokkal, a csoportokkal és a közösségekben végzett szociális munkát. A tanulók 2-3 fős kiscsoportokban személyre szabott feladatokban próbálhassák ki felkészültségüket.

78.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Történelem, etika. A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, etikai, egészségügyi ismeretek és gyakorlatok, valamint a szociális munka elméletéről tanult ismeretek.

78.3. Témakörök

78.3.1. Egyénekkel és családokkal végzett szociális munka gyakorlata 15 óra

A tereptanár munkájának, módszereinek, technikáinak, magatartásának és a kliensekkel kialakított viszonyának megfigyelése

Az esetkezelés és a családsegítés rendjének szabályainak megfigyelése, alkalmazása

Az esetvitel és a családsegítés folyamatának megfigyelése

A korábbi családsegítő folyamatok megismerése, a folyó ügyek figyelemmel kísérése

A tereptanárral közösen kiválasztott család problémáinak megoldásában való részvétel

Az esetmegoldáshoz kapcsolódó adatok, információk gyűjtése

Az esetkezeléshez és a családsegítéshez kapcsolódó adminisztráció megfigyelése, elkészítése, alkalmazása

A családsegítő munkához szükséges adatok, információk, jogszabályok összegyűjtése, értelmezése

A szükségletek és erőforrások feltárásában való részvétel

Más, az esetvitelre és a családsegítésre befolyást gyakorló intézményekkel, a jelzőrendszer tagjaival való kapcsolat

Az egyéni esetkezelés és a családsegítés feladatainak gyakorlása, a segítő beszélgetés elemeinek alkalmazása

Az erőforrások alkalmazásának tervezésében való részvétel az egyéni esetsegítés és a családsegítés során

A krízisek jeleinek felismerése és a krízisintervencióban való részvétel

78.3.2. A csoportokkal végzett szociális munka gyakorlata 8 óra

A tereptanár munkájának, módszereinek, technikáinak, magatartásának és a kliensekkel kialakított viszonyának megfigyelése

A csoportmunka folyamatának, módszereinek és a csoportdinamikai folyamatoknak a megfigyelése

Részvétel a csoportmunka tervezésében, a csoportmunka eszközeinek, módszereinek kiválasztásában

Részvétel a csoportok szervezésében, működési feltételeik kialakításában és vezetésében

Részvétel a csoportmunka eredményeinek értékelésében

Részvétel önsegítő csoportok munkájában, működési feltételeik javításában
A csoportmunka adminisztrációjának megfigyelése és gyakorlása

78.3.3. Közösségi szociális munka gyakorlata 8 óra

A tereptanár munkájának, módszereinek, technikáinak, magatartásának és a kliensekkel kialakított viszonyának megfigyelése
A közösségi szociális munka formáinak és folyamatának megfigyelése (a szociális tervezés, a közösségfejlesztés, a szociális fejlesztés, a közösségszervezés, a szociális akció)
Részvétel a közösségi szükségletek és erőforrások feltárásában, a felmérés módszereinek kiválasztásában, a felmérési folyamat lebonyolításában
Részvétel a hálózati munka szervezésében
A helyi társadalom spontán önszerveződéseinek, önsegítő szervezeteinek megismerése
Nonprofit szervezetek megjelenési formáinak, struktúrájának és irányítási rendszerének megismerése
Részvétel közösségi munkában, együttműködés más intézményekkel és az önkormányzatokkal

78.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az iskola környezetében található, különböző fenntartású szociális alap- illetve szakosított ellátás intézményei, szociális munkát végző civil szervezetek stb.

78.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

79. Szociális gondozás gyakorlata tantárgy 93 óra

79.1. A tantárgy tanításának célja

Célja a gondozás feladatainak, folyamatának és tevékenységi formáinak gyakorlása. A szellemi és fizikai képességek megőrzését, fejlesztését célzó foglalkoztatás alkalmazása. Az ellátott mindennapi életvitelének megszervezéséhez szükséges módszerek alkalmazása, a háztartásgazdálkodás és háztartásvitel segítése. A gondozással, a foglakozással, foglalkoztatással és a háztartásvezetéssel kapcsolatos munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok betartása, alkalmazása.

79.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Történelem, etika. A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, etikai, egészségügyi ismeretek és gyakorlatok, valamint a szociális munka és a szociális gondozás elméletéről tanult ismeretek.

79.3. Témakörök

79.3.1. Idős emberek gondozása 32 óra

Az idős emberek gondozásának, segítésének megfigyelése; a gondozás, segítés dilemmáinak értelmezése, a korlátok és lehetőségek mérlegelése

Részvétel a gondozási, támogatási folyamat tervezésében, az eszközök és módszerek kiválasztásában

Részvétel a személyes környezet kialakításban, az életvitel támogatásában, a napirend kidolgozásában és a megvalósítás támogatásában

A gondozási terv elkészítésének és megvalósításának segítése

Az idős emberek érdekérvényesítő képességének segítése, támogatása felhatalmazásának mértékében

A gyógyászati segédeszközök beszerzése, tisztítása, kezelése, használata, használatának megtanítása

A gyógyíthatatlan betegek sajátos gondozási módszereinek alkalmazása

A haldokló ember kísérése, a halott körüli teendők, a gyász feldolgozásának segítése, a család támogatása

79.3.2. Fogyatékkal élők gondozása *29 óra*

A fogyatékos emberek gondozásának, segítésének megfigyelése

A gondozás, segítés dilemmáinak értelmezése, a korlátok és lehetőségek mérlegelése

Részvétel a gondozási, támogatási folyamat tervezésében, az eszközök és módszerek kiválasztásában

Részvétel a mindennapi környezet kialakításban, az életvitel támogatásában a napirend kidolgozásában és a megvalósítás támogatásában

A testi ellátás és a testi érintkezés formái, jelentősége

A bazális stimulálás

Játékformák, a zenei és énekformák, a mozgásformák, a dramatikus játékok, a médiaformák, a szabadban űzhető foglalkozások és alkalmazása

A fejlesztési és rehabilitációs terv kialakításának, és megvalósításának segítése

Segíteni a fogyatékos emberek integrációjának megvalósítását, az akadályok elhárítását, a lehetőségek felkutatását

A gyógyászati segédeszközök beszerzése, tisztítása, kezelése, használata, a használatuk megtanítása

79.3.3. Foglalkozási gyakorlat *8 óra*

A tevékenységek tervezésének és szervezésének megfigyelése

Részvétel a tevékenységek tervezésében és szervezésében a tevékenységek feltételeinek kialakításban, az ellátott motiválásában, az igények felmérésében

Részvétel a mindennapi önellátási tevékenységek megvalósításában, támogatásában a házi gondozás és a bentlakásos intézményekben

Részvétel a rekreációs és gyógytorna-jellegű foglalkozások megvalósításában, a családi és emberi kapcsolatok ápolásában, a szellemi, kulturális és művészeti tevékenységek megvalósításában, a termelő és munka jellegű foglakozások szervezésében

79.3.4. Háztartási gyakorlat *8 óra*

Részvétel háztartásgazdálkodással kapcsolatos tervezésben és háztartási költségvetés kialakításban

A háztartásvitel megfigyelése és részvétel a háztartási teendők szervezésében és megvalósításában; az idős emberek minél nagyobb önállóságának fenntartása, támogatása

Háztartási gépek, konyhatechnikai eszközök használata, tisztítása, karbantartása, az ételek tárolása, ételminta vételének higiénés előírásai, mosás, szárítás, vasalás, érintésvédelmi szabályok betartása, háztartási vegyszerek, mérgek szabályszerű tárolása

Részvétel az idős ember lakásának átalakításában, a szükséges források megszerzésében; részvétel a személyi- és a lakás higiénéjének megteremtésében

79.3.5. Munka-, baleset- és tűzvédelem gyakorlata 9 óra

A munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok értelmezése és alkalmazása

Munkavégzéssel és a munkahellyel összefüggő baleseti és egyéb veszélyforrások felismerése, megszüntetése vagy intézkedés kérése azok megszüntetésére

Mérgek, vegyszerek biztonságos tárolása, nyilvántartása; veszélyes hulladék tárolása

Gépek, berendezések áramtalanítása veszély esetén vagy a munkafolyamat befejezésével

Tűzoltó készülék használata

A munka-, baleset- és tűzvédelmi szabályok adaptálása az idős ember adottságaihoz, az adott környezet viszonyaihoz (lakás, foglakozási terem, csoportszoba stb.)

A veszélyelhárítás lehetőségeinek, módszereinek, eszközeinek alkalmazása

A mindennapi érintésvédelmi és szigetelési eljárások alkalmazása; a menekülési útvonalak kijelölése

Egyéni védőeszközök használata

79.3.6. Gyógyíthatatlan betegek és haldoklók gondozása 8 óra

A gyógyíthatatlan betegek sajátos gondozási módszereinek alkalmazása

A testi ellátás és a testi érintkezés formái, jelentősége

A haldokló ember kísérése

A halott körüli teendők ellátása

A gyász feldolgozásának segítése, a család támogatása

79.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az intézményi gyakorlathoz az iskola által összeállított, az adott település ellátási rendszerében szerepet játszó intézmények köre, akik együttműködnek az iskolával a gyakorlati képzés lebonyolítása érdekében.

79.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

80. **Esetmegbeszélés és szupervízió a gyakorlaton tantárgy 77,5 óra**

80.1. A tantárgy tanításának célja

Az esetmegbeszélés a gyakorlat egész időszakában támogatja a tanulót a felkészülésben és a szakmai felelősségek felismerésében. Kiscsoportos team munkában segíti a tanulót a gyakorlat során szerzett élmények feldolgozásában, végig gondolásában. A tanulók tapasztalatot szerezhetnek arról, hogy az eseteket, hogyan lehet több szempont szerint értelmezni, s ez szerepet játszik abban, hogy gondolkodásuk rugalmasabb legyen, előítéleteik oldódjanak. A szupervízió lehetőséget biztosít a tanulónak, hogy tudja használni a személyiség védelmének eszközeit a szupervízió folyamatában és igényelje a szupervíziós támogatást szakmai személyisége fejlődése érdekében.

A tantárgy értékelésének módja miután a foglalkozások célja a tapasztalatok feldolgozása, a szakmai személyiség fejlesztése, védelme ezért a teljesítmény és az értékelés mindig egyéni. A csoportos munka során a csoportvezető a választott módszernek megfelelően egyéni és csoportos visszajelzést ad. A fejlődés feltétele a jelenlét, amit a csoportvezető aláírásával igazol, és ez megfelel a követelmények teljesítésének.

80.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy társadalom- és kultúrtörténeti fejezetei. A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, etikai, egészségügyi ismeretek és a gondozó munka gyakorlata során szerzett tapasztalatok.

80.3. Témakörök

80.3.1. Esetmegbeszélés *61,5 óra*

Az esetmegbeszélés módszertana

Az esetmegbeszélés, mint segítség a szociális szakemberek számára

A folyamatos gyakorlat támogatása: esetelemzésekkel, esetbemutatásokkal

A személyiségi jogok védelme, a segítő szerepének és céljainak ismertetése, szerepelemzés, a problémák meghatározása, a kompetenciák tisztázása

A személyes érintettség feltárása, megoldási, kimeneti lehetőségek felvázolása, az elvárások és az érzelmek feltárása, nehézségek, a felmerülő problémák, dilemmák felvázolása

A munkafolyamatban való részvétel értelmezése

Az esetmegbeszélése, elemzése (kiválasztás, megfigyelés, elemzés, értékelés, stb.)

Az eset bemutatása

Életvesztés – találkozás a halállal

A megoldás, a kimeneti lehetőségek felvázolása

Elvárások, érzelmek feltárása

A nehézségek, felmerülő problémák

A munkafolyamatban való részvétel értelmezése

A gyakorlat során felmerült etikai kérdések mérlegelése, a dilemmák értelmezése a tereptanár és a gyakorlóhely más szakembereinek segítségével

Az emberi értékek és autonómia tisztelete a szociális gondozás gyakorlatában

80.3.2. Szupervízió ***16 óra***

A szupervízió módszertana

A szupervízió, mint segítség a szociális szakemberek számára

A szupervíziós támogatás, mint a személyiség védelmének és fejlesztésének eszköze

A segítő munka személyiséget, a kommunikációt, a szakmai munkát fenyegető, kiégést eredményező hatásai

A szakmai munkával való találkozás első élményének feldolgozása védett környezetben

A csoportmunka támogató lehetőségének alkalmazása a szakmai gyakorlat során

Önreflexió alkalmazásával megelőzni a kiégést

A szupervíziós támogatásra vonatkozó belső igény kiépítése

80.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Csoportszoba a gyakorlóhelyen, vagy a képző iskolában.

80.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

10572-16 Gondozási-ápolási adminisztráció modul

81. A szociális adminisztráció gyakorlata tantárgy 31 óra

81.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló ismerje meg az intézményekhez tartozó adminisztrációs feladatokat és dokumentumokat. Részt tudjon venni a pályázatok megírásában, munkája során tudja alkalmazni a számítástechnikai és technikai eszközöket. Ismerje meg az internet használat és az elektronikus ügyintézés alapjait, azokat a programokat, amelyek segítik napi munkáját.

81.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A szakképzés során megismert társadalomismereti, jogi, szociálpolitikai, ismeretek és az ápolási és gondozási gyakorlatok.

81.2.1. Számítástechnika a gondozás adminisztrációjában 31 óra

A számítógép alapfokú ismerete és a hozzá tartozó hardver illetve szoftver programok ismerete (Windows Office Word, Excel, stb., vírusirtó programok, internet használata)

Az ügyintézéshez szükséges alapvető technikák elsajátítása (Szövegszerkesztés, táblázat kezelés stb.)

Szövegbevitel, szövegek szerkesztése, szerkesztett szöveg mentése, nyomtatása

Az egyes ellátásokhoz kapcsolódó ügyiratok használata a tartalmi és formai követelmények betartásával

A személyes gondoskodást nyújtó szociális intézményekben alkalmazott dokumentumok

E-mail küldése, fogadása, törlése, csatolt állomány küldése e-mailben

81.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Osztályterem, tábla és projektor, illetve számítástechnika terem, általános tanterem megfelelő számítógép, laptop elhelyezésével.

81.4. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Diószegi Sámuel Baptista Szakgimnázium és Szakközépiskola
OM 100563

A

CUKRÁSZ

SZAKKÉPESÍTÉS

OKJ SZÁM: 34 811 01

H E L Y I P R O G R A M J A

Készült:

a szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

2017.

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv
- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint
- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 34 811 01 számú, Cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 01.
Szakképesítés megnevezése: Cukrász
A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás - turisztika
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év
Elméleti képzési idő aránya: 30%
Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
vagy iskolai végzettség hiányában:
Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 18. Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség: —
Előírt gyakorlat: —
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.
Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

Tárgyi feltételek
A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	791 óra/év
Összesen:		2343 óra		2853 óra

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	977 óra/év	35 óra/hét	1085 óra/év
Összesen:		2271 óra		2505 óra

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								**Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül**				
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		1. évfolyam			2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy
	Összesen	**9,5+ 0,5**	**5+ 2**	**140**	**5,5+ 2**	**17,5**	**140**	**5,5**	**17,5+ 2,5**	**9,5+ 1**	**22+ 2**	**160**	**11+ 1**	**20,5+ 2**
	Összesen	**14,5+2,5**			**23,0+2**			**23,0+2,5**		**31,5+3**			**31,5+3**	
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**							**0,5**		**0,5**				
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**							**2**		**2**				
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	**Vendéglátó gazdálkodás**	**2**			**1+1**			**1**		**2**			**2**	
11518-16 Élelmiszerismeret	**Általános élelmiszerismeret**	**1,5**			**1**			**1**		**1,5+0,5**			**2**	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	**Élelmiszerbiztonságról általában**	**0,5**											**0,5**	
	Vendéglátás higiéniája				**0,5**								**0,5**	
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	**Cukrász szakmai idegen nyelv**	**1**			**1**								**2**	
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	**Cukrász szakmai ismeretek**	**4+0,5**			**2+1**			**1**		**3,5+0,5**			**3,5+1**	
	Szakrajz	**0,5**											**0,5**	
	Cukrász szakmai gyakorlat		**5+2**			**3,5**			**3,5+2,5**		**4,5+2**			**3+2**
	Cukrász szakmai üzemi gyakorlat					**14**			**14**		**17,5**			**17,5**
Elméleti órák: 360+270+170,5=800,5óra										**Elmélet: 378+372=750óra**				
Gyakorlati órák: 252+630+620+280=1782óra										**Gyakorlat: 864+697,5+160=1721,5**				
Elméleti/gyakorlati órák aránya: 800,5/1782óra=30,9%/59,1%										**Elmélet/gyakorlat:30,3%/59,7%**				

A szabad sáv óráit a táblázatban kékkel jelöltük.
A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A MODULOK FELOSZTÁSA ÉVFOLYAMOK SZERINT

1/9. évfolyam

11561-16 Gazdálkodási ismeretek

82.

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy
2 ó/hét **ö: 72 óra**

82.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdálkodás alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony, létesítésével és megszüntetésével, kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő- gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás fő tevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.
Alapvető statisztikai, árképzési jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése.
Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése.
Optimális készletkialakításhoz szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség, tervezése, elemzése, mutatószámok, viszonyszámok segítségével.
Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása

82.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok méréssel, anyaggazdálkodással, kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakat. A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, és kapcsolódik az Általános élelmiszerismeretek tantárgy témaköreihez

82.3. Témakörök

82.3.1. A gazdálkodás elemei, a piac *8 óra*

A gazdálkodás alapfogalmai
A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)
Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)
Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)
A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)
A piac történeti áttekintése (tiszta piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)
A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)
A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

82.3.2. A vendéglátó alapismeretek *28 óra*

- A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei:

A vendéglátás fogalma
A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban
A vendéglátás feladata
A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)
A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:
Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés, stb.
Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)
Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)
Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)
Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)
Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

- Vendéglátás tárgyi feltételei:

Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)
Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek)
Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)
A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)

- Vendéglátás személyi feltételei:

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek
Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei
Munkaköri leírás célja, tartalma
Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei
Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)
Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)
Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)
Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

82.3.3. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás ***16 óra***

Százalékszámítás, kerekítés szabályai
Mértékegység átváltások
Tömegszámítás
Energia- és tápérték táblázat
Anyaghányad-számítás
Veszteség- és tömegnövekedés számítás

82.3.4. Viszonyszámok ***10 óra***

Bázis- és láncviszonyszám
Százalékszámítás kerekítés szabályai
Megoszlási viszonyszám

82.3.5. Árképzés ***10 óra***

Árkialakítás szempontjai
Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
ÁFA számítás

82.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

11518-16 Élelmiszerismeret

2.

Általános élelmiszerismeret tantárgy

1,5 ó/hét **ö: 54 ó**

2.1 A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használni tudja az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. Az élelmiszerismeret tantárgy célja a vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése, a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása

2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. A szakmai ismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódik a tartalom.

2.3 Témakörök

2.3.1 Táplálkozási ismeretek ***12 óra***

Táplálkozás jelentősége:

Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
Emésztés, tápanyag felszívódás
Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
Élelmiszerek tápértékének megőrzése:
Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
Befejező műveletek
Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

2.3.2 Környezetvédelmi ismeretek *2 óra*

Vizek védelme
Környezeti elemek védelme
Veszélyes hulladék
Zajvédelem

2.3.3 Fogyasztóvédelem *4 óra*

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel
Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek
Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
Jegyzőkönyv kitöltése
Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

2.3.4 Élelmiszerek csoportjai I *36 óra*

- Alap ízeket befolyásoló anyagok:

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok:

Természetes édesítőszerek: (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése

Só jellemzése felhasználása

Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)

- Fűszerek:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása

- Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése
A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

- Tojás :

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása.
Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
Tojás érzékszervi vizsgálata

- Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők
Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata
Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése

- Sütőipari termékek jellemzése:

kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

2.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

2.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

<u>11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek</u>

3.

Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy
0,5 ó/hét **18 óra**

3.1 A tantárgy tanításának célja

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartást, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása

3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3 Témakörök

3.3.1 Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak ***3 óra***

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
Élelmiszer minőség
Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)
Élelmiszer nyomon követhetőség
Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége
az élelmiszerbiztonság megteremtésében
Vállalkozói felelősség
Hatósági felügyelet
Fogyasztói magatartás
Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

3.3.2 Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás ***6 óra***

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
Mikroorganizmusok csoportosítása
Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)
Szennyeződés
Romlás, romlást okozó mikrobák
Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok
Élelmiszer eredetű megbetegedések
Ételmérgezés
Ételfertőzés
Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében
Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók
Az élelmiszerek romlása
A tartósítás fogalma
Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

3.3.3 Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság. ***4 óra***

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
Állatgyógyászati szermaradékok
Peszticid maradékok
Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott
szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozott bifenilek)
Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
Zsírban, olajban sütés szabályai
Csomagoló anyagok

Élelmiszerrel érintkező felületek
Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
Tengeri és édesvízi biotoxinok
Hisztamin
Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
Mérgező állatok,
Mérgező növények

3.3.4 Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok. ***5 óra***

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája
Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
A GHP helye és szerepe a szabályozásban
Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban;
Húsok származási helye
Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra
vonatkozó jogszabályok (határértékek)
Speciális területekre vonatkozó jogszabályok
Vendéglátás és közétkeztetés
Ételmérgezés, ételfertőzés
Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

3.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

3.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv

4.

Cukrász szakmai idegen nyelv tantárgy

1 ó/hét **ö: 36**

4.1 A tantárgy tanításának célja

A cukrászatban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző cukrászati anyaghányadok, műveletek, technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A cukrászati termékkészítés közben lejátszódó szituációk idegen nyelvű kezelése.

4.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül, valamint kapcsolódik a Cukrászati szakmai feladatok modul tartalmához

4.3 Témakörök

4.3.1 Cukrászati anyagok, mennyiségi egységek, anyaghányadok ***12 óra***

A cukrászat nyersanyagai

A nyersanyagok tárolása
Cukrászkészítmények megnevezései
Mennyiségi egységek átváltása, matematikai alapműveletek számolás gyakorlása
Cukrászkészítmények anyaghányada, cukrászati anyagok, mennyiségi egységek alkalmazása

4.3.2 Cukrászati kéziszerszámok, gépek, berendezések, műveletek 12 óra

A cukrászat kéziszerszámainak megnevezései
Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkotása cukrászati eszközökről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről
A cukrászat gépeinek, berendezéseinek megnevezései
Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkotása cukrászati gépekről, berendezésekről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről

4.3.3 Cukrászati termékek készítése I. 12 óra

Tészták készítése
Töltelékek készítése
Uzsonnasütemények készítése

4.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

4.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

5.

Cukrász szakmai ismeretek tantárgy
4+0,5 ó/hét **ö:144+18**

5.1 A tantárgy tanításának célja

A cukrász szakmához szükséges szaktechnológiai elmélet, magában foglalja a gépek, eszközök nyersanyagok ismeretét, az alapműveleteket, a készítmények technológiáját és a témákhoz kapcsolódó higiéniai és munkavédelmi előírásokat. megalapozza a gyakorlati tevékenység minőségét, és a készítés biztonságát.

5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

5.3 Témakörök

5.3.1 Cukrászati alapozó ismeretek 10+1 óra

- Cukrász üzemi ismeretek:

Raktárak, előkészítő helységek, cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helységek, irodák bemutatása

- A cukrász szakma tárgyi feltételei:

Cukrász üzem berendezései: bútorzat, hőközlő-berendezések (tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek) és hő elvonó berendezések (hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagylalt fagyasztó, tároló) működése, alkalmazása

Cukrász üzem gépei: előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek) félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása, működése, alkalmazása

Munkaeszközök csoportosítása, alkalmazása

- A cukrász szakma munkavédelmi előírásai:

Cukrász üzem kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek munkavédelmi előírásai

- Cukrásztechnológiai alapműveletek és termékcsoportok bemutatása:

Előkészítő műveletek: anyagok, eszközök, gépek előkészítése
Cukrászati félkész termékek jellemzése: cukorkészítmények-, töltelékek-, bevonó anyagok-, gyümölcstartósítás jellemzése, tészták készítése, lazítása, sütési eljárással készült félkész termékek általános jellemzése, tészták sütésének általános jellemzői, sütés utáni műveletek
Cukrászati késztermékcsoportok jellemzése: uzsonnasütemények-, kikészített sütemények, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékek jellemzése

5.3.2 Cukrászati félkész termékek *54+7 óra*

- Cukorkészítmények:

Főzött cukorkészítmények: Cukorfőzet készítés nyersanyagai,- lépései, - tisztasági előírásai, hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukoroldata, karamell előállításának módszerei, felhasználása Hőfokok, kézi próbák összefüggései jellemzése
Olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs (kemény és puha grillázs), cukorfesték előállítása, felhasználása
Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai

- Töltelékek:

Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználása
Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek nyersanyagai, összetétele, készítési módja, felhasználása.
Töltelékkészítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai

- Bevonó anyagok:

Fondán melegítése, hígítása, fondán felhasználási területei
Csokoládé olvasztása, temperálása, temperálás célja, temperálási módszerek, ét-, tej, fehércsokoládé temperálási hőmérsékletei, ét-, tej, fehércsokoládé felhasználási területei,
Bevonómassza olvasztása, hígítása, ét-, tej, fehér felhasználási területe
Zselékészítés módszerei, felhasználási területei
Áthúzó ganache , tükörbevonók készítése, és felhasználása

- Gyümölcstartósítás:

Romlás megakadályozása, tartósítási eljárások gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás jellemzése, tartós gyümölcskészítmények felhasználási területei

- Tészták és feldolgozott, kisült félkész termékei:

Élesztős tészták:
Biológiai lazítás közben lejátszódó kémiai folyamatok, élesztős tészták csoportosítása, közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés jellemzése, gyúrt, kevert, hajtogatott, omlós élesztős tésztafajták jellemzése, fajtái, felhasználási lehetőségei

Omlós tészták:
Zsiradékkal történő lazítás, omlós tészták csoportosítása, jellemzése, tésztahibák, megelőzésük, kijavításuk.

Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, felhasználási lehetőségei, gyúrt omlós tésztafajták feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőfokok, sütés utáni teendők
Kevert omlós tészták készítése, feldolgozás szerinti csoportosítása, fajtái, felhasználási lehetőségei, kevert omlós tésztafajták feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőmérsékletek, - módok, sütés utáni teendők

Vajas- és leveles tészta:
Vajas- és leveles tészta megkülönböztetése a felhasznált zsiradék szerint. Vajas tészta-, leveles tészta készítése, mechanikai lazítása, felhasználási lehetőségei, feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőfokok, sütés utáni teendők

Forrázott tészta:
Forrázott tészta alap és járulékos anyagai, tésztakészítés, tésztahibák és javítási módok, tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználási lehetőségei
Felvertek:

Felvertek alap és járulékos anyagai, általános jellemzése habbal lazítása, csoportosítása
Hideg úton készült könnyű felvertek-, hideg úton készült nehéz felvertek-, készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott kisült félkész termékei, sütési hőfokok módok, sütés utáni teendők

Meleg úton készült könnyű felvertek, meleg úton készült nehéz felvertek készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott kisült félkész termékei, sütési hőfokok módok, sütés utáni teendők
Hengerelt tészták:

Hengerelt tészták alap és járulékos anyagai, általános jellemzése csoportosítása
Étkezési marcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, étkezési marcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei
Sütőmarcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, sütőmarcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei
Nugátok előállítása hideg és meleg eljárással, felhasználási területei

Mézes tészták:

Mézes tészták alap és járulékos anyagai, általános jellemzése kémiai lazítása csoportosítása
Hagyományos érleléssel készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei
Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei

5.3.3 Uzsonnasütemények *20 +3óra*

Uzsonnasütemények általános jellemzői

Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények:

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények:

Édes omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,

Hagyományőrző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján

Sós omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények:

Omlós tésztából készült hagyományőrző magyar uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján
Vajas és leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése
Felvert tésztákból készült uzsonnasütemények:

Hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-, meleg úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények készítése

Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése

5.3.4 Kikészített sütemények I. *60+7 óra*

Kikészített sütemények általános jellemzői

- Torták:

Torták általános jellemzői, tortakészítés műveleteinek jellemzése, torták csoportosítása

Felvert tésztákból készült torták készítése, ezen belül hagyományőrző magyar torták készítése eredeti receptúra alapján
Omlós tésztákból készült torták készítése

- Szeletek:

Szeletek általános jellemzői, szeletkészítés műveleteinek jellemzése
Felvert, omlós mézes, tésztákból készült szeletek készítése

- Tekercsek:

Tekercsek általános jellemzői, tekercskészítés műveleteinek jellemzése
Felvert, gesztenyemasszából és nemes hulladékból készült tekercsek készítése

- Minyonok:

Minyonok általános jellemzői, minyon készítés műveleteinek jellemzése, minyonok csoportosítása
Felvert tésztából készült vágott szúrt, egy- és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése ezen belül hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján

Omlós tésztából készült minyonok készítése
Minyon jellegű készítmények általános jellemzői, csoportosítása

- Desszertek:

Desszertek általános jellemzői, csoportosítása
Felvert tésztából készült desszertek készítése
Fondánnal, zselével, marcipánnal bevont desszertek
Omlós tésztából készült desszertek készítése

- Tartós cukrászati készítmények:

Tartós cukrászati készítmények általános jellemzői, műveletei

Temperált csokoládéba mártott, trüffel krémmel töltött, dúsított tartós cukrászati készítmények előállítása

5.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

5.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

6.

Szakrajz tantárgy
0,5 ó/hét **ö:18 óra**

6.1 A tantárgy tanításának célja

A rajzkészség és az esztétikai érzék formálása, sütemények, dísztorták tervezése, díszítési motívumok, feliratok sablonok készítése segítik a gyakorlati tevékenységen belül az arányérzék, a precizitás és a kreativitás és a színérzék kialakulását.

6.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

6.3 Témakörök

6.3.1 Szegélydíszek ***4 óra***

Vonalvezetéses motívumok rajzolása négyzethálós papírra
Kör alakú szegélydíszítések szerkesztése rajzolása

6.3.2 Feliratok ***4 óra***

Álló és dőlt betűk
Zsinórírás
Tortafeliratok

6.3.3 Sablonok ***4 óra***

Pasztilla rajzok készítése csokoládé és glazúrdíszítéshez
Térbeli sablonok rajzolása (pl. ház, hintó stb.) mézes, tragant tésztához, kivágása, összeillesztése
Figurális sablonok rajzolása, kivágása

6.3.4 Sütemény és dísztorta rajzok ***6 óra***

Tészta felvágási, alakítási rajzok uzsonnasüteményekhez
Süteményrajzok gyakorlaton elkészített cukrászati termékekhez
Dísztorta rajzok: születésnapi, névnapi karácsonyi, húsvéti, gyermeknek készülő, esküvői, és évfordulóra készített torta tervezése

6.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

6.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

7.

Cukrász szakmai gyakorlat tantárgy
5+2 ó/hét **ö: 180+72 óra**

7.1 A tantárgy tanításának célja

Csoportos foglalkozás keretében a cukrász tanuló elsajátítja azokat a mozdulatokat, műveleteket, képességeket melyekkel a cukrászati félkész és késztermékeket a gyakorlatban előállíthatja. A gyakorlati képzés során, megismeri a cukrászat nyersanyagainak tulajdonságait és szerepét a technológiában, betartja a cukrászat munkavédelmi és higiéniai előírásait, alkalmazza az elméletben tanultakat

7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

7.3 Témakörök

7.3.1 Cukrászati alapozó ismeretek *10+4 óra*

Cukrász tanműhely, üzem, helységeinek bemutatása

Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai

Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, cukrászati termékkészítéses higiéniai követelményei

Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában
Cukrászati nyersanyagok és ezek előkészítő műveleteinek bemutatása

7.3.2 Cukrászati félkész termékek *65+27 óra*

- Cukorkészítmények készítése:

Főzött cukorkészítmények: cukorfőzet készítés, besűrítés bemutatása hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása Hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása,
Olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs (kemény és puha grillázs), cukorfesték előállítása
Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai
Cukorkészítmények előállításának higiéniai követelményei

- Töltelékek készítése:

Előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés habbá verés alkalmazása

Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek készítése

Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése
Töltelékkészítés élelmiszerbiztonsági követelményei
Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

- Bevonó anyagok alkalmazása:

Fondán melegítése, hígítása felhasználása

Ét-, tej, fehércsokoládé olvasztása, hígítása, temperálása, felhasználása
Ét-, tej, fehér bevonómassza olvasztása, hígítása, felhasználása
Zselé főzése, felhasználása
Áthúzó ganache, tükörbevonó készítése felhasználása

- Gyümölcstartósítás:

Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás bemutatása

Gyümölcstartósítás: higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei

Tészták, és feldolgozott, kisült félkész termékeinek készítése:

- Élesztős tészták:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés bemutatása

Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása
Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetése, hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása
Omlós élesztős tészta édes és sós ízű készítése, felhasználása

- Omlós tészták:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása készítése, felhasználása

Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, tésztalapok nyújtása, szúrása, sütése

Kevert omlós tészták készítése, nyomózsákkal alakítása, lappá-, formába kenése, sütése

- Vajas tészta-, leveles tészta:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése

A tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés

Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése

- Forrázott tészta:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása
Tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználása

- Felvert tészták:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása

Hideg úton készült könnyű felvertek-, hideg úton készült nehéz felvertek-, meleg úton készült könnyű felvertek-, meleg úton készült nehéz felvertek készítése

A felvertek adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása

- Hengerelt tészták:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és /vagy készítése, sütőmarcipánok előállítása, makron alakítása, sütése

- Mézes tészták:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása

Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése

Tésztakészítés higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei
Receptúra alapján tészták és kisült termékeinek anyaghányad számítása a veszteségek figyelembevételével

7.3.3 Uzsonnasütemények *40+15 óra*

Uzsonnasütemény készítés műveleteinek gyakorlása:

tésztakészítés, töltelékkészítés, tészta feldolgozás, töltés, érlelés/vagy pihentetés, lekenés, sütés

Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése: Briós tészta készítése, érlelése, osztása, tészta alakítása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, lekenése, kelesztése, sütése

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:
Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése
Fánk tészta nyújtása szúrása kelesztése, olajban sütése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:

Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:

Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése, hagyományőrző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján

Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása lekenése szórása, kelesztése, sütése

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Linzer tészta készítése, nyújtása, uzsonnasütemények töltése, sütése szeletelése
Eredeti receptúra alapján omlós tésztából készült hagyományőrző magyar uzsonnasütemények készítése

Vajas - vagy leveles tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése, tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése sütése, vagy sütés után töltése díszítése

Felvert tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-, meleg úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái készítése
Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése

7.3.4 Kikészített sütemények I. *65+26 óra*

- Torták készítése:

Tortakészítés műveleteinek gyakorlása, felvert tortakarika és kerek tésztalap készítése, előkészítése, krémkeverés, vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés
Felvert tésztákból készült torták készítése, gyakorlása, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző magyar torták készítése, dobos-tető bevonás szeletelés és Eszterházy torta bevonásának gyakorlása

- Szeletek készítése:

Szeletkészítés műveleteinek gyakorlása: szögletes lapok és szögletes keretben sütött felvert tészták készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés
Felvert, tésztákból készült szeletek készítése

- Tekercsek készítése:

Tekercskészítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral) díszítés

- Minyonok készítése:

Minyon készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés
Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése, eredeti receptúra alapján hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján

- Desszertek készítése:

Desszert készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, mártás, burkolás, bevonás, díszítés gyakorlása
Felvert tésztából vágott, szúrt, tésztahüvelyből készített desszertek készítése fondánnal, zselével, marcipánnal bevont desszertek előállítása
Omlós tésztából készült desszertek előállítása

7.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely

7.5 A A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:
Cukrászati félkész termékek

- Töltelékek készítése:

Előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés habbá verés alkalmazása
Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek készítése
Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése

- Tészták, és feldolgozott, kisült félkész termékeinek készítése:

Élesztős tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés
Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása
Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetése , hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása
Omlós élesztős tészta édes és sós ízű készítése, felhasználása

Omlós tészták készítése:
Alap és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása készítése, felhasználása

Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, tésztalapok nyújtása, szúrása, sütése
Kevert omlós tészták készítése, alakítása, lappá-, formába kenése, sütése

Vajas tészta-, leveles tészták készítése:
Alap és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése
A tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés
Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése
Forrázott tészta készítése:
Alap és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása , tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználása

Felvert tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása
Hideg úton készült könnyű felvertek-, hideg úton készült nehéz felvertek-
meleg úton készült könnyű felvertek-, meleg úton készült nehéz felvertek készítése. A felvertek adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása

Hengerelt tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és /vagy készítése, sütőmarcipánok előállítása, makron alakítása, sütése

Mézes tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása
Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése

Receptúra alapján cukrászati félkész termékek anyaghányad számítása a veszteségek figyelembevételével

Előkészítő gépek, tészta gyúró és keverő gépek,, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

Uzsonnasütemények

Uzsonnasütemény készítés műveleteinek gyakorlása: tésztakészítés, töltelékkészítés, tészta feldolgozás, töltés, érlelés/vagy pihentetés, lekenés, sütés

Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:
Briós tészta készítése, érlelése, osztása, tészta alakítása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, lekenése, kelesztése, sütése
Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése

Fánk tészta nyújtása szúrása kelesztése, olajban sütése
Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése
Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése, hagyományőrző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján
Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása lekenése szórása, kelesztése, sütése

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Linzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése szeletelése, eredeti receptúra alapján omlós tésztából készült hagyományőrző magyar uzsonnasütemények készítése

Vajas - vagy leveles tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése,vajas - vagy leveles tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése sütése, vagy sütés után töltése díszítése

Felvert tésztából készített uzsonnasütemények előállítása:

Hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-,
meleg úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái készítése
Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése

Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
Előkészítő gépek, tésztagyúró és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

2/10. évfolyam

11561-16 Gazdálkodási ismeretek

1.

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy
1+1 ó/hét **ö: 36+36 óra**

1.1.1 A vendéglátó alapismeretek ***8+8 óra***

- A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)
Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)
Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

1.1.2 Adózási ismeretek ***10+10 óra***
Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói
Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)
A témakör részletes kifejtése

1.1.3 Árképzés ***8+8 óra***

Árképzés, árkialakítás
Árengedmény- és felárszámítás
Ár és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs

1.1.4 Jövedelmezőség ***8+8 óra***
A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)
Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)
Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)
Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása
Az eredmény elemzése (eredményszint)

1.1.5 Készletgazdálkodás ***2+2 óra***
Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

11518-16 Élelmiszerismeret

2.

Általános élelmiszerismeret tantárgy
1 ó/hét **ö: 36 ó**

2.1.1 Élelmiszerek csoportjai I *4 óra*

- Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok
(vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
Növényi eredetű zsiradékok
(kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

2.1.2 Élelmiszerek csoportjai II. *19 óra*

- Hús húsipari termékek

Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.

- Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása

- Vadak jellemzése:

Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása

- Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása
Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

2.1.3 Élelmiszerek csoportjai III. *13 óra*

- Zöldségek:

Zöldségek átlagos összetétele
Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása

- Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása

- Gyümölcsök:

Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása
Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása

11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek

3.

Vendéglátás higiénéje tantárgy
0,5 ó/hét **ö:18 óra**

3.1 A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei
és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben. Nincs előtanulmányi követelmény

3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül

3.3 Témakörök

3.3.1 Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei *10 óra*

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei
Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett
övezetek, kereszteződésének tilalma
Bejáratok kialakításának követelményei
Raktárak kialakításának követelményei
Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei
Mosogatók kialakításának követelményei
Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

3.3.2 Személyi higiénia *2 óra*

Személyi higiénia
Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv,
érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei
Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
Jelentősége az élelmiszerbiztonságban
Személyi és tárgyi feltételek
A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
Betegségek, sérülések
Egészségügyi alkalmasság
Látogatók, karbantartók
Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

3.3.3 Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei *6 óra*

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv

4.

Cukrász szakmai idegen nyelv tantárgy

1 ó/hét **ö: 36**

4.1.1 Cukrászati termékek készítése II. ***24 óra***

Bevonatok melegítése, olvasztása, temperálása
torták, szeletek, roládok. krémes tejszínes készítmények, desszertek, bonbonok, fagylaltok készítése

4.1.2Munkamegosztás, munkaszervezés kommunikáció ***9 óra***

Munkatársakkal folytatott kommunikáció cukrászati munkamegosztásról, munkaszervezésről
Gyakorlati munkával kapcsolatos utasítások adása, fogadása

4.1.3 Szakmai önéletrajz ***3 óra***

Nemzetközi szakmai önéletrajzi nyomtatvány kitöltése idegen nyelven

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

5.

Cukrász szakmai ismeretek tantárgy

2+1 ó/hét **ö:72+36 ó**

5.1.1 Kikészített sütemények II ***40+20 óra***

- Krémesek:

Krémesek általános jellemzői, csoportosítása
Vajas és leveles tésztából készült krémes sütemények: sárgakrémmel készült és tojáshabkrémmel készült krémes sütemények készítése
Forrázott tésztából készült krémes sütemények készítése

- Tejszínes sütemények:

Tejszínes sütemények általános jellemzői, csoportosítása
Felvert tésztákból készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek készítése,
Hagyományőrző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján
Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése
Vajas és leveles tésztából készült tejszínes sütemények készítése

- Nemzetközi cukrászati termékek:

Nemzetközi cukrászati termékek tésztáinak, töltelékeinek, bevonatainak készítése
Különböző állagú belső rétegek (betétek) készítése
Nemzetközi cukrászati tortáinak töltése, dermesztése, bevonása, díszítése.
Nemzetközi cukrászati szeleteinek töltése dermesztése, bevonása, díszítése.
Nemzetközi cukrászati desszertjeinek töltése, dermesztése, bevonása, díszítése.

5.1.2 Teasütemények *20+10 óra*

Teasütemények általános jellemzői csoportosítása

- Édes teasütemények általános jellemzői, omlós- ,felvert-, hengerelt-,egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése
- Sós teasütemények általános jellemzői, omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása, sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése

5.1.3 Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek *12+6 óra*

- Hidegcukrászati készítmények: Fagylaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati készítmények

Fagylaltok:

Fagylaltok általános jellemzői, fagylalt összetevői és szerepük fagylaltkészítés technológiájában

Fagylaltok csoportosítása összetétel szerint: tejfagylaltok, tejes fagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, zöldségfagylaltok jellemzői

Fagylaltok csoportosítása fagyasztás módja szerint

Fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, fagylaltkészítés hibái

Fagylaltkészítés és értékesítés higiéniája

Fagylalt szárazanyagtartalmának kiszámítása

Parfék:

Parfék általános jellemzői, csoportosítása,

Parfé alapanyagainak előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása

Adagolt hidegcukrászati készítmények:

Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése

Pohárkrémek, általános jellemzése, főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítése

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

6.

Cukrász szakmai gyakorlat tantárgy

3,5 ó/hét **ö:126 ó**

6.1.1 Kikészített sütemények II. *56 óra*

- Krémes sütemények készítése:

Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése krémesek töltése, szeletelése, hintése
Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, díszítése

- Tejszínes sütemények készítése:

Felvert tésztákból készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés,töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása, Hagyományőrző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján
Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítése, díszítése

Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása
Krémes és tejszínes sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

- Nemzetközi cukrászati termékek készítése:

Nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, különböző állagú rétegek készítése
Nemzetközi cukrászatban alkalmazott torták, szeletek , desszertek töltése, dermesztése
Nemzetközi cukrászatban alkalmazott bevonó anyagok készítése,torták, szeletek , desszertek bevonása, díszítőelemek készítése, termékek díszítése.

6.1.2 Teasütemények *56 óra*

- Édes teasütemények készítése:

Omlós-,felvert-, hengerelt-,egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése

- Sós teasütemények készítése:

Omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása Tészták, sós töltelékek előállítása. Sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése

6.1.3 Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek *14 óra*

- Hidegcukrászati készítmények: fagylaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati készítmények előállítása

Fagylaltok készítése:

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése
Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése,- hőkezelése, - szűrése, - homogénezése, - hűtése, pihentetése, - érlelése, - fagyasztása kifagyott, fagylalt tárolása,

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

7.

Cukrász szakmai üzemi gyakorlat tantárgy
14 ó/hét **ö: 504óra**

7.1 A tantárgy tanításának célja

Az üzemi gyakorlat során a cukrász tanuló elmélyíti azokat a mozdulatokat, műveleteket, képességeket melyek a cukrászati félkész és késztermékek előállításához szükségesek. A termékkészítés közben fejlődik esztétikai érzéke. Helyesen alkalmazza, a nyersanyagokat a technológiában, tudatosan betartja a cukrászat munkavédelmi és higiéniai előírásait.

7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

7.3 Témakörök

7.3.1 Cukrászati alapozó ismeretek ***14 óra***

Cukrász, üzem, helységeinek bemutatása

Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelés, tisztítása, munkavédelmi előírásai

Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, higiéniai követelmények a cukrász munkavégzése során

Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában

Cukrászati nyersanyagok és ezek előkészítő műveleteinek elvégzése

7.3.2 Cukrászati félkész termékek ***150 óra***

- Cukorkészítmények készítése:

Főzött cukorkészítmények: cukorfőzet készítés, besűrítés bemutatása hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása
Hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása,

Olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs (kemény és puha grillázs), cukorfesték előállítása
Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásainak betartása

- Töltelékek készítése:

Előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés habbá verés alkalmazása
Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek készítése
Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése

- Bevonó anyagok alkalmazása:

Fondán melegítése, hígítása felhasználása
Ét-, tej, fehércsokoládé olvasztása, hígítása, temperálása, felhasználása
Ét-, tej, fehér bevonómassza olvasztása, hígítása, felhasználása
Zselé főzése, felhasználása
Tükörbevonó készítése felhasználása

- Gyümölcstartósítás:

Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás

- Tészták, és feldolgozott, kisült félkész termékeinek készítése:

Élesztős tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés
Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása
Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetése
Hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása
Omlós élesztős tészta édes és sós ízű készítése, felhasználása
Omlós tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása készítése, felhasználása
Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, tésztalapok nyújtása, szúrása, sütése
Kevert omlós tészták készítése, alakítása, lappá-, formába kenése, sütése

Vajas tészta-, leveles tészta:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése
A tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés, vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése

Forrázott tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása , tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználása

Felvert tészták készítése:
Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása
Hideg úton készült könnyű felvertek-, hideg úton készült nehéz felvertek-, meleg úton készült könnyű felvertek-, meleg úton készült nehéz felvertek készítése
A felvertek adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása

Hengerelt tészták készítése:
Alap és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és /vagy készítése, sütőmarcipánok előállítása, makron alakítása, sütése

Mézes tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása
Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése

Cukrászati félkész termékek előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

7.3.3 Uzsonnasütemények *80 óra*

Uzsonnasütemény készítése, műveleteinek gyakorlása: tésztakészítés, töltelékkészítés, tészta feldolgozás, töltés, érlelés/vagy pihentetés, lekenés, sütés

Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Briós tészta készítése, érlelése, osztása, tészta alakítása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, lekenése, kelesztése, sütése
Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése
Fánk tészta nyújtása szúrása kelesztése, olajban sütése
Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése, hagyományőrző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján
Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása lekenése szórása, kelesztése, sütése

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Linzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése szeletelése, eredeti receptúra alapján omlós tésztából készült hagyományőrző magyar uzsonnasütemények készítése

7.3.4 Kikészített sütemények I. *147 óra*

- Torták készítése:

Tortakészítés műveleteinek gyakorlása, felvert tortakarika és kerek tésztalap készítése, előkészítése, krémkeverés, vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés

Felvert tésztákból készült torták készítése, gyakorlása, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző magyar torták készítése

- Szeletek készítése:

Szeletkészítés műveleteinek gyakorlása: szögletes lapok és szögletes keretben sütött felvert tészták készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés

Felvert, tésztákból készült szeletek készítése

- Tekercsek készítése:

Tekercskészítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral) díszítés

- Minyonok készítése:

Minyon készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés

Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése, eredeti receptúra alapján hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján

7.3.5 Kikészített sütemények II. *113 óra*

- Krémes sütemények készítése:

Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése krémesek töltése, szeletelése, hintése
Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, díszítése

- Tejszínes sütemények készítése:

Felvert tésztákból készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés,töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása, Hagyományőrző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján
Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítése, díszítése

Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása
Krémes és tejszínes sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

7.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanműhely és/ vagy üzem

7.5 A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

2/10. évfolyamot követően 140 óra

Kikészített sütemények I.

- Torták készítése:

Tortakészítés műveleteinek gyakorlása, felvert tortakarika és tésztalap készítése, előkészítése, krémkeverés, vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés
Felvert tésztákból készült torták készítése, gyakorlása, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző magyar torták készítése

- Szeletek készítése:

Szeletkészítés műveleteinek gyakorlása: szögletes lapok és szögletes keretben sütött felvert tészták készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés
Felvert, tésztákból készült szeletek készítése

- Tekercsek készítése:

Tekercskészítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral) díszítés

- Minyonok készítése:

Minyon készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés
Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése, eredeti receptúra alapján hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján

- Desszertek készítése:

Desszert készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, mártás, burkolás, bevonás, díszítés
Felvert tésztából vágott, szúrt, tésztahüvelyből készített formában sütött (fondánnal, zselével, marcipánnal bevont) desszertek előállítása
Omlós tésztából készült desszertek előállítása

- Tartós cukrászati termékek készítése:

Tartós cukrászati termékek műveleteinek gyakorlása: trüffel krém készítése, tésztalapok hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, vágás, csokoládétemperálás, mártás, díszítés, csomagolás

Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Előkészítő gépek, tésztagyúró és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

Kikészített sütemények II.

- Krémes sütemények készítése:

Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése krémesek töltése, szeletelése, hintése
Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, díszítése

- Tejszínes sütemények készítése:

Felvert tésztákból készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés,töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása,
Hagyományőrző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján
Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítése, díszítése
Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása

- Nemzetközi cukrászati termékek készítése:

Nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, különböző állagú rétegek készítése, torták, szeletek, desszertek töltése, dermesztése.
Nemzetközi cukrászatban alkalmazott bevonó anyagok készítése, torták, szeletek, desszertek bevonása, díszítőelemek készítése, termékek díszítése

Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
Tésztagyúró és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések, habfúvók felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

3/11. évfolyam

11499-12 Foglalkoztatás II.
1.

Foglalkoztatás II. tantárgy
0,5 ó/hét **ö: 15 óra**

1.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3 Témakörök

1.3.1 Munkajogi alapismeretek *3 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.3.2 Munkaviszony létesítése *4 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

1.3.3 Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4 Munkanélküliség ***4 óra***

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11497-12 Foglalkoztatás I.

2.

Foglalkoztatás I. tantárgy

2 ó/hét **ö: 62 óra**

2.1 A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3 Témakörök

2.3.1 Nyelvtani rendszerezés 1 *8 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

2.3.2 Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

2.3.3 Nyelvi készségfejlesztés *24 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által

egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.4 Munkavállalói szókincs ***20 óra***

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

2.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

A

2.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11561-16 Gazdálkodási ismeretek

3

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

1 ó/hét **ö: 31 óra**

3.1.1 Ügyvitel a vendéglátásban ***15 óra***

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás

Nyomtatványok felismerése, kitöltése**,** alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)
Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)
Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás
Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya…)
Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra
Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő…)

3.1.2 Készletgazdálkodás *8 óra*

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban

3.1.3 Elszámoltatás *8 óra*

Leltárhiány, többlet értelmezése
Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése
Raktár elszámoltatása
Termelés elszámoltatása
Értékesítés elszámoltatása

11518-16 Élelmiszerismeret

4.

Általános élelmiszerismeret tantárgy
1 ó/hét **ö: 31 ó**

4.1.1 Élelmiszerek csoportjai III. *3 óra*

Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

4.1.2 Élelmiszerek csoportjai IV. *12 óra*

- Édesipari termékek:

Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása
Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása
Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

- Koffein tartalmú élelmiszerek:

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel
Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

4.1.3 Élelmiszerek csoportjai V. *16 óra*

- Italok:

Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
Párlatok
Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása

- Adalékanyagok:

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása

- Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

5.

Cukrász szakmai ismeretek tantárgy
1 ó/hét **ö:31 ó**

5.1.1 Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek *12 óra*

- Bonbonok:

Bonbonok általános jellemzői, alapanyagai, csokoládé temperálás szabályai,
Bonbonok csoportosítása, gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugát bonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok, cukorkabonbonok jellemzése

- Tányérdesszertek:

Tányérdesszertek általános jellemzői, hideg és meleg desszertek csoportjai, tányérdesszertek kiegészítő anyagai, tányérdesszertek díszítőelemei
Tányérdesszertek tálalása

5.1.2 Díszítés *8 óra*

Díszítés általános jellemzői, egyszerű és különleges díszítés műveletei:

bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás anyagainak, módszereinek jellemzői
Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítései
Különleges díszítés módszerei: csokoládé-, marcipán- karamell-, zselatinmassza-, grillázsdíszítések

5.1.3 Munkaszervezési feladatok ellátása *6 óra*

Munkaszervezés általános jellemzői

Üzemszervezési módszerek

A cukrászüzem munkafolyamatainak szervezése fő és mellék munkafolyamatok bemutatása

5.1.4 Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala *5 óra*

- Cukrászati készítmények minősége:

Cukrászati készítmények minőségének általános jellemzői,

Cukrászati készítmények minőségét meghatározó tényezők:

felhasznált nyersanyagok minősége, megválasztott gyártásmenetek, csomagolás, tárolás, árukezelés

Cukrászati készítmények tömege

Cukrászati készítmények hibái

Cukrászati készítmények minőségbiztosítási rendszere

- Cukrászati készítmények forgalomba hozatala:

Expediálás, szállítás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

6.

Cukrász szakmai gyakorlat tantárgy
3,5+2,5 ó/hét **ö:108+77 ó**

6.1.1 Uzsonnasütemények *7+6 óra*

Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
Uzsonnasütemény készítés higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei

6.1.2 Kikészített sütemények I. *7+6 óra*

- Tartós cukrászati termékek készítése:

Tartós cukrászati termékek műveleteinek gyakorlása. trüffel krém készítése, tésztalapok hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, vágás, csokoládétemperálás, mártás, díszítés, csomagolás

Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
Kikészített sütemények készítés higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei

6.1.3 Kikészített sütemények II. *7+6 óra*

Kikészített sütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
Tészta gyúró és keverő gépek,, tésztanyújtók, habfúvók hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

6.1.4 Teasütemények *7+6 óra*

Teasütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
Tészta gyúró- és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések ,felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

6.1.5 Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek *35+25 óra*

Parfék készítése:

Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása
Adagolt hidegcukrászati készítmények előállítása

Fagylaltkelyhek készítése: öntetek, díszek készítése fagylaltkelyhekhez fagylalt adagolása, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése
Pohárkrémek készítése: főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítása
Hidegcukrászati készítmények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
Fagylaltfőző és fagyasztó berendezések, fagylalttároló sokkoló berendezések, habfúvó felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

- Bonbonok készítése:

Csokoládé temperálás gyakorlása
Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése

- Tányérdesszertek készítése:

Hideg és meleg desszertek, öntetek, díszítőelemek készítése , tányérdesszertek tálalása
Univerzális konyhagép, habfúvók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

6.1.6 Díszítés *45+28 óra*

Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek alkalmazása:

bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás módszereinek gyakorlása
Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítéseinek gyakorlása
Alkalmi díszmunkák készítése:
Különleges díszítés módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése
Feliratok, szegélydíszítések, csokoládé pasztillák, glazúrdíszek, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

7.

Cukrász szakmai üzemi gyakorlat tantárgy
14 ó/hét **ö:434 ó**

7.1.1 Uzsonnasütemények *63 óra*

Vajas - vagy leveles tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
Töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése,
Vajas és leveles tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése sütése, vagy sütés után töltése díszítése
Felvert tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
Felvertek készítése, hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-, meleg úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái készítése

Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése

Uzsonnasütemény előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

7.1.2 Kikészített sütemények I. *63 óra*

- Desszertek készítése:

Desszert készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, mártás, burkolás, bevonás, díszítés
Felvert tésztából vágott , szúrt, tésztahüvelyből készült , formában sütött, (fondánnal, zselével, marcipánnal bevont) desszertek előállítása
Omlós tésztából készült desszertek előállítása

- Tartós cukrászati termékek készítése:

Tartós cukrászati termékek műveleteinek gyakorlása: trüffel krémek készítése, tésztalapok hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, vágás, csokoládé temperálás, mártás, díszítés, csomagolás

Kikészített sütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Univerzális konyhagépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

7.1.3 Kikészített sütemények II. *63 óra*

- Nemzetközi cukrászati termékek készítése:

Nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, különböző állagú rétegek készítése
Nemzetközi cukrászatban alkalmazott torták, szeletek , desszertek töltése, dermesztése
Nemzetközi cukrászatban alkalmazott bevonó anyagok készítése,torták, szeletek , desszertek bevonása, díszítőelemek készítése, termékek díszítése.
Kikészített sütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
Tészta gyúró és keverő gépek,, tésztanyújtók, habfúvók hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

7.1.4 Teasütemények *91 óra*

- Édes teasütemények készítése:

Omlós-,felvert-, hengerelt-,egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése

- Sós teasütemények készítése:

Omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása Tészták, sós töltelékek előállítása. Sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése
Teasütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
Tészta gyúró- és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések ,felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

7.1.5 Hidegcukrászati készítmények, Bonbonok, tányérdesszertek *84 óra*

- Hidegcukrászati készítmények: fagylaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati készítmények előállítása
  Fagylaltok készítése:

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése
Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése,- hőkezelése, - szűrése, - homogénezése, - hűtése, pihentetése, - érlelése, - fagyasztása kifagyott, fagylalt tárolása,

Parfék készítése:

Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása

Adagolt hidegcukrászati készítmények előállítása

Fagylaltkelyhek készítése: öntetek, díszek készítése fagylaltkelyhekhez fagylalt adagolása, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése
Pohárkrémek készítése: főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítása
Hidegcukrászati készítmények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása
Fagylaltfőző és fagyasztó berendezések, fagylalttároló sokkoló berendezések, habfúvó felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

- Bonbonok készítése:

Csokoládé temperálás gyakorlása
Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése

- Tányérdesszertek készítése:

Hideg és meleg desszertek, öntetek, díszítőelemek készítése , tányérdesszertek tálalása

Univerzális konyhagép, habfúvók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

7.1.6 Díszítés *45 óra*

Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek alkalmazása:
bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás módszereinek gyakorlása
Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítéseinek gyakorlása
Alkalmi díszmunkák készítése:
Különleges díszítés módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése
Feliratok, szegélydíszítések, csokoládé pasztillák, glazúrdíszek, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése

7.1.7 Munkaszervezési feladatok ellátása *13 óra*

Cukrászati munkafolyamatok megtervezése
Termékkészítés előkészítése, félkész és késztermékek munka folyamatainak szervezése

7.1.8 Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala *12 óra*

- Minőséget befolyásoló tényezők kialakítása:

Cukrászati készítmények tápértékének, élvezeti értékének, tetszetősségének eltarthatóságának kialakítása
Minőséget meghatározó tényezők, nyersanyagok, gyártásmenetek, tárolás, árukezelés ellenőrzése, cukrászati készítmények tömegének ellenőrzése

- Cukrászati készítmények forgalomba hozatalával kapcsolatos teendők végzése: expediálás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés gyakorlása

Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül

A MODULOK FELOSZTÁSA ÉVFOLYAMOK SZERINT

11. évfolyam

11499-12 Foglalkoztatás II.
1.

Foglalkoztatás II. tantárgy
0,5 ó/hét **ö: 16 óra**

1.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3 Témakörök

1.3.1 Munkajogi alapismeretek *4 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.3.2 Munkaviszony létesítése *4 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési

kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

1.3.3 Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4 Munkanélküliség *4 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11497-12 Foglalkoztatás I.

2.

Foglalkoztatás I. tantárgy

2 ó/hét **ö: 64 óra**

2.1 A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3 Témakörök

2.3.2 Nyelvtani rendszerezés 1 *10 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

2.3.3 Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

2.3.4 Nyelvi készségfejlesztés *24 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási**

képességfejlesztés és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.5 Munkavállalói szókincs *20 óra*

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

2.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

2.5 A A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11561-16 Gazdálkodási ismeretek

3.

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

2 ó/hét **ö: 72 óra**

3.1.A tantárgy tanításának célja

A gazdálkodás alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony, létesítésével és megszüntetésével, kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban

leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő- gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás fő tevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.
Alapvető statisztikai, árképzési jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése.
Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése.
Optimális készletkialakításhoz szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség, tervezése, elemzése, mutatószámok, viszonyszámok segítségével.
Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása

3.1.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok méréssel, anyaggazdálkodással, kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakat. A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, és kapcsolódik az Általános élelmiszerismeretek tantárgy témaköreihez

3.1.Témakörök

3.1.1. A gazdálkodás elemei, a piac *8 óra*

A gazdálkodás alapfogalmai
A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)
Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)
Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)
A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)
A piac történeti áttekintése (tiszta piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)
A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)
A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

3.1.2. A vendéglátó alapismeretek *28 óra*

- A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei:

A vendéglátás fogalma
A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban
A vendéglátás feladata
A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)
A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:
Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés, stb.
Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)

Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)
Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)
Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)
Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

- Vendéglátás tárgyi feltételei:

Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)
Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek)
Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)
A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)

- Vendéglátás személyi feltételei:

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek
Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei
Munkaköri leírás célja, tartalma
Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei
Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)
Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)
Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)
Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

3.1.3. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás *16 óra*

Százalékszámítás, kerekítés szabályai
Mértékegység átváltások
Tömegszámítás
Energia- és tápérték táblázat
Anyaghányad-számítás
Veszteség- és tömegnövekedés számítás

3.1.4. Viszonyszámok *10 óra*

Bázis- és láncviszonyszám
Százalékszámítás kerekítés szabályai
Megoszlási viszonyszám

3.1.5. Árképzés 10 óra

Árkialakítás szempontjai
Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
ÁFA számítás

3.2.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

11518-16 Élelmiszerismeret

4.

Általános élelmiszerismeret tantárgy

1,5+0,5 ó/hét **ö: 54+18 ó**

4.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használni tudja az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. Az élelmiszerismeret tantárgy célja a vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése, a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. A szakmai ismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódik a tartalom.

4.2.Témakörök

4.2.1. Táplálkozási ismeretek *12+4 óra*

Táplálkozás jelentősége:
Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
Emésztés, tápanyag felszívódás
Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
Élelmiszerek tápértékének megőrzése:
Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
Befejező műveletek
Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

4.2.2. Környezetvédelmi ismeretek *2 óra*

Vizek védelme
Környezeti elemek védelme
Veszélyes hulladék
Zajvédelem

4.2.3. Fogyasztóvédelem *4+2 óra*

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel
Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek
Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
Jegyzőkönyv kitöltése
Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

4.2.4. Élelmiszerek csoportjai I *36+12 óra*

- Alap ízeket befolyásoló anyagok:

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok:

Természetes édesítőszerek: (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése

Só jellemzése felhasználása

Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)

- Fűszerek:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása

- Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése
A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

- Tojás :

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása.
Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
Tojás érzékszervi vizsgálata

- Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők
Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata
Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése

- Sütőipari termékek jellemzése:

kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

4.3.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

4.4.A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

5.

Cukrász szakmai ismeretek tantárgy
3,5+0,5 ó/hét **ö:126+18**

5.1 A tantárgy tanításának célja

A cukrász szakmához szükséges szaktechnológiai elmélet, magában foglalja a gépek, eszközök nyersanyagok ismeretét, az alapműveleteket, a készítmények technológiáját és a témákhoz kapcsolódó higiéniai és munkavédelmi előírásokat. megalapozza a gyakorlati tevékenység minőségét, és a készítés biztonságát.

5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

5.3 Témakörök

5.3.1 Cukrászati alapozó ismeretek 10+2 óra

- Cukrász üzemi ismeretek:

Raktárak, előkészítő helységek, cukrászműhely, mosogatók, expediáló helység, szociális helységek, irodák bemutatása

- A cukrász szakma tárgyi feltételei:

Cukrász üzem berendezései: bútorzat, hőközlő-berendezések (tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek) és hő elvonó berendezések (hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagylalt fagyasztó, tároló) működése, alkalmazása

Cukrász üzem gépei: előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek) félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó,

univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása, működése, alkalmazása

Munkaeszközök csoportosítása, alkalmazása

- A cukrász szakma munkavédelmi előírásai:

Cukrász üzem kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek munkavédelmi előírásai

- Cukrásztechnológiai alapműveletek és termékcsoportok bemutatása:

Előkészítő műveletek: anyagok, eszközök, gépek előkészítése
Cukrászati félkész termékek jellemzése: cukorkészítmények-, töltelékek-, bevonó anyagok-, gyümölcstartósítás jellemzése, tészták készítése, lazítása, sütési eljárással készült félkész termékek általános jellemzése, tészták sütésének általános jellemzői, sütés utáni műveletek
Cukrászati késztermékcsoportok jellemzése: uzsonnasütemények-, kikészített sütemények, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékek jellemzése

5.3.2 Cukrászati félkész termékek *50+6 óra*

- Cukorkészítmények:

Főzött cukorkészítmények: Cukorfőzet készítés nyersanyagai,- lépései, - tisztasági előírásai, hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukoroldata, karamell előállításának módszerei, felhasználása Hőfokok, kézi próbák összefüggései jellemzése
Olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs (kemény és puha grillázs), cukorfesték előállítása, felhasználása
Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai

- Töltelékek:

Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználása
Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek nyersanyagai, összetétele, készítési módja, felhasználása.
Töltelékkészítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai

- Bevonó anyagok:

Fondán melegítése, hígítása, fondán felhasználási területei
Csokoládé olvasztása, temperálása, temperálás célja, temperálási módszerek, ét-, tej, fehércsokoládé temperálási hőmérsékletei, ét-, tej, fehércsokoládé felhasználási területei,
Bevonómassza olvasztása, hígítása, ét-, tej, fehér felhasználási területe
Zselékészítés módszerei, felhasználási területei
Áthúzó ganache , tükörbevonók készítése, és felhasználása

- Gyümölcstartósítás:

Romlás megakadályozása, tartósítási eljárások gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás jellemzése, tartós gyümölcskészítmények felhasználási területei

- Tészták és feldolgozott, kisült félkész termékei:

Élesztős tészták:
Biológiai lazítás közben lejátszódó kémiai folyamatok, élesztős tészták csoportosítása, közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés jellemzése, gyúrt, kevert, hajtogatott, omlós élesztős tésztafajták jellemzése, fajtái, felhasználási lehetőségei

Omlós tészták:
Zsiradékkal történő lazítás, omlós tészták csoportosítása, jellemzése, tésztahibák, megelőzésük, kijavításuk.

Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, felhasználási lehetőségei, gyúrt omlós tésztafajták feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőfokok, sütés utáni teendők
Kevert omlós tészták készítése, feldolgozás szerinti csoportosítása, fajtái, felhasználási lehetőségei, kevert omlós tésztafajták feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőmérsékletek, - módok, sütés utáni teendők

Vajas- és leveles tészta:
Vajas- és leveles tészta megkülönböztetése a felhasznált zsiradék szerint. Vajas tészta-, leveles tészta készítése, mechanikai lazítása, felhasználási lehetőségei, feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőfokok, sütés utáni teendők

Forrázott tészta:
Forrázott tészta alap és járulékos anyagai, tésztakészítés, tésztahibák és javítási módok, tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználási lehetőségei
Felvertek:

Felvertek alap és járulékos anyagai, általános jellemzése habbal lazítása, csoportosítása
Hideg úton készült könnyű felvertek-, hideg úton készült nehéz felvertek-, készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott kisült félkész termékei, sütési hőfokok módok, sütés utáni teendők
Meleg úton készült könnyű felvertek, meleg úton készült nehéz felvertek készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott kisült félkész termékei, sütési hőfokok módok, sütés utáni teendők
Hengerelt tészták:

Hengerelt tészták alap és járulékos anyagai, általános jellemzése csoportosítása
Étkezési marcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, étkezési marcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei
Sütőmarcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, sütőmarcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei
Nugátok előállítása hideg és meleg eljárással, felhasználási területei

Mézes tészták:

Mézes tészták alap és járulékos anyagai, általános jellemzése kémiai lazítása csoportosítása
Hagyományos érleléssel készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei
Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei

5.3.3 Uzsonnasütemények *16+4 óra*

Uzsonnasütemények általános jellemzői

Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények:

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények:

Édes omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,

Hagyományőrző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján

Sós omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények:

Omlós tésztából készült hagyományőrző magyar uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján
Vajas és leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése
Felvert tésztákból készült uzsonnasütemények:

Hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-, meleg úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények készítése

Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése

5.3.4 Kikészített sütemények I. *50+6 óra*

Kikészített sütemények általános jellemzői

- Torták:

Torták általános jellemzői, tortakészítés műveleteinek jellemzése, torták csoportosítása

Felvert tésztákból készült torták készítése, ezen belül hagyományőrző magyar torták készítése eredeti receptúra alapján
Omlós tésztákból készült torták készítése

- Szeletek:

Szeletek általános jellemzői, szeletkészítés műveleteinek jellemzése
Felvert, omlós mézes, tésztákból készült szeletek készítése

- Tekercsek:

Tekercsek általános jellemzői, tekercskészítés műveleteinek jellemzése
Felvert, gesztenyemasszából és nemes hulladékból készült tekercsek készítése

- Minyonok:

Minyonok általános jellemzői, minyon készítés műveleteinek jellemzése, minyonok csoportosítása
Felvert tésztából készült vágott szúrt, egy- és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése ezen belül hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján

Omlós tésztából készült minyonok készítése
Minyon jellegű készítmények általános jellemzői, csoportosítása

5.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

5.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

6.

Cukrász szakmai gyakorlat tantárgy
5+2 ó/hét **ö: 162+72 óra**

6.1 A tantárgy tanításának célja

Csoportos foglalkozás keretében a cukrász tanuló elsajátítja azokat a mozdulatokat, műveleteket, képességeket melyekkel a cukrászati félkész és késztermékeket a gyakorlatban előállíthatja. A gyakorlati képzés során, megismeri a cukrászat nyersanyagainak tulajdonságait és szerepét a technológiában, betartja a cukrászat munkavédelmi és higiéniai előírásait, alkalmazza az elméletben tanultakat

6.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

6.3 Témakörök

6.3.1 Cukrászati alapozó ismeretek ***9+3 óra***

Cukrász tanműhely, üzem, helységeinek bemutatása

Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai

Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, cukrászati termékkészítéses higiéniai követelményei

Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában
Cukrászati nyersanyagok és ezek előkészítő műveleteinek bemutatása

6.3.2 Cukrászati félkész termékek *54+22 óra*

- Cukorkészítmények készítése:

Főzött cukorkészítmények: cukorfőzet készítés, besűrítés bemutatása hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása Hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása,
Olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs (kemény és puha grillázs), cukorfesték előállítása
Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai
Cukorkészítmények előállításának higiéniai követelményei

- Töltelékek készítése:

Előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés habbá verés alkalmazása

Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek készítése

Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése
Töltelékkészítés élelmiszerbiztonsági követelményei
Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

- Bevonó anyagok alkalmazása:

Fondán melegítése, hígítása felhasználása
Ét-, tej, fehércsokoládé olvasztása, hígítása, temperálása, felhasználása
Ét-, tej, fehér bevonómassza olvasztása, hígítása, felhasználása
Zselé főzése, felhasználása
Áthúzó ganache, tükörbevonó készítése felhasználása

- Gyümölcstartósítás:

Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás bemutatása

Gyümölcstartósítás: higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei

Tészták, és feldolgozott, kisült félkész termékeinek készítése:

- Élesztős tészták:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés bemutatása

Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása
Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetése, hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása
Omlós élesztős tészta édes és sós ízű készítése, felhasználása

- Omlós tészták:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása készítése, felhasználása

Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, tésztalapok nyújtása, szúrása, sütése

Kevert omlós tészták készítése, nyomózsákkal alakítása, lappá-, formába kenése, sütése

- Vajas tészta-, leveles tészta:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése

A tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés

Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése

- Forrázott tészta:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása
Tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználása

- Felvert tészták:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása
Hideg úton készült könnyű felvertek-, hideg úton készült nehéz felvertek-, meleg úton készült könnyű felvertek-, meleg úton készült nehéz felvertek készítése

A felvertek adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása

- Hengerelt tészták:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és /vagy készítése, sütőmarcipánok előállítása, makron alakítása, sütése

- Mézes tészták:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása

Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése

Tésztakészítés higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei
Receptúra alapján tészták és kisült termékeinek anyaghányad számítása a veszteségek figyelembevételével

6.3.3 Uzsonnasütemények ***36+14 óra***

Uzsonnasütemény készítés műveleteinek gyakorlása:

tésztakészítés, töltelékkészítés, tészta feldolgozás, töltés, érlelés/vagy pihentetés, lekenés, sütés

Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése: Briós tészta készítése, érlelése, osztása, tészta alakítása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, lekenése, kelesztése, sütése

Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:
Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése
Fánk tészta nyújtása szúrása kelesztése, olajban sütése

Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:

Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:

Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése, hagyományőrző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján

Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása lekenése szórása, kelesztése, sütése

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
Linzer tészta készítése, nyújtása, uzsonnasütemények töltése, sütése szeletelése
Eredeti receptúra alapján omlós tésztából készült hagyományőrző magyar uzsonnasütemények készítése
Vajas - vagy leveles tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
Töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése, tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése sütése, vagy sütés után töltése díszítése
Felvert tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
Hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-, meleg úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái készítése
Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése
Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
Uzsonnasütemény készítés higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei

6.3.4 Kikészített sütemények I. ***63+33 óra***

- Torták készítése:

Tortakészítés műveleteinek gyakorlása, felvert tortakarika és kerek tésztalap készítése, előkészítése, krémkeverés, vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés
Felvert tésztákból készült torták készítése, gyakorlása, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző magyar torták készítése, dobos-tető bevonás szeletelés és Eszterházy torta bevonásának gyakorlása

- Szeletek készítése:

Szeletkészítés műveleteinek gyakorlása: szögletes lapok és szögletes keretben sütött felvert tészták készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés
Felvert, tésztákból készült szeletek készítése

- Tekercsek készítése:

Tekercskészítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral) díszítés

- Minyonok készítése:

Minyon készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés
Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése, eredeti receptúra alapján hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján

- Desszertek készítése:

Desszert készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, mártás, burkolás, bevonás, díszítés gyakorlása
Felvert tésztából vágott, szúrt, tésztahüvelyből készített desszertek készítése fondánnal, zselével, marcipánnal bevont desszertek előállítása
Omlós tésztából készült desszertek előállítása

- Tartós cukrászati termékek készítése:

Tartós cukrászati termékek műveleteinek gyakorlása. trüffel krém készítése, tésztalapok hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, vágás, csokoládétemperálás, mártás, díszítés, csomagolás

Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
Kikészített sütemények készítés higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményei

6.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely

6.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

7.

Cukrász szakmai üzemi gyakorlat tantárgy
20 ó/hét **ö: 630óra**

7.1 A tantárgy tanításának célja

Az üzemi gyakorlat során a cukrász tanuló elmélyíti azokat a mozdulatokat, műveleteket, képességeket melyek a cukrászati félkész és késztermékek előállításához szükségesek. A termékkészítés közben fejlődik esztétikai érzéke. Helyesen alkalmazza, a nyersanyagokat a technológiában, tudatosan betartja a cukrászat munkavédelmi és higiéniai előírásait.

7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

7.3 Témakörök

7.3.1 Cukrászati alapozó ismeretek *16 óra*

Cukrász, üzem, helységeinek bemutatása

Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelés, tisztítása, munkavédelmi előírásai

Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, higiéniai követelmények a cukrász munkavégzése során

Cukrászati alapműveletek, termékcsoportok bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában

Cukrászati nyersanyagok és ezek előkészítő műveleteinek elvégzése

7.3.2 Cukrászati félkész termékek *176 óra*

- Cukorkészítmények készítése:

Főzött cukorkészítmények: cukorfőzet készítés, besűrítés bemutatása hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása
Hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása,
Olvasztott cukorkészítmények: dobos cukor, grillázs (kemény és puha grillázs), cukorfesték előállítása
Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásainak betartása

- Töltelékek készítése:

Előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés habbá verés alkalmazása
Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek készítése
Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése

- Bevonó anyagok alkalmazása:

Fondán melegítése, hígítása felhasználása
Ét-, tej, fehércsokoládé olvasztása, hígítása, temperálása, felhasználása
Ét-, tej, fehér bevonómassza olvasztása, hígítása, felhasználása
Zselé főzése, felhasználása
Tükörbevonó készítése felhasználása

- Gyümölcstartósítás:

Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás

- Tészták, és feldolgozott, kisült félkész termékeinek készítése:

Élesztős tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés
Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása
Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetése
Hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása
Omlós élesztős tészta édes és sós ízű készítése, felhasználása
Omlós tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása készítése, felhasználása
Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, tésztalapok nyújtása, szúrása, sütése
Kevert omlós tészták készítése, alakítása, lappá-, formába kenése, sütése

Vajas tészta-, leveles tészta:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése
A tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés, vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése

Forrázott tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása , tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználása

Felvert tészták készítése:
Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása
Hideg úton készült könnyű felvertek-, hideg úton készült nehéz felvertek-, meleg úton készült könnyű felvertek-, meleg úton készült nehéz felvertek készítése
A felvertek adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása

Hengerelt tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és /vagy készítése, sütőmarcipánok előállítása, makron alakítása, sütése

Mézes tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása
Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése

Cukrászati félkész termékek előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

7.3.3 Uzsonnasütemények *104 óra*

Uzsonnasütemény készítése, műveleteinek gyakorlása: tésztakészítés, töltelékkészítés, tészta feldolgozás, töltés, érlelés/vagy pihentetés, lekenés, sütés

Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

Briós tészta készítése, érlelése, osztása, tészta alakítása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, lekenése, kelesztése, sütése
Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése
Fánk tészta nyújtása szúrása kelesztése, olajban sütése
Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése

Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése, hagyományőrző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján
Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása lekenése szórása, kelesztése, sütése

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
Linzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése szeletelése, eredeti receptúra alapján omlós tésztából készült hagyományőrző magyar uzsonnasütemények készítése

7.3.4 Kikészített sütemények I. *184 óra*

- Torták készítése:

Tortakészítés műveleteinek gyakorlása, felvert tortakarika és kerek tésztalap készítése, előkészítése, krémkeverés, vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés

Felvert tésztákból készült torták készítése, gyakorlása, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző magyar torták készítése

- Szeletek készítése:

Szeletkészítés műveleteinek gyakorlása: szögletes lapok és szögletes keretben sütött felvert tészták készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés

Felvert, tésztákból készült szeletek készítése

- Tekercsek készítése:

Tekercskészítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral) díszítés

- Minyonok készítése:

Minyon készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés

Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése, eredeti receptúra alapján hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján

7.3.5 Kikészített sütemények II. *150 óra*

- Krémes sütemények készítése:

Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése krémesek töltése, szeletelése, hintése
Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, díszítése

- Tejszínes sütemények készítése:

Felvert tésztákból készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés,töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása, Hagyományőrző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján
Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítése, díszítése

Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása
Krémes és tejszínes sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

7.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely és/ vagy üzem

7.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Cukrászati félkész termékek

- Töltelékek készítése:

Előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés habbá verés alkalmazása
Édes töltelékek: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek készítése
Sós töltelékek: kisült tésztába és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése

- Tészták, és feldolgozott, kisült félkész termékeinek készítése:

Élesztős tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés
Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása
Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetése , hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása
Omlós élesztős tészta édes és sós ízű készítése, felhasználása

Omlós tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása készítése, felhasználása
Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, tésztalapok nyújtása, szúrása, sütése
Kevert omlós tészták készítése, alakítása, lappá-, formába kenése, sütése

Vajas tészta-, leveles tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése
A tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés
Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése

Forrázott tészta készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása , tésztahüvelyek alakítása sütése, felhasználása

Felvert tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása
Hideg úton készült könnyű felvertek-, hideg úton készült nehéz felvertek-

meleg úton készült könnyű felvertek-, meleg úton készült nehéz felvertek készítése. A felvertek adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása

Hengerelt tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és /vagy készítése, sütőmarcipánok előállítása, makron alakítása, sütése

Mézes tészták készítése:

Alap és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása
Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése

Receptúra alapján cukrászati félkész termékek anyaghányad számítása a veszteségek figyelembevételével

Előkészítő gépek, tészta gyúró és keverő gépek,, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

Uzsonnasütemények

Uzsonnasütemény készítés műveleteinek gyakorlása: tésztakészítés, töltelékkészítés, tészta feldolgozás, töltés, érlelés/vagy pihentetés, lekenés, sütés

Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése:
Briós tészta készítése, érlelése, osztása, tészta alakítása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, lekenése, kelesztése, sütése
Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése
Fánk tészta nyújtása szúrása kelesztése, olajban sütése
Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése
Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése, hagyományőrző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján
Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása lekenése szórása, kelesztése, sütése

Omlós tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Linzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése szeletelése, eredeti receptúra alapján omlós tésztából készült hagyományőrző magyar uzsonnasütemények készítése

Vajas - vagy leveles tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:

Töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése,vajas - vagy leveles tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése sütése, vagy sütés után töltése díszítése

Felvert tésztából készített uzsonnasütemények előállítása:

Hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-,
meleg úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái készítése
Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése

Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével
Előkészítő gépek, tésztagyúró és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

Kikészített sütemények I.

- Torták készítése:

Tortakészítés műveleteinek gyakorlása, felvert tortakarika és tésztalap készítése, előkészítése, krémkeverés, vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés
Felvert tésztákból készült torták készítése, gyakorlása, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző magyar torták készítése

- Szeletek készítése:

Szeletkészítés műveleteinek gyakorlása: szögletes lapok és szögletes keretben sütött felvert tészták készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés
Felvert, tésztákból készült szeletek készítése

- Tekercsek készítése:

Tekercskészítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral) díszítés

- Minyonok készítése:

Minyon készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés
Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült minyonok készítése, eredeti receptúra alapján hagyományőrző magyar minyonok készítése eredeti receptúra alapján

- Desszertek készítése:

Desszert készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, mártás, burkolás, bevonás, díszítés
Felvert tésztából vágott, szúrt, tésztahüvelyből készített formában sütött (fondánnal, zselével, marcipánnal bevont) desszertek előállítása
Omlós tésztából készült desszertek előállítása

- Tartós cukrászati termékek készítése:

Tartós cukrászati termékek műveleteinek gyakorlása: trüffel krém készítése, tésztalapok hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, vágás, csokoládétemperálás, mártás, díszítés, csomagolás

Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

Előkészítő gépek, tésztagyúró és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

12. évfolyam

11561-16 Gazdálkodási ismeretek

1.

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy
2 ó/hét **ö: 62 óra**

1.1.1 A vendéglátó alapismeretek ***8 óra***

- A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)
Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)
Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

1.1.2 Adózási ismeretek ***10 óra***

Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói
Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)
A témakör részletes kifejtése

1.1.3 Ügyvitel a vendéglátásban ***14 óra***

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás
Nyomtatványok felismerése, kitöltése**,** alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)
Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)
Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás
Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya…)
Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra
Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő…)

1.1.4 Árképzés ***6 óra***

Árképzés, árkialakítás
Árengedmény- és felárszámítás
Ár és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs

1.1.5 Jövedelmezőség ***8 óra***

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)
Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)
Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)
Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása
Az eredmény elemzése (eredményszint)

1.1.6 Készletgazdálkodás *8 óra*

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban
Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

1.1.7 Elszámoltatás *8 óra*

Leltárhiány, többlet értelmezése
Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése
Raktár elszámoltatása
Termelés elszámoltatása
Értékesítés elszámoltatása

11518-16 Élelmiszerismeret

2.

Általános élelmiszerismeret tantárgy
2 ó/hét **ö: 62 óra**

2.1.1 Élelmiszerek csoportjai I *2 óra*

Zsiradékok:
Állati eredetű zsiradékok
(vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
Növényi eredetű zsiradékok
(kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

2.1.2 Élelmiszerek csoportjai II. *19 óra*

Hús húsipari termékek
Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.
Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
Vadak jellemzése:
Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása
Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása
Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

2.1.3 Élelmiszerek csoportjai III. *13 óra*

Zöldségek:
Zöldségek átlagos összetétele
Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása
Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
Gyümölcsök:
Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása
Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása
Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

2.1.4 Élelmiszerek csoportjai IV. *12 óra*

Édesipari termékek:
Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása
Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása
Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása
Koffein tartalmú élelmiszerek:
Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel
Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

2.1.5 Élelmiszerek csoportjai V. *16 óra*

Italok:
Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
Párlatok
Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
Adalékanyagok:
Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
Kényelmi anyagok:
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek

3.

Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy
0,5 ó/hét **16 óra**

3.1 A tantárgy tanításának célja

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartást, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása

3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3 Témakörök

3.3.1 Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak ***3 óra***

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
Élelmiszer minőség
Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)
Élelmiszer nyomon követhetőség
Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében
Vállalkozói felelősség
Hatósági felügyelet
Fogyasztói magatartás
Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

3.3.2 Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás ***5 óra***

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
Mikroorganizmusok csoportosítása
Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)
Szennyeződés
Romlás, romlást okozó mikrobák
Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok
Élelmiszer eredetű megbetegedések
Ételmérgezés
Ételfertőzés
Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében
Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók
Az élelmiszerek romlása
A tartósítás fogalma
Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

3.3.3 Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság. *4 óra*

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
Állatgyógyászati szermaradékok
Peszticid maradékok
Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott
szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozott bifenilek)
Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
Zsírban, olajban sütés szabályai
Csomagoló anyagok
Élelmiszerrel érintkező felületek
Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
Tengeri és édesvízi biotoxinok
Hisztamin
Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
Mérgező állatok,
Mérgező növények

3.3.4 Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok. *4 óra*

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája
Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
A GHP helye és szerepe a szabályozásban
Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban;
Húsok származási helye
Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra
vonatkozó jogszabályok (határértékek)
Speciális területekre vonatkozó jogszabályok
Vendéglátás és közétkeztetés
Ételmérgezés, ételfertőzés
Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

3.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

3.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek

4.

Vendéglátás higiénéje tantárgy
0,5 ó/hét **ö:15 óra**

4.1 A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei
és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben. Nincs előtanulmányi követelmény

4.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül

4.1 Témakörök

4.1.1 Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei ***8 óra***

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei
Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett
övezetek, kereszteződésének tilalma
Bejáratok kialakításának követelményei
Raktárak kialakításának követelményei
Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei
Mosogatók kialakításának követelményei
Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

4.1.2 Személyi higiénia ***2 óra***

Személyi higiénia
Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv,
érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei
Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
Jelentősége az élelmiszerbiztonságban
Személyi és tárgyi feltételek
A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
Betegségek, sérülések
Egészségügyi alkalmasság
Látogatók, karbantartók
Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

4.1.3 Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei ***5 óra***

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

<u>11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv</u>

5.

Cukrász szakmai idegen nyelv tantárgy
2 ó/hét **ö: 62**

5.1 A tantárgy tanításának célja

A cukrászatban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző cukrászati anyaghányadok, műveletek, technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A cukrászati termékkészítés közben lejátszódó szituációk idegen nyelvű kezelése.

5.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül, valamint kapcsolódik a Cukrászati szakmai feladatok modul tartalmához

5.1 Témakörök

5.1.1 Cukrászati anyagok, mennyiségi egységek, anyaghányadok10 óra

A cukrászat nyersanyagai
A nyersanyagok tárolása
Cukrászkészítmények megnevezései
Mennyiségi egységek átváltása, matematikai alapműveletek számolás gyakorlása
Cukrászkészítmények anyaghányada, cukrászati anyagok, mennyiségi egységek alkalmazása

5.1.2 Cukrászati kéziszerszámok, gépek, berendezések, műveletek 10 óra

A cukrászat kéziszerszámainak megnevezései
Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkotása cukrászati eszközökről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről
A cukrászat gépeinek, berendezéseinek megnevezései
Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkotása cukrászati gépekről, berendezésekről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről

5.1.3 Cukrászati termékek készítése I. 12 óra

Tészták készítése
Töltelékek készítése
Uzsonnasütemények készítése

5.1.4

Cukrászati termékek készítése II. 22 óra

Bevonatok melegítése, olvasztása, temperálása
torták, szeletek, roládok. krémes tejszínes készítmények, desszertek, bonbonok, fagylaltok készítése

5.1.5 Munkamegosztás, munkaszervezés kommunikáció 6 óra

Munkatársakkal folytatott kommunikáció cukrászati munkamegosztásról, munkaszervezésről
Gyakorlati munkával kapcsolatos utasítások adása, fogadása

5.1.6 Szakmai önéletrajz 2 óra

Nemzetközi szakmai önéletrajzi nyomtatvány kitöltése idegen nyelven

5.2 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

5.3 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

6.

Cukrász szakmai ismeretek tantárgy
3,5+1 ó/hét **ö:109+31 ó**

6.1.1 Kikészített sütemények I. *10+3 óra*

- Desszertek:

Desszertek általános jellemzői, csoportosítása
Felvert tésztából készült desszertek készítése
Fondánnal, zselével, marcipánnal bevont desszertek
Omlós tésztából készült desszertek készítése

- Tartós cukrászati készítmények:

Tartós cukrászati készítmények általános jellemzői, műveletei

Temperált csokoládéba mártott, trüffel krémmel töltött, dúsított tartós cukrászati készítmények előállítása

6.1.2 Kikészített sütemények II *40+15 óra*

- Krémesek:

Krémesek általános jellemzői, csoportosítása
Vajas és leveles tésztából készült krémes sütemények: sárgakrémmel készült és tojáshabkrémmel készült krémes sütemények készítése
Forrázott tésztából készült krémes sütemények készítése

- Tejszínes sütemények:

Tejszínes sütemények általános jellemzői, csoportosítása
Felvert tésztákból készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek készítése,
Hagyományőrző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján
Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése
Vajas és leveles tésztából készült tejszínes sütemények készítése

- Nemzetközi cukrászati termékek:

Nemzetközi cukrászati termékek tésztáinak, töltelékeinek, bevonatainak készítése
Különböző állagú belső rétegek (betétek) készítése
Nemzetközi cukrászati tortáinak töltése, dermesztése, bevonása, díszítése.
Nemzetközi cukrászati szeleteinek töltése dermesztése, bevonása, díszítése.
Nemzetközi cukrászati desszertjeinek töltése, dermesztése, bevonása, díszítése.

6.1.3 Teasütemények *16+5 óra*

Teasütemények általános jellemzői csoportosítása

- Édes teasütemények általános jellemzői, omlós- ,felvert-, hengerelt-,egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése

- Sós teasütemények általános jellemzői, omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása, sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése

6.1.4 Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek 24+4 óra

- Hidegcukrászati készítmények: Fagylaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati készítmények

Fagylaltok:

Fagylaltok általános jellemzői, fagylalt összetevői és szerepük fagylaltkészítés technológiájában

Fagylaltok csoportosítása összetétel szerint: tejfagylaltok, tejes fagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, zöldségfagylaltok jellemzői

Fagylaltok csoportosítása fagyasztás módja szerint

Fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, fagylaltkészítés hibái

Fagylaltkészítés és értékesítés higiéniája

Fagylalt szárazanyagtartalmának kiszámítása

Parfék:

Parfék általános jellemzői, csoportosítása,

Parfé alapanyagainak előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása

Adagolt hidegcukrászati készítmények:

Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése

Pohárkrémek, általános jellemzése, főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítése

- Bonbonok:

Bonbonok általános jellemzői, alapanyagai, csokoládé temperálás szabályai, Bonbonok csoportosítása, gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugát bonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok, cukorkabonbonok jellemzése

- Tányérdesszertek:

Tányérdesszertek általános jellemzői, hideg és meleg desszertek csoportjai, tányérdesszertek kiegészítő anyagai, tányérdesszertek díszítőelemei Tányérdesszertek tálalása

6.1.5 Díszítés *8+2 óra*

Díszítés általános jellemzői, egyszerű és különleges díszítés műveletei: bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás anyagainak, módszereinek jellemzői

Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítései

Különleges díszítés módszerei: csokoládé-, marcipán- karamell-, zselatinmassza-, grillázsdíszítések

6.1.6 Munkaszervezési feladatok ellátása *6+1 óra*

Munkaszervezés általános jellemzői

Üzemszervezési módszerek

A cukrászüzem munkafolyamatainak szervezése fő és mellék munkafolyamatok bemutatása

6.1.7 Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala *5+1 óra*

- Cukrászati készítmények minősége:

Cukrászati készítmények minőségének általános jellemzői,

Cukrászati készítmények minőségét meghatározó tényezők:

felhasznált nyersanyagok minősége, megválasztott gyártásmenetek, csomagolás, tárolás, árukezelés

Cukrászati készítmények tömege

Cukrászati készítmények hibái

Cukrászati készítmények minőségbiztosítási rendszere

- Cukrászati készítmények forgalomba hozatala:

Expediálás, szállítás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

7.

Szakrajz tantárgy
0,5 ó/hét **ö:15 óra**

7.1 A tantárgy tanításának célja

A rajzkészség és az esztétikai érzék formálása, sütemények, dísztorták tervezése, díszítési motívumok, feliratok sablonok készítése segítik a gyakorlati tevékenységen belül az arányérzék, a precizitás és a kreativitás és a színérzék kialakulását.

7.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

7.1 Témakörök

7.1.1 Szegélydíszek ***4 óra***

Vonalvezetéses motívumok rajzolása négyzethálós papírra
Kör alakú szegélydíszítések szerkesztése rajzolása

7.1.2 Feliratok ***4 óra***

Álló és dőlt betűk
Zsinórírás
Tortafeliratok

7.1.3 Sablonok ***3 óra***

Pasztilla rajzok készítése csokoládé és glazúrdíszítéshez
Térbeli sablonok rajzolása (pl. ház, hintó stb.) mézes, tragant tésztához, kivágása, összeillesztése
Figurális sablonok rajzolása, kivágása

7.1.4 Sütemény és dísztorta rajzok ***4 óra***

Tészta felvágási, alakítási rajzok uzsonnasüteményekhez
Süteményrajzok gyakorlaton elkészített cukrászati termékekhez
Dísztorta rajzok: születésnapi, névnapi karácsonyi, húsvéti, gyermeknek készülő, esküvői, és évfordulóra készített torta tervezése

7.2 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

7.3 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

8.

Cukrász szakmai gyakorlat tantárgy

3,5+2 ó/hét **ö:93+62 ó**

8.1.1 Kikészített sütemények II. ***23+15 óra***

- Krémes sütemények készítése:

Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése krémesek töltése, szeletelése, hintése
Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, díszítése

- Tejszínes sütemények készítése:

Felvert tésztákból készült tejszínes torták, - szeletek, - desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés,töltés, dermesztés, bevonás,

díszítés) gyakorlása, Hagyományőrző magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján
Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítése, díszítése

Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása
Krémes és tejszínes sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével

- Nemzetközi cukrászati termékek készítése:

Nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, különböző állagú rétegek készítése
Nemzetközi cukrászatban alkalmazott torták, szeletek , desszertek töltése, dermesztése
Nemzetközi cukrászatban alkalmazott bevonó anyagok készítése,torták, szeletek , desszertek bevonása, díszítőelemek készítése, termékek díszítése.
Kikészített sütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Tészta gyúró és keverő gépek,, tésztanyújtók, habfúvók hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

8.1.2 Teasütemények *23+15 óra*

- Édes teasütemények készítése:

Omlós-,felvert-, hengerelt-,egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése

- Sós teasütemények készítése:

Omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása Tészták, sós töltelékek előállítása. Sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése
Teasütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Tészta gyúró- és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések ,felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

8.1.3 Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek *23+15 óra*

- Hidegcukrászati készítmények: fagylaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati készítmények előállítása

Fagylaltok készítése:

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése
Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése,- hőkezelése, - szűrése, - homogénezése, - hűtése, pihentetése, - érlelése, - fagyasztása kifagyott, fagylalt tárolása,
Parfék készítése:

Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása

Adagolt hidegcukrászati készítmények előállítása

Fagylaltkelyhek készítése: öntetek, díszek készítése fagylaltkelyhekhez fagylalt adagolása, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése
Pohárkrémek készítése: főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítása

Hidegcukrászati készítmények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Fagylaltfőző és fagyasztó berendezések, fagylalttároló sokkoló berendezések, habfúvó felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

- Bonbonok készítése:

Csokoládé temperálás gyakorlása
Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése

- Tányérdesszertek készítése:

Hideg és meleg desszertek, öntetek, díszítőelemek készítése , tányérdesszertek tálalása

Univerzális konyhagép, habfúvók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

8.1.4 Díszítés *24+17 óra*

Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek alkalmazása:
bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás módszereinek gyakorlása
Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítéseinek gyakorlása

Alkalmi díszmunkák készítése:
Különleges díszítés módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése
Feliratok, szegélydíszítések, csokoládé pasztillák, glazúrdíszek, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése

A 11522-16 Cukrász szakmai feladatok

9.

Cukrász szakmai üzemi gyakorlat tantárgy
14 ó/hét **ö:443 ó**

9.1.1 Uzsonnasütemények *44 óra*

Vajas - vagy leveles tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
Töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése,
Vajas és leveles tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése sütése, vagy sütés után töltése díszítése

Felvert tésztából készült uzsonnasütemények előállítása:
Felvertek készítése, hideg úton készült könnyű-, hideg úton készült nehéz-, meleg úton készült könnyű-, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái készítése

Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése

Uzsonnasütemény előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

9.1.2 Kikészített sütemények I. *56 óra*

- Desszertek készítése:

Desszert készítés műveleteinek gyakorlása: tészta lapok, tészta hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, mártás, burkolás, bevonás, díszítés
Felvert tésztából vágott , szúrt, tésztahüvelyből készült , formában sütött, (fondánnal, zselével, marcipánnal bevont) desszertek előállítása
Omlós tésztából készült desszertek előállítása

- Tartós cukrászati termékek készítése:

Tartós cukrászati termékek műveleteinek gyakorlása: trüffel krémek készítése, tésztalapok hüvelyek készítése, előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, vágás, csokoládé temperálás, mártás, díszítés, csomagolás

Kikészített sütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Univerzális konyhagépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

9.1.3 Kikészített sütemények II. *56 óra*

- Nemzetközi cukrászati termékek készítése:

Nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, különböző állagú rétegek készítése
Nemzetközi cukrászatban alkalmazott torták, szeletek , desszertek töltése, dermesztése
Nemzetközi cukrászatban alkalmazott bevonó anyagok készítése,torták, szeletek , desszertek bevonása, díszítőelemek készítése, termékek díszítése.

Kikészített sütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Tészta gyúró és keverő gépek,, tésztanyújtók, habfúvók hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

9.1.4 Teasütemények *91 óra*

- Édes teasütemények készítése:

Omlós-,felvert-, hengerelt-,egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése

- Sós teasütemények készítése:

Omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása Tészták, sós töltelékek előállítása. Sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése

Teasütemények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Tészta gyúró- és keverő gépek, tésztanyújtók, hő közlő és hő elvonó berendezések ,felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

9.1.5 Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek *112 óra*

- Hidegcukrászati készítmények: fagylaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati készítmények előállítása

Fagylaltok készítése:

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése

Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése,- hőkezelése, - szűrése, - homogénezése, - hűtése, pihentetése, - érlelése, - fagyasztása kifagyott, fagylalt tárolása,

Parfék készítése:

Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása

Adagolt hidegcukrászati készítmények előállítása

Fagylaltkelyhek készítése: öntetek, díszek készítése fagylaltkelyhekhez fagylalt adagolása, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése
Pohárkrémek készítése: főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítása

Hidegcukrászati készítmények előállításának higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása

Fagylaltfőző és fagyasztó berendezések, fagylalttároló sokkoló berendezések, habfúvó felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

- Bonbonok készítése:

Csokoládé temperálás gyakorlása
Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése

- Tányérdesszertek készítése:

Hideg és meleg desszertek, öntetek, díszítőelemek készítése , tányérdesszertek tálalása

Univerzális konyhagép, habfúvók, hő közlő és hő elvonó berendezések felügyelet melletti balesetmentes alkalmazása

9.1.6 Díszítés *56 óra*

Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek alkalmazása:
bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás módszereinek gyakorlása
Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítéseinek gyakorlása

Alkalmi díszmunkák készítése:
Különleges díszítés módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése
Feliratok, szegélydíszítések, csokoládé pasztillák, glazúrdíszek, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése

9.1.7 Munkaszervezési feladatok ellátása *14 óra*

Cukrászati munkafolyamatok megtervezése

Termékkészítés előkészítése, félkész és késztermékek munka folyamatainak szervezése

9.1.8 Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala 14 óra

- Minőséget befolyásoló tényezők kialakítása:

Cukrászati készítmények tápértékének, élvezeti értékének, tetszetősségének eltarthatóságának kialakítása

Minőséget meghatározó tényezők, nyersanyagok, gyártásmenetek, tárolás, árukezelés ellenőrzése, cukrászati készítmények tömegének ellenőrzése

- Cukrászati készítmények forgalomba hozatalával kapcsolatos teendők végzése: expediálás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés gyakorlása

Diószegi Sámuel Baptista Szakgimnázium és Szakközépiskola
OM 100563

A

PINCÉR

SZAKKÉPESÍTÉS

OKJ SZÁM: 34 811 03

H E L Y I P R O G R A M J A

Készült:

a szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

2017.

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv
- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint
- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a 34 811 03 számú, Pincér megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 03
Szakképesítés megnevezése: Pincér
A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év
Elméleti képzési idő aránya: 30%
Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
vagy iskolai végzettség hiányában: ……
Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakma és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség: —
Előírt gyakorlat: —
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.
Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

Tárgyi feltételek
A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	791 óra/év
Összesen:		2343 óra		2853 óra

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	977 óra/év	35 óra/hét	1085 óra/év
Összesen:		2271 óra		2505 óra

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								**Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül**				
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		1. évfolyam			2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	**9,5+ 0,5**	**5+ 2**	**140**	**5,5+ 2**	**17,5**	**140**	**5,5**	**17,5+ 2,5**	**9,5+ 1**	**22+ 2**	**160**	**11+ 1**	**20,5+ 2**
	Összesen	**14,5+2,5**			**23,0+2**			**23,0+2,5**		**31,5+3**			**31,5+3**	
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**							**0,5**		**0,5**				
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**							**2**		**2**				
Gazdálkodási ismeretek	**Vendéglátó gazdálkodás**	**2**			**1+1**			**1**		**2**			**2**	
11518-16 Élelmiszerismeret	**Általános élelmiszerismeret**	**1,5**			**1**			**1**		**1,5+0,5**			**2**	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	**Élelmiszerbiztonságról általában**	**0,5**											**0,5**	
	Vendéglátás higiénéje				**0,5**								**0,5**	
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	**Pincér szakmai idegen nyelv**	**1**			**1**								**2**	
11524-16 Felszolgálási alapok	**Felszolgálási alapok**	**4,5+0,5**								**3,5+0,5**			**1+1**	
	Felszolgálási alapok gyakorlat		**5+2**								**4,5+2**			
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	**Felszolgálás**				**2+1**			**1**					**3**	
	Felszolgálás üzemi gyakorlat					**17,5**			**17,5+2,5**		**17,5**			**20,5+2**
Elméleti órák: 360+270+170,5=800,5óra										**Elmélet: 378+372=750óra**				
Gyakorlati órák: 252+630+620+280=1782óra										**Gyakorlat: 864+697,5+160=1721,5**				
Elméleti/Gyakorlati órák aránya: 800,5/1782óra=30,9%/59,1%										**Elmélet/Gyakorlat:30,3%/59,7%**				

A szabad sáv óráit a táblázatban kékkel jelöltük.

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.
A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A MODULOK FELOSZTÁSA ÉVFOLYAMOK SZERINT

1/9. évfolyam

11561-16 Gazdálkodási ismeretek
1.

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy
2 ó/hét **ö: 72 óra**

82.5. A tantárgy tanításának célja

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.
Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.

82.6. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok méréssel, anyaggazdálkodással és kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakhoz.
A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat és kapcsolódik az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy témaköreihez.

82.7. Témakörök

82.7.1. A gazdálkodás elemei, a piac *8 óra*

A gazdálkodás alapfogalmai
A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)
Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)
Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)
A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)
A piac történeti áttekintése (tiszta piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)
A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)
A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

82.7.2. A vendéglátó alapismeretek *28 óra*

A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei:
A vendéglátás fogalma
A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban
A vendéglátás feladata

A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)
A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:
Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés, stb.
Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)
Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)
Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)
Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)
Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)
Vendéglátás tárgyi feltételei:
Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)
Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek…)
Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)
A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)
Vendéglátás személyi feltételei:
A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek
Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei
Munkaköri leírás célja, tartalma
Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei
Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)
Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)
Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)
Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

82.7.3. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás *16 óra*

Százalékszámítás, kerekítés szabályai
Mértékegység átváltások
Tömegszámítás
Energia- és tápérték táblázat
Anyaghányad-számítás
Veszteség- és tömegnövekedés számítás

82.7.4. Viszonyszámok *10 óra*

Bázis- és láncviszonyszám
Százalékszámítás kerekítés szabályai
Megoszlási viszonyszám

82.7.5. Árképzés ***10 óra***

Árkialakítás szempontjai
Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
ÁFA számítás

82.8. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

82.9. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

<u>11518-16 Élelmiszerismeret</u>
2.

Általános élelmiszerismeret tantárgy
1,5 ó/hét **ö: 54 óra**

2.1 A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használja az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

2.3 Témakörök

2.3.1 Táplálkozástani ismeretek ***12 óra***

Táplálkozás jelentősége
Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
Emésztés, tápanyag felszívódás
Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
Élelmiszerek tápértékének megőrzése:
Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
Befejező műveletek
Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

2.3.2 Környezetvédelmi ismeretek ***2 óra***

Vizek védelme
Környezeti elemek védelme
Veszélyes hulladék
Zajvédelem

2.3.3 Fogyasztóvédelem *4 óra*

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel
Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek
Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
Jegyzőkönyv kitöltése
Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

2.3.4 Élelmiszerek csoportjai I. *36 óra*

Alap ízeket befolyásoló anyagok:
Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok
Természetes édesítőszerek (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése
Só jellemzése felhasználása
Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)
Fűszerek:
Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
Tej és termékeinek:
A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése
A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata
Tojás:
Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
Tojás érzékszervi vizsgálata
Malomipari termékek:
Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők
Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata
Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése
Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

2.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem

2.5 A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

<u>11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek</u>
3.

Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy
0,5 ó/hét **ö: 18 óra**

3.1 A tantárgy tanításának célja
A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartás kialakítása, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.
Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.
A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3 Témakörök

3.3.1 Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak ***3 óra***

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
Élelmiszer minőség
Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)
Élelmiszer nyomon követhetőség
Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében
Vállalkozói felelősség
Hatósági felügyelet
Fogyasztói magatartás
Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

3.3.2 Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás ***6 óra***

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
Mikroorganizmusok csoportosítása
Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)
Szennyeződés
Romlás, romlást okozó mikrobák
Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok
Élelmiszer eredetű megbetegedések
Ételmérgezés
Ételfertőzés
Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében

Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók
Az élelmiszerek romlása
A tartósítás fogalma
Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

3.3.3 Kémia-toxikológiai élelmiszerbiztonság *4 óra*

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
Állatgyógyászati szermaradékok
Peszticid maradékok
Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek- (dioxinok, poliklórozott bifenilek)
Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
Zsírban, olajban sütés szabályai
Csomagoló anyagok
Élelmiszerrel érintkező felületek
Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
Tengeri és édesvízi biotoxinok
Hisztamin
Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
Mérgező állatok
Mérgező növények

3.3.4 Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok *5 óra*

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája
Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
A GHP helye és szerepe a szabályozásban
Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye
Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)
Speciális területekre vonatkozó jogszabályok
Vendéglátás és közétkeztetés
Ételmérgezés, ételfertőzés
Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

3.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

3.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

3.6 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, laboratórium

11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv

4.

Pincér szakmai idegen nyelv tantárgy

1 ó/hét **ö: 36 óra**

4.1 A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása.
Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása.
A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

4.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a saját szakmai modulok tartalmaihoz.

4.3 Témakörök

4.3.1 Szakmai kifejezések ***14 óra***

Gasztronómia nyersanyagai
Ételek megnevezései
Cukrászkészítmények megnevezései
Italok megnevezései
Vendéglátóipari egységek és helyiségeik
Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései

4.3.2 Szakmai technológiák ***14 óra***

Ételkészítési technológiák
Cukrászati technológiák

4.3.2 Szakmai szituációk ***8 óra***

Kommunikáció a munkatársakkal
Etikett, protokoll alkalmazása

4.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

4.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11524-16 Felszolgálási alapok

5.

Felszolgálási alapok tantárgy

4,5+0,5 ó/hét **ö: 162+18 óra**

5.1 A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, balesetmegelőzési, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti és zárás utáni teendők megismerése. Az

értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre/felszolgálásra. Italok és ételek értékesítése/felszolgálása. Alapszintű ital- és ételismeret.

5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei a Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint a Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

5.3 Témakörök

5.3.1 Higiénia, HACCP, munkavédelem *6+1 óra*

A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben.
Higiéniai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felszolgálás, terítés, elszállítás, kiszállítás, rendezvények, pohármosogatás, fehér mosogatás, polírozás, sörcsapolás, kávéfőzés, takarítás).
Szállítás, raktározás szabályai (ital, göngyöleg, textil, fogyóeszköz).
Hűtve tárolás szabályai, melegen tartás szabályai.
Egészségügyi alkalmasság kritériumai.
Munka- és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás).
Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat).

5.3.2 Kommunikáció, viselkedéskultúra *14+2 óra*

A pincérrel szemben támasztott követelmények (megjelenés, ruházat, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok).
Etikett és protokoll szabályok ismerete.
Köszönési, megszólítási formák, kézfogás.
Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint).
A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés), vendégtípusok, hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások.
Kommunikáció a vendéggel (általános kommunikációs szabályok, kommunikáció az „à la carte” értékesítés során, kommunikáció a társas étkezéseken, kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken, kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken).
Értékesítési kommunikáció, kommunikáció a vendéggel, problémakezelés a napi tevékenység során, vendég reklamációk intézése.
Munkatársi kapcsolatok (alkalmazott - vezető, azonos beosztású).

5.3.3 Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései *10+4 óra*

A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.
Az értékesítőtér részei (hall, értékesítő tér, office/pincérforgó, söntés, bár, különterem, terasz, kert).
Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsik, ital-kocsik, hűtőkocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők)
A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei (főző, sütő, pároló berendezések, hűtőszekrények, mélyhűtőszekrények, mélyhűtő-ládák, melegen-tartó eszközök, tűzhelyek, főzőzsámolyok, olajsütők, különböző vágó, aprító, szeletelő és formázó eszközök, a cukrászatban használt gépek, keverő, gyúró, dagasztó, egyetemes konyhagépek).

Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök (tisztító, koptató, daraboló eszközök, tisztító medencék, húsok darabolására, szeletelésére szolgáló eszközök a HACCP szabályai szerint).
A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök. Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák. Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök.

5.3.4 Eszközismeret *32+3 óra*

Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.
Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).
Váltások (egyszerű és különleges).
Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.
Italfelszolgálás eszközei.
Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

5.3.5 Értékesítési ismeret 1. *50+4 óra*

Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora.
A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben. A mediterrán nemzetek étkezési ideje, étkezési szokásai. Az üzleti reggeli, az üzleti ebéd. Színházi vacsora. A büfé-étkezések, a koktélpartik sajátságos étel-ital kínálata és az azokhoz kapcsolódó értékesítési munka.
Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista).
Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.
Felszolgálás általános szabályai (felszolgálási szabályok a vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, az asztalra felhelyezés és az asztalról való „lerámolás” szabályai, az italok felszolgálásával kapcsolatos szabályok).
Üzletnyitás előtti előkészületek (átöltözés, vételezés, takarítás, gépek indítása, feltöltések) terítés előkészítése, terítés szabályai.
Felszolgálási módok (svájci, angol, francia, orosz).
Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (szükséges információk: a vendégek száma, vannak-e idősek vagy gyerekek, egyedi kívánságok, van-e különleges alkalom, ételérzékenységek, allergiák, fizetés módja, ételsor esetleges előzetes kiválasztása…).
Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.
Számla kiegyenlítése, fizetési módok (nyugta, számla, hitelkártyával fizetés, átutalási számla).
Zárás utáni teendők (az értékesítőtér rendbetétele, előkészítése a másnapi nyitásra, a napi forgalom elszámolása, tűz-, baleset- és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).
Standolás, standív elkészítése, elszámolás.

5.3.6 Étel- és italismeret 1. *50+4 óra*

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok. Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.
Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hőbehatási műveletek).
Főzelékek, köretek (magyaros sűrített, sűrítés nélküli, burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, zöldség, saláta, vegyes köretek).

Mártások (alaplevek, hideg, meleg, francia alap- és származtatott mártások).
Hideg előételek (zöldségfélékből és gyümölcsökből készített hideg előételek, különböző húsokból, belsőségekből készített hideg előételek, hideg saláták, hideg vegyes ízelítők, pástétomok, habok, koktél előételek).
A saláták elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás.
Salátaöntetek, dresszingek.
Levesek (erőlevesek, híglevesek, magyaros híglevesek, összetett levesek, sűrített levesek, krémlevesek, pürélevesek, különleges levesek).
A levesek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.
Meleg előételek (zöldségfélékből készített meleg előételek, húsokból és belsőségekből készített meleg előételek, tésztafélékből készített meleg előételek).
A meleg előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.
Tojásból készített meleg előételek.
A tojás előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

5.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

5.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11524-16 Felszolgálási alapok

6.

Felszolgálási alapok gyakorlat tantárgy

5+2ó/ hét **180+72 óra**

6.1 A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése, használata. Alapvető munkavédelmi, baleset megelőzési higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti és zárás utáni teendők elvégzése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre/felszolgálásra. Italok és ételek értékesítése/felszolgálása. Étlap, itallap használata. Kapcsolattartás a konyhával. Felszolgálási módok alapjainak gyakorlati megismerése.

6.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei a Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, valamint a Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

6.3 Témakörök

6.3.1 Helyiség- és eszközismeret ***10+8 óra***

Termelő helyiségek (raktárak: szárazáru, földes áru, hús, tojás, hal, göngyöleg, hulladék, előkészítők: zöldség, hús, hal, tojás, konyhák: meleg, hideg, tea, tészta, cukrász, kávé, közlekedő útvonalak, tálalóhelyiségek).
Értékesítő helyiségek (portál, szélfogó, hall és annak részei, értékesítő tér, bár, söntés, office/pincérforgó, különtermek, terasz, kert).

Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek).
Műszaki helyiségek.
Az értékesítés eszközeinek bemutatása (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák, váltások).
Egyéb kisegítő eszközök (kisleltár, hűtővödrök, asztali lapát – kefe, chafing, stb.).

6.3.2 Eszközhasználat *20+13 óra*

Az értékesítés eszközeinek használata (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).
Váltások ételekhez.
Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.
Italfelszolgálás eszközei
Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.
Tálalóeszközök helyes használata.

6.3.3 Értékesítés alapjai *50+34 óra*

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
Terítési módok, terítési szabályok.
Szervizasztal felkészítése
Konyhai bekészítés.
Söntés bekészítés.
Étlapok, ajánlat betétlapok, itallap/borlap előkészítése.
Személyi felkészülés.
Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása.
Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, szervírozás, lerámolás).

6.3.4 Italfelszolgálás *30+17 óra*

Az italok felszolgálásának általános szabályai.
Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).
Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehér borok, rosé borok, vörös borok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök…).
Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).
Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).
Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).
Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sörök).
Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

6.3.5 Különböző felszolgálási módok 1. *70 óra*

Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás.
Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).
Angol I-II. felszolgálási mód (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).
Francia I-II. felszolgálási mód.

6.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Képzőhely

6.5 A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Értékesítés alapjai

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
Szervizasztal felkészítése.
Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, szájjéggép… Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!).
Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával!
Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).
Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.
Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, aljak).
Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávés-teáscsészék).
Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok, betétlapok behelyezése.
Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).
Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálca fogás gyakorlása.
Hangedli használat.
Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, kínálás, szervírozás, lerámolás).
Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemen kívül helyezése).

Italfelszolgálás

Az italok felszolgálásának általános szabályai.
Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).
Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehérborok, rosé borok, vörösborok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök...).
Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).
Hangedli használat.
Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).
Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).
Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sör).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

Különböző felszolgálási módok 1.
Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás, büféasztal töltése.
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:
Vendég fogadása, ültetése.
Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.
Terítés, teríték kiegészítés.
Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).
Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.
Számlázás, fizettetés, elköszönés.
Asztal lerámolása, újraterítés**..**

2/10. évfolyam

11561-16 Gazdálkodási ismeretek

1.

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

1+1 ó/hét **ö: 36+36 óra**

1.1.1 A vendéglátó alapismeretek ***8+8 óra***

A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

1.1.2 Adózási ismereteki ***10+10 óra***

Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)

1.1.3 Árképzés ***8+8 óra***

Árképzés, árkialakítás

Árengedmény- és felárszámítás

Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

1.1.4 Jövedelmezőség ***8+8 óra***

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)

Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)

Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása

Az eredmény elemzése (eredményszint)

1.1.5 Készletgazdálkodás ***2+2 óra***

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

11518-16 Élelmiszerismeret

2.

Általános élelmiszerismeret tantárgy

1 ó/hét **ö: 36 óra**

2.1.1 Élelmiszerek csoportjai I. ***4 óra***

Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

2.1.2 Élelmiszerek csoportjai II. *19 óra*

Hús, húsipari termékek:
Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.
Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
Vadak jellemzése:
Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása
Halak és hidegvérűek jellemzése:
Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása
Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

2.1.3 Élelmiszerek csoportjai III. *13 óra*

Zöldségek:
Zöldségek átlagos összetétele
Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása
Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
Gyümölcsök:
Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása

11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek

3.

A vendéglátás higiénéje tantárgy
0,5 ó/hét **ö: 18 óra**

3.1 A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben.
Nincsen előtanulmányi követelmény.

3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3 Témakörök

3.3.1 Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei *10 óra*

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma
Bejáratok kialakításának követelményei
Raktárak kialakításának követelményei
Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei
Mosogatók kialakításának követelményei
Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

3.3.2 Személyi higiénia ***2 óra***

Személyi higiénia
Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei
Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
Jelentősége az élelmiszerbiztonságban
Személyi és tárgyi feltételek
A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
Betegségek, sérülések
Egészségügyi alkalmasság
Látogatók, karbantartók
Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

3.3.3 Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei ***6 óra***

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv

4.

Pincér szakmai idegen nyelv tantárgy

1 ó/hét **ö: 36 óra**

4.1.1 Szakmai kifejezések ***10 óra***

Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

Szakmai technológiák ***10 óra***

Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai

4.1.2 Szakmai szituációk ***16 óra***

Kommunikáció a vendégekkel

Vendégek fogadása
Ajánlás idegen nyelven
Rendelésfelvétel idegen nyelven
Panaszkezelés

11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek
5.

Felszolgálás tantárgy
2+1 ó/hét**ö: 72+36 óra**

5.1 A tantárgy tanításának célja

Alkalomhoz illő étrend és étlap összeállításhoz szükséges étel és ital ismeret megszerzése. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás megszerzése. Az értékesítés elszámolása. Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása. Nemzetközi konyhák, valamint valláshoz vagy országokhoz kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban.

5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint az Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

5.3 Témakörök

5.3.1 Étel- és italismeret 2. *40+20 óra*

Szárnyas húsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (fehér és barna húsú szárnyasokból készült ételek, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
Sertéshúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
Borjúhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
Marhahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
Bárány- és birkahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
Vadhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (nagyvadak, apróvadak, vadszárnyasok, apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (édesvízi és tengeri állatok, gőzöléssel, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (éttermi meleg tészták, tányérdesszertek, cukrászkészítmények, sajtok, gyümölcsök).

5.3.2 Értékesítési ismeret 2. *32+16 óra*

Étkezési szokások, tradíciók, alkalmak, ünnepek (nevezetes alkalmak, társasági események és ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai) pl. Újév, Farsang, Húsvét, Márton nap, Karácsony, egyházi, családi, állami, stb.

Magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálata.
Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek (alapanyagok kiválasztása, előkészítése, szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés…). Kiemelt figyelem a baleset- és tűzveszélyre, a személyi és tárgyi higiéniára!
Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák ismerete és alkalmazása.
Reform, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata.

5.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem/szakterem

5.5 A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek
6.

Felszolgálás üzemi gyakorlat tantárgy
17,5 ó/hét **ö: 630 óra**

6.1 A tantárgy tanításának célja
A tanulók üzleti (piaci) környezetben mélyítik el szakmai gyakorlati ismereteiket. Részt vesznek az üzletnyitás előtti, a nyitva tartás alatti és zárás utáni feladatokban. Különböző felszolgálási módokban dolgoznak a tanulófelelős közvetlen irányításával, majd önállóan. Részt vesznek a rendezvények lebonyolításában. Részt vesznek a fizettetésben, számlázásban. A gyakorlatban használják az éttermi szoftvert.

6.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy egyes témakörei az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint az Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

6.3 Témakörök

6.3.1 Nyitás előtti teendők ***145 óra***

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
Szervizasztal felkészítése.
Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, szájjéggép, stb.). Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!
Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával).
Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).
Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

6.3.2 Különböző felszolgálási módok 1. ***150 óra***

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:
- Vendég fogadása, ültetése.

– Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.
– Terítés, teríték kiegészítés.
– Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).

6.3.3 Különböző felszolgálási módok 2. ***150 óra***

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.

Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).

6.3.4 Különleges éttermi munka ***150 óra***

Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés, stb.).

Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).

6.3.5 Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban ***35 óra***

Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).

Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.

Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív kitöltése).

6.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Képzőhely

6.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

2/10. évfolyamot követően 140 óra

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Különböző felszolgálási módok 2.

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.

Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések…) eszközök becsomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár…). Szobaszerviz feladatok ellátása.

Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).
Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

Különleges éttermi munka
Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés…).
Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).
Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban
Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).
Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.
Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív kitöltése).
Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.
Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).
Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.
HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap…).

3/11. évfolyam

11499-12 Foglalkoztatás II.
1.

Foglalkoztatás II. tantárgy
0,5 ó/hét **ö: 15 óra**

1.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3 Témakörök

1.3.1 Munkajogi alapismeretek *3 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.3.2 Munkaviszony létesítése *4 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

1.3.3 Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4 Munkanélküliség 4 óra

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

1.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

<u>11497-12 Foglalkoztatás I.</u>

2.

Foglalkoztatás I. tantárgy

2 ó/hét **ö: 62 óra**

2.1 A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3 Témakörök

2.3.1 Nyelvtani rendszerezés 1 *8óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

2.3.2 Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

2.3.3 Nyelvi készségfejlesztés *24 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv

szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.
Az elsajátítandó témakörök:
- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.4 Munkavállalói szókincs ***20 óra***

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)
A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

2.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

2.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

<u>11561-16 Gazdálkodási ismeretek</u>
3.

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy
1 ó/hét **ö: 31 óra**

3.1.1 Ügyvitel a vendéglátásban ***15 óra***

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás
Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)
Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)
Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás

Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya…)
Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra
Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő…)

3.1.2 Készletgazdálkodás *8 óra*

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

3.1.3 Elszámoltatás *8 óra*

Leltárhiány, többlet értelmezése
Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése
Raktár elszámoltatása
Termelés elszámoltatása
Értékesítés elszámoltatása

11518-16 Élelmiszerismeret

4.

Általános élelmiszerismeret tantárgy
1 ó/hét **ö: 31 óra**

4.1.1 Élelmiszerek csoportjai III. *3 óra*

Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása
Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

4.1.2 Élelmiszerek csoportjai IV. *12 óra*

Édesipari termékek:
Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása
Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása
Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása
Koffein tartalmú élelmiszerek:
Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel
Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

4.1.3 Élelmiszerek csoportjai V. *16 óra*

Italok:
Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
Párlatok

Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
Adalékanyagok:
Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
Kényelmi anyagok:
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek
5.

Felszolgálás tantárgy
1 ó/hét **ö: 31 óra**

5.1.1 Étlapszerkesztés, étrend összeállítás ***18 óra***

Választékközlés eszközei (étlap, itallap, árlap, borlap, koktéllap, napi-heti betétlap, ártábla, tábla).
Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített).
Étlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).
Itallap/borlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).
Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai (szerkesztés számítógéppel).
Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása.

5.1.2 Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés ***6 óra***

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás).
Szobaszerviz általános szabályai.

5.1.3 Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek 7 óra

Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív).
Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és pincér programok működése, kapcsolatai, adatbázisa (választék, ár, anyaghányad feltöltése, jelentések lekérése, statisztikák), elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.
Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (fizetési módok, elektronikus fizetési módok).

11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek
6.

Felszolgálás üzemi gyakorlat tantárgy
17,5 ó/hét **ö: 542+77 óra**

6.1.1 Nyitás előtti teendők ***120+20 óra***

Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.
Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).

Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávés-teáscsészék).
Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.
Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).
Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemen kívül helyezése).

6.1.2 Különböző felszolgálási módok 1. *115+19 óra*

- Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.
- Számlázás, fizettetés, elköszönés.
- Asztal lerámolása, újraterítés.

Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).
Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

6.1.3 Különböző felszolgálási módok 2. *115+19 óra*

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).
Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár…).
Szobaszerviz feladatok ellátása.

Különleges éttermi munka *115+10 óra*
Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

6.1.4 Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban *77+9 óra*

Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.
Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).
Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.
HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap…).

Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül

A MODULOK FELOSZTÁSA ÉVFOLYAMOK SZERINT

11. évfolyam

11499-12 Foglalkoztatás II.
1.

Foglalkoztatás II. tantárgy
0,5 ó/hét **ö: 16 óra**

1.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3 Témakörök

1.3.1 Munkajogi alapismeretek *4 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.3.2 Munkaviszony létesítése *4 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

1.3.3 Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4 Munkanélküliség *4 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

1.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

1.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x			
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat			x	

1.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.3	Tesztfeladat megoldása		x		

1.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11497-12 Foglalkoztatás I.

2.

Foglalkoztatás I. tantárgy

2 ó/hét **ö: 64 óra**

2.1 A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3 Témakörök

2.3.2 Nyelvtani rendszerezés 1 *10óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

2.3.3 Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

2.3.4 Nyelvi készségfejlesztés *24 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási**

képességfejlesztés és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.5 Munkavállalói szókincs *20 óra*

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

2.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

2.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11561-16 Gazdálkodási ismeretek

3.

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

2 ó/hét **ö: 72 óra**

3.1.A tantárgy tanításának célja

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási

feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.
Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.

3.1.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok méréssel, anyaggazdálkodással és kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakhoz.
A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat és kapcsolódik az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy témaköreihez.

3.1.Témakörök

3.1.1. A gazdálkodás elemei, a piac *8 óra*

A gazdálkodás alapfogalmai
A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)
Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)
Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)
A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)
A piac történeti áttekintése (tiszta piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)
A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)
A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

3.1.2. A vendéglátó alapismeretek *28 óra*

A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei:
A vendéglátás fogalma
A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban
A vendéglátás feladata
A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)
A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:
Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés, stb.
Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)
Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)

Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)
Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)
Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

Vendéglátás tárgyi feltételei:

Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)
Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek…)
Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)
A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)

Vendéglátás személyi feltételei:

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek
Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei
Munkaköri leírás célja, tartalma
Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei
Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)
Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)
Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)
Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

3.1.3. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás *16 óra*

Százalékszámítás, kerekítés szabályai
Mértékegység átváltások
Tömegszámítás
Energia- és tápérték táblázat
Anyaghányad-számítás
Veszteség- és tömegnövekedés számítás

3.1.4. Viszonyszámok *10 óra*

Bázis- és láncviszonyszám
Százalékszámítás kerekítés szabályai
Megoszlási viszonyszám

3.1.5. Árképzés *10 óra*

Árkialakítás szempontjai
Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
ÁFA számítás

3.2.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

3.3.A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11518-16 Élelmiszerismeret

4.

Általános élelmiszerismeret tantárgy

1,5 ó/hét **ö: 54+18 óra**

4.1.A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használja az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

4.1.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

4.1.Témakörök

4.1.1. Táplálkozástani ismeretek *12+4 óra*

Táplálkozás jelentősége
Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
Emésztés, tápanyag felszívódás
Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
Élelmiszerek tápértékének megőrzése:
Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
Befejező műveletek
Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

4.1.2. Környezetvédelmi ismeretek *2 óra*

Vizek védelme
Környezeti elemek védelme
Veszélyes hulladék
Zajvédelem

4.1.3. Fogyasztóvédelem *4+2 óra*

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek
Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
Jegyzőkönyv kitöltése
Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

4.1.4. Élelmiszerek csoportjai I. *36+12 óra*

Alap ízeket befolyásoló anyagok:
Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok
Természetes édesítőszerek (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése
Só jellemzése felhasználása
Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)
Fűszerek:
Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
Tej és termékeinek:
A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése
A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata
Tojás:
Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
Tojás érzékszervi vizsgálata
Malomipari termékek:
Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők
Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata
Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése
Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

4.2.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

4.3.A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11524-16 Felszolgálási alapok

5.

Felszolgálási alapok tantárgy

3,5+0,5 ó/hét **ö: 126+18 óra**

5.1 A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, balesetmegelőzési, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti és zárás utáni teendők megismerése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre/felszolgálásra. Italok és ételek értékesítése/felszolgálása. Alapszintű ital- és ételismeret.

5.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei a Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint a Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

5.2 Témakörök

5.2.1 Higiénia, HACCP, munkavédelem ***6 óra***

A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben.
Higiéniai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felszolgálás, terítés, elszállítás, kiszállítás, rendezvények, pohármosogatás, fehér mosogatás, polírozás, sörcsapolás, kávéfőzés, takarítás).
Szállítás, raktározás szabályai (ital, göngyöleg, textil, fogyóeszköz).
Hűtve tárolás szabályai, melegen tartás szabályai.
Egészségügyi alkalmasság kritériumai.
Munka- és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás).
Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat).

5.2.2 Kommunikáció, viselkedéskultúra ***14+1 óra***

A pincérrel szemben támasztott követelmények (megjelenés, ruházat, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok).
Etikett és protokoll szabályok ismerete.
Köszönési, megszólítási formák, kézfogás.
Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint).
A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés), vendégtípusok, hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások.
Kommunikáció a vendéggel (általános kommunikációs szabályok, kommunikáció az „à la carte” értékesítés során, kommunikáció a társas étkezéseken, kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken, kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken).
Értékesítési kommunikáció, kommunikáció a vendéggel, problémakezelés a napi tevékenység során, vendég reklamációk intézése.
Munkatársi kapcsolatok (alkalmazott - vezető, azonos beosztású).

5.2.3 Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései ***10+1 óra***

A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.
Az értékesítőtér részei (hall, értékesítő tér, office/pincérforgó, söntés, bár, különterem, terasz, kert).

Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsik, ital-kocsik, hűtőkocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők)
A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei (főző, sütő, pároló berendezések, hűtőszekrények, mélyhűtőszekrények, mélyhűtő-ládák, melegen-tartó eszközök, tűzhelyek, főzőzsámolyok, olajsütők, különböző vágó, aprító, szeletelő és formázó eszközök, a cukrászatban használt gépek, keverő, gyúró, dagasztó, egyetemes konyhagépek).
Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök (tisztító, koptató, daraboló eszközök, tisztító medencék, húsok darabolására, szeletelésére szolgáló eszközök a HACCP szabályai szerint).
A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök. Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák. Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök.

5.2.4 Eszközismeret *31+5 óra*

Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.
Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).
Váltások (egyszerű és különleges).
Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.
Italfelszolgálás eszközei.
Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

5.2.5 Értékesítési ismeret 1. *48+8 óra*

Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora.
A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben. A mediterrán nemzetek étkezési ideje, étkezési szokásai. Az üzleti reggeli, az üzleti ebéd. Színházi vacsora. A büfé-étkezések, a koktélpartik sajátságos étel-ital kínálata és az azokhoz kapcsolódó értékesítési munka.
Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista).
Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.
Felszolgálás általános szabályai (felszolgálási szabályok a vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, az asztalra felhelyezés és az asztalról való „lerámolás” szabályai, az italok felszolgálásával kapcsolatos szabályok).
Üzletnyitás előtti előkészületek (átöltözés, vételezés, takarítás, gépek indítása, feltöltések) terítés előkészítése, terítés szabályai.
Felszolgálási módok (svájci, angol, francia, orosz).
Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (szükséges információk: a vendégek száma, vannak-e idősek vagy gyerekek, egyedi kívánságok, van-e különleges alkalom, ételérzékenységek, allergiák, fizetés módja, ételsor esetleges előzetes kiválasztása…).
Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.
Számla kiegyenlítése, fizetési módok (nyugta, számla, hitelkártyával fizetés, átutalási számla).
Zárás utáni teendők (az értékesítőtér rendbetétele, előkészítése a másnapi nyitásra, a napi forgalom elszámolása, tűz-, baleset- és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).
Standolás, standív elkészítése, elszámolás.

5.2.6 Étel- és italismeret 1. *17+3 óra*

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok. Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.
Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hőbehatási műveletek).
Főzelékek, köretek (magyaros sűrített, sűrítés nélküli, burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, zöldség, saláta, vegyes köretek).
Mártások (alaplevek, hideg, meleg, francia alap- és származtatott mártások).
Hideg előételek (zöldségfélékből és gyümölcsökből készített hideg előételek, különböző húsokból, belsőségekből készített hideg előételek, hideg saláták, hideg vegyes ízelítők, pástétomok, habok, koktél előételek).

5.3 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

5.4 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11524-16 Felszolgálási alapok

6.

Felszolgálási alapok gyakorlat tantárgy

4,5+2 ó/hét **162+72 óra**

6.1 A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése, használata. Alapvető munkavédelmi, baleset megelőzési higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti és zárás utáni teendők elvégzése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre/felszolgálásra. Italok és ételek értékesítése/felszolgálása. Étlap, itallap használata. Kapcsolattartás a konyhával. Felszolgálási módok alapjainak gyakorlati megismerése.

6.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei a Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, valamint a Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

6.2 Témakörök

6.2.1 Helyiség- és eszközismeret *9 óra*

Termelő helyiségek (raktárak: szárazáru, földes áru, hús, tojás, hal, göngyöleg, hulladék, előkészítők: zöldség, hús, hal, tojás, konyhák: meleg, hideg, tea, tészta, cukrász, kávé, közlekedő útvonalak, tálalóhelyiségek).
Értékesítő helyiségek (portál, szélfogó, hall és annak részei, értékesítő tér, bár, söntés, office/pincérforgó, különtermek, terasz, kert).
Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek).
Műszaki helyiségek.
Az értékesítés eszközeinek bemutatása (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák, váltások).
Egyéb kisegítő eszközök (kisleltár, hűtővödrök, asztali lapát – kefe, chafing, stb.).

6.2.2 Eszközhasználat *20+4 óra*

Az értékesítés eszközeinek használata (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).
Váltások ételekhez.
Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.
Italfelszolgálás eszközei
Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.
Tálalóeszközök helyes használata.

6.2.3 Értékesítés alapjai *40+15 óra*

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
Terítési módok, terítési szabályok.
Szervizasztal felkészítése
Konyhai bekészítés.
Söntés bekészítés.
Étlapok, ajánlat betétlapok, itallap/borlap előkészítése.
Személyi felkészülés.
Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása.
Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, szervírozás, lerámolás).

6.2.4 Italfelszolgálás *30+13 óra*

Az italok felszolgálásának általános szabályai.
Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).
Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehér borok, rosé borok, vörös borok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök…).
Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).
Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).
Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).
Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sörök).
Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

6.2.5 Különböző felszolgálási módok 1. *63+40 óra*

Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás.
Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).
Angol I-II. felszolgálási mód (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).
Francia I-II. felszolgálási mód.

6.3 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Képzőhely

6.4 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek

7.

Felszolgálás üzemi gyakorlat tantárgy

17,5 ó/hét **ö: 630 óra**

7.1.A tantárgy tanításának célja

A tanulók üzleti (piaci) környezetben mélyítik el szakmai gyakorlati ismereteiket. Részt vesznek az üzletnyitás előtti, a nyitva tartás alatti és zárás utáni feladatokban. Különböző felszolgálási módokban dolgoznak a tanulófelelős közvetlen irányításával, majd önállóan. Részt vesznek a rendezvények lebonyolításában. Részt vesznek a fizettetésben, számlázásban. A gyakorlatban használják az éttermi szoftvert.

7.1.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint az Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

7.1.Témakörök

7.1.1. Nyitás előtti teendők ***145 óra***

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).

Szervizasztal felkészítése.

Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, szájjéggép, stb.). Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!

Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával).

Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

7.1.2. Különböző felszolgálási módok 1. ***150 óra***

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

- Vendég fogadása, ültetése.
- Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.
- Terítés, teríték kiegészítés.
- Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).

7.1.3. Különböző felszolgálási módok 2. ***150 óra***

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.

Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).

7.1.4. Különleges éttermi munka ***150 óra***

Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés, stb.).
Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).

7.1.5. Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban 35 óra

Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).
Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.
Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív kitöltése).

7.2.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Képzőhely

7.3.A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Értékesítés alapjai

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
Szervizasztal felkészítése.
Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, szájjéggép… Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!).
Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával!
Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).
Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.
Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, aljak).
Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávés-teáscsészék).
Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.
Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).
Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálca fogás gyakorlása.
Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, kínálás, szervírozás, lerámolás).
Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemen kívül helyezése).

Italfelszolgálás

Az italok felszolgálásának általános szabályai.
Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).

Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehérborok, rosé borok, vörösborok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök…).
Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).
Hangedli használat.
Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).
Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).
Sörök felszolgálása (csapolt és üveges).
Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

Különböző felszolgálási módok 1.
Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:
Vendég fogadása, ültetése.
Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.
Terítés, teríték kiegészítés.
Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).
Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.
Számlázás, fizettetés, elköszönés.
Asztal lerámolása, újraterítés."

12. évfolyam

11561-16 Gazdálkodási ismeretek
1.

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy
2 ó/hét **ö: 62 óra**

1.1.1 A vendéglátó alapismeretek ***8 óra***

A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:
A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)
Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)
Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

1.1.6 Adózási ismereteki ***10 óra***
Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói
Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)

Ügyvitel a vendéglátásban ***14 óra***
Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás
Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)

Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)
Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás
Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya…)
Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra
Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő…)

3.1.4 Készletgazdálkodás *6 óra*

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)
Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

3.1.5 Elszámoltatás *8 óra*

Leltárhiány, többlet értelmezése
Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése
Raktár elszámoltatása
Termelés elszámoltatása
Értékesítés elszámoltatása

1.1.7 Árképzés *8 óra*

Árképzés, árkialakítás
Árengedmény- és felárszámítás
Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

1.1.8 Jövedelmezőség *8 óra*

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)
Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)
Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)
Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása
Az eredmény elemzése (eredményszint)

11518-16 Élelmiszerismeret

2.

Általános élelmiszerismeret tantárgy
2 ó/hét **ö: 62 óra**

2.1.1 Élelmiszerek csoportjai I. *2 óra*

Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

2.1.2 Élelmiszerek csoportjai II. *19 óra*

Hús, húsipari termékek:
Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.
Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
Vadak jellemzése:
Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása
Halak és hidegvérűek jellemzése:
Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása
Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

2.1.3 Élelmiszerek csoportjai III. *13 óra*

Zöldségek:
Zöldségek átlagos összetétele
Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása
Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
Gyümölcsök:
Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása
Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása
Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

2.1.4 Élelmiszerek csoportjai IV. *12 óra*

Édesipari termékek:
Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása
Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása
Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása
Koffein tartalmú élelmiszerek:
Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel
Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

2.1.5 Élelmiszerek csoportjai V. *16 óra*

Italok:

Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
Párlatok
Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
Adalékanyagok:
Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
Kényelmi anyagok:
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek

3.

Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy

0,5 ó/hét **ö: 16 óra**

3.1 A tantárgy tanításának célja

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartás kialakítása, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.
Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.
A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

3.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.2 Témakörök

3.2.1 Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak *3 óra*

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
Élelmiszer minőség
Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)
Élelmiszer nyomon követhetőség
Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében
Vállalkozói felelősség
Hatósági felügyelet
Fogyasztói magatartás
Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

3.2.2 Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás *5 óra*

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
Mikroorganizmusok csoportosítása
Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)

Szennyeződés
Romlás, romlást okozó mikrobák
Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok
Élelmiszer eredetű megbetegedések
Ételmérgezés
Ételfertőzés
Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében
Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók
Az élelmiszerek romlása
A tartósítás fogalma
Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

3.2.3 Kémia-toxikológiai élelmiszerbiztonság *4 óra*

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
Állatgyógyászati szermaradékok
Peszticid maradékok
Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek- (dioxinok, poliklórozott bifenilek)
Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
Zsírban, olajban sütés szabályai
Csomagoló anyagok
Élelmiszerrel érintkező felületek
Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
Tengeri és édesvízi biotoxinok
Hisztamin
Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
Mérgező állatok
Mérgező növények

3.2.4 Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok *4 óra*

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája
Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
A GHP helye és szerepe a szabályozásban
Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye
Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)
Speciális területekre vonatkozó jogszabályok
Vendéglátás és közétkeztetés
Ételmérgezés, ételfertőzés
Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

3.3 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

3.4 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek

4.

A vendéglátás higiénéje tantárgy

0,5 ó/hét **ö: 15 óra**

4.1 A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben.
Nincsen előtanulmányi követelmény.

4.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

4.1 Témakörök

4.1.1. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei ***8 óra***

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei
Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma
Bejáratok kialakításának követelményei
Raktárak kialakításának követelményei
Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei
Mosogatók kialakításának követelményei
Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

4.1.2. Személyi higiénia ***2 óra***

Személyi higiénia
Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei
Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
Jelentősége az élelmiszerbiztonságban
Személyi és tárgyi feltételek
A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
Betegségek, sérülések
Egészségügyi alkalmasság
Látogatók, karbantartók
Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

4.1.3. Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei ***5 óra***

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv

5.

Pincér szakmai idegen nyelv tantárgy

2 ó/hét **ö: 62 óra**

5.1 A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása.
Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása.
A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

5.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a saját szakmai modulok tartalmaihoz.

5.1 Témakörök

5.1.1 Szakmai kifejezések ***22 óra***

Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
Gasztronómia nyersanyagai
Ételek megnevezései
Cukrászkészítmények megnevezései
Italok megnevezései
Vendéglátóipari egységek és helyiségeik
Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései

5.1.2 Szakmai technológiák ***20 óra***

Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai
Ételkészítési technológiák
Cukrászati technológiák

5.1.3 Szakmai szituációk ***20 óra***

Kommunikáció a vendégekkel
Vendégek fogadása
Ajánlás idegen nyelven
Rendelésfelvétel idegen nyelven
Panaszkezelés
Kommunikáció a munkatársakkal
Etikett, protokoll alkalmazása

5.2 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

5.3 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11524-16 Felszolgálási alapok

6.

Felszolgálási alapok tantárgy

3,5+1 ó/hét **ö: 31+31 óra**

6.1 Étel- és italismeret 1. ***31+31óra***

A saláták elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás.

Salátaöntetek, dresszingek.

Levesek (erőlevesek, híglevesek, magyaros híglevesek, összetett levesek, sűrített levesek, krémlevesek, pürélevesek, különleges levesek).

A levesek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

Meleg előételek (zöldségfélékből készített meleg előételek, húsokból és belsőségekből készített meleg előételek, tésztafélékből készített meleg előételek).

A meleg előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

Tojásból készített meleg előételek.

A tojás előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek

7.

Felszolgálás tantárgy

3 ó/hét **ö: 93 óra**

7.1 A tantárgy tanításának célja

Alkalomhoz illő étrend és étlap összeállításhoz szükséges étel és ital ismeret megszerzése. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás megszerzése. Az értékesítés elszámolása. Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása. Nemzetközi konyhák, valamint valláshoz vagy országokhoz kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban.

7.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint az Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

7.1 Témakörök

7.1.1 Étel- és italismeret 2. ***36 óra***

Szárnyas húsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (fehér és barna húsú szárnyasokból készült ételek, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Sertéshúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

Borjúhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
Marhahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
Bárány- és birkahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
Vadhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (nagyvadak, apróvadak, vadszárnyasok, apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (édesvízi és tengeri állatok, gőzöléssel, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (éttermi meleg tészták, tányérdesszertek, cukrászkészítmények, sajtok, gyümölcsök).

7.1.2 Értékesítési ismeret 2. *30 óra*

Étkezési szokások, tradíciók, alkalmak, ünnepek (nevezetes alkalmak, társasági események és ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai) pl. Újév, Farsang, Húsvét, Márton nap, Karácsony, egyházi, családi, állami, stb.
Magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálata.
Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek (alapanyagok kiválasztása, előkészítése, szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés…). Kiemelt figyelem a baleset- és tűzveszélyre, a személyi és tárgyi higiéniára!
Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák ismerete és alkalmazása.
Reform, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata.

7.1.3 Étlapszerkesztés, étrend összeállítás *14 óra*

Választékközlés eszközei (étlap, itallap, árlap, borlap, koktéllap, napi-heti betétlap, ártábla, tábla).
Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített).
Étlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).
Itallap/borlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).
Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai (szerkesztés számítógéppel).
Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása.

7.1.4 Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés *6 óra*

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás).
Szobaszerviz általános szabályai.

7.1.5 Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek7 óra

Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív).
Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és pincér programok működése, kapcsolatai, adatbázisa (választék, ár, anyaghányad feltöltése, jelentések lekérése, statisztikák), elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (fizetési módok, elektronikus fizetési módok).

7.2 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem/szakterem

7.3 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek

8.

Felszolgálás üzemi gyakorlat tantárgy

17,5 ó/hét **ö: 636+62 óra**

8.1.1 Nyitás előtti teendők *130+14 óra*

Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.
Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).
Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávés-teáscsészék).
Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.
Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).
Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemen kívül helyezése).

8.1.2 Különböző felszolgálási módok 1. *140+14 óra*

- Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.
- Számlázás, fizettetés, elköszönés.
- Asztal lerámolása, újraterítés.

Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).
Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

8.1.3 Különböző felszolgálási módok 2. *140+14 óra*

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).
Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár…).
Szobaszerviz feladatok ellátása.

Különleges éttermi munka *140+14 óra*

Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

8.1.4 Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban *86+6 óra*

Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).
Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.
HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap…).

Diószegi Sámuel Baptista Szakgimnázium és Szakközépiskola
OM 100563

A

SZAKÁCS

SZAKKÉPESÍTÉS

OKJ SZÁM: 34 811 04

H E L Y I P R O G R A M J A

Készült:

a szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

2017.

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet és
- a 34 811 04 számú, Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 04
Szakképesítés megnevezése: Szakács
A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év
Elméleti képzési idő aránya: 30%
Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
vagy iskolai végzettség hiányában:
Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 18. Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség: —
Előírt gyakorlat: —
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

IV.A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek
A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

Tárgyi feltételek
A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	791 óra/év
Összesen:		2343 óra		2853 óra

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	977 óra/év	35 óra/hét	1085 óra/év
Összesen:		2271 óra		2505 óra

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		1. évfolyam			2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	**9,5+ 0,5**	**5+ 2**	**140**	**5,5+ 2**	**17,5**	**140**	**5,5**	**17,5+ 2,5**	**9,5+ 1**	**22+ 2**	**160**	**11+ 1**	**20,5+ 2**
	Összesen	**14,5+2,5**			**23,0+2**			**23,0+2,5**		**31,5+3**			**31,5+3**	
11499-12 Foglalkoztatás II.	**Foglalkoztatás II.**							**0,5**		**0,5**				
11497-12 Foglalkoztatás I.	**Foglalkoztatás I.**							**2**		**2**				
Gazdálkodási ismeretek	**Vendéglátó gazdálkodás**	**2**			**1+1**			**1**		**2**			**2**	
11518-16 Élelmiszerismeret	**Általános élelmiszerismeret**	**1,5**			**1**			**1**		**1,5+0,5**			**2**	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	**Élelmiszerbiztonságról általában**	**0,5**											**0,5**	
	Vendéglátás higiéniája				**0,5**								**0,5**	
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	**Szakmai idegen nyelv**	**1**			**1**								**2**	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	**Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet**	**4,5+0,5**								**3,5+0,5**				
	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.		**5+2**								**4,5+2**			
	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.					**15,5**					**17,5**			
12095-16 Ételkészítési ismeretek	**Ételkészítési ismeretek elmélet**				**2+1**			**1**					**4+1**	
	Ételkészítési ismeretek gyakorlat					**2**			**17,5+2,5**					**20,5+2**

Elméleti órák: 360+270+170,5=800,5óra	**Elmélet: 378+372=750óra**
Gyakorlati órák: 252+630+620+280=1782óra	**Gyakorlat:864+697,5+160=1721,5**
Elméleti/Gyakorlati órák aránya: 800,5/1782óra=30,9%/59,1%	**Elmélet/gyakorlat:30,3%/59,7%**

A szabad sáv óráit a táblázatban kékkel jelöltük.
A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.
Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A MODULOK FELOSZTÁSA ÉVFOLYAMOK SZERINT

1/9. évfolyam

11561-16 Gazdálkodási ismeretek

1.

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

2 ó/hét **ö: 72 óra**

82.10. A tantárgy tanításának célja

A gazdálkodás alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony, létesítésével és megszüntetésével, kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő- gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás fő tevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.

Alapvető statisztikai, árképzési jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készletkialakításhoz szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség, tervezése, elemzése, mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása

82.11. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok méréssel, anyaggazdálkodással, kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakat. A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, és kapcsolódik az Általános élelmiszerismeretek tantárgy témaköreihez

82.12. Témakörök

82.12.1. A gazdálkodás elemei, a piac *8 óra*

A gazdálkodás alapfogalmai

A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)

Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)

A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)

A piac történeti áttekintése (tiszta piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)

A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)

A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

82.12.2. A vendéglátó alapismeretek *28 óra*

- A vendéglátás fogalma, főtevékenységei:

A vendéglátás fogalma
A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban
A vendéglátás feladata
A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)
A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:
Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés, stb.
Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)
Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)
Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)
Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)
Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

- Vendéglátás tárgyi feltételei:

Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)
Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek)
Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)
A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)

- Vendéglátás személyi feltételei:

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek
Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei
Munkaköri leírás célja, tartalma
Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei
Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)
Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)
Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)
Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

82.12.3. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás ***16 óra***

Százalékszámítás, kerekítés szabályai
Mértékegység átváltások
Tömegszámítás
Energia- és tápérték táblázat
Anyaghányad-számítás
Veszteség- és tömegnövekedés számítás

82.12.4. Viszonyszámok ***10 óra***

Bázis- és láncviszonyszám
Százalékszámítás kerekítés szabályai
Megoszlási viszonyszám

82.12.5. Árképzés ***10 óra***

Árkialakítás szempontjai
Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
ÁFA számítás

82.13. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

82.14. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11518-16 Élelmiszerismeret

2.

Általános élelmiszerismeret tantárgy

1,5 ó/hét **ö: 54 óra**

2.1.A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használni tudják az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. Az élelmiszerismeret tantárgy célja a vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése, a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása

2.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. A szakmai ismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódik a tartalom.

2.3.Témakörök

2.3.1. Táplálkozási ismeretek ***12 óra***

Táplálkozás jelentősége:

Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
Emésztés, tápanyag felszívódás
Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
Élelmiszerek tápértékének megőrzése:
Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
Befejező műveletek
Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

2.3.2. Környezetvédelmi ismeretek *2 óra*

Vizek védelme
Környezeti elemek védelme
Veszélyes hulladék
Zajvédelem

2.3.3. Fogyasztóvédelem *4 óra*

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel
Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek
Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
Jegyzőkönyv kitöltése
Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

2.3.4. Élelmiszerek csoportjai I *36 óra*

Alap ízeket befolyásoló anyagok:
Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok:
Természetes édesítőszerek (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése
Só jellemzése felhasználása
Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)
Fűszerek:
Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
Tej és termékeinek:
A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése

A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata
Tojás:
Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása.
Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
Tojás érzékszervi vizsgálata
Malomipari termékek:
Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők
Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata
Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése
Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

2.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem

2.5.A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
3.

Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy
0,5 ó/hét **ö: 18 óra**

3.1.A tantárgy tanításának célja
A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat,
kialakítani a felelős magatartást, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.
Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.
A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása

3.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3.Témakörök
3.3.1. Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak ***3 óra***
Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
Élelmiszer minőség
Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)
Élelmiszer nyomon követhetőség
Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében
Vállalkozói felelősség

Hatósági felügyelet
Fogyasztói magatartás
Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

3.3.2. Élelmiszer mikrobiológia,tartósítás *6 óra*

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
Mikroorganizmusok csoportosítása
Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)
Szennyeződés
Romlás, romlást okozó mikrobák
Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok
Élelmiszer eredetű megbetegedések
Ételmérgezés
Ételfertőzés
Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében
Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók
Az élelmiszerek romlása
A tartósítás fogalma
Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

3.3.3. Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság. *4 óra*

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
Állatgyógyászati szermaradékok
Peszticid maradékok
Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott
szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozottbifenilek)
Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
Zsírban, olajban sütés szabályai
Csomagoló anyagok
Élelmiszerrel érintkező felületek
Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
Tengeri és édesvízi biotoxinok
Hisztamin
Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
Mérgező állatok,
Mérgező növények

3.3.4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok. *5 óra*

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája
Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
A GHP helye és szerepe a szabályozásban
Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban;

Húsok származási helye
Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)
Speciális területekre vonatkozó jogszabályok
Vendéglátás és közétkeztetés
Ételmérgezés, ételfertőzés
Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

3.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem

3.5.A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

12096-16 Szakács szakmai idegen nyelv
4.

Szakmai idegen nyelv tantárgy
1 ó/hét **ö: 36 óra**

4.1.A tantárgy tanításának célja
A szakács munkakörben végzett tevékenységekhez használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. A szakmai tartalmú idegen nyelvű írásbeli, olvasásbeli és szóbeli kommunikáció megalapozása.

4.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a szakács szakmai modulok és az élelmiszerismeretek modul tartalmaihoz.

4.3.Témakörök
4.3.1. Az üzleti helyiségek, a konyhai gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak***]*** ***12 óra***
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek leírása, funkciói az egyes helyiségekben végzett tevékenységek
A különböző helyiségekben alkalmazott gépek, eszközök, berendezések, kézi szerszámok, egyéb használati tárgyak és azok alkalmazása

4.3.2. Mértékegységek idegen nyelven ***2 óra***
A szakács szakmai tevékenysége során alkalmazott mértékegységek, azok átváltásai, alkalmazásai az adott idegen nyelv területén megszokottak szerint.
A mérésesekhez használt eszközök

4.3.3. Alapanyagok és azok előkészítése ***14 óra***
Növényi eredetű élelmiszerek és azok előkészítése
Állati eredetű élelmiszerek és azok előkészítése
Gombák és előkészítésük
Fűszerek és ízesítők és azok előkészítése, alkalmazása

4.3.4. Szakmai technológiák ***8 óra***

Az ételkészítés elkészítő- és elkészítést kiegészítő műveletei és azok alkalmazása
Hőkezelési eljárások (sütési módok, pirítás, párolás, főzési módok, gőzülések, új technológiai eljárások), hideg úron való elkészítés műveletei
Sűrítések, dúsítások, ízesítések, fűszerezések egyéb kiegészítő műveletek
Az ételkészítést követő eljárások: készen tartás, tálalás, díszítés

4.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

4.5.A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai

5.

Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet tantárgy

4,5+0,5 ó/hét **ö: 162+18 óra**

5.1.A tantárgy tanításának célja

A tanulóknak meg kell ismerniük, illetve el kell sajátítaniuk:

- Az ételkészítéssel kapcsolatos helyiségeknek, azok kialakításának, berendezéseinek, eszközeinek, az alkalmazott kéziszerszámoknak és azok alkalmazásának, használatának alapismereteit.
- Az ételek készítéséhez felhasznált élelmiszereket és azok előkészítését.
- Az elkészítéshez szükséges elkészítő-, és az elkészítést kiegészítő technológiai műveleteket
- Az ételek hőn tartásának, tálalásának és díszítésének alapjait és követelményeit.
- Az élelmiszerbiztonsági követelményeknek eleget tevő tevékenykedés szabályait.
- A tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítését

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulókban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés elképzelhetetlen megfelelő munkakultúrával, amelynek része a technológiai fegyelem, az alázat, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése.
Fejlődjenek azok a képességek (gondolkodás, absztrahálás, rendszerezés, lényegkiemelés, összefüggéslátás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek nélkülözhetetlenek az ismeretek feldolgozásához, befogadásához és felhasználásához.

5.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Élelmiszerismeretek
Gazdálkodási ismeretek
Élelmiszerbiztonsági ismeretek
Szakmai idegen nyelv

5.3.Témakörök

5.3.1. A szakács szakma alapozó ismeretei *12+1 óra*

27.3.1.1 Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások
Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)
Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában
Az élelmiszerbiztonság alapjai

27.3.1.2 A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelései és azok alkalmazási területei.

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek

5.3.2. Technológiai alapismeretek *16+2 óra*

Az ételkészítés munkafolyamata
A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása
A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése
A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése
Gombák rendszerezése és előkészítésük
Malomipari termékek és előkészítésük
Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés
Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés

5.3.3. Étel kiegészítők *34+3 óraóra*

27.3.3.1. Saláták, salátaöntetek *5óra*

(Étel kiegészítőként kínált saláták)
Nyers-, főzéssel készített- és tartósított saláták
Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek
Salátabár összeállítása
A csírák szerepe, készítése és kínálása

27.3.3.2. Köretek *12+2 óra*

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.
Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköretek
Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.
Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető

tésztaköretek.
Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.
Vegyes köretek.

27.3.3.3. Főzelékek *5 óra*

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek

27.3.3.4. Mártások, pecsenyelevek *12+1 óra*

Meleg mártások:
- Egyszerű meleg mártások
- Gyümölcsmártások
- Fehér mártások (tej- és bársonyos alap- és alapú mártások)
- Vajmártások (felvert mártások)
- Barnamártások
- Pecsenyelevek
- Csatnik

Hideg mártások:
- Majonéz alapú mártások
- Vinaigretta alapú mártások
- Egyéb hideg mártások
- Zománc mártások

5.3.4. Levesek, levesbetétek ***20+2 óra***

Híglevesek:
- Hús és csontlevesek
- Erőlevesek
- Magyaros híglevesek
- Összetett híglevesek
- Egyéb híglevesek
- Híglevesek betétei

Sűrített levesek:
- Egyszerű sűrített levesek
- Pürélevesek
- Krémlevesek
- Hideg és meleg eljárással készített gyümölcslevesek
- Összetett sűrített levesek

Alternatív módon sűrített levesek
Nyáklevesek
Sűrített levesek betétei

5.3.5. Meleg előételek ***12+1 óra***

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények)
Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás)
Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztákból készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek, rétesek)
Rizottók

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények)
Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények)

5.3.6. Sós tésztaételek ***6+1 óra***

Egyszerű gyúrt és száraz tésztákból készíthető sós tésztaételek
Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek
Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek

5.3.7. Vágóállatokból készíthető ételek ***48+6 óra***

5.3.7.1 .Sertéshúsból készíthető ételek *16+2 óra*

Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek
Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek
Párolással készíthető sertéshús ételek
Főzéssel készíthető sertéshús ételek
Füstölt sertéshúsok
Disznótoros ételek
Belsőségekből készíthető sertéshús ételek

5.3.7.2 Borjúhúsból készíthető ételek *10+2 óra*

Egészben sütéssel készíthető borjúhús ételek
Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek
Párolással készíthető borjúhús ételek
Főzéssel készíthető borjúhús ételek
Belsőségekből készíthető borjúhús ételek

5.3.7.3 Marhahúsból készíthető ételek *14+2 óra*

Egészben sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek
Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek
Párolással készíthető marhahús ételek
Főzéssel készíthető marhahús ételek
Belsőségekből készíthető marhahús ételek

5.3.7.4 Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek *6 óra*

Egészben és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek
Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek
Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek

5.3.7.5 Egyéb háziállatok húsából készíthető ételek *2 óra*

Kecskéből és házinyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

5.3.7.6 **Házi szárnyasok húsából készíthető ételek** ***14+2 óra***

Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek
Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Galambból és gyöngyikéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

5.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

5.5.A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai

6.

Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I. tantárgy

5+2 ó/hét **ö: 180+72 óra**

6.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulóknak a tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítésével meg kell ismerniük és gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- az elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulókban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége.

6.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az ételkészítés alapjai (elmélet) tantárgy ismereteire épülnek. Kapcsolódó ismeretek a gazdálkodás keretében elsajátított mérési, súly-, hossz- és űrmérték átváltási ismeretek

6.3.Témakörök

6.3.1. A szakács szakma alapozó ismeretei ***10+5 óra***

Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi

alapismeretek

6.3.1.1.A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások a gyakorlatban

Munkavédelmi előírások a konyhai gyakorlatban

Balesetvédelmi előírások a konyhai gyakorlatban

Tűzvédelmi előírások érvényesítése a konyhai gyakorlatban

Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonsággal összefüggő gyakorlati tennivalók

Szelektív hulladékgyűjtéssel és moslékkezeléssel összefüggő gyakorlati feladatok.

Egyéni felkészülés a gyakorlati foglalkozásokra

6.3.1.2.A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelései és azok alkalmazási területei.

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek.

Üzleti alaprajzok, helyiségkialakítások, eszközök gyakorlati megismerése

6.3.2. Technológiai alapismeretek ***15+7 óra***

Az ételkészítés munkafolyamata értelmezése a gyakorlatban

Vételezés, anyagkimérés a gyakorlati foglalkozásokhoz

A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése

Gombák előkészítése

Malomipari termékek előkészítése

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése

Az elkészítés műveletei a gyakorlatban: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés a gyakorlatban

Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés a gyakorlatban

6.3.3. **Étel kiegészítők** ***35+15 óra***

6.3.3.1.Saláták, salátaöntetek *5 +3 óra*

(Étel kiegészítőként kínált saláták)

Nyers és főzéssel készített saláták készítése

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek készítése

A csírák készítése és alkalmazása

6.3.3.2.Köretek *15+4 óra*

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek készítése

Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköretek készítése

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek készítése

Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek készítése

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek készítése

Vegyes köretek összeállítása

6.3.3.3. Főzelékek *5+4 óra*

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek készítése

6.3.3.4.Mártások, pecsenyelevek *10+4 óra*

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások készítése
Gyümölcsmártások készítése
Fehér mártások (tej- és bársonyos alap- és alapú mártások) készítése
Vajmártások (felvert mártások) készítése
Barnamártások készítése
Pecsenyelevek készítése
Csatnik készítése

Hideg mártások:

Majonéz alapú mártások készítése
Vinaigretta alapú mártások készítése
Egyéb hideg mártások készítése
Zománc mártások készítése

6.3.4. Levesek, levesbetétek ***25+9 óra***

Híglevesek:

Hús és csontlevesek készítése
Erőlevesek készítése
Magyaros híglevesek készítése
Összetett híglevesek készítése
Egyéb híglevesek készítése
Betétek készítése híglevesekhez

Sűrített levesek:

Egyszerű sűrített levesek készítése
Pürélevesek készítése
Krémlevesek készítése
Gyümölcslevesek készítése
Nyáklevesek készítése
Összetett sűrített levesek készítése
Betétek készítése sűrített levesekhez

6.3.5. Meleg előételek ***15+5 óra***

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények) készítése

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás) készítése

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztákból készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek, rétesek) készítése

Rizottók készítése

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények) készítése

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények) készítése

6.3.6. Sós tésztaételek ***10+3 óra***

Egyszerű gyúrt és száraz tésztákból készíthető sós tésztaételek készítése

Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek készítése
Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek készítése

6.3.7. Vágóállatokból készíthető ételek7 ***50+20 óra***

9.3.7.1.**Sertéshúsból készíthető ételek** *20+6 óra*
Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése
Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése
Párolással készíthető sertéshús ételek készítése
Főzéssel készíthető sertéshús ételek készítése
Disznótoros ételek készítése
Belsőségekből készíthető sertéshús ételek készítése

9.3.7.2. **Borjúhúsból készíthető ételek** *10+6 óra*
Egészben sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése
Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése
Párolással készíthető borjúhús ételek készítése
Főzéssel készíthető borjúhús ételek készítése
Belsőségekből készíthető borjúhús ételek készítése

9.3.7.3. **Marhahúsból készíthető ételek** *15+6 óra*
Egészben sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése
Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése
Párolással készíthető marhahús ételek készítése
Főzéssel készíthető marhahús ételek készítése
Belsőségekből készíthető marhahús ételek készítése

9.3.7.4. **Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek** *5+2 óra*
Egészben és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése
Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek készítése
Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése

6.3.8. **Házi szárnyasok húsából készíthető ételek** ***20+8 óra***

Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek készítése
Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
Galambból és gyöngyösből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése

6.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely vagy gyakorlati képzőhely

6.5.A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel
1/9. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakács szakma alapozó ismeretei

Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások
Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)
Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában
Az élelmiszerbiztonság alapjai

A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelései és azok alkalmazási területei.

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák**,** kiegészítő helyiségek
Ismerkedés az üzlet helyiségeivel, azok funkcióival, az azokban használatos gépekkel, eszközökkel, berendezésekkel, és használatukkal, alkalmasukkal.

Technológiai alapismeretek

Az ételkészítés munkafolyamata
A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása
A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése
A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése
Gombák rendszerezése és előkészítésük
Malomipari termékek és előkészítésük
Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés
Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés

Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, pecsenyelevek:

Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.
Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.

Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.
Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.

2/10. évfolyam

11561-16 Gazdálkodási ismeretek

1.

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

1+1 ó/hét **ö: 36+36 óra**

1.1.1 A vendéglátó alapismeretek ***8+8 óra***

- A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)
Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)
Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

1.1.2 Adózási ismeretek ***10+5óra***

Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói
Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)
A témakör részletes kifejtése

1.1.3 Árképzés ***8+4 óra***

Árképzés, árkialakítás
Árengedmény- és felárszámítás
Ár és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs

1.1.4 Jövedelmezőség ***8+4 óra***

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)
Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)
Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)
Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása
Az eredmény elemzése (eredményszint)

1.1.5 Készletgazdálkodás ***2+2 óra***

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

11518-16 Általános élelmiszerismeret

2.

Általános élelmiszerismeret tantárgy

1 ó/hét **ö: 36 óra**

2.1.1 Élelmiszerek csoportjai I ***4 óra***

Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok
(vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
Növényi eredetű zsiradékok
(kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

2.1.6 Élelmiszerek csoportjai II. *19 óra*

Hús húsipari termékek
Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.
Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
Vadak jellemzése:
Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása
Halak és hidegvérűek jellemzése:
Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása
Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

2.1.7 Élelmiszerek csoportjai III. *13 óra*

Zöldségek:
Zöldségek átlagos összetétele
Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása
Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
Gyümölcsök:
Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, szárazterméséűek fajtái jellemzése felhasználása

11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek

3.

Vendéglátás higiénéje tantárgy
0,5 ó/hét **ö: 18 óra**

3.1 A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei
és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben. Nincs előtanulmányi követelmény

3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül

3.3 Témakörök

3.3.1 Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei *10 óra*

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma
Bejáratok kialakításának követelményei
Raktárak kialakításának követelményei
Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei
Mosogatók kialakításának követelményei
Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

3.3.2 Személyi higiénia ***2 óra***

Személyi higiénia
Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei
Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
Jelentősége az élelmiszerbiztonságban
Személyi és tárgyi feltételek
A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
Betegségek, sérülések
Egészségügyi alkalmasság
Látogatók, karbantartók
Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

3.3.3 Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei ***6 óra***

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

3.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, laboratórium

3.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

12096-16 Szakács szakmai idegen nyelv

4.

Szakmai idegen nyelv tantárgy

1 ó/hét **ö: 36 óra**

4.1.1. Receptek fordítása ***22 óra***

Minden ételcsoporthoz tartozó receptek fordítása autentikus szakanyag felhasználásával.

4.1.2 Konyhai kommunikáció ***14 óra***

A szakács szakmai tevékenységekkel összefüggő napi kommunikációs feladatok
Feladatok kiadása, értelmezése

Tevékenységek leírása, elmondása
Kollegák közötti mindennapos kommunikációs tartalmak

12095-16 Ételkészítési ismeretek
5.

Ételkészítési ismeretek elmélet tantárgy
2 ó/hét **ö: 72+36 óra**

5.1.A tantárgy tanításának célja

A tantárgy témaköreinek feldolgozásával:

- Bővíteniük kell az ételkészítés alapjai tantárgy tananyagának a feldolgozása során szerzett ismereteit
- Az újabb ételek készítéséhez felhasznált élelmiszereket és azok előkészítését.
- Az elkészítéshez szükséges elkészítő-, és az elkészítést kiegészítő technológiai műveleteket
- Az ételek hőn tartását, tálalását és díszítését
- Az élelmiszerbiztonsági követelményeknek eleget tevő tevékenykedés szabályait.
- El kell sajátítaniuk a tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítését és az ezeket meglapozó ismereteket
- El kell érni, hogy tudatosodjék bennük a technológiai folyamatok hatása a nyersanyagok tulajdonságira
- Tudatossá kell, hogy váljék a rendszerben összefüggésekben való gondolkodásuk

Emellett tájékozódniuk kell:

- A nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítéséről és a kultúrában, az egészségtudatos táplálkozásban betöltött szerepükről.
- A szakács egyéb feladatiról, azok megoldásáról

Tovább kell fejleszteni a tanulókban azokat a személyiségjegyeket, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés elképzelhetetlen megfelelő munkakultúrával, amelynek része a technológiai fegyelem, az alázat, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése.

Tovább kell fejleszteni azokat a képességeket (gondolkodás, absztrahálás, rendszerezés, lényegkiemelés, összefüggéslátás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek nélkülözhetetlenek az ismeretek feldolgozásához, befogadásához és felhasználásához.

5.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Ételkészítési ismertek alapjai tantárgy szakmai tartalmára épül és kapcsolódik az élelmiszerismeret, az élelmiszerbiztonsági alapismeretek és a gazdálkodási ismeretek tantárgy tananyagtartalmához.

5.1 Témakörök

5.1.1 Vadon élő állatok húsából és halakból egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek ***18+9 óra***

5.1.1.1 Vadon élő állatok húsából készíthető ételek *6+3 óra*

A vadon élő állatok csoportosítása, tárolása, jellemzése, bontása, első- és másodlagos előkészítése
Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fürjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

5.1.1.2 Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek *12+6 óra*

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.
Vándorhalakból készíthető ételek.
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek.

5.1.2 Vegetáriánus ételek ***6+3 óra***

A vegetáriánus étkezés alapjai és sajátos alapanyagai
Különböző típusú vegetáriánus étkezést szolgáló levesek, előételek, főételek és befejező fogások

5.1.3 Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások ***26+13 óra***

Az éttermi tészták készítésének sajátos technológiája
Az éttermi tészták kiegészítői
Gyúrt tészták:
Egyszerű gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel készíthető éttermi tészták
Burgonya és túró alapú gyúrt tészták
Kevert tészták:
Palacsinták
Morzsafélék
Egyéb kevert tészták
Omlós tészták
Rétesek, bélesek
Vajas- és hájas tészták
Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták
Égetett tészták
Felvert tészták
Felfújtak, pudingok
Gyümölcsök és gyümölcs készítmények
Desszertek
Sajtok kínálása

5.1.4 Hidegkonyhai ismeretek ***16+8 óra***

Az önálló hidegkonyhai üzem kialakítása, funkciói és készítményei
Hidegkonyhai alapkészítmények (aszpikok, zselék, krémek, habok, öntetek)
Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták
Párolt – főtt saláták

Salátakoktélok
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.
Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).
Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek
Galantinok, húshabok (mous-ok)
Kocsonyák
Hideg halételek.
Hideg húsételek, felvágottak.
Vegyes ízelítők.
Hidegtálak
Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott)

5.1.5 Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek, szállodai reggeliztetés 6+3 óra

5.1.5.1 Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek (allergén anyagok, cukor-, glutén-, laktóz mentes és egyéb speciális ételek) *5+3 óra*

Allergén anyagok a humán táplálkozásban és azok kezelése, alkalmazása az ételkésztésben
A cukormentes, étkezés és ételkészítés alapjai
Glutén mentes alapanyagok és az azokból készíthető ételek
Laktóz mentes étkezés és ételkészítés alapjai
Egyéb speciális étkezés sajátos ételei

11.3.5.2. Szállodai reggeliztetés *1 óra*

A szállodai reggeli- és italválaszték összeállítása
Tradicionális és büfé kínálású reggeli ételek és italok készítése
A vendégtérben végzett elkészítő és befejező tevékenységek

5.2 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

5.3 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai

6.

Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II. tantárgy

15,5 ó/hét **ö: 558 óra**

6.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók az elméleti ismeretekben tanultak ütemezéséhez, annak tematikájához és tartalmához igazítottan készítsék el azokat az alapételeket, amelyek biztosítják a számukra a megfelelő jártasságot az alapanyagok feldolgozásához, az előkészítő, az elkészítő és a befejező technológiai műveletek begyakorolt végzéséhez.
Ennek érdekében gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,

- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést,
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- a tradicionális ételek készítése során alkalmazott elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- tradicionális ételek önálló készítését,
- a modern konyhatechnológiai eljárások alkalmazását,
- a nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítését.
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

A tanulók üzemi környezetben napi munkálatokhoz kapcsolódó feladatok végzésével:

- szerezzenek tapasztalatokat a nagyüzemi munkamegosztással végzett tevékenykedésben,
- az egyéni és a csoportos felelősségvállalásban,
- gyakorolják be azokat a motorikus mozgásokat, szakmai fogásokat, amelyeket az alapételek készítése során megismertek

Bővítsék ismereteiket:

- az adott üzlet napi kínálatában szereplő ételekkel
- a nagyüzemi eszközök, gépek és az ebből eredő technológiák alkalmazásában az elő-, az el-, és a kiegészítő műveletek terén
- az élelmiszerbiztonsági követelmények üzemi körülmények közötti betartásában, az ehhez kapcsolódó operatív feladatok végzésében

A képzettség kompetenciák fejlesztése, azaz a gyakorlati ismertekhez juttatás közben:

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulókban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, gondolkodás, kreativitás, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége. Megalapozzák a tudatos technológia alkalmazást, az önfejlődést, az életen át tartó tanulást.

6.1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma Az ételkészítési ismertek alapjai, tantárgyaiban, valamint az élelmiszerismeret és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tantárgyainak a keretében elsajátítottakkal szoros egységben, arra építve kell, hogy feldolgozásra kerüljön. A további ismeretek a tanulók foglalkoztatását biztosító vendéglátó egységek ételkínálatát kell, hogy tükrözzék.

6.1.Témakörök

6.1.1. Ismerkedés a munkahellyel, balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonsági alapoktatás *18 óra*

Az üzlet helyiségei, azok funkciói, a munkatársak, azok feladatkörei és az üzleti munkarend
A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások
Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)
Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában
Az élelmiszerbiztonság alapjai

6.1.2. Előkészítő és konyhai kiegészítő tevékenységek ***100 óra***

Az ételkészítés munkafolyamata
A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása
A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése.
A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése.
Gombák rendszerezése és előkészítésük
Malomipari termékek és előkészítésük.
Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése.
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés.
Befejező műveletek: hőn tartás adagolás, tálalás, díszítés

6.1.3. Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, csatnik, pecsenyelevek. ***110 óra***

Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.
Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.
Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.
Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

6.1.4. Levesek, levesbetétek ***100 óra***

Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek

Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, tojáskocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)
Egyszerű és összetett sűrített levesek
Püré-, krém- és nyáklevesek
Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek
Sűrített levesek betéteinek készítése (pl.: galuska, vajas galuska, burgonyagombóc)
Az üzleti kínálatban szereplő levesek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

6.1.5. Meleg előételek és sós tésztaételek készítése ***50 óra***

Zöldség- és főzelékféléből tojásokból, tésztafélékből, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető meleg előételek és rizottók készítése
Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztaételek
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

6.1.6. Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek ***180 óra***

Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeiből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek
Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hízott kacsa, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

12095-16 Ételkészítési ismeretek

7.

Ételkészítési ismeretek gyakorlat tantárgy

2 ó/hét **ö: 72 óra**

7.1. A tantárgy tanításának célja

7.2. A tantárgy tanításának célja

A tanulók az elméleti ismeretekben tanultak ütemezéséhez, annak tematikájához és tartalmához igazítottan készítsék el azokat az alapételeket, amelyek biztosítják a számukra a megfelelő jártasságot az alapanyagok feldolgozásához, az előkészítő, az elkészítő és a befejező technológiai műveletek begyakorolt végzéséhez.
Ennek érdekében gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést,
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,

- a tradicionális ételek készítése során alkalmazott elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- tradicionális ételek önálló készítését,
- a modern konyhatechnológiai eljárások alkalmazását,
- a nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítését.
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

A tanulók üzemi környezetben napi munkálatokhoz kapcsolódó feladatok végzésével:

- szerezzenek tapasztalatokat a nagyüzemi munkamegosztással végzett tevékenykedésben,
- az egyéni és a csoportos felelősségvállalásban,
- gyakorolják be azokat a motorikus mozgásokat, szakmai fogásokat, amelyeket az alapételek készítése során megismertek

Bővítsék ismereteiket:

- az adott üzlet napi kínálatában szereplő ételekkel
- a nagyüzemi eszközök, gépek és az ebből eredő technológiák alkalmazásában az elő-, az el-, és a kiegészítő műveletek terén
- az élelmiszerbiztonsági követelmények üzemi körülmények közötti betartásában, az ehhez kapcsolódó operatív feladatok végzésében

A képzettség kompetenciák fejlesztése, azaz a gyakorlati ismertekhez juttatás közben:

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulókban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, gondolkodás, kreativitás, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége. Megalapozzák a tudatos technológia alkalmazást, az önfejlődést, az életen át tartó tanulást.

7.3.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma Az ételkészítés alapjai, az ételkészítési ismeretek modulok tantárgyaiban, valamint az élelmiszerismeretek és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tantárgyainak a keretében elsajátítottakkal szoros egységben,

arra építve kell, hogy feldolgozásra kerüljön. A további ismeretek a tanulók foglalkoztatását biztosító vendéglátó egységek ételkínálatát kell, hogy tükrözzék.

7.4.Témakörök

7.4.1. Vadon élő állatokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek *72 óra*

Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fürjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek
Vándorhalakból készíthető ételek

7.5.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely vagy gyakorlati képzőhely

7.6.A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

2/10. évfolyamot követően 140 óra

Levesek, levesbetétek, meleg előételek, sós tésztaételek

Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek
Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, tojáskocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)
Egyszerű és összetett sűrített levesek
Püré-, krém- és nyáklevesek
Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek
Sűrített levesek betéteinek készítése (pl: galuska, vajas galuska, burgonyagombóc)

Meleg előételek és sós tésztaételek készítése

Zöldség- és főzelékféléből tojásokból, tésztafélékből, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető meleg előételek és rizottók készítése
Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztaételek

Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek

Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeiből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek
Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hízott kacsa, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek

Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat 1.
Témakörök:

Vadon élő állatokból készíthető ételek

Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fürjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek
Vándorhalakból készíthető ételek
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

Vegetáriánus ételek

Különböző típusú vegetáriánus levesek, előételek, főételek és befejező fogások készítése

Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások

Egyszerű- és burgonya- valamint túró alapú gyúrt tésztákból különböző technológiákkal készíthető éttermi tészták
gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel
Kevert tészták (palacsinták, morzsafélék, egyéb kevert tészták)
Omlós tészták
Rétesek, bélesek
Vajas- és hájas tészták
Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták
Égetett tészták (bő zsiradékban és forró levegőben sütéssel valamint főzéssel)
Felvert tészták (piskóta és egyéb felvertek)
Felfújtak, pudingok
Gyümölcsök és gyümölcs készítmények
Desszertek

3/11. évfolyam

11499-12 Foglalkoztatás II.
1.

Foglalkoztatás II. tantárgy
0,5 ó/hét **ö: 15 óra**

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

1.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
—

1.3.Témakörök

1.3.1. Munkajogi alapismeretek ***3 óra***

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.3.2. Munkaviszony létesítése ***4 óra***

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

1.3.3. Álláskeresés ***4 óra***

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4. Munkanélküliség 4 óra

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Tanterem

1.5.A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11497-12 Foglalkoztatás I.
2.

Foglalkoztatás I. tantárgy
2 ó/hét **ö: 62 óra**

2.1.A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3.Témakörök

2.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1 *8 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

2.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

2.3.3. Nyelvi készségfejlesztés *24 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által

egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.4. Munkavállalói szókincs ***20 óra***

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

2.4.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

2.5.A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

<u>11561-16 Gazdálkodási ismeretek</u>

3.

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

1 ó/hét **ö: 31 óra**

3.1.1. Ügyvitel a vendéglátásban ***15 óra***

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás

Nyomtatványok felismerése, kitöltése**,** alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)

Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)
Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás
Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya…)
Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra
Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő…)

3.1.2. Készletgazdálkodás *8 óra*

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban

3.1.3. Elszámoltatás *8 óra*

Leltárhiány, többlet értelmezése
Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése
Raktár elszámoltatása
Termelés elszámoltatása
Értékesítés elszámoltatása

11518-16 Élelmiszerismeret

4.

Általános élelmiszerismeret tantárgy
1 ó/hét **ö: 31 óra**

4.1.1. Élelmiszerek csoportjai III. *3 óra*

Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása
Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

4.1.2. Élelmiszerek csoportjai IV. *12 óra*

Édesipari termékek:
Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása
Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása
Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása
Koffein tartalmú élelmiszerek:
Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

4.1.3. Élelmiszerek csoportjai V. *16 óra*

Italok:
Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
Párlatok
Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
Adalékanyagok:
Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
Kényelmi anyagok:
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

12095-16 Ételkészítési ismeretek

5.

Ételkészítési ismeretek elmélet tantárgy

1 ó/hét **ö: 31 óra**

5.1.1. Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása *6 óra*

Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása a korszerű ételkészítésben és az egészségtudatos táplálkozásban
Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)
Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés
Konfitálás
A „cook and chill” rendszerű ételkészítés
A pakojet alkalmazása
A termo-mixer alkalmazása

5.1.2. A nemzetközi gasztrokultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek *8 óra*

Nemzetközi standardé vált nemzeti étel specialitások
Pl.: Risotto, Paella, Gazpacho, Sabayon, Gravlax, Tempura, Curry, Guacamole, Carbonara, Tavaszi tekercs, Tabbuleh, Chickencocovan, Macaron, Ossobuco, Ratatouille, Angolkrém

5.1.3. Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei6 óra

A magyar és más nemzeti és tájegységi konyhák jellemzésének szempontjai és jellemzése
Francia, olasz, angol, spanyol, osztrák, német és további 2-3 nemzet sajátos ételkínálata
A keresztény, a zsidó és a muzulmán étkezési szokások sajátosságai
Tradicionális tájegységi ételek a Kárpát-medencében

5.1.4. Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében 3 óra

11.3.9.1. Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás *2 óra*

Az üzleti választék összeállításának szempontjai
Az étlappal és az étrenddel kapcsolatos tartalmi és formai elvárások

5.1.4.2. A tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében (internet, televízió, írott szakmai és egyéb kiadványok) *1 óra*

A tömegkommunikációs eszközök kínálta ételkészítési kultúra feldolgozása és bevonása az önfejlesztésbe:

- az internet tudatos alkalmazása
- a televízió szakmai jellegű adásainak figyelemmel kísérése és hasznosítása
- a könyvek, újságok és folyóiratok szerepe az önképzésben

5.1.5. A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretetek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása **8 óra**

*5.1.5.1.***A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretetek** *2 óra*

A nagy létszámmal üzemelő konyhák munkarendje
A konyhai munka tervezése és szervezése

***5.1.5.2.* A feldolgozott ismeretek szintetizálása** *6 óra*

A különböző témakörökben feldolgozott és elsajátított ismeretek szintetizálása kiemelt figyelemmel az írásbeli, a szóbeli és a gyakorlati vizsgakövetelményekre.

12095-16 Ételkészítési ismeretek
6.

Ételkészítési ismeretek gyakorlat tantárgy
17,5+2,5 ó/hét **ö: 542+77 óra**

6.1.1. Vadon élő állatokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek ***35+4 óra***

Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása

6.1.2. Vegetáriánus ételek ***50+10 óra***

Különböző típusú vegetáriánus levesek, előételek, főételek és befejező fogások készítése
(Fontosabb alapanyagok: zöldségfélék, hüvelyesek, szójakészítmények, szejtán, köles, hajdina, csírák, tojásmentes tészták, gyümölcsök, tojás és tejtermékek)

6.1.3. Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások ***195+26 óra***

Egyszerű- és burgonya- valamint túró alapú gyúrt tésztákból különböző

technológiákkal készíthető éttermi tészták
Gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel
Kevert tészták (palacsinták, morzsafélék, egyéb kevert tészták)
Omlós tészták
Rétesek, bélesek
Vajas- és hájas tészták
Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták
Égetett tészták (bő zsiradékban és forró levegőben sütéssel valamint főzéssel)
Felvert tészták (piskóta és egyéb felvertek)
Felfújtak, pudingok
Gyümölcsök és gyümölcs készítmények
Desszertek
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

6.1.4. Hidegkonyhai készítmények *90+13 óra*

Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták
Párolt és főtt saláták
Salátakoktélok
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.
Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).
Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek
Galantinok, húshabok (mous-ok)
Kocsonyák
Hideg halételek.
Hideg húsételek, felvágottak.
Vegyes ízelítők.
Hidegtálak
Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott)
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

6.1.5. Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre *95+13 óra*

A témakör részlet Ételek készítése:
Légritkított térben történő hőkezeléssel (Sous-vide)
Alacsony hőmérsékleten történő hőkezeléssel
Konfitálással
A pakojet alkalmazásával
A termo-mixer alkalmazásával
Tájjellegű, nemzeti és vallási hagyományokat kifejező ételek késztése
A nemzetközi gasztrokultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek
Pl.: Risotto, Paella, Gazpacho, Sabayon, Gravlax, Tempura, Curry, Guacamole, Carbonara, Tavaszi tekercs, Tabbuleh, Chickencocovan, Macaron, Ossobuco, Ratatouille, Angolkrém
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.
es kifejtése

6.1.6. Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok *77 óra*

Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül

A MODULOK FELOSZTÁSA ÉVFOLYAMOK SZERINT

11. évfolyam

11499-12 Foglalkoztatás II.
1.

Foglalkoztatás II. tantárgy
0,5 ó/hét **ö: 18 óra**

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

1.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
—

1.2 Témakörök

1.2.1 Munkajogi alapismeretek ***6 óra***

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).
Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.
Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.
Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.2.2 Munkaviszony létesítése ***4 óra***

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.
Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

1.2.3 Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.
Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.2.4 Munkanélküliség *4 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.3 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

1.4 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

1.4.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x			
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat			x	

1.4.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.3	Tesztfeladat megoldása		x		

1.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11497-12 Foglalkoztatás I.
2.

Foglalkoztatás I. tantárgy
2 ó/hét **ö: 72 óra**

2.1 A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelvek

2.2 Témakörök

2.2.1 Nyelvtani rendszerezés 1 ***14 óra***

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

2.2.2 Nyelvtani rendszerezés 2 ***14 óra***

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket,

illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

2.2.3 Nyelvi készségfejlesztés *24 óra*

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.2.4 Munkavállalói szókincs *20 óra*

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

2.3 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

2.4 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11561-16 Gazdálkodási ismeretek
3.

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy
2 ó/hét **ö: 72 óra**

3.1.A tantárgy tanításának célja

A gazdálkodás alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony, létesítésével és megszüntetésével, kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő- gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás fő tevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.
Alapvető statisztikai, árképzési jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése.
Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése.
Optimális készletkialakításhoz szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség, tervezése, elemzése, mutatószámok, viszonyszámok segítségével.
Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása

3.1.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok méréssel, anyaggazdálkodással, kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakat. A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, és kapcsolódik az Általános élelmiszerismeretek tantárgy témaköreihez

3.1.Témakörök

3.1.1. A gazdálkodás elemei, a piac *8 óra*

A gazdálkodás alapfogalmai
A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)
Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)
Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)
A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)
A piac történeti áttekintése (tiszta piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)
A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)
A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

3.1.2. A vendéglátó alapismeretek *28 óra*

- A vendéglátás fogalma, főtevékenységei:

A vendéglátás fogalma
A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban
A vendéglátás feladata
A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)
A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:
Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi

készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés, stb.
Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)
Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)
Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)
Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)
Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

- Vendéglátás tárgyi feltételei:

Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)
Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek)
Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)
A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)

- Vendéglátás személyi feltételei:

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek
Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei
Munkaköri leírás célja, tartalma
Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei
Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)
Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)
Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)
Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

3.1.3. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás *16 óra*

Százalékszámítás, kerekítés szabályai
Mértékegység átváltások
Tömegszámítás
Energia- és tápérték táblázat
Anyaghányad-számítás
Veszteség- és tömegnövekedés számítás

3.1.4. Viszonyszámok *10 óra*

Bázis- és láncviszonyszám

Százalékszámítás kerekítés szabályai
Megoszlási viszonyszám

3.1.5. Árképzés ***10 óra***

Árkialakítás szempontjai
Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
ÁFA számítás

3.2.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

3.3.A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11518-16 Élelmiszerismeret

4.

Általános élelmiszerismeret tantárgy

1,5+0,5 ó/hét **ö: 54+18 óra**

4.1.A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használni tudják az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. Az élelmiszerismeret tantárgy célja a vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése, a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása

4.1.Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. A szakmai ismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódik a tartalom.

4.1.Témakörök

4.1.1. Táplálkozási ismeretek ***12+4 óra***

Táplálkozás jelentősége:
Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
Emésztés, tápanyag felszívódás
Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
Élelmiszerek tápértékének megőrzése:
Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
Befejező műveletek
Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

4.1.2. Környezetvédelmi ismeretek *2 óra*

Vizek védelme
Környezeti elemek védelme
Veszélyes hulladék
Zajvédelem

4.1.3. Fogyasztóvédelem *4+2 óra*

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel
Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek
Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
Jegyzőkönyv kitöltése
Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

4.1.4. Élelmiszerek csoportjai I *36+12 óra*

Alap ízeket befolyásoló anyagok:
Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok:
Természetes édesítőszerek (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése
Só jellemzése felhasználása
Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)
Fűszerek:
Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
Tej és termékeinek:
A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése
A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata
Tojás:
Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása.
Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
Tojás érzékszervi vizsgálata
Malomipari termékek:
Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata
Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése
Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

4.2.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

4.3.A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai

5.

Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet tantárgy

3,5+0,5 ó/hét **ö: 126+18 óra**

5.1 A tantárgy tanításának célja

A tanulóknak meg kell ismerniük, illetve el kell sajátítaniuk:

- Az ételkészítéssel kapcsolatos helyiségeknek, azok kialakításának, berendezéseinek, eszközeinek, az alkalmazott kéziszerszámoknak és azok alkalmazásának, használatának alapismereteit.
- Az ételek készítéséhez felhasznált élelmiszereket és azok előkészítését.
- Az elkészítéshez szükséges elkészítő-, és az elkészítést kiegészítő technológiai műveleteket
- Az ételek hőn tartásának, tálalásának és díszítésének alapjait és követelményeit.
- Az élelmiszerbiztonsági követelményeknek eleget tevő tevékenykedés szabályait.
- A tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítését

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulókban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés elképzelhetetlen megfelelő munkakultúrával, amelynek része a technológiai fegyelem, az alázat, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése.
Fejlődjenek azok a képességek (gondolkodás, absztrahálás, rendszerezés, lényegkiemelés, összefüggéslátás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek nélkülözhetetlenek az ismeretek feldolgozásához, befogadásához és felhasználásához.

5.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Élelmiszerismeretek
Gazdálkodási ismeretek
Élelmiszerbiztonsági ismeretek
Szakmai idegen nyelv

5.2 Témakörök

5.2.1 **A szakács szakma alapozó ismeretei** ***8 óra***

27.3.1.1 Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások
Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)
Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában
Az élelmiszerbiztonság alapjai

27.3.1.2 A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelései és azok alkalmazási területei.

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák**,** kiegészítő helyiségek

5.2.2 **Technológiai alapismeretek** ***14+2 óra***

Az ételkészítés munkafolyamata
A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása
A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése
A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése
Gombák rendszerezése és előkészítésük
Malomipari termékek és előkészítésük
Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés
Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés

5.2.3 **Étel kiegészítők** ***26+5 óra***

27.3.3.1. Saláták, salátaöntetek *4óra*

(Étel kiegészítőként kínált saláták)
Nyers-, főzéssel készített- és tartósított saláták
Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek
Salátabár összeállítása
A csírák szerepe, készítése és kínálása

27.3.3.2. Köretek *9+3 óra*

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.
Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköretek
Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.
Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek.
Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

27.3.3.3. Főzelékek *4 óra*

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek

27.3.3.4. Mártások, pecsenyelevek *9+2 óra*

Meleg mártások:
- Egyszerű meleg mártások
- Gyümölcsmártások
- Fehér mártások (tej- és bársonyos alap- és alapú mártások)
- Vajmártások (felvert mártások)
- Barnamártások
- Pecsenyelevek
- Csatnik

Hideg mártások:
- Majonéz alapú mártások
- Vinaigretta alapú mártások
- Egyéb hideg mártások
- Zománc mártások

5.2.4 Levesek, levesbetétek ***16+2 óra***

Híglevesek:
- Hús és csontlevesek
- Erőlevesek
- Magyaros híglevesek
- Összetett híglevesek
- Egyéb híglevesek
- Híglevesek betétei

Sűrített levesek:
- Egyszerű sűrített levesek
- Pürélevesek
- Krémlevesek
- Hideg és meleg eljárással készített gyümölcslevesek
- Összetett sűrített levesek

Alternatív módon sűrített levesek

Nyáklevesek

Sűrített levesek betétei

5.2.5 Meleg előételek ***10+1 óra***

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények)

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás)

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztákból készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek, rétesek)

Rizottók

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények)

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények)

5.2.6 Sós tésztaételek ***4+3 óra***

Egyszerű gyúrt és száraz tésztákból készíthető sós tésztaételek
Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek
Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek

5.2.7 Vágóállatokból készíthető ételek ***36+5 óra***

5.3.7.1 .Sertéshúsból készíthető ételek *12+2 óra*

Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek
Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek
Párolással készíthető sertéshús ételek
Főzéssel készíthető sertéshús ételek
Füstölt sertéshúsok
Disznótoros ételek
Belsőségekből készíthető sertéshús ételek

5.3.7.2 Borjúhúsból készíthető ételek *8+1 óra*

Egészben sütéssel készíthető borjúhús ételek
Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek
Párolással készíthető borjúhús ételek
Főzéssel készíthető borjúhús ételek
Belsőségekből készíthető borjúhús ételek

5.3.7.3 Marhahúsból készíthető ételek *10+2 óra*

Egészben sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek
Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek
Párolással készíthető marhahús ételek
Főzéssel készíthető marhahús ételek
Belsőségekből készíthető marhahús ételek

5.3.7.4 Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek *4 óra*

Egészben és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek
Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek
Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek

5.3.7.5 Egyéb háziállatok húsából készíthető ételek *2 óra*

Kecskéből és házinyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

5.3.7.7 **Házi szárnyasok húsából készíthető ételek** ***12 óra***

Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek
Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Galambból és gyöngyikéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

5.3 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

5.4 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai

6.

Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I. tantárgy

4,5 +2ó/hét **ö: 162+72 óra**

6.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulóknak a tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítésével meg kell ismerniük és gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- az elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulókban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége.

6.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az ételkészítés alapjai (elmélet) tantárgy ismereteire épülnek. Kapcsolódó ismeretek a gazdálkodás keretében elsajátított mérési, súly-, hossz- és űrmérték átváltási ismeretek

6.2 Témakörök

6.2.1 A szakács szakma alapozó ismeretei ***9 óra***

Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

6.2.1.1 A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások a gyakorlatban

Munkavédelmi előírások a konyhai gyakorlatban
Balesetvédelmi előírások a konyhai gyakorlatban
Tűzvédelmi előírások érvényesítése a konyhai gyakorlatban
Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)
Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában
Az élelmiszerbiztonsággal összefüggő gyakorlati tennivalók
Szelektív hulladékgyűjtéssel és moslékkezeléssel összefüggő gyakorlati feladatok.
Egyéni felkészülés a gyakorlati foglalkozásokra

6.2.1.2 A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelései és azok alkalmazási területei.

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek.
Üzleti alaprajzok, helyiségkialakítások, eszközök gyakorlati megismerése

6.2.2 Technológiai alapismeretek ***13+4 óra***

Az ételkészítés munkafolyamata értelmezése a gyakorlatban
Vételezés, anyagkimérés a gyakorlati foglalkozásokhoz
A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése
Gombák előkészítése
Malomipari termékek előkészítése
Állati eredetű élelmiszerek előkészítése
Az elkészítés műveletei a gyakorlatban: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés a gyakorlatban
Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés a gyakorlatban

6.2.3 **Étel kiegészítők** ***32+15 óra***

6.2.3.1 Saláták, salátaöntetek *5 +2 óra*

(Étel kiegészítőként kínált saláták)
Nyers és főzéssel készített saláták készítése
Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek készítése
A csírák készítése és alkalmazása

6.2.3.2 Köretek *13+5 óra*

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek készítése
Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköretek készítése
Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek készítése
Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek készítése
Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek készítése
Vegyes köretek összeállítása

6.2.3.3 Főzelékek *5+3 óra*

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek készítése

6.2.3.4 Mártások, pecsenyelevek *9 +5óra*

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások készítése
Gyümölcsmártások készítése
Fehér mártások (tej- és bársonyos alap- és alapú mártások) készítése
Vajmártások (felvert mártások) készítése
Barnamártások készítése
Pecsenyelevek készítése
Csatnik készítése

Hideg mártások:

Majonéz alapú mártások készítése
Vinaigretta alapú mártások készítése
Egyéb hideg mártások készítése
Zománc mártások készítése

6.2.4 Levesek, levesbetétek ***22+10 óra***

Híglevesek:

Hús és csontlevesek készítése
Erőlevesek készítése
Magyaros híglevesek készítése
Összetett híglevesek készítése
Egyéb híglevesek készítése
Betétek készítése híglevesekhez

Sűrített levesek:

Egyszerű sűrített levesek készítése
Pürélevesek készítése
Krémlevesek készítése
Gyümölcslevesek készítése
Nyáklevesek készítése
Összetett sűrített levesek készítése
Betétek készítése sűrített levesekhez

6.2.5 Meleg előételek ***14+6 óra***

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények) készítése
Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás) készítése
Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztákból készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek, rétesek) készítése
Rizottók készítése
Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények) készítése
Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények) készítése

6.2.6 Sós tésztaételek ***9+4 óra***

Egyszerű gyúrt és száraz tésztákból készíthető sós tésztaételek készítése
Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek készítése
Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek készítése

6.2.7 Vágóállatokból készíthető ételek7 45+22 óra

6.2.7.1 **Sertéshúsból készíthető ételek** *18+9 óra*

Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése
Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése
Párolással készíthető sertéshús ételek készítése
Főzéssel készíthető sertéshús ételek készítése
Disznótoros ételek készítése
Belsőségekből készíthető sertéshús ételek készítése

6.2.7.2 . **Borjúhúsból készíthető ételek** *9+5 óra*

Egészben sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése
Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése
Párolással készíthető borjúhús ételek készítése
Főzéssel készíthető borjúhús ételek készítése
Belsőségekből készíthető borjúhús ételek készítése

6.2.7.3 **Marhahúsból készíthető ételek** *13+7 óra*

Egészben sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése
Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése
Párolással készíthető marhahús ételek készítése
Főzéssel készíthető marhahús ételek készítése
Belsőségekből készíthető marhahús ételek készítése

6.2.7.4 . **Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek** *5+2 óra*

Egészben és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése
Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek készítése
Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése

6.2.8 Házi szárnyasok húsából készíthető ételek 18+11 óra

Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek készítése
Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
Galambból és gyöngyösből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése

6.3 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely vagy gyakorlati képzőhely

6.4 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai

7.

Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II. tantárgy

17,5 ó/hét **ö: 630 óra**

7.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók az elméleti ismeretekben tanultak ütemezéséhez, annak tematikájához és tartalmához igazítottan készítsék el azokat az alapételeket, amelyek biztosítják a számukra a megfelelő jártasságot az alapanyagok feldolgozásához, az előkészítő, az elkészítő és a befejező technológiai műveletek begyakorolt végzéséhez.
Ennek érdekében gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést,
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- a tradicionális ételek készítése során alkalmazott elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- tradicionális ételek önálló készítését,
- a modern konyhatechnológiai eljárások alkalmazását,
- a nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítését.
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

A tanulók üzemi környezetben napi munkálatokhoz kapcsolódó feladatok végzésével:

- szerezzenek tapasztalatokat a nagyüzemi munkamegosztással végzett tevékenykedésben,
- az egyéni és a csoportos felelősségvállalásban,
- gyakorolják be azokat a motorikus mozgásokat, szakmai fogásokat, amelyeket az alapételek készítése során megismertek

Bővítsék ismereteiket:

- az adott üzlet napi kínálatában szereplő ételekkel
- a nagyüzemi eszközök, gépek és az ebből eredő technológiák alkalmazásában az elő-, az el-, és a kiegészítő műveletek terén
- az élelmiszerbiztonsági követelmények üzemi körülmények közötti betartásában, az ehhez kapcsolódó operatív feladatok végzésében

A képzettség kompetenciák fejlesztése, azaz a gyakorlati ismertekhez juttatás közben:

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulókban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, gondolkodás, kreativitás, együttműködés stb.)

amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége. Megalapozzák a tudatos technológia alkalmazást, az önfejlődést, az életen át tartó tanulást.

7.1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma Az ételkészítési ismertek alapjai, tantárgyaiban, valamint az élelmiszerismeret és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tantárgyainak a keretében elsajátítottakkal szoros egységben, arra építve kell, hogy feldolgozásra kerüljön. A további ismeretek a tanulók foglalkoztatását biztosító vendéglátó egységek ételkínálatát kell, hogy tükrözzék.

7.1.Témakörök

7.1.1. Ismerkedés a munkahellyel, balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonsági alapoktatás *35 óra*

Az üzlet helyiségei, azok funkciói, a munkatársak, azok feladatkörei és az üzleti munkarend
A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások
Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)
Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában
Az élelmiszerbiztonság alapjai

7.1.2. Előkészítő és konyhai kiegészítő tevékenységek *105 óra*

Az ételkészítés munkafolyamata
A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása
A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése.
A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése.
Gombák rendszerezése és előkészítésük
Malomipari termékek és előkészítésük.
Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése.
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés.
Befejező műveletek: hőn tartás adagolás, tálalás, díszítés

7.1.3. Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, csatnik, pecsenyelevek. *140 óra*

Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.
Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.
Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.
Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű

meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

7.1.4. Levesek, levesbetétek ***100 óra***

Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek
Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, tojáskocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)
Egyszerű és összetett sűrített levesek
Püré-, krém- és nyáklevesek
Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek
Sűrített levesek betéteinek készítése (pl.: galuska, vajas galuska, burgonyagombóc)
Az üzleti kínálatban szereplő levesek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

7.1.5. Meleg előételek és sós tésztaételek készítése ***50 óra***

Zöldség- és főzelékféléből tojásokból, tésztafélékből, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető meleg előételek és rizottók készítése
Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztaételek
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

7.1.6. Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek ***200 óra***

Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeiből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek
Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hízott kacsa, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

NYÁRI GYAKORLAT

II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül
1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakács szakma alapozó ismeretei

Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások
Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)
Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában
Az élelmiszerbiztonság alapjai

A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelései és azok alkalmazási területei.

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák**,** kiegészítő helyiségek
Ismerkedés az üzlet helyiségeivel, azok funkcióival, az azokban használatos gépekkel, eszközökkel, berendezésekkel, és használatukkal, alkalmasukkal.

Technológiai alapismeretek

Az ételkészítés munkafolyamata
A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása
A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése
A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése
Gombák rendszerezése és előkészítésük
Malomipari termékek és előkészítésük
Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés
Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés

Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, pecsenyelevek:

Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.
Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.
Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.
Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.

Levesek, levesbetétek, meleg előételek, sós tésztaételek

Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek
Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, tojáskocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)
Egyszerű és összetett sűrített levesek
Püré-, krém- és nyáklevesek
Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek

Sűrített levesek betéteinek készítése (pl.: galuska, vajas galuska, burgonyagombóc)

Meleg előételek és sós tésztaételek készítése

Zöldség- és főzelékféléből tojásokból, tésztafélékből, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető meleg előételek és rizottók készítése
Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztaételek.

Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek

Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeiből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek.
Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hízott kacsa, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek.

12. évfolyam

11561-16 Gazdálkodási ismeretek
1.

Vendéglátó gazdálkodás tantárgy
2 ó/hét **ö: 62 óra**

1.1.1 A vendéglátó alapismeretek ***8 óra***

- A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)
Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)
Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

1.1.2 Adózási ismeretek ***10 óra***
Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói
Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)
A témakör részletes kifejtése

1.1.3 Ügyvitel a vendéglátásban ***14 óra***
Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás
Nyomtatványok felismerése, kitöltése**,** alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)
Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)
Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás
Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya…)
Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra
Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő…)

1.1.4 Árképzés ***6 óra***

Árképzés, árkialakítás
Árengedmény- és felárszámítás
Ár és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs

1.1.5 Jövedelmezőség ***8 óra***
A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)
Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)
Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása
Az eredmény elemzése (eredményszint)

1.1.6 Készletgazdálkodás ***8 óra***

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)
Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban

1.1.7 Elszámoltatás ***8 óra***

Leltárhiány, többlet értelmezése
Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése
Raktár elszámoltatása
Termelés elszámoltatása
Értékesítés elszámoltatása

11518-16 Élelmiszerismeret
2.

Általános élelmiszerismeret tantárgy
2 ó/hét **ö: 62 óra**

2.1.1 Élelmiszerek csoportjai I ***2 óra***

Zsiradékok:
Állati eredetű zsiradékok
(vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
Növényi eredetű zsiradékok
(kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

2.1.2 Élelmiszerek csoportjai II. ***19 óra***

Hús húsipari termékek
Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.
Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
Vadak jellemzése:
Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása
Halak és hidegvérűek jellemzése:
Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása
Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

2.1.3 Élelmiszerek csoportjai III. *13 óra*

Zöldségek:
Zöldségek átlagos összetétele
Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása
Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
Gyümölcsök:
Hazai gyümölcsök almaterméséűek, csonthéjasok, bogyóterméséűek, kabakosok, szárazterméséűek fajtái jellemzése felhasználása
Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása
Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

2.1.4 Élelmiszerek csoportjai IV. *12 óra*

Édesipari termékek:
Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása
Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása
Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása
Koffein tartalmú élelmiszerek:
Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel
Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

2.1.5 Élelmiszerek csoportjai V. *16 óra*

Italok:
Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
Párlatok
Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
Adalékanyagok:
Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
Mesterséges édesítőszerek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
Kényelmi anyagok:
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

<u>11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek</u>
3.

Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy
0,5 ó/hét **ö: 16 óra**

3.1 A tantárgy tanításának célja

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat,
kialakítani a felelős magatartást, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.
Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.
A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása

3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3 Témakörök

3.3.1 Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak *3 óra*

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
Élelmiszer minőség
Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)
Élelmiszer nyomon követhetőség
Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében
Vállalkozói felelősség
Hatósági felügyelet
Fogyasztói magatartás
Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

3.3.2 Élelmiszer mikrobiológia,tartósítás *5 óra*

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
Mikroorganizmusok csoportosítása
Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)
Szennyeződés
Romlás, romlást okozó mikrobák
Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok
Élelmiszer eredetű megbetegedések
Ételmérgezés
Ételfertőzés
Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében
Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók
Az élelmiszerek romlása
A tartósítás fogalma
Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

3.3.3 Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság. *4 óra*

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
Állatgyógyászati szermaradékok
Peszticid maradékok
Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott
szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozottbifenilek)
Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
Zsírban, olajban sütés szabályai
Csomagoló anyagok
Élelmiszerrel érintkező felületek
Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
Tengeri és édesvízi biotoxinok
Hisztamin
Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
Mérgező állatok,
Mérgező növények

3.3.4 Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok. *4 óra*

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája
Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
A GHP helye és szerepe a szabályozásban
Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban;
Húsok származási helye
Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)
Speciális területekre vonatkozó jogszabályok
Vendéglátás és közétkeztetés
Ételmérgezés, ételfertőzés
Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

3.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

3.5 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek

4.

Vendéglátás higiénéje tantárgy

0,5 ó/hét **ö: 15 óra**

4.1 A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei
és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják

a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben. Nincs előtanulmányi követelmény

4.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül

4.1 Témakörök

4.1.1 Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei ***8 óra***

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei
Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma
Bejáratok kialakításának követelményei
Raktárak kialakításának követelményei
Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei
Mosogatók kialakításának követelményei
Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

4.1.2 Személyi higiénia ***2 óra***

Személyi higiénia
Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei
Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
Jelentősége az élelmiszerbiztonságban
Személyi és tárgyi feltételek
A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
Betegségek, sérülések
Egészségügyi alkalmasság
Látogatók, karbantartók
Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

4.1.3 Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei ***5 óra***

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

4.2 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, laboratórium

4.3 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

12096-16 Szakács szakmai idegen nyelv

5.

Szakmai idegen nyelv tantárgy
2 ó/hét **ö: 62 óra**

5.1.A tantárgy tanításának célja

A szakács munkakörben végzett tevékenységekhez használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. A szakmai tartalmú idegen nyelvű írásbeli, olvasásbeli és szóbeli kommunikáció megalapozása.

5.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a szakács szakmai modulok és az élelmiszerismeretek modul tartalmaihoz.

5.1 Témakörök

5.1.1 Az üzleti helyiségek, a konyhai gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak***]*** ***10 óra***

A konyha és kapcsolódó helyiségeinek leírása, funkciói az egyes helyiségekben végzett tevékenységek
A különböző helyiségekben alkalmazott gépek, eszközök, berendezések, kézi szerszámok, egyéb használati tárgyak és azok alkalmazása

5.1.2 Mértékegységek idegen nyelven ***2 óra***

A szakács szakmai tevékenysége során alkalmazott mértékegységek, azok átváltásai, alkalmazásai az adott idegen nyelv területén megszokottak szerint.
A mérésesekhez használt eszközök

5.1.3 Alapanyagok és azok előkészítése ***12 óra***

Növényi eredetű élelmiszerek és azok előkészítése
Állati eredetű élelmiszerek és azok előkészítése
Gombák és előkészítésük
Fűszerek és ízesítők és azok előkészítése, alkalmazása

5.1.4 Szakmai technológiák ***8 óra***

Az ételkészítés elkészítő- és elkészítést kiegészítő műveletei és azok alkalmazása
Hőkezelési eljárások (sütési módok, pirítás, párolás, főzési módok, gőzülések, új technológiai eljárások), hideg úron való elkészítés műveletei
Sűrítések, dúsítások, ízesítések, fűszerezések egyéb kiegészítő műveletek
Az ételkészítést követő eljárások: készen tartás, tálalás, díszítés

5.1.5 . Receptek fordítása ***18 óra***

Minden ételcsoporthoz tartozó receptek fordítása autentikus szakanyag felhasználásával.

5.1.6 Konyhai kommunikáció ***12 óra***

A szakács szakmai tevékenységekkel összefüggő napi kommunikációs feladatok
Feladatok kiadása, értelmezése
Tevékenységek leírása, elmondása
Kollegák közötti mindennapos kommunikációs tartalmak

5.2 **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

5.3 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

12095-16 Ételkészítési ismeretek

6.

Ételkészítési ismeretek elmélet tantárgy

4+1 ó/hét **ö: 124+31 óra**

6.1.A tantárgy tanításának célja

A tantárgy témaköreinek feldolgozásával:

- Bővíteniük kell az ételkészítés alapjai tantárgy tananyagának a feldolgozása során szerzett ismereteit
- Az újabb ételek készítéséhez felhasznált élelmiszereket és azok előkészítését.
- Az elkészítéshez szükséges elkészítő-, és az elkészítést kiegészítő technológiai műveleteket
- Az ételek hőn tartását, tálalását és díszítését
- Az élelmiszerbiztonsági követelményeknek eleget tevő tevékenykedés szabályait.
- El kell sajátítaniuk a tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítését és az ezeket meglapozó ismereteket
- El kell érni, hogy tudatosodjék bennük a technológiai folyamatok hatása a nyersanyagok tulajdonságira
- Tudatossá kell, hogy váljék a rendszerben összefüggésekben való gondolkodásuk

Emellett tájékozódniuk kell:

- A nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítéséről és a kultúrában, az egészségtudatos táplálkozásban betöltött szerepükről.
- A szakács egyéb feladatiról, azok megoldásáról

Tovább kell fejleszteni a tanulókban azokat a személyiségjegyeket, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés elképzelhetetlen megfelelő munkakultúrával, amelynek része a technológiai fegyelem, az alázat, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése.

Tovább kell fejleszteni azokat a képességeket (gondolkodás, absztrahálás, rendszerezés, lényegkiemelés, összefüggéslátás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek nélkülözhetetlenek az ismeretek feldolgozásához, befogadásához és felhasználásához.

6.1 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Ételkészítési ismertek alapjai tantárgy szakmai tartalmára épül és kapcsolódik az élelmiszerismeret, az élelmiszerbiztonsági alapismeretek és a gazdálkodási ismeretek tantárgy tananyagtartalmához.

6.1 Témakörök

6.1.1 Vadon élő állatok húsából és halakból egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek ***20+4 óra***

6.1.1.1 Vadon élő állatok húsából készíthető ételek *7+1 óra*

A vadon élő állatok csoportosítása, tárolása, jellemzése, bontása, első- és másodlagos előkészítése
Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fürjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

6.1.1.2 Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek *13+3 óra*

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.
Vándorhalakból készíthető ételek.
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek.

6.1.2 Vegetáriánus ételek ***8+2 óra***

A vegetáriánus étkezés alapjai és sajátos alapanyagai
Különböző típusú vegetáriánus étkezést szolgáló levesek, előételek, főételek és befejező fogások

6.1.3 Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások ***28+4óra***

Az éttermi tészták készítésének sajátos technológiája
Az éttermi tészták kiegészítői
Gyúrt tészták:
Egyszerű gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel készíthető éttermi tészták
Burgonya és túró alapú gyúrt tészták
Kevert tészták:
Palacsinták
Morzsafélék
Egyéb kevert tészták
Omlós tészták
Rétesek, bélesek
Vajas- és hájas tészták
Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták
Égetett tészták
Felvert tészták
Felfújtak, pudingok
Gyümölcsök és gyümölcs készítmények
Desszertek

Sajtok kínálása

6.1.4 Hidegkonyhai ismeretek *16+3 óra*

Az önálló hidegkonyhai üzem kialakítása, funkciói és készítményei
Hidegkonyhai alapkészítmények (aszpikok, zselék, krémek, habok, öntetek)
Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták
Párolt – főtt saláták
Salátakoktélok
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.
Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).
Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek
Galantinok, húshabok (mous-ok)
Kocsonyák
Hideg halételek.
Hideg húsételek, felvágottak.
Vegyes ízelítők.
Hidegtálak
Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott)

6.1.5 Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek, szállodai reggeliztetés *9+2 óra*

6.1.5.1 Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek (allergén anyagok, cukor-, glutén-, laktóz mentes és egyéb speciális ételek) *7+2 óra*

Allergén anyagok a humán táplálkozásban és azok kezelése, alkalmazása az ételkésztésben
A cukormentes, étkezés és ételkészítés alapjai
Glutén mentes alapanyagok és az azokból készíthető ételek
Laktóz mentes étkezés és ételkészítés alapjai
Egyéb speciális étkezés sajátos ételei

6.1.5.2 Szállodai reggeliztetés *2 óra*

A szállodai reggeli- és italválaszték összeállítása
Tradicionális és büfé kínálású reggeli ételek és italok készítése
A vendégtérben végzett elkészítő és befejező tevékenységek

6.1.6 Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása *12+4 óra*

Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása a korszerű ételkészítésben és az egészségtudatos táplálkozásban
Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)
Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés
Konfitálás
A „cook and chill” rendszerű ételkészítés
A pakojet alkalmazása
A termo-mixer alkalmazása

6.1.7 A nemzetközi gasztrokultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek *8+2 óra*

Nemzetközi standardé vált nemzeti étel specialitások
Pl.: Risotto, Paella, Gazpacho, Sabayon, Gravlax, Tempura, Curry, Guacamole, Carbonara, Tavaszi tekercs, Tabbuleh, Chickencocovan, Macaron, Ossobuco,

Ratatouille, Angolkrém

6.1.8 Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei 8+2 óra

A magyar és más nemzeti és tájegységi konyhák jellemzésének szempontjai és jellemzése
Francia, olasz, angol, spanyol, osztrák, német és további 2-3 nemzet sajátos ételkínálata
A keresztény, a zsidó és a muzulmán étkezési szokások sajátosságai
Tradicionális tájegységi ételek a Kárpát-medencében

6.1.9 Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében 5+2 óra

11.3.9.1. Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás *3+1 óra*

Az üzleti választék összeállásának szempontjai
Az étlappal és az étrenddel kapcsolatos tartalmi és formai elvárások

5.1.4.2. A tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében (internet, televízió, írott szakmai és egyéb kiadványok) *2+1 óra*

A tömegkommunikációs eszközök kínálta ételkészítési kultúra feldolgozása és bevonása az önfejlesztésbe:

- az internet tudatos alkalmazása
- a televízió szakmai jellegű adásainak figyelemmel kísérése és hasznosítása
- a könyvek, újságok és folyóiratok szerepe az önképzésben

6.1.10 ***A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretetek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása*** **10+6 óra**

6.1.10.1 **A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretetek** *3+1 óra*

A nagy létszámmal üzemelő konyhák munkarendje
A konyhai munka tervezése és szervezése

6.1.10.2
A feldolgozott ismeretek szintetizálása *7+5 óra*

A különböző témakörökben feldolgozott és elsajátított ismeretek szintetizálása kiemelt figyelemmel az írásbeli, a szóbeli és a gyakorlati vizsgakövetelményekre

6.2 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

6.3 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

12095-16 Ételkészítési ismeretek

7.

Ételkészítési ismeretek gyakorlat tantárgy
20,5+2 ó/hét **ö: 635+62 óra**

7.1.1 Vadon élő állatokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek *115+18 óra*

Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fürjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek
Vándorhalakból készíthető ételek

Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása

7.1.1 Vegetáriánus ételek *50+5 óra*

Különböző típusú vegetáriánus levesek, előételek, főételek és befejező fogások készítése
(Fontosabb alapanyagok: zöldségfélék, hüvelyesek, szójakészítmények, szejtán, köles, hajdina, csírák, tojásmentes tészták, gyümölcsök, tojás és tejtermékek)

7.1.2 Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások *190+20 óra*

Egyszerű- és burgonya- valamint túró alapú gyúrt tésztákból különböző technológiákkal készíthető éttermi tészták
Gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel
Kevert tészták (palacsinták, morzsafélék, egyéb kevert tészták)
Omlós tészták
Rétesek, bélesek
Vajas- és hájas tészták
Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták
Égetett tészták (bő zsiradékban és forró levegőben sütéssel valamint főzéssel)
Felvert tészták (piskóta és egyéb felvertek)
Felfújtak, pudingok
Gyümölcsök és gyümölcs készítmények
Desszertek
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

7.1.3 Hidegkonyhai készítmények *85+9 óra*

Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták
Párolt és főtt saláták
Salátakoktélok
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.
Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).

Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek
Galantinok, húshabok (mous-ok)
Kocsonyák
Hideg halételek.
Hideg húsételek, felvágottak.
Vegyes ízelítők.
Hidegtálak
Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott)
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

7.1.4 Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre***90+10 óra***

A témakör részlet Ételek készítése:
Légritkított térben történő hőkezeléssel (Sous-vide)
Alacsony hőmérsékleten történő hőkezeléssel
Konfitálással
A pakojet alkalmazásával
A termo-mixer alkalmazásával
Tájjellegű, nemzeti és vallási hagyományokat kifejező ételek késztése
A nemzetközi gasztrokultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek
Pl.: Risotto, Paella, Gazpacho, Sabayon, Gravlax, Tempura, Curry, Guacamole, Carbonara, Tavaszi tekercs, Tabbuleh, Chickencocovan, Macaron, Ossobuco, Ratatouille, Angolkrém
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.
es kifejtése

7.1.5 Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok 105 óra

Tartalom

Bevezetés…… 2.

Eladó ……. 5.

Kereskedő …… 64.

Gépi forgácsoló …….. 156.

Hegesztő ……. 256.

Ipari gépész …… 411.

Kisgyermekgondozó-, nevelő …… 526.

Szociális gondozó nevelő ……... 645.

Cukrász ……... 767.

Pincér …….. 858.

Szakács ……... 917.