

**A Diószegi Sámuel Baptista  
Technikum és Szakképző Iskola**

**KÉPZÉSI PROGRAMJA**

2020.

## Tartalomjegyzék

Bevezetés .....	3
Óratervi táblák ágazatonként .....	7
Egészségügy ágazat .....	8
Rehabilitációs terapeuta.....	8
Gépészet ágazat .....	24
Gépi és CNC forgácsoló .....	24
Hegesztő .....	28
Ipari gépész.....	34
Kereskedelem ágazat .....	39
Kereskedelmi értékesítő .....	39
Kereskedő és webáruházi technikus .....	43
Specializált gép- és járműgyártás .....	48
Gépjárműmechatronikai technikus .....	48
Járműfényező.....	54
Karosszerialakatos .....	58
Szépészet ágazat .....	64
Fodrász.....	64
Kozmetikus technikus.....	71
Szociális ágazat.....	78
Kisgyermekgondozó, -nevelő.....	78
Szociális ápoló és gondozó.....	86
Szociális és gyermekvédelmi szakasszisztens .....	95
Turizmus - vendéglátás ágazat .....	105
Cukrász .....	105
Cukrász szaktechnikus.....	109
Szakács .....	114
Szakács szaktechnikus .....	119
Pincér - vendégtéri szakember.....	124
Vendégtéri szaktechnikus .....	129
A szakképzések részletes helyi tantervei .....	134
1. számú melléklet: Egészségügy, Kereskedelem, Szépészet ágazat .....	134
2. számú melléklet: Gépészet, Specializált gép – és járműgyártás ágazat.....	134
3. számú melléklet: Szociális ágazat .....	134
4. számú melléklet: Turizmus – vendéglátás ágazat.....	134

## Bevezetés

### A Képzési Program (szakmai helyi tantervek) kidolgozásának szempontjai iskolánkban

A szakképzésre vonatkozó **2019/2020. évi jogszabályi változások** miatt minden intézményben 2020 szeptemberétől felmenő rendszerben **új helyi tantervek** alapján történhet a kilencedikesek és az érettségi utáni képzésre jelentkezők oktatása. Az iskola életét befolyásoló egyéb törvények és rendeletek is többségében 2020 szeptemberétől lépnek életbe.

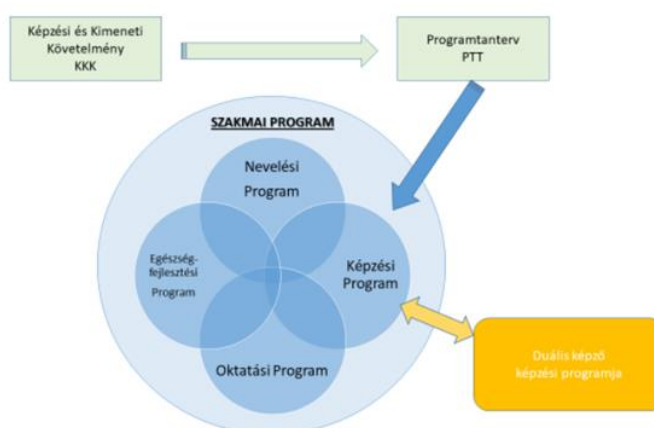
Az említett jogszabályok a következők:

- A „**SZAKKÉPZÉS 4.0** – A szakképzés és felnőttképzés megújításának középtávú szakmapolitikai stratégiája, a szakképzési rendszer válasza a negyedik ipari forradalom kihívásaira” című stratégia elfogadásáról és a végrehajtása érdekében szükséges intézkedésekről szóló 1168/2019. (III. 28.) Korm. határozat.
- **A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény**
- **Szakmajegyzék** a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet szerint
- **Szakmajegyzék** a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló - 319/2020. (VII.1.) kormányrendelettel módosított - 12/2020. (II. 7.) Korm. Rendelet
- A szakképzésért felelős minisztérium (Innovációs és Technológiai Minisztérium) minisztere által kiadott, az Innovatív Képzéstámogató Központ honlapján (ikk.hu) megjelenő **Képzési és Kimeneti Követelmények** és **Programtantervek** minden szakképesítésre vonatkozóan

Az **Innovatív Képzéstámogató Központ** honlapján értesülhetnek a szakképző intézmények, az oktatók, az érdeklődők, a szülők és tanulók a **területet érintő változásokról**.

Az iskolák alapidokumentumuk, a **Szakmai Program elkészítéséhez** is itt kaptak részletes tájékoztatást.

Az iskola **Szakmai Programja 4 fontos részből** épül fel, melynek egyik legfontosabb összetevője a **Képzési Program**, ahogy az alábbi ábrán is látható (ikk.hu oldalról)



Itt jelent meg a **mintaóraterv a technikum és a szakképző iskola számára**, ami útmutatóként szolgált a helyi tantervek elkészítéséhez. A mintaóraterv határozza meg a **közismereti és szakmai órák számát, arányát**, és a szabad órakeretet, amit az iskola oktatói a helyi körülményeket ismerve szabadon felhasználhatnak az eredményes felkészítés céljából.

A technikum és a szakképző iskola mintaóratervét figyelembe véve **készítette el** intézményünk az oktatás alapjául szolgáló **helyi tanterveit** a kiadott **Képzési és Kimeneti Követelmények** és **Programtanterveknek** megfelelően, melyek ágazati bontásban szakképesítésenként kerültek kiadásra.

A **mintaóratervben jól láthatók**, hogy szakképzési iskolatípusonként hány órát ajánlatos a szakmai és közismereti órákra fordítani az egymást követő évfolyamokon.

A szakképző iskolában a következő órafelosztás született:

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Közismereti oktatás	Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2+1 KL,FÉ,HG,BO	2
	Idegen nyelv	2	1+1 csak CU,PI,SZA	1
	Matematika	2	2	1+1
	Történelem és társadalomismeret	3	0	0
	Természetismeret	3	0	
	Testnevelés	4	1	1
	Osztályközösség-építő Program	1	1	1
	Digitális kultúra	1	1	1
	Pénzügyi és munkavállalói ism.			1
	<b>Összes közismereti óraszám</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
	Ágazati alapoktatás		16	0
Szakirányú oktatás		0	25	25
Szabad órakeret		1	2	2
Tanítási hetek száma		36	36	31
<b>Éves összes óraszám</b>		<b>1224</b>	<b>1224</b>	<b>1054</b>
Rendelkezésre álló órakeret/hét		34	34	34

A kommunikáció és idegen nyelvi órák meghatározásánál figyelembe vettük a Képzési és Kimeneti Követelmények előírásait a közismereti alapozás tekintetében, és ezért eltérő szakképesítésenként is e két tantárgy óráinak a száma. Másrészt nagy hangsúlyt fektetünk a matematikára, és a digitális kultúra erősítésére, mert ezek a tantárgyak kiemelten fontosak a szakmai elméleti oktatáshoz, de az eredményes szakmunkásvizsgálóhoz is.

A technikumban a következő órafelosztás született:

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom	4	5	3+1	3+1	0
	Idegen nyelv	4	4	3	3	3+6
	Matematika	4	4	3	3+1	0
	Történelem	3	3	2+1	2+1	0
	Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0
	Digitális kultúra	1+1	0+1	0+1	0+1	0
	Testnevelés	4	4	3	3	0
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	1
	kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	0
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: pl. fizika, kémia, biológia, idegen	0+2	2	2	0	0
	Érettségire felkészítő tantárgy	0	0	2	2	0
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0
	<b>Összes közismereti óraszám</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
	Ágazati alapozó oktatás	7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24	
<b>Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31	
<b>Éves összes óraszám</b>	<b>1224</b>	<b>1224</b>	<b>1224</b>	<b>1179</b>	<b>1054</b>	
<b>Rendelkezésre álló órakeret/hét</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	

Itt is jól látható, hogy a szabad órakeretet a digitális kultúra erősítésére, a szakmai ágazati tantárgy óraszámának növelésére használtuk fel, ill. a kötelező érettségi tantárgyak óraszámának bővítésére.

Mindkét táblázatból egyértelműen kiolvasható, hogy az ágazati alapoktatásra és a szakirányú oktatásra hány órát kell fordítani. Ezt kötelezően betartottuk a szakmai helyi tantervek elkészítésénél minden évfolyamon mindkét iskolatípusban.

**13. évfolyamon az idegen nyelv órszáma** egyértelműen mutatja, hogy feltett szándékunk a középfokú nyelvvizsgáig eljuttatni a tanulók jelentős részét.

A szakmai helyi tanterveket tartalmazó **Képzési Program megtervezésénél** igyekeztünk figyelembe venni az eddigi **szakmai gyakorlati oktatásban partner, gazdálkodó szervezetek, duális képzőhelyek véleményét** leginkább a szakmai elméleti és gyakorlati óraszámok arányainak megtervezésében. Kihasználtuk a Szakképzés 4.0 stratégiának talán legfontosabb koncepcióját, a rugalmasságot.

Minden szakképesítésnél a **Programtanterv** tantárgyanként éves óraszámot állapít meg, külön meghatározva, hogy **minimálisan hány százalékát kell az órakeretnek gyakorlatra fordítani.**

A szakmai munkaközösségek jól átgondolt munkájának köszönhetően készítettük el évfolyamokra lebontva ágazonként a tanított szakképesítések helyi tantervét.

**Elsődleges szempont** az volt, hogy minél sikeresebb oktató-nevelő munkát végezhessünk, és motiváljuk tanulóinkat a szakképesítés elsajátítására, a minél szebb eredmény elérésére.

Ezért a kiadott **Programtantervet célirányosan átdolgoztuk évfolyamonként meghatározva az oktató számára a tanítandó tartalmakat és elsajátítandó kompetenciákat.** Ez segítséget ad a szakmát oktató tanárnak az elméleti és gyakorlati órák esetében is az éves tanmenetek elkészítéséhez, a konkrét feladatok meghatározásával.

A helyi tanterv minden szakképesítés esetén a következő módon épül fel:

1. **A szakképesítés alapadatai**
2. **Óratervi tábla**, amelyben a programtantervben meghatározott óraszámokon túl a mintaóratervi óraszámok szerint **kiegészítettük a javasolt órakeretet a szabad órakerettel** a szakos kollégák véleménye alapján
3. **A szakmai elmélet és gyakorlat elkülönítése** az óratervi táblán belül az előírt százalékos megosztásban külön színnel (fekete=elméleti, piros=gyakorlati óra) minden tantárgy esetében
4. Évfolyamonként a **tanulási terület** feltüntetésével minden tantárgy előtt, **először a szakmai elméleti, majd a szakmai gyakorlati órákat** vettük számba részletezve a témaköröket, azok óraszámait, az elsajátítandó kompetenciákat

A **Képzési Program központi része** tartalmazza a tanított szakképesítések alapadatait, az óratervi táblát ágazonként, azonban terjedelmi okok miatt a **részletes helyi tantervek a Képzési Program Mellékleteiben** (4) találhatóak szintén ágazati bontásban.

**Szándékunk**, hogy a tanítás során a projektoktatás módszereit fokozatosan elsajátítva, tanulási folyamatba beépítve, a digitális kultúra erősítésével az előírt tananyag minél sikeresebb elsajátítására ösztönözzük a tanulókat.

**ÓRATERVI TÁBLÁK**  
**ÁGAZATONKÉNT**

# **Egészségügy ágazat**

## **Rehabilitációs terapeuta**

### 1 A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Egészségügy
- 1.2 A szakma megnevezése: Rehabilitációs terapeuta
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 0923 03 09
- 1.4 A szakma szakmairányai: Fizioterápiás asszisztens; Gyógymasszőr
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Egészségügy ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

### 2 A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

A programtervben meghatározott tantárgyak, témakörök és a benne foglalt meghatározások (oktatók, elmélet/klinikai szimulációs gyakorlat/klinikai gyakorlat, óraszámok) kötelező érvényűek.

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



A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként a Gyógymasszőr szakmairány számára

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Évfolyam összes óraszama		252	324	436 +68	419+85	954	1144 +116	1016 +69
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés		5				5	
	Munkajogi alapismeretek		5				5	
	Munkaviszony létesítése		5				5	
	Munkanélküliség		3				3	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések				13			11
	Önéletrajz és motivációs levél				23			20
	„Small talk” – általános társalgás				13			11
	Állásinterjú				23			20
Egészségügy ágazati alapoktatás	<b>Egészségügyi etikai és betegjogi alapismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>
	Etika és megbízhatóság	4					2	
	Betegjogok	7					4	
	Az egészségügyi dolgozó alapvető jogai és kötelezettségei	4					2	
	Az egészségügyi törvény alapvető szabályozási területei	3					1	

<b>Kommunikáció alapjai</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>
Kommunikáció	3					3	
Szociokulturális faktorok	3					3	
Egészségügyi kommunikáció	3					3	
<b>Az emberi test felépítése</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
A mozgásrendszer alapjai	5					5	
A keringés és légzés alapjai	4					4	
Az emésztés, kiválasztás, szaporodás alapjai	5					5	
Az idegrendszer, endokrin rendszer és az érzékszervek alapjai	4					4	
<b>Elsősegélynyújtási alapismeretek</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
Az elsősegélynyújtás története, alapfogalmai	2					1	
Veszélyhelyzetek ellátási stratégiái	4					2	
ABCDE szemléletű állapotfelmérés és ellátás	4					2	
Újraélesztés	10					5	
Sérültek állapotfelmérése, ellátása	8					4	
Roszcullétek, mérgezések	4					2	
Tömeges balesetek, katasztrófák	2					1	
Egészségügyi intézményben kialakult kritikus állapotok ellátása (IHBL)	2					1	
<b>Munka-balesetvédelem, betegbiztonság</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>27+9</b>	<b>0</b>
A munkavédelem alapjai	4					4+3	
A munkahelyek kialakítása	4					3+3	
A munkaeszközök biztonsága	4					3+3	
Balesetvédelem	4					4	
Betegbiztonság	5					4	

Fertőtlenítés	5					3	
Sterilizálás	5					3	
Infekciókontroll	5					3	
<b>Alapápolás-gondozás</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72+36</b>	<b>0</b>
A betegmegfigyelés alapjai	18					18	
Non-invazív mérések és dokumentáció	18					14	
A beteggondozás alapjai		15				6	
Betegápolási eljárások		15				5	
Asszisztensi feladatok		20				11	
Inaktivitási tünetcsoport		4				2+18	
Az akadályozottság/korlátozottság alapfogalmai		5				3+18	
Szállítási módok, betegszállítási alapok		6				6	
Betegfektetési és más pozicionálási technikái, betegmozgatás		7				7	
<b>Irányított gyógyszerelés</b>	<b>0</b>	<b>18+18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18+18</b>	<b>0</b>
A gyógyszerelés alapjai		14+4				14+1	
Gyógyszerbejuttatási módok		19-4				19-1	
Gyógyászati segédeszközök		3				3	
<b>Komplex klinikai szimulációs gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>63-9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52+2</b>	<b>0</b>
Betegbiztonság szimulációs gyakorlat		6				5	
Betegfektetési és más pozicionálási technikák szimulációs gyakorlat		6				5+2	
Betegmozgatás szimulációs gyakorlat		6				5	
Non-invazív mérések és dokumentáció szimulációs gyakorlat		8				7	
Beteggondozás alapjai szimulációs gyakorlat		8				7	

	Betegápolási eljárások szimulációs gyakorlat		9-3				7	
	Asszisztensi feladatok szimulációs gyakorlat		9-3				7	
	Gyógyszerbejuttatási módok szimulációs gyakorlat		6-3				5	
	Gyógyászati segédeszközök szimulációs gyakorlat		5				4	
	<b>Vitális paraméterek és injekciózás rendelőintézeti gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>35+1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Non-invazív mérések és dokumentáció klinikai gyakorlat		22				7	
	Gyógyszerbejuttatási módok klinikai gyakorlat		13+1				14-3	
Alaptudományok	<b>Szakmai kémiai és biokémiai alapok</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>51+3</b>	<b>0</b>
	Kémiai alapfogalmak, az atomok elektronszerkezete és a periódusos rendszer		12				5+3	
	A molekulák szerkezete, kémiai kötések és kémiai reakciók		12				5	
	Halmazállapotok, oldatok és kolloidok		12				5	
	A víz és a vizes oldatok (elektrolitok, savak, bázisok), kémiai egyensúlyok				5		5	
	Alkálifémek, alkáliföldfémek, szerepük a biológiai rendszerekben				5		5	
	Átmenetifémek, fémkomplexek, földfémek				5		5	
	Nemfémek elemek				8		8	
	Halogén elemek biológiai jelentősége				4		4	
	Kémiai termodinamika és Reakciókinetika				5		5	
	Az elektrokémia alapjai				4		4	

<b>Szakmai fizikai és biofizikai alapok</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
Sugárfizika alapjai	10					10	

Röntgen képalkotó berendezések	10					10	
Ultrahang fizikai alapjai	10					10	
Fénytan alapjai, fényvisszaverődés, -elnyelés, -törés	6					6	
<b>Egészségügyi informatika</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>
Egészségügyi informatikai alapok	3					3	
Adatvédelem	3					3	
Informatika az egészségügyben	3					3	
<b>Egészségügyi terminológia</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
Az orvosi latin nyelv alapjai	3					3	
Az emberi test részei, síkok, irányok	2					2	
Szervek, szervrendszerek	8					8	
Kórtani és klinikumi elnevezések	3					3	
Gyógyítással kapcsolatos kifejezések	2					2	
<b>Egészségügyi jog és etika alapjai</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
Alapfogalmak			2			2	
Az egészségügyi etika alapelvei			2			2	
Szakmai etikai alapkövetelmények			3			3	
Egészségügyi etikett			2			2	
Az egészségügyről szóló törvény			2			2	
A betegek jogai és kötelezettségei			4			4	
Az egészségügyi dolgozók jogai és kötelezettségei			3			3	
<b>Sejtbiológia</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+36</b>	<b>0</b>	<b>18+18</b>	<b>0</b>
A sejt felépítése (prokarióta, eukarióta)				1+6		1	
A növényi és az állati (humán) sejt összehasonlítása				1+6		1	

	A sejtmembrán szerkezete, transzportfolyamatok				2+6		2	
	A sejtalkotók és szerepük a sejt életében				1		1	
	A riboszómák szerkezete és működése, a gének kifejeződés				2		2	
	A sejtciklus és a sejtosztódás (mitózis, meiózis)				7		7	
	A sejtpusztulás				1		1	
	Mivel és hogyan vizsgálhatóak a sejtek				3		3	
	Évközi gyakorlat (sejtvizsgáló módszerek) szövettani laboratóriumban				18+18		18	
Egészségügyi alapozó ismeretek	<b>Emberi test és működése</b>	<b>0</b>	<b>64+8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
	Általános ismeretek		6+8				6	
	Szervrendszerenkénti felépítési és működési ismeretek		58				30	
	<b>Alapvető higiénés rendszabályok</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Infekció - nosocomiális infekció	9					9	
	Egyéni védőeszközök használata	3					3	
	Fertőtlenítés, sterilizálás alapjai, steril anyagok kezelése	5					5	
	Hulladékkezelés	1					1	
	<b>Általános ápolástan és gondozástan</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90+36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90+36</b>	<b>0</b>
	Diagnosztikai alapismeretek			10+10+4			10+10	
	A gondozás fogalma, célja és formái			5+8			5+10	
	A betegellátó osztály és működése			5+8			5+10	
	A betegmegfigyelés alapjai			15+5			15	
	Testvázadékok megfigyelése és kezelése			15+5			15	
	Általános ápolási beavatkozások			30-4			30+6	
Haldoklás, halál, gyász			10			10		

<b>Gyógyszertani alapismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9+9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18+18</b>	<b>0</b>
Gyógyszertani alapfogalmak			3			3+6	
Gyógyszerbejuttatási módok			8			8+6	
Gyógyszerinterakciók és ellátásuk			3			3+6	
A gyógyszerelés szabályai			3			3	
Gyógyszerelő rendszerek			1			1	
<b>Kommunikáció</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
Kommunikációs zavarok	3					3	
Egészségügyi szakmai kommunikáció	3					3	
Speciális kommunikáció	8					8	
Konfliktuskezelés	4					4	
<b>Általános laboratóriumi alapismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
A laboratóriumi munka eszközei				1		1	
Tömeg- és térfogatmérés a laboratóriumban				1		1	
Matematikai számítások a laboratóriumban				3		3	
Oldatkészítés, oldatkonzentráció				5		5	
Laboratóriumi alpműveletek: anyagok tisztítása és szétválasztása				1		1	
Laboratóriumi vegyszerek és tárolásuk				1		1	
Biztonságtechnika a laboratóriumban				1		1	
Évközi orientációs gyakorlat szövettani, klinikai kémiai és mikrobiológiai laboratóriumban				18		18	
Informatika a laboratóriumban				2		2	
Minőségbiztosítás a laboratóriumban				3		3	
<b>Rehabilitációs alapismeretek és fizioterápia</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54+18</b>	<b>0</b>	<b>36+18</b>	<b>0</b>
A rehabilitáció alapfogalmai				4+6		4	

	Az akadályozott ember sajátos ellátási igényei, szükségletei				20		20	
	Komplex, átfogó akadálymentesítés				5+6		5	
	A komplex (átfogó) rehabilitáció rendszere				5+6		5	
	A rehabilitációt támogató eszközök				5		5	
	Akadályozottságok az orvosi rehabilitációban				3		3	
	Fizioterápiáról általában				2		2	
	Fizioterápiás alapok				10		10	
Társadalomtudományi ismeretek	<b>Szociológia alapjai</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	A szociológia alapjai			5			5	
	Egészségyszociológia			8			8	
	Családszociológia			5			5	
	<b>Pszichológia alapjai</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Általános lélektan			8			5	
	Személyiséglélektan			5			2	
	Fejlődéslélektan			10			4	
	Szociálpszichológia			4			2	
	Beteg ember lélektana			9			5	
	<b>Népegészségtan, egészségfejlesztés</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Az egészség, egészségkultúráltság			1			1	
	Az egészségi állapot mérési módszerei			2			2	
	Prevenció és egészségmegőrzés			2			2	
	Népegészségügyi programok			1			1	
	Életmód – egészségmagatartás			2			2	
	Szexuálhigiéné			2			2	
	Mentálhigiéné			3			3	
	Egészségkárosító tényezők			2			2	
	Egészségfejlesztés			3			3	



	<b>Pedagógiai - betegoktatási alapismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Általános pedagógia alapismeretek			7			7	
	Andragógia			3			3	
	Betegoktatás			5			5	
	Egészségügyi szakdolgozók oktatása			3			3	
	<b>Belgyógyászat és ápolástana</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54+18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>29+7 +18</b>	<b>0</b>
	Szív-és érrendszeri megbetegedések			5+1			5+4	
	Vérképzőrendszeri megbetegedések			5+3			5+3	
	Légzőrendszeri megbetegedések			5+3			5-1	
	Emésztőrendszeri megbetegedések			5+3			5	
	Kiválasztórendszeri megbetegedések			5+3			5	
	Endokrinrendszeri megbetegedései			5+3			5	
	Daganatos megbetegedések			5+3			5	
	Fertőző betegek, infektológia			5			5	
	Belgyógyászati ápolási beavatkozások			14-1			7+1	
	<b>Sebészet és ápolástana</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54+18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18+18</b>	<b>0</b>
	Általános sebészeti alapismeretek			15+6			7+1	
	Részletes sebészet			15+18			10	
	Traumatológiai, ortopédiai betegek ápolása			10-6			4	
	Sebészeti ápolási beavatkozások			14			14	
	<b>Kisklinikumi ismeretek és ápolásanak</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+18</b>	<b>0</b>	<b>18+13 +5</b>	<b>0</b>
	Fül-orr-gégészeti betegek ápolása				6+6		6	
	Szemészeti betegek ápolása				6+6		6	
	Bőrgyógyászati betegek ápolása				6+6		6	
	Urológiai betegek ápolása				6		6+5	
	Ápolási beavatkozások				12		7	

Klinikumi alapismeretek

<b>Szülészeti-nőgyógyászati klinikuma</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
Nőgyógyászati vizsgáló eljárások				3		3	
Várandós gondozás				3		3	
Szövődményes/patológiás terhesség				3		3	
Háborítatlan szülés folyamata, szülési rendellenessége				3		3	
Szoptatástámogatás, gyerekbarát újszülött ellátás, gyermekágy				3		3	
Nőgyógyászati betegségek				3		3	
<b>Neurológia klinikuma</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
Általános és speciális vizsgálatok				1		1	
Tudatállapot változások				2		2	
A koponyaűri nyomásváltozással járó állapot változások				1		1	
Idegsebészeti beavatkozások				1		1	
Fejfájás, epilepszia				2		2	
Agyi érbetegségek				3		3	
Neurotraumán átesett betegek				1		1	
Neuroinfektológiai betegségek				2		2	
Autoimmun betegségek				2		2	
Onkológiai és degeneratív neurológiai betegségek				3		3	
<b>Pszichiátria klinikuma</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
A pszichiátriai története, előítéletek, stigmák				2		2	
Szorongásos zavarok				2		2	
Hangulatzavarok				2		2	
Pszichoaktív szerek használatával kapcsolatos és egyéb addiktív zavarok				3		3	

Szkizofrénia spektrum és egyéb pszichotikus zavarok, agresszió és konfliktus kezelés				3		3	
Személyiség zavarok				2		2	
Táplálkozási magatartás zavarai				2		2	
Organikus pszichoszindrómák				2		2	
<b>Geriátria klinikuma</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
Bevezetés a geriátriába				2		2	
Az idős kor jellegzetességei				2		2	
Az öregedés biológiai folyamatát befolyásoló tényezők, az időskorra vonatkozó általános jellegzetességek				3		3	
Veszélyeztető tényezők idős korban				2		2	
Szervek, szervrendszerek és a homeosztázis változásai idős korban, leggyakrabban előforduló betegségek				2		2	
Egészséggondozás idős korban				2		2	
Idős betegek speciális ápolása				5		5	
<b>Klinikai gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>112-4</b>	<b>77+13</b>	<b>0</b>	<b>168-6</b>	<b>0</b>
Belgyógyászat gyakorlat			56-2			56	
Sebészet gyakorlat			56-2			56	
Kisklinikum gyakorlat				56+7		35-3	
Egyéb klinikai gyakorlat				21+6		21-3	

Speciális rehabilitációs feladatok	<b>Általános rehabilitációs ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b> <b>+15,5</b>
	A rehabilitáció alapfogalmai					2		2 +5,5
	A komplex (átfogó) rehabilitáció rendszere					3		3+5
	Akadályozott ember és környezete					4		4+5
	Akadálymentesítés					2		2 +1,5
	A rehabilitációt támogató eszközök					2		2
	Akadályozottságok az orvosi rehabilitációban					8		8 -1,5
	Akadályozottságok a gyógypedagógiában					8		8
	Szociális gondoskodás					2		2
	<b>Reumatológia</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b> <b>+15,5</b>
	A reumatológia fogalma, felosztása, alapfogalmak					2		2
	A reumatológia diagnosztikai eszközei					3		3
	Prevenció, és annak jelentősége					2		2
	Csontbetegségek					3		3
	A mozgásszervek lágyrészeinek elváltozásai					7		7-1,5
	Degeneratív ízületi és gerinc elváltozások					5		5
	Gyulladásos ízületi és gerinc elváltozások					4		4 +1,5
	Endokrin háttérű mozgásszervi megbetegedések					3		3
	Regionális, a test régiók szerinti diagnosztikája					2		2
	<b>Bőrgyógyászat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18+13</b>
A bőr anatómiája és élettana					2		2+2	

Baktérium okozta bőrbetegségek					2		2+2
A bőr allergiás és autoimmun betegségei					2		2+2
Gombás bőrfertőzések					2		2+2
Vírusok okozta bőrbetegségek					2		2+2
Rovarok okozta bőrbetegségek					1		1+1
Fizikai ártalmak okozta bőrbetegségek					2		2+2
Hőártalmak és sugárzás okozta elváltozások a bőrön					2		2
A bőr daganatos elváltozásai, anyajegyek, pigmentációs zavarok					2		2
Keringési zavarok okozta bőrgyógyászati elváltozások					1		1
<b>Általános fizioterápiás ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>
Fizioterápiáról általában					2		2
Hidroterápia					3		3
Balneoterápia					3		3
Mechanoterápia					7		7
Klimaterápia					2		2
Inhalációs kezelések					2		2
Mágneses és elektroterápia					6		6
Fototerápia					3		3
Termoterápia					3		3
<b>Mozgásrendszer anatómiája élettana és kórtana</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>93</b>
A csontok általános tulajdonságai, felépítése, szerkezete, járulékos elemei					7		7
A csontok összeköttetései, az ízületek alkotó- és mozgáselemei					25		25
Az izmok általános tulajdonságai, csoportosításuk, járulékos elemei					31		31
Az izomműködés élettana					10		10
A mozgás szabályozása					10		10
A járás mechanizmusa					10		10

Gyógymasszázs	<b>Masszázs alapozás, szakmai alapismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>15,5+2,5 +28,5</b>
	Masszázs élettani hatásai- közvetlen és közvetett					4		4-2,5
	Masszázs távolhatásai					4		4
	A masszázs kezelés során fellépő reakciók					2		2+3
	A kezelés indikációi és kontraindikációi					2		2+3
	A masszázs előkészítése, személyi és technikai feltételei, kézápolás. Segéd és vivőanyagok.					4		4+13
	A masszázshelyiség alapvető követelményei					2		2+12
	<b>Masszázs</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>232</b>	<b>0</b>	<b>77,5 +155</b>
	A masszázs definíciója, története, felosztása, helye a komplex fizioterápiában					11		11 +14,5
	A svédmasszázs alap- és kiegészítő fogásai.					16		16
	Testtájak masszázskézelése, egész test masszázs.					26		26
	Rekreáció, regeneráció, rehabilitáció					6		6
	Különleges masszázsfajták.					4		4
	Wellness masszázsok					25		25-14
	Aromaterápia alapjai, aromaterápiás masszázsok					20		20
	Demonstrációs szaktermi és klinikai gyakorlat					124		124
	<b>Hydro- és balneoterápia</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>139</b>	<b>0</b>	<b>139,5</b>
	Súlyfürdő (subaqualis tractio)					8		8
	Iszapkezelés, parafangó					8		8
	Vízalatti vízszugármasszázs kezelés					7		7
Széndioxid-gáz kezelés fajtái					8		8	

Gyakorlat					108		108,5
<b>Gyógymasszázs</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>237</b>	<b>0</b>	<b>62+175 +11</b>
Masszázs fajták					2		2
Allapotfelmérés					4		4
Ízületek mozgásterjedelmének vizsgálata, fokértékei, vezetett passzív kimozzgatás					10		10
Reflexmasszázs kezelések-szegment, kötőszöveti, csontbőr kezelés					15		15
Betegségsspecifikus masszázskézelések					15		15
Nyirokmasszázs					16		16
Demonstrációs szaktermi és klinikai gyakorlat					175		175+11
<b>Masszázs klinikumi ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>0</b>	<b>77,5 +46,5</b>
A mozgásszervi anatómiai- élettani ismeretek felidézése (izom és ízülettan)					62		62 +15,5
A gyakori reumatológiai, ortopédiai, traumatológiai, neurológiai, belgyógyászati és bőrgyógyászati megbetegedések ismétlése					62		62-15,5
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat:</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>0</b>

A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz. A zöld színnel jelölt 13. évfolyam óraszámja több mint 200 órával meghaladja a központilag megengedett éves óraszámot, és várjuk a jelzett problémára a választ, az EMMI helyesbítését.

# **Gépészet ágazat**

## **Gépi és CNC forgácsoló**

### **A SZAKMA ALAPADATAI**

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Gépészet
- 1.2 A szakma megnevezése: Gépi és CNC forgácsoló
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0715 10 07
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Műszaki ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

### **A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA**

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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



A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10.	3/11.	1. évfolyam	2. évfolyam
Évfolyam összes óraszámja		<b>576</b>	<b>900</b>	<b>775</b>	<b>1260</b>	<b>1085</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>
	Álláskeresés	5				4
	Munkajogi alapismeretek	5				5
	Munkaviszony létesítése	5				5
	Munkanélküliség	3				1,5
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20		20
	„Small talk” – általános társalgás			11		11
	Állásinterjú			20		20
Műszaki alapozás	<b>Villamos alapismeretek</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>0</b>
	Villamos áramkör	90			36	
	Villamos áramkör ábrázolása	18			36	
	Villamos áramkör kialakítása	36			72	
	Villamos biztonságtechnika	36			36	
	Villamos áramkörök mérése, dokumentálása	108			108	

	<b>Gépészeti alapismeretek</b>	<b>270</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>270</b>	<b>0</b>
	Munkabiztonság, tűz- és környezetvédelem	18			18	
	Műszaki rajz alapjai	72			72	
	Anyag- és gyártásismeret	18			18	
	Fémipari alapmegmunkálások	72			72	
	Projektmunka	90			90	
Gyártás-előkészítés	<b>Gyártás-előkészítés</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>
	Anyagválasztás		7+10		7+10	
	A forgácsolószerszámok anyagai		5+10		5+10	
	Segédanyagok		3+10		3+10	
	Műszaki dokumentációk		28		28	
	Forgácsoló szerszámgépek		15+18		15+18	
	Szerszámgépek készülékei		7+14		7+14	
	Pneumatikus és hidraulikus rendszerek elemei		7+10		7+10	
Gépi forgácsolás	<b>Forgácsoló megmunkálások</b>	<b>0</b>	<b>630</b>	<b>279</b>	<b>432</b>	<b>480,5</b>
	A forgácsolás alapjai		36		36	
	Esztergálás		36+144		36+108	18+13,5+18+8
	Marás		36+144		36+108+18	18+18
	Furatmegmunkálások		18+54		18+18+18	9+9
	Köszörülés		18+36+18			10+44
	Egyéb forgácsoló megmunkálások		18+0+36			9+9
	Karbantartási feladatok		18+18		18+18	18
	Projektfeladat			279		279

	<b>Minőségellenőrzés</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>0</b>
	Geometriai mérések		+4+26+9		+4+26+9	
	Alak-és helyzetellenőrzések		+4+18		+4+18	
	Felületi érdesség mérése		+4+4		+4+4	
	Anyagvizsgálatok		+14+14 +9		+14+14+9	
	Statistikai folyamatszabályozó rendsze- rek (SPC)		+4+4+6		+4+4+6	
	Minőségbiztosítási rendszerek		6		6	
Korszerű forgácsoló technológiák	<b>CNC-gépkészítés és - forgácsolás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>325,5</b>	<b>0</b>	<b>356,5</b>
	A gépkészítés alapjai			62		62
	Munkadarab- és szerszámbefogás			31		31
	Programszerkesztés, -tesztelés			31		31+31
	Megmunkálások			76		76
	Projektfeladat			62+63,5		62 +63,5
	<b>CNC-programozás alapjai</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108,5</b>	<b>0</b>	<b>170,5</b>
	A programozás alapjai			9		9
	Cím kódos programozás			14+4		14+4 +16
	Esztergálási műveletek programozása			15+16 +10,5		15+15 +16 +10,5
	Marási műveletek programozása			15+16		15+16 +16
	Furatmegmunkálási műveletek programo- zása			9		9+0+15
	Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	140		160	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

# Hegesztő

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Gépészet
- 1.2 A szakma megnevezése: Hegesztő
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0715 10 08
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Műszaki ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Fémipari gyártás előkészítő

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10.	3/11.	1. évfolyam	2. évfolyam
Évfolyam összes óraszámja		<b>576</b>	<b>720 +180</b>	<b>681+ 94</b>	<b>1088 +172</b>	<b>992 +93</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5			5	
	Munkajogi alapismeretek	5			5	
	Munkaviszony létesítése	5			5	
	Munkanélküliség	3			3	
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20		20
	„Small talk” – általános társalgás			11		11
	Állásinterjú			20		20
Műszaki alapozás	<b>Villamos alapismeretek</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>0</b>
	Villamos áramkör	90			36	
	Villamos áramkör ábrázolása	18			36	
	Villamos áramkör kialakítása	36			72	
	Villamos biztonságtechnika	36			36	
	Villamos áramkörök mérése, dokumentálása	108			108	
Gépezeti alapismeretek	<b>Gépezeti alapismeretek</b>	<b>270</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>270</b>	<b>0</b>
	Munkabiztonság, tűz- és környezetvédelem	18			18	
	Műszaki rajz alapjai	72			72	
	Anyag- és gyártásismeret	18			18	

	Fémipari alapmegmunkálások	72			72	
	Projektmunka	90			90	
	<b>Műszaki dokumentáció</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>
	Technológiai dokumentációk		3		3	
	Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások		50		50	
	Jelképes ábrázolások		10		10	
	A géprajzkészítés gyakorlata		45		45	
	<b>Gépészeti alpmérések</b>	<b>0</b>	<b>64+26</b>	<b>0</b>	<b>64+26</b>	<b>0</b>
	Alapfogalmak		3+5		3+5	
	Mérési dokumentumok		2+2		2+2	
	A mérés eszközei		4+7		4+7	
	Mérési hibák		1+4		1+4	
	Hosszméreték mérése, ellenőrzése		36		36	
	Szögek mérése és ellenőrzése		10+8		10+8	
	Alak- és helyzetpontosság mérése, ellenőrzése		8		8	
	<b>Anyagismeret, anyagvizsgálat</b>	<b>0</b>	<b>72+72</b>	<b>0</b>	<b>72+72</b>	<b>0</b>
	Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai		2+6		2+6	
	Anyagszerkezettani alapismeretek		4+4		4+4	
	A mikroszerkezet és a tulajdonságok kapcsolata		2+2		2+2	
	Fontosabb fémek és ötvözeteik		14+9		14+9	
	Szinterelt szerkezeti anyagok		3+8		3+8	
	Műanyagok		5+5		5+5	
	Segédanyagok		4+4		4+4	
	Hőkezelő eljárások		13+10		13+10	
	Anyagvizsgálat		25+24		25+24	
	<b>Hegesztés alapismeretei</b>	<b>0</b>	<b>212+4</b>	<b>0</b>	<b>212+4</b>	<b>0</b>
	A hegesztés alapfogalmai		2		2	

	Hegesztési élek előkészítése, kialakítása		62		62	
	Alkatrészek összeállítása, készülékek használata		60		60	
	A hegesztés hozag- és segédanyagai		2		2	
	Hegesztési eltérések		2+4		2+4	
	A hegesztés biztonságtechnikája		4		4	
	Hegesztő berendezések és azok üzembehelyezése		80		80	
Hegesztési feladatok	<b>Fogyó elektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés)</b>	<b>0</b>	<b>128+34</b>	<b>62+31</b>	<b>0</b>	<b>217+62</b>
	Fémek hegeszthetősége bevont elektródás kézi ívhegesztéssel		2+8			2+31
	Fogyó elektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés)		1+5			1
	A bevont ívhegesztő elektródák főbb típusai		2+10			2+31
	A bevont elektródás kézi ívhegesztés technológiája		60+3	14+17		81
	Az ívhegesztés kötése		60+3	48+14		128
	A bevont elektródás kézi ívhegesztéssel készített kötések eltérései (hibái)		1+5			1
	Javító- és felrakó hegesztések		1			1
	A bevont elektródás kézi ívhegesztés biztonságtechnikája		1			1
		<b>Gázhegesztés</b>	<b>0</b>	<b>128+52</b>	<b>92+16,5</b>	<b>48+72+6</b>
A gázhegesztés fogalma, lényege			1+1		1+36	
Gázhegesztő berendezések			2+1		2+6	
Hegesztőgázok			2+1		2	
Hegesztőláng			2		2	
A gázhegesztés technológiája			50+22	48+14	10	98
A hegesztőláng beállítása			4		4	
A hegesztés folyamata			52+20	44+2,5	12+36	88

A gázhegesztés kötése, illesztések, varratalakok		10		10	
Fémek hegeszthetősége gázhegesztéssel		2+5		2	
A hegesztési kötések eltérései, hibái		1+2		1	
A gázhegesztés jelentősége a javító technikában		1		1	
A gázhegesztés biztonságtechnikája		1		1	
<b>Fogyó elektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>217+15,5</b>	<b>0</b>	<b>248+15,5</b>
A fogyó elektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés berendezése			5+5		5+5
A hegesztőhuzal			5+5		5+5
Védőgázellátás			6+5		6+5
A fogyó elektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés technológiája			201+0,5		232+0,5
<b>Volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés (TIG)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>217+15,5</b>	<b>0</b>	<b>248</b>
Volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés			2+3		2-0,5
A volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés berendezése			4+4		4+0,5
A volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés hozaganyagai			10+4		10
A volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés technológiája			95+4,5		116
A hegesztőpisztoly és a hegesztőpálca tartása volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés esetén			102		112
Hegesztési eltérések			4		4
A volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés biztonságtechnikája					



<b>Egyéb hegesztési eljárások</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>15+ 16</b>
Az elektromos ellenállás elvén működő eljárások			4		4+16
A mechanikai energia felhasználásán alapuló hegesztő eljárások			4		4
A sugárenergia által végzett ömlesztő hegesztések			3		3
A termokémiai elven működő eljárások			2		2
A hegesztés jövője			2		2
<b>A hegesztett kötések minőségi követelményei</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16 +15</b>	<b>0</b>	<b>16</b>
Hegesztési eltérések csoportba sorolása			2+2		2
Hegesztési varratok roncsolásos vizsgálatai			2+3,5		2
A hegesztési varratok roncsolásmentes vizsgálatai			3		3
A hegesztett kötések minőségi szintjei, kategóriái			6+9,5		6
Hegesztési feszültségek, alakváltozások			3		3
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	140		140	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

# Ipari gépész

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Gépészet
- 1.2 A szakma megnevezése: Ipari gépész
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0715 10 09
- 1.4 A szakma szakmairányai: Ipar; Vegyipar
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Műszaki ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként az Ipar szakmairány esetén

Évfolyam		1/9.	2/10.	3/11.	1.	2
Évfolyam összes óraszama		<b>576</b>	<b>810+90</b>	<b>697</b> <b>+77,5</b>	<b>1134</b> <b>+126</b>	<b>977</b> <b>+108,5</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5			5	
	Munkajogi alapismeretek	5			5	
	Munkaviszony létesítése	5			5	
	Munkanélküliség	3			3	
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20		20
	„Small talk” – általános társalgás			11		11
	Állásinterjú			20		20
Műszaki alapozás	<b>Villamos alapismeretek</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>0</b>
	Villamos áramkör	90			36	
	Villamos áramkör ábrázolása	18			36	
	Villamos áramkör kialakítása	<b>36</b>			<b>72</b>	
	Villamos biztonságtechnika	36			36	
	Villamos áramkörök mérése, dokumentálása	<b>108</b>			<b>108</b>	
<b>Gépészeti alapismeretek</b>		<b>270</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>270</b>	<b>0</b>

	Munkabiztonság, tűz- és környezetvédelem	18			18	
	Műszaki rajz alapjai	72			72	
	Anyag- és gyártásismeret	18			18	
	Fémipari alapszemélyzetmunkák	72			72	
	Projektmunka	90			90	
	<b>Anyagismeret</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>54</b> <b>+18</b>	<b>15</b> <b>+15,5</b>
	Fémes anyagok		45		36	15+15,5
Gépészeti feladatok	Nemfémes anyagok		27		18 +18	
	<b>Gépészeti ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>90</b> <b>+36</b>	<b>31</b>
	Fémek alakítása		36		36	
	Hegesztés, forrasztás, ragasztás		36		18 +12	13
	Szegecseles, csavarozás		18		18 +12	
	Felületvédelem		18		18 +12	18
	<b>Műszaki rajz</b>	<b>0</b>	<b>72</b> <b>+36</b>	<b>0</b>	<b>72</b> <b>+36</b>	<b>0</b>
	Műszaki rajz olvasása, készítése		72 +36		72 +36	
	<b>Mérés és anyagvizsgálat</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>72</b> <b>+36</b>	<b>0</b>
	Gépészeti mérések		36		36	
	Roncsolásos anyagvizsgálati eljárások		27 +18		27 +18	

	Roncsolásmentes anyagvizsgálati eljárások		9+18		9+18	
	<b>Gépészeti gyakorlatok</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>47+15,5</b>
	Hegesztési, forrasztási, ragasztási gyakorlat		60		36	31+8
	Szegecs-, csavarkötések készítése		24		24	
	Felületvédelmi bevonatok készítése		24		12	16+7,5
	<b>CAD-rajzolás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62+31</b>	<b>0</b>	<b>62+31</b>
	CAD-rajzolás			62+31		62+31
	<b>Gépelemek</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>77,5</b>	<b>54</b>	<b>109+15,5</b>
	Hajtások		36	31	18	47
	Hidraulikus rendszerek		18+18	15,5	18	47
	Pneumatikus rendszerek		36	31	18	15+15,5
	<b>Szerelési gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>217+31</b>	<b>144</b>	<b>372</b>
	Hajtások szerelése		108	77	45	139
	Hidraulikus rendszerek szerelése		72	62+31	45	93
	Pneumatikus rendszerek szerelése		108	78	54	140
	<b>Fémmegmunkálások</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>93+31</b>
	Fémek melegalakítása, tulajdonság javítása			31		31
	Kézi és gépi forgácsolás			31		31+31
	Üzembe helyezés			31		31
	<b>Üzembehelyezés gyakorlata</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>186+15,5</b>	<b>0</b>	<b>186</b>

Melegüzemi gyakorlat			31		31
Kézi és gépi forgácsolási feladatok			77		77
			+15,5		
Üzembe helyezés			78		78
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	140		160	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

# **Kereskedelem ágazat**

## **Kereskedelmi értékesítő**

### **A SZAKMA ALAPADATAI**

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Kereskedelem
- 1.2 A szakma megnevezése: Kereskedelmi értékesítő
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0416 13 02
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Kereskedelem ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Bolti előkészítő, Pénztáros

### **A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA**

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10	3/11	1. évfolyam	2. évfolyam
Évfolyam összes óraszámja		<b>576</b>	<b>810 +90</b>	<b>698 +77</b>	<b>1044 +216</b>	<b>884 +201</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5			5	
	Munkajogi alapismeretek	5			5	
	Munkaviszony létesítése	5			5	
	Munkanélküliség	3			3	
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20		20
	„Small talk” – általános társalgás			11		11
	Állásinterjú			20		20
Gazdálkodási tevékenység ellátása	<b>Gazdasági ismeretek</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108+ 36</b>	<b>0</b>
	Gazdasági alapfogalmak	24			12	
	A háztartás gazdálkodása	33			12	
	A vállalat termelői magatartása	51			12	
	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	27			10+12	
	Jogi alapfogalmak	15			10+12	
	Tudatos fogyasztói magatartás	15			10+12	
	Marketing alapfogalmak	24			17	
Nemzetközi gazdasági kapcsolatok	27			25		
Vállalkozások működtetése	<b>Vállalkozások működtetése</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	A vállalkozások gazdálkodása	9			9	



	A gazdálkodási folyamatok elszámolása	27			27	
	Statisztikai alapfogalmak	36			36	
Üzleti kultúra és információkezelés	<b>Kommunikáció</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Kapcsolatok a mindennapokban	18			8	
	A munkahelyi kapcsolattartás szabályai	18			18	
	A kommunikációs folyamat	36			22	
	Ön- és társismeret fejlesztése	36			24	
	<b>Digitális alkalmazások</b>	<b>162</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>0</b>
	Munkavédelmi ismeretek	4			4	
	Tízujjas vakírás	104			104	
	Digitális alkalmazások	54			54	
	Kereskedelmi egység működtetése	<b>Kereskedelmi ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>252+36</b>	<b>279+15,5</b>	<b>216+36</b>
Áruforgalmi ismeretek			180-72	141+14	144	172+14
Szakmai számítások			72+108	72	72+36	72+17
Online kereskedelem				66+1,5		66
<b>Üzlet működtetése</b>		<b>0</b>	<b>180</b>	<b>31</b>	<b>108+108</b>	<b>93</b>
A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés			40		38	
Munka-, tűz és balesetvédelem			50		50	
Környezetvédelem			40		20	13
Erőforrás gazdálkodás				31-15,5	0+72	30
Áru- és vagyonvédelem			50	0+15,5	0+36	50
	<b>Pénztárgépkézelés</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>78+15</b>	<b>0</b>	<b>78+15</b>
	Pénztárgép működtetése			20		20
	Pénzkezelés szabályai			12		12

Pénzkezelés bizonylatai			10+ 5		10
Fizetési eszközök, törvényi előírások			10+ 5		10
A pénztáros elszámoltatása			10+ 5		10
Önkiszolgáló pénztárterminál			16		16+15
<b>Termékismeret és -forgalmazás</b>	<b>0</b>	<b>198+54</b>	<b>155+15,5</b>	<b>198+18</b>	<b>155+155</b>
Árrendszer		10 +50		10 +13	
Minőség		20+4		20	
Fogyasztói érdekvédelem		30		30	
Árufőcsoportok bemutatása		80	53	83+5	50+50
Termékkihelyezés		40	32	37	35+35
Csomagolás		18		18	
Specifikus termékismeret			50+4,5		50+50
Fogyasztói trendek			20+11		20+20
<b>Üzleti kommunikáció</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>93+31</b>	<b>90+18</b>	<b>186</b>
Az értékesítő szerepe		40-10	10+11	27	23+20
A vásárlói döntést befolyásoló tényezők		30		30	
Értékesítési technikák és eladásösztönzés		80 +10	73+20	23+1	133-40
Digitális kommunikáció		30	10	10+17	30+20
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	140		140	

A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.

# Kereskedő és webáruházi technikus

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Kereskedelem
- 1.2 A szakma megnevezése: Kereskedő és webáruházi technikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 0416 13 03
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Kereskedelem ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részs szakmák megnevezése: —

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Évfolyam összes óraszama		<b>252</b>	<b>324</b>	<b>468+36</b>	<b>468+36</b>	<b>775-31</b>	<b>1116+144</b>	<b>661+424</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5					5	
	Munkajogi alapismeretek	5					5	
	Munkaviszony létesítése	5					5	
	Munkanélküliség	3					3	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11		11
	Önéletrajz és motivációs levél					20		20
	„Small talk” – általános társalgás					11		11
	Állásinterjú					20		20
Gazdálkodási tevékenység ellátása	<b>Gazdasági ismeretek</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>
	Gazdasági alapfogalmak	24					12	
	A háztartás gazdálkodása	33					12	
	A vállalat termelői magatartása	51					12	
	Az állam gazdasági szerepe, feladatai		27				10	
	Jogi alapfogalmak		15				10	
	Tudatos fogyasztói magatartás		15				10	
	Marketing alapfogalmak		24				17	
Nemzetközi gazdasági kapcsolatok		27				25		
Vállalkozások működtetése	<b>Vállalkozások működtetése</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72+72</b>	<b>0</b>
	A vállalkozások gazdálkodása		9				9+9	
	A gazdálkodási folyamatok		27				27+27	

	elszámolása							
	Statisztikai alapfogalmak		36				36+36	
Üzleti kultúra és információkezelés	<b>Kommunikáció</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Kapcsolatok a mindennapokban	18					8	
	A munkahelyi kapcsolattartás szabályai	18					18	
	A kommunikációs folyamat		36				22	
	Ön- és társismeret fejlesztése		36				24	
	<b>Digitális alkalmazások</b>	<b>90</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>0</b>
	Munkavédelmi ismeretek	4					4	
	Tízujjas vakírás	68	36				104	
	Digitális alkalmazások	18	36				54	
	A kereskedelmi egységek általános működtetése	<b>Kereskedelem alapjai</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108+18</b>	<b>162</b>	<b>62</b>	<b>108+126</b>
Áruforgalmi folyamat				80+18	72	62	72+72	+31+62
Munka-, tűz- és balesetvédelem				10			8	
Környezetvédelem				18			9+9	
Digitális és analóg eszközök használata					54		19+17	23
Pénzkezelés					36		28	8
<b>Termékismeret</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>63+9+63+9</b>	<b>72</b>	<b>31</b>	<b>90+216</b>	<b>0</b>
Árufőcsoportok				9+18			18	
Specifikus termékismeret				18+18			36	
Árrendszer				9+9			18+16	
Csomagolástechnika				18+18			15+15+36	
Termékkihelyezés és forgalmazás				18+9		20	58	
Fogyasztóvédelmi alapok					54		42+15	
Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban					18	11	16+5+16	

	<b>Vállalkozási ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62+62</b>	<b>0</b>	<b>72+5,5</b> <b>52+25,5</b>
	Gazdasági szervezetek					4+4		8
	A vállalkozások vagyona és finanszírozása					18+18		36+5,5
	A közbeszerzés alapjai					4,5 +4,5		9
	Likviditás és cash-flow					5+5		10
	Hatóságok és felügyeleti szervek					4,5 +4,5		9
	Üzleti tervezés					26+26		52+10 +15,5
	<b>Kereskedelmi gazdaságtan</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>31+31</b>	<b>144</b>	<b>124</b> <b>+31</b>
	Árképzés			36			36	
	Készletgazdálkodás			36			36	
	Humán erőforrás szervezés			36	18		46	
	Közterhek				18	8	26	
	Költségek				36			36+31
	Eredményesség				36	22		56
	Vagyonvizsgálat					1+31		32
E-kereskedelem / Digitális világunk	<b>Digitalizáció</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>54+36</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>124</b>
	Rendszer felépítése és működése			27				27
	Multimédiás és kommunikációs alkalmazások			27				27
	Weblapkészítés és működtetés				27+36			27
	Adatbáziskezelés				27			17
	Mobil alkalmazások					22		18
	Szoftverhasználati jogok					9		8
	<b>Webáruház működtetése</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93+93</b>	<b>0</b>	<b>93+93</b>
Online vállalkozások					30+30		30+30	
	Online kereskedelmi platformok					21+21		21+21
	Logisztikai feladatok					24+24		24+24
	Ügyfélkapcsolatok menedzselése					18+18		18+18

	<b>Jogi ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>
	Üzemeltetés jogi feltételei					7		7
	Általános szerződési feltételek					6		6
	Szerzői jog					6		6
	Adatvédelmi szabályok, GDPR					6		6
	A pénzforgalom szabályozása					6		6
Marke- ting	<b>Marketing alapjai</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>31+31</b>
	A marketing sajátosságai és területei			8			8	
	Vásárlói magatartás			16			16	
	Piackutatás, -szegmentáció és célpiaci marketing			16			16	
	Termékpolitika			16			16	
	Árpolitika			16			16	
	Értékesítéspolitika				36			15+16
	Szolgáltatásmarketing				36			16+15
	<b>Marketing kommunikáció</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>77,5</b>	<b>0</b>	<b>93+93</b>
						<b>+77,5</b>		
	Reklám					12+12		12+12
	Személyes eladás					18+18		18+18
	Eladásösztönzés					2,5		18+18
						<b>+2,5</b>		
Direkt marketing					9+9		9+9	
Arculat kialakítás					18+18		18+18	
Online marketing					18+18		18+18	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>0</b>

A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.

# Specializált gép- és járműgyártás

## Gépjárműmechatronikai technikus

### A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Specializált gép-és járműgyártás
- 1.2 A szakma megnevezése: Gépjármű-mechatronikai technikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 0716 19 04
- 1.4 A szakma szakmairányai: Motorkerékpár- és versenymotor-szerelés; Szerviz; Gyártás
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Műszaki ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

### A KÉPZÉS SZERKEZETE ES TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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



A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámát évfolyamonként a Szerviz szakmairány számára

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Évfolyam összes óraszám		252	324	432+72	432+72	651+93	1152+128	961+124
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés		5				5	
	Munkajogi alapismeretek		5				5	
	Munkaviszony létesítése		5				5	
	Munkanélküliség		3				3	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11		11
	Önéletrajz és motivációs levél					20		20
	„Small talk” - általános társalgás					11		11
	Állásinterjú					20		20
Műszaki alapozás	<b>Villamos alapismeretek</b>	<b>108</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>0</b>
	Villamos áramkör	36	54				90	
	Villamos áramkör ábrázolása	18					18	
	Villamos áramkör kialakítása	36					36	
	Villamos biztonságtechnika	18	18				36	
	Villamos áramkörök mérése, dokumentálása		108				108	
	<b>Gépészeti alapismeretek</b>	<b>144</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>270</b>	<b>0</b>

	Munkabiztonság, tűz- és környezetvédelem	18					18	
	Műszaki rajz alapjai	36	36				72	
	Anyag- és gyártásismeret	18					18	
	Fémipari alapmunkálások	72					72	
	Projekt munka		90				90	
Speciális alapozó ismeretek	<b>Mechanika - gépelemek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Statika			7			7	
	Dinamika			6			6	
	Szilárdságtan			9			9	
	Oldható kötések			7			7	
	Nem oldható kötések			7			7	
	Ék- és reteszkötések			6			6	
	Tengelyek és csapágyazások			6			6	
	Tengelykapcsolók			7			7	
	Fékek			9			9	
	Kényszerhajtások			8			8	
	<b>Technológia</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
	Vasötvözetek hőkezelése			6			6	
	Anyagvizsgálatok			6			6	
	Öntéstechnológia			6			6	
	Fémek képlékeny alakítása			5			5	
	Forgácsolás			5			5	
	Korrózió elleni védelem			4			4	
	Egyéb fémek és ötvözetek			4			4	
	<b>Elektrotechnika</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>
	Egyenáramú hálózatok, energiaforrások			36			18 és 18	
	A villamos áram hatásai			18			9 és 9	

	Villamos és mágneses tér			18			9 és 9	
	Indukciós jelenségek			18			9 és 9	
	Váltakozó áramú hálózatok			18			9 és 9	
	Többfázisú hálózatok, villamos gépek				36		18 és 18	
	Félvezető áramköri elemek				24		12 és 12	
	Analóg alapáramkörök				24		12 és 12	
	Impulzustechnikai és digitális áramkörök				24		12 és 12	
Gépjármű-mechatronikai ismeretek	<b>Gépjármű-szerkezet</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216+72</b>	<b>144+54</b>	<b>0</b>	<b>180+72</b>	<b>186+31</b>
	Benzinmotorok szerkezete és működése			36 és 54			36 és 36+36	
	Dízelmotorok szerkezete és működése			36 és 36			36 és 18+18	
	Tengelykapcsoló			18 és 36			18 és 18+18	
	Nyomatékváltó			18 és 36				10 és 28+15
	Közlőművek, tengelyhajtás, differenciálmű				24 és 24			18 és 18
	Rugózás és kerékfelfüggesztés				24 és 24			13 és 13
	Kormányzás				18 és 24			13 és 13
	Fékek, kerekek és gumiabroncsok				6 és 36			21 és 21+16
	Szakmai számítások			18	18		18	18
	<b>Gépjármű-villamosság és -elektronika</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180+18</b>	<b>0</b>	<b>72+36</b>	<b>124+31</b>
	A gépjármű villamos hálózata				10 és 22		10 és 10+7	
	Gépjármű- indítóakkumulátorok				8 és 8		8+10 és 8+13	
	Váltakozó áramú generátorok				8 és 18		10 és 10+6	
	Indítómotorok				8 és 12			11 és 11+17,5

	Gyújtóberendezések, indításegélyek				8 és 12			11 és 11+10
	Világító- és jelzőberendezések				4 és 8			9 és 9
	Motor- és egyéb irányító rendszerek				8 és 28			19 és 19
	Szakmai számítások				36		16	24+3,5
Gépjárműgyártás és-üzemeltetés	<b>Gépjárműgyártás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>
	Minőségbiztosítási alapismeretek					5		5
	Műszaki alapismeretek					5		5
	Gyártási ismeretek					13		13
	Karbantartási ismeretek					8		8
	<b>Gépjármű-karbantartás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124+31</b>	<b>0</b>	<b>124</b>
	Gépjármű-adatbázisok					31		31
	Ápolási- és szervizműveletek					31		31
	Gépkocsivizsgálati műveletek					62+31		62
	<b>Gépjármű-diagnosztika</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>248+62</b>	<b>0</b>	<b>248+62</b>
	Belsőégésű motorok diagnosztikája					12 és 40		12 és 40
	Irányított rendszerek diagnosztikája					12 és 40		12 és 40
	Áramellátó és indítórendszer diagnosztikája					8 és 24		8 és 24
	Gyújtásvizsgálat					9 és 17		9 és 17
	Fékberendezések diagnosztikája					12 és 30		12 és 30
	Lengéscsillapítók diagnosztikája					12 és 14		12 és 14
	Futómű diagnosztikája					12 és 30		12 és 30
	Fényvetők diagnosztikája					8 és 9,5		8 és 9,5

	CAN-busz rendszerek diagnosztikája					8 és 12,5		8 és 12,5
<b>Korszerű járműtechnika</b>	<b>Gépjármű-informatikai rendszerek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>93</b>
	A digitális adatátvitel alapjai					22		22
	CAN-busz-hálózatok					31		31
	LIN és más buszrendszerek					12		12
	Multimédiás buszrendszerek					14		14
	Vezetőtámogató rendszerek					14		14
	<b>Alternatív gépjárműhajtások</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>93</b>
	Alternatív tüzelőanyagok és jellemzőik					5		5
	Hibrid hajtású járművek					26		26
	Hibrid járművek villamos rendszerei					31		31
	Elektromos hajtású járművek					31		31
	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat:</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>105</b>	<b>120</b>			<b>160</b>

A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.

# Járműfényező

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Specializált gép- és járműgyártás
- 1.2 A szakma megnevezése: Járműfényező
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0716 19 08
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Műszaki ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részs szakmák megnevezése: —

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10.	3/11.	1. évfolyam	2. évfolyam
Évfolyam összes óraszámja		<b>576</b>	<b>900</b>	<b>775</b>	<b>1260</b>	<b>1085</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5			5	
	Munkajogi alapismeretek	5			5	
	Munkaviszony létesítése	5			5	
	Munkanélküliség	3			3	
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20		20
	„Small talk” – általános társalgás			11		11
	Állásinterjú			20		20
Műszaki alapozás	<b>Villamos alapismeretek</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>0</b>
	Villamos áramkör	90			36	
	Villamos áramkör ábrázolása	18			36	
	Villamos áramkör kialakítása	36			72	
	Villamos biztonságtechnika	36			36	
	Villamos áramkörök mérése, dokumentálása	108			108	

	<b>Gépészeti alapismeretek</b>	<b>270</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>378</b>	<b>0</b>
	Munkabiztonság, tűz- és környezetvédelem	18			18	
	Műszaki rajz alapjai	72			72+36	
	Anyag- és gyártásismeret	18			18+36	
	Fémipari alapszemélyek	72			72+18	
	Projektmunka	90			90+18	
Javítás / gyártás	<b>Járműfényező szakmai alapismeretek</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>232,5</b>	<b>180</b>	<b>294,5</b>
	Anyagismeret		180	144+11	108	216+1
	A járműfényezés technikai háttere, kézi és gépi eszközei, berendezései		72+72	72+5,5	72	72+5,5
	<b>A felület-előkészítés, fényezés, felületvédelem</b>	<b>0</b>	<b>342</b>	<b>201,5</b>	<b>216</b>	<b>294,5</b>
	Felületek előkészítése, fényezés		180+36	90+3	90	180+6
	Bevonatrendszerek, felületvédelem		90	72+5,5	72+36	90
	Szakmai számítások		18+18	18+13	18	18+0,5
Javítástechnológiák / gyártástechnológiák	<b>Előkészítési, javítási és gyártási technológiák</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>186</b>	<b>108</b>	<b>186</b>
	Előkészítési, javítási és gyártási technológiák		90+18	180+6	90+18	180+6



Támogató folyamatok	<b>Karbantartás</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>155</b>
	Karbantartási ismeretek		18	18+8	18 +18	+46,5+18+18
	Kéziszerszámok, elektromos, pneumatikus kézi kisgépek, gépi berendezések karban- tartása gyakorlat		18	18	18	18+16,5
	Gépi berendezések karbantartása gyakorlat		18	18	18	18+20
	<b>Minőségbiztosítási és logisztikai alap- ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>93</b>
	Minőségbiztosítási alapismeretek		4			4+14,5
	Mérési, ellenőrzési technológiák		10+8	18+13		28
	Logisztikai alapismeretek		6+20			6+12,5
	Kommunikációs rendszerek		6			6+12
	Kommunikáció a gyakorlatban		10+8			10
	Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	140		160	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

# Karosszerialakatos

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Specializált gép- és járműgyártás
- 1.2 A szakma megnevezése: Karosszerialakatos
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0716 19 11
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Műszaki ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10.	3/11.	1. évfolyam	2. évfolyam
<b>Évfolyam összes óraszámja</b>		<b>576</b>	<b>810+90</b>	<b>692+83</b>	<b>1134+126</b>	<b>980+105</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5			5	
	Munkajogi alapismeretek	5			5	
	Munkaviszony létesítése	5			5	
	Munkanélküliség	3			3	
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20		20
	„Small talk” – általános társalgás			11		11
	Állásinterjú			20		20
Műszaki alapozás	<b>Villamos alapismeretek</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>0</b>
	Villamos áramkör	90			36	
	Villamos áramkör ábrázolása	18			36	
	Villamos áramkör kialakítása	36			72	
	Villamos biztonságtechnika	36			36	
	Villamos áramkörök mérése, dokumentálása	108			108	
	<b>Gépészeti alapismeretek</b>	<b>270</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>270</b>	<b>0</b>
	Munkabiztonság, tűz- és környezetvédelem	18			18	

	Műszaki rajz alapjai	72			72	
	Anyag- és gyártásismeret	18			18	
	Fémipari alapmegmunkálások	72			72	
	Projektmunka	90			90	
javítás/gyártás	<b>Karosszerialakatos szakmai ismeret</b>	<b>0</b>	<b>72+18</b>	<b>36+10,5</b>	<b>54+18</b>	<b>36+10,5</b>
	Műszaki dokumentáció és mérés technika		6		6	
	Mérési és dokumentációs gyakorlatok		6	4 + 3	2	4+8,5
	Fémipari anyagismeret		9 + 3	6 + 4	8	6
	Anyagvizsgáló technológiák, anyagvizsgálat		9 + 3		4+12	
	Karosszerialakatos kézi és kézi kisépés fémmegmunkálások		14 + 6	12	14	12
	Speciális kötések ismerete és készítése		20 + 6	12	12+6	12
	Járműismeret, karosszéria gyártásismeret		6	2 + 3,5	6	2+2
	Karosszerialakatosi munka-, tűz- és környezetvédelem		2		2	
	<b>Szerelés és javítás</b>	<b>0</b>	<b>108+18</b>	<b>72+21</b>	<b>54+36</b>	<b>108+16</b>
	Szerelési ismeretek, szerelés- és javítástechnológiák, a szerelés/javítás eszközei, szerszámok		16 + 2	5	8+25	0+15,5
	Karosszériaelem/részegység szerelése a gyakorlatban		30	17 + 9	15+11	25
	Karosszéria javítás a gyakorlatban		56 + 16	50 + 12	28	77+0,5

Szerelés/javítás munkabiztonsága, elsősegélynyújtás		6		3	6
<b>Hegesztés</b>	<b>0</b>	<b>72+18</b>	<b>54+23,5</b>	<b>54+18</b>	<b>72+5,5</b>
Hegesztési alapismeretek		12 + 4		12+14	
Védőgáz as ívhegesztési eljárások (MIG, MAG, WIG, AWI, AFI)		12 + 4	6 + 9,5	6	12+3
Fémek ívhegesztése és karosszériák javítása védőgáz as ívhegesztési eljárásokkal a gyakorlatban		12 + 5	14 + 5	4+4	18
A lánghegesztés, a forrasztás és a műanyaghegesztés alapjai		12 + 5	6 + 4	12	6+2,5
A lánghegesztés, a forrasztás és a műanyaghegesztés gyakorlati alkalmazása javítandó gépjármű-karosszériákon		12	10 + 5	12	18
Villamos ellenállás hegesztése, villamos ellenállás hegesztése a karosszériajavítási gyakorlatban		8	18	4	18
A hegesztés munkabiztonsága		4		4	

Javítástechnológia/gyártástechnológia	<b>Előkészítő technológiák</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18+18</b>	<b>0</b>
	Gépjárművek átvétele/átadása, dokumentációk		6		6+18	
	Javítás-előkészítő technológiák		12		12	
	<b>Javítási technológiák</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>180+6</b>	<b>54</b>	<b>288+22</b>
	Javítástechnológiai ismeretek		18	12+ 3,5	9	36+10,5
	Javítások előkészítése gyakorlat		18	36 + 2,5	9	36+4
	Javítási gyakorlat I.		72	75	24	144

	Javítási gyakorlat II.		36	57	12	72+7,5
	<b>Szereléstechológiák</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>144+11</b>	<b>72</b>	<b>180+6</b>
	Oldható és nem oldható kötésekkel rögzített karosszériaelemek szereléstechológiái		18	9 + 7	9	18+3
	Nem oldható kötésekkel rögzített karosszériaelemek szerelése a gyakorlatban		18	72-2	18	72
	Futóművek, kipufogórendszerek, szélvédők, üvegek szereléstechológiái		18	9 + 6	9	18+3
	Futóművek, kipufogórendszerek, szélvédők, üvegek szerelése a gyakorlatban		54	54	36	72
Berendezéstechnika	<b>Karosszériaajavító és -gyártó eszközök, berendezések</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>54+8</b>	<b>54</b>	<b>90+3</b>
	A karosszériaajavítás mechanikus kézi eszközei		12		12	
	A karosszériaajavítás elektromos kézi eszközei		12		12	
	A karosszériaajavítás húzó/nyomató berendezései		20	4 + 8	12	9+3
	Húzópadok, egyengetőrendszerek		18	25	8	36
	A karosszériagyártás berendezései, gyártási folyamat		10	25	10	45
	<b>Hegesztőberendezések</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>18-2,5</b>	<b>36+18</b>	<b>18+13</b>
	A lánghegesztés berendezései		8		8+4	
	A bevont elektródás ívhegesztés berendezései		12		8+4	
	A védőgázas ívhegesztés (MIG, MAG, WIG) berendezései		26	10	12+6	10+5

	Villamos ellenállás hegesztésének berendezései		8	8-2,5	8+4	8+8
Minőségbiztosítás, logisztika	<b>Minőségbiztosítási és logisztikai alapismeretek</b>	<b>0</b>	<b>54+18</b>	<b>36+10,5</b>	<b>54</b>	<b>36+10,5</b>
	Minőségbiztosítási ismeretek		12 + 3	9	12+3	9
	Mérési, ellenőrzési technológiák		24 + 12	9 + 6,5	24-6	9+6.5
	Logisztikai alapismeretek		18 + 3	18 + 4	18+3	18+4
Támogató folyamatok	<b>Karbantartás</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>36-5</b>	<b>72+18</b>	<b>54+8</b>
	Karbantartási ismeretek		18		18+18	6+6
	Kézi szerszámok, elektromos, pneumatikus kézi kisgépek, gépi berendezések karbantartása gyakorlat		36	18-2	36	12+2
	Gépi berendezések (hegesztőberendezések, húzópadok, emelőberendezések, egyéb eszközök) karbantartása gyakorlat		18	18-3	18	36
Humán kompetencia területek	<b>Humán kompetencia, kommunikáció</b>	<b>0</b>	<b>36+18</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36+10,5</b>
	Kommunikációs rendszerek, kommunikáció a gyakorlatban		24 + 12		24	24 + 4,5
	Szakmai tudásfejlesztési ismeretek, módszerek, szakmai tudásfejlesztés technikai, gyakorlati alkalmazások		12 + 6		12	12 + 6
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	140		160	

**A táblázatban szereplő tantárgyokhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

# Szépészet ágazat

## Fodrász

### A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Szépészet
- 1.2 A szakma megnevezése: Fodrász
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1012 21 01
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Szépészet ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

### A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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



A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Évfolyam összes óraszámja		<b>252</b>	<b>324</b>	<b>455+49</b>	<b>455+49</b>	<b>712+32</b>	<b>1162+98</b>	<b>910+175</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés		5				5	
	Munkajogi alapismeretek		5				5	
	Munkaviszony létesítése		5				5	
	Munkanélküliség		3				3	
Munkavállalói idegen nyelv technikus szakmák esetén)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11		11
	Önéletrajz és motivációs levél					20		20
	„Small talk” – általános társalgás					11		11
	Állásinterjú					20		20
Szépszézet ágazati alapozó 1.	<b>Szépszézeti kommunikáció és szolgáltatásetika</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
	A normák és szerepük: viselkedési normák – illik, nem illik	5					4	
	Kommunikáció a vendéggel	8					5	
	Vendégtípusok	5					4	
	A kommunikáció gyakorlata a szépségszalomban	6					6	
	A normák és szerepük: jog és etika	5					3	

Nyilvánosság és kommunikáció: információforrások használata és információterjesztés a szépségszalokban	7					4	
Konfliktus- és reklamációkezelés, tanácsadás		18				5	
Személyes adatok kezelése a szépészetben		18				5	
<b>Szépészeti informatika</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
IKT-eszközök a szépészetben	3					3	
IKT-eszközök használata, digitális írástudás	15					15	
Prezentációkészítés		18				18	
<b>Szépészeti ábrázoló művészet</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72+18</b>	<b>0</b>
Szabadkézi rajz	26	24				16	
Kollázstechnika	8					4	
Ecsetkezelési technikák	22					20	
Plasztikai ábrázolás gyurmával vagy agyaggal	16					8+18	
Maszkkészítés különböző technikákkal		12				4	
Plasztikai ábrázolás újrahasznosított anyagokból		12				4	
Ékszerkészítés		24				16	
<b>Művészet- és divattörténet</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54+18</b>	<b>0</b>
Képzőművészeti alapfogalmak	4					4	
Az ókor művészete és divatja	7					7	

	A középkor művészete és divatja	7					7+18	
	Az újkor művészete és divatja		10				10	
	A modern kor művészete és divatja		8				8	
	Stílusan		18				18	
	<b>Szépészeti szolgáltatások alapismeretei</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
	Szépészeti szolgáltatások, feladatok	12					12	
	Higiénia és fertőtlenítés a szépségszalomban	12					12	
	Szépészeti életutak, szervezetek	12					12	
	<b>Munka- és környezetvédelem</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
	Elsősegélynyújtás	10					10	
	Munka-, tűz- és balesetvédelem	12					12	
	Ergonómia a szépségszalomban	4					4	
	Környezetvédelem	10					10	
Szépészet ágazati alapozó 2.	<b>Alkalmazott biológia</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Sejtek, szövetek, szervek, szervrendszerek		46				30	
	A bőr felépítése és működése		24				16	
	Elváltozások, rendellenességek		18				16	
	Bőrtípusok, bőrtípust befolyásoló tényezők, működési zavarok		20				10	
	<b>Alkalmazott kémia gyakorlat</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Kémiai alapok	20					20	
	Anyagi halmazok és a szépészetben alkalmazott készítmények	16	18				34	

	Szakmai számítások		18			18		
Fodrász szakmai alapok	<b>Fodrász anatómia, élettan</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+18</b>	<b>0</b>
	Biokémia			18			8	
	Sejttan			18			10+18	
	A szőrtüsző és a hajsál felépítése, élettana			18			18	
	<b>Alkalmazott kémia</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>65+7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54+18</b>	<b>0</b>
	Elemek és szervetlen vegyületek a fodrászatban			28+7			20+18	
	Szerves vegyületek a fodrászatban			37			34	
Fodrász szakmai képzés	<b>Hajviselet-történet</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>29+2</b>	<b>0</b>	<b>31+31</b>
	Egyiptom					2		2+2
	Ókori Görögország					4		4+4
	Ókori Róma					2		2+2
	Bizánc					1+2		1+1
	Román kor					2		2+2
	Gótika					2		2+2
	Reneszánsz					4		4+4
	Barokk, rokokó					2		2+2
	Klasszicizmus, empire					2		2+2
	Romantika, biedermeier					4		5+5
	XX. századi divat					4		5+5
	<b>Fodrász szakmai ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62+10</b>	<b>65+43</b>	<b>56+6</b>	<b>108+18</b>	<b>62+62</b>
	Vendégfogadás, vendégkártya			2+4			2	

A diagnosztizálás fogalma, a rendellenességek felismerése			4+4			4	
Hajmosás, hajápolás, vizes és száraz haj formázása			12+2			12	
A haj tartós formaváltoztatása			30+2			26	
Hajfestés, hajszínezés			14	24+38		30+18	
Színelvonás, szőkítés				26+2		20	
Melírozás				15+3		14	
Borotválás, férfarcápolás, arcszőrzetformázás					13+2		16+16
Férfihajvágás					13+2		16+16
Női hajvágás					18		18+18
Alkalmifrizura-készítés					12+2		12+12
<b>Anyagismeret</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62+28</b>	<b>66+6</b>	<b>56+6</b>	<b>108</b>	<b>62+62</b>
Fodrászati általános anyagismeret			8+21			4	
Hajmosás, hajápolás, vizes és száraz hajformázás			14+3			14	
A haj tartós formaváltoztatása			26			26	
Hajfestés, hajszínezés			14+4	24+2		26	
Színelvonás, szőkítés				28+2		24	
Melírozás				14+2		14	
A borotválás anyagai, eszközei, vérzéscsillapítás					24		26+26
Hajpakolók, hajformázás					20		22+22
Anyagismeret összefoglalás					12+6		14+14
<b>Fodrász szakmai gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>212+4</b>	<b>324</b>	<b>424+10</b>	<b>424+8</b>	<b>600+20</b>
Vendégfogadás, vendégkártya			6+2			8+4	
Diagnosztizálás, rendellenességek			6+2			6+4	

	Hajmosás, hajápolás, vizes és száraz hajformázás			40			40	
	A haj tartós formaváltoztatása			100			100	
	Hajfestés, hajszínezés			60	94		110	50
	Színelvonás, szőkítés				130		90	50
	Melírozás				100		70	40+10
	Borotválás, férfarcápolás, arcszőrzetformázás					28+10		30+10
	Férfihajvágás					80		90
	Női hajvágások					280		300
	Alkalmifrizura-készítés, hajhosszabbítás					36		40
Vállalkozói ismeretek és marketing	<b>Vállalkozói ismeretek és marketing</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>56+6</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Vállalkozói ismeretek					28+3		31
	Marketing					28+3		31
	<b>Alkalmazott számítástechnika</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>29+2</b>	<b>0</b>	<b>31</b>
	Informatikai eszközök a fodrászatban					15+1		16
	Dokumentálás és nyilvántartás számítógépen					14+1		15
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	105	70		160	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

# Kozmetikus technikus

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Szépészet
- 1.2 A szakma megnevezése: Kozmetikus technikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1012 21 03
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Szépészet ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: —

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Évfolyam összes óraszámja		<b>252</b>	<b>324</b>	<b>440</b> <b>+64</b>	<b>468</b> <b>+36</b>	<b>744</b>	<b>1084</b> <b>+176</b>	<b>948</b> <b>+137</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés		5				5	
	Munkajogi alapismeretek		5				5	
	Munkaviszony létesítése		5				5	
	Munkanélküliség		3				3	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11		11
	Önéletrajz és motivációs levél					20		20
	„Small talk” – általános társalgás					11		11
	Állásinterjú					20		20
Szépsézet ágazati alapozó 1.	<b>Szépsészeti kommunikáció és szolgáltatás-és étika</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
	A normák és szerepük: viselkedési normák – illik, nem illik	5					4	
	Kommunikáció a vendéggel	8					5	
	Vendégtípusok	5					4	
	A kommunikáció gyakorlata a szépségszalonban	6					6	
	A normák és szerepük: jog és etika	5					3	
	Nyilvánosság és kommunikáció: információforrások használata és információterjesztés a szépségszalonban	7					4	



Konfliktus- és reklamációkezelés, tanács- adás		18				5	
Személyes adatok kezelése a szépségben		18				5	
<b>Szépészeti informatika</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
IKT-eszközök a szépségben	3					3	
IKT-eszközök használata, digitális írástu- dás	15					15	
Prezentációképzés		18				18	
<b>Szépészeti ábrázoló művészet</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
Szabadkézi rajz	26	24				16	
Kollázstechnika	8					4	
Ecsetkezelési technikák	22					20	
Plasztikai ábrázolás gyurmával vagy agyaggal	16					8	
Maszkkészítés különböző technikákkal		12				4	
Plasztikai ábrázolás újrahasznosított anyagokból		12				4	
Ékszerkészítés		24				16	
<b>Művészet- és divattörténet</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
Képzőművészeti alapfogalmak	4					4	
Az ókor művészete és divatja	7					7	
A középkor művészete és divatja	7					7	
A újkor művészete és divatja		10				10	
A modern kor művészete és divatja		8				8	
Stílustan		18				18	
<b>Szépészeti szolgáltatások alapismeretei</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
Szépészeti szolgáltatások, feladatok	12					12	

	Higiéncia és fertőtlenítés a szépségszalokban	12					12	
	Szépészeti életutak, szervezetek	12					12	
	<b>Munka- és környezetvédelem</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
	Elsősegélynyújtás	10					10	
	Munka-, tűz- és balesetvédelem	12					12	
	Ergonómia a szépségszalokban	4					4	
	Környezetvédelem	10					10	
Szépészet ágazati alapozó 2.	<b>Alkalmazott biológia</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72+18</b>	<b>0</b>
	Sejtek, szövetek, szervek, szervrendszerek		46				30 +5	
	A bőr felépítése és működése		24				16 +4	
	Elváltozások, rendellenességek		18				16 +4	
	Bőrtípusok, bőrtípust befolyásoló tényezők, működési zavarok		20				10 +5	
	<b>Alkalmazott kémia gyakorlat</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72+18</b>	<b>0</b>
	Kémiai alapok	20					20	
	Anyagi halmazok és a szépségszalokban alkalmazott készítmények	16	18				34+6	
	Szakmai számítások		18				18+12	
Kozmetikus szakelmélet	<b>Élettan, egészségügy</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>16-0,5</b>	<b>36+18</b>	<b>16+15</b>
	Biokémia			12		3	14 +6	3+3
	Sejttan			12		3	14 +6	3+3
	Életfolyamatok			12	18	5	8+6	5+9

Egészséges életmód, egészségnevelés					5		5
<b>Kozmetikai kémia gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>44+10</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>36 +18</b>	<b>31+31</b>
Alkalmazott szervetlen kémia			15			15 +10	
Alkalmazott szerves kémia			21+8		6	21+8	6+19
Kozmetikumok vizsgálata			8+2		25		25+12
<b>Kozmetikus szakmai ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90+18</b>	<b>54+18</b>	<b>62</b>	<b>90 +18</b>	<b>108 +31</b>
Bevezetés a kozmetika világába			7+3			6+4	2
A bőr anatómiája és élettana			20+5			20 +4	2+8
Sminkelmélet, tartós szempilla- és sze- möldőkfestés			14	5+5		12 +4	2+3
Szőrnövesi rendellenességek			8+2			5+5	1+4
Masszázs			16+4			14	2+6
Diagnosztizálás, bőrtípusok jellemzése, elváltozások, rendellenességek, kozmetikai kóroktan, évszakok kozmetikája			25+4	17+10		30	7+3
Bőrtípusok és kezelésük lehetőségei, a bőr változásai életkorok szerint, öregedés, öregedő bőr kezelése				32+3	10	3+1	31+7
Különböző bőrrendellenességek és kezelésük, szervrendszerek zavarainak bőrtünetei és kezelésük					26		30
Speciális kozmetikai kezelések					26		31
<b>Kozmetikus anyagismeret</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72 +36</b>	<b>36+18</b>	<b>31</b>	<b>54 +54</b>	<b>62+31</b>
A kozmetikában használatos anyagok, készítmények			5+10			4+16	2+3
A fertőtlenítés, letisztítás, tonizálás és hidratálás anyagai			22+8		2	14 +6	6+4
A szépítés anyagai			15+4	5	2	12 +8	5

	A depiláció és a szőkítés anyagai			10+9		2	6	2+3
	Masszírozás és a testkezelések kozmeti- kumai			20+5		9	12	12
	A felpuhítás, az összehúzás, a nyugtatás, a gyulladáscsökkentés és a faggyútermelés befolyásolásának anyagai				16+9	9	4+10	16+8
	Regeneráló, ráncatlanító, a bőr javító- mec- hanizmusát segítő, serkentő és, gátló anyagok, pigment- rendellenességek keze- lésére alkalmas anyagok				10+9	4	2+14	15+8
	Segédanyagok a kozmetikumokban				5	3	0	4+5
	<b>Elektrokozmetika elmélet</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62+15,5</b>
	Elektrokozmetikai alapismeretek					12		12+3,5
	Indirekt elektrokozmetikai eljárások					20		20+4
	Direkt elektrokozmetikai eljárások					21		21+4
	Speciális elektrokozmetikai eljárások					9		9+4
Vállalkozói ismeretek és marketing	<b>Vállalkozás és ügyfélkapcsolat a kozme- tikában</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>31</b>	<b>36</b>	<b>31</b>
	Vállalkozási ismertetek a kozmetikában				15	10	15	10
	Ügyfélkapcsolatok a kozmetikában				10	10	10	10
	Marketing				11		11	
	Üzleti tervezés, dokumentálás					11		11
	<b>Számítástechnika a kozmetikában</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>
	Dokumentálás és nyilvántartás számítógé- pen (számla- és készletnyilvántartó soft- verek)					10		10
	Elektronikus kommunikáció, webhasználat					10		10
	Szolgáltatással kapcsolatos dokumentálási feladatok					11		11

Kozmetikus szakmai gyakorlatok	<b>Kozmetikus szakmai gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>198</b>	<b>324</b>	<b>356 +0,5</b>	<b>400 +32</b>	<b>483 +13</b>
	Bevezetés a kozmetika világába, vendég- fogadás			32			32	
	Kendőzés, szemöldökformázás, műszem- pilla-technikák			64	72	32	96	72
	Szőrnövesi rendellenességek kezelése depilációs eljárásokkal			52	32	15+0,5	52	47
	Masszázs, speciális kozmetikai testmasz- százs			50	82	43	82+20	93
	Tartós szempilla-, szemöldökfestés				43	28	43	32
	Diagnosztizálás, bőrtípusok jellemzése, elváltozások, rendellenességek				95	64	95+12	64+10
	Alapbőrtípusok és kezelésük, kozmetikai rendellenességek és kezelésük					82		82+3
	Kombinált bőrtípusok és kezelésük					62		62
	Speciális kezelések					31		31
	<b>Elektrokozmetikai készülékek haszná- lata</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Érintésvédelem, balesetvédelem, doku- mentáció					6		6
	Indirekt elektrokozmetikai készülékek					23		23
	Direkt elektrokozmetikai készülékek					18		18
	Speciális elektrokozmetikai eljárások					15		15
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	70	70		160		

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

# **Szociális ágazat**

## **Kisgyermekgondozó, -nevelő**

### A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Szociális
- 1.2 A szakma megnevezése: Kisgyermekgondozó, -nevelő
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 0922 22 02
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Szociális ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

### A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Évfolyam összes óraszama		<b>252</b>	<b>324</b>	<b>442</b>	<b>431</b>	<b>666</b>	<b>1131</b>	<b>984</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Alláskeresés	5					5	
	Munkajogi alapismeretek	5					5	
	Munkaviszony létesítése	5					5	
	Munkanélküliség	3					3	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11		11
	Önéletrajz és motivációs levél					20		20
	„Small talk” – általános társalgás					11		11
	Allásinterjú					20		20
Szociális ágazati alapképzés	<b>Szakmai személyiségfejlesztés</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>
	Kommunikációs készségfejlesztés	18	26				44	
	Viselkedéskultúra	36					36	
	A reális énkép ismerete	18	28				46	
	Konfliktuskezelés		18				18	
	<b>Pszichológia</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Általános és személyiséglélektani ismeretek	16+2					16	
	Fejlődéslélektani alapok	12-2	12-3				24	
	Szociálpszichológiai alapismeretek	8	12-3				20	
Családi mentálhigiéné		12+6				12		

<b>Egészségügyi ismeretek</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
Az emberi test felépítése	26-8					26-2	
Népegészségtani alapismeretek		12+6				12	
Gyógyszertani alapok	10+8					10	
Egészségkultúra		12-3				12	
Környezetvédelem és fenntarthatóság		12-3				12+2	
<b>Elsősegélynyújtás alapismeretei</b>	<b>32+4</b>	<b>22-4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
Az elsősegélynyújtás alapjai	4+2	2				6	
Elsődleges teendők vészhelyzetekben	4+2	2				6	
A segélyhívás folyamata, újraélesztés	4	2				6	
Eszméletlen sérült	4	6-2				10	
Baleseti sérülések	4	2				6	
Mérgeзések	4	2				6	
Belgyógyászati állapotok és ellátásuk	8	6-2				14	
<b>Társadalomismeret</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
A mai magyar társadalom	18					18	
Demográfia és népesedés		18				18	
Család és háztartás		18				18	
Az emberi szükségletek rendszere	18					18	
<b>Szociális ismeretek</b>	<b>22-4</b>	<b>122+4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>
Szociális ellátórendszer ismerete	12-3					12	
A szociális segítség etikája		22+4				22	
Ismerkedés a szociális ellátórendszer intézményeivel		24+4				24	
Krízis- kitől kérhetek segítséget	10-1					10	
Függőség - szenvedély		26-4				26	
Humán szolgáltatások		26				26	
Szociális gondoskodás		24				24	



Gyermekjóléti és gyermekvédelmi ismeretek	<b>A gyermekek védelmének rendszere</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+9</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>98-5</b>
	A gyermekvédelem kezdetei				24+12			24-4
	A gyermekvédelmi törvény jogi alapjai				12-3	5		17-1
	A gyermekek védelmének rendszere					15		15
	Gyermekvédelmi beavatkozást igénylő problémák					12		12
	A gyermekvédelem gyakorlata					15 +0,5		15
	Csoportos problémamegoldó workshop					15-0,5		15
	<b>A bölcsődei ellátás szervezési feladatai</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50+4</b>	<b>22-6,5</b>	<b>50+4</b>	<b>22+9</b>
	A bölcsőde működésének személyi fel- tételei				12+6		12 +2	
	A bölcsődei ellátás tárgyi feltételei				16		16 +2	
	A bölcsőde működésének feltételei				22-2		22	
	A bölcsődei szolgáltatások működésének feltételei					22-6,5		22+9
	<b>Otthont nyújtó ellátások</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>51+3</b>	<b>21+10</b>
	Átmeneti gondozás lehetőségei			12			12+2	
	A gyermek nevelésbe vétele			12			12	
	Örökbefogadás			5+1			5+1	
Az otthont nyújtó ellátások személyi és tárgyi feltételei			43-1			22	21+10	
Szakmai készségfejlesztés és a	<b>Tanulástechnikai módszerek, tanulás- technikai gyakorlatok</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31+5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31+5</b>	<b>0</b>
	A tanulást befolyásoló külső és belső tényezők			5			5	

	A hatékony tanulás külső és belső tényezői			4			4	
	Tanulási módszerek, eszközök szerepe a hatékony tanulásban			8			8	
	A mai kor tanulási módszerei			5+5			5	
	Saját élményű tanulás, élménypedagógia			4			4+5	
	Szakmai tanulás a terepen, a professzionizmus modellje			5			5	
	<b>A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16+2</b>	<b>0</b>	<b>46+0,5</b>	<b>10+8+18</b>	<b>52-5,5</b>
	A segítő hivatás és hatása a személyiségre			6+3			6	
	Carl Rogers humanisztikus pszichológiája					12-4	0+10	12
	A Gordon módszer alkalmazása a kis- gyermeknevelő munkájában					22+9	0+8	22-5,5
	Ericson fejlődésmodellje					12-4,5	0+8	12
	A kisgyermeknevelő személyiségének meghatározó szerepe			10-1			4	6
A csecsemő és kisgyermekellátás ismerete és gyakorlata	<b>Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>95+13+36</b>	<b>0</b>	<b>13+2,5+31</b>	<b>59-5</b>	<b>49+13+31</b>
	Az egészséges és átlagostól eltérő fejlődés megítélése			8+10		8+23	8	8
	Méhen belüli fejlődés szakaszai és a fejlődést befolyásoló tényezők			5+12			5	
	Méhen kívüli fejlődést befolyásoló tényezők			8+10		5+10,5	8-2	5+7,5
	A testi fejlődés nyomon követésének és mérésének gyakorlata			20+14			10	10+5,5
	A csecsemő és kisgyermek mozgásfejlődése			16+4			8	8
	A csecsemő és kisgyermek kognitív fejlődése			20			10-3	10
	A csecsemő és kisgyermek érzelmi fejlődése			18-1			10	8

<b>A játéktevékenység fejlődése</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>97+ 11+ 18</b>	<b>47 -0,5</b>	<b>97 +11</b>	<b>47- 0,5 +15,5</b>
A játék elméleti megközelítése				12+ 2		12	0+7
Játékelméletek				22		22	0+8,5
A játék fejlődése				26	12	26	12
Nehézségek a játékban				10+ 10		10+5	
A játékpedagógia elvi alapjai				10		10+5	
A kisgyermeknevelő feladata a játéktevé- kenységgel kapcsolatban				12+ 12		12	
A szülők bevonása a játékba				5+5	5	5+1	5
Első lépések a művészetek felé					30-0,5		30- 0,5
<b>A kisgyermek gondozása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>78- 6</b>	<b>102-9</b>	<b>78 -6 +36</b>	<b>102 +6,5+ 15,5</b>
A gondozás fogalma, célja, feltételei				14		14+3 6	
A gondozás, mint tevékenység				26- 4	32-4,5	26-4	32 +5,5
A gyermeki kompetenciafejlődés támogatója				12	22	12	22 +10
Folyamatos napirend a bölcsődében					22-3		22 +1,5
A gondozási tevékenység módszertana				26- 2	26-1,5	26-2	26+5
<b>A kisgyermek táplálása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62+ 10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62+1 0</b>	<b>0</b>
A táplálék útja			8			8+4	
A táplálás metodikája, a természetes táplálás			8-2			8	
A táplálás metodikája, a mesterséges táplálás			8-2			8	

A kevert táplálás és az elválasztás folya- mata			10+ 4			10	
A tápanyag összetevői			8			8	
Az evést is tanulni kell			8			8+6	
A táplálási tevékenység módszertana			7+5			7	
A beteg gyermek táplálása			5+5			5	

Differenciált szakmai ismeretek	<b>Beteg gyermek ápolása a bölcsődében</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48+6</b>	<b>48+6</b>	<b>12+3,5 +31</b>	<b>48 +6</b>	<b>60+2</b>
	A beteg megfigyelése			12		0+8	12	
	Az ápolás fogalma és folyamata			16+2		0+8	16 +2	
	Lázas beteg ellátása, lázcsillapítás			8+4		0+8	8+4	
	Emésztőrendszeri és anyagcsere betegségek				12+6			12+2
	Veleszületett és szerzett betegségek				12			12
	Gyermekkori betegségek				24	0+7		24
	Szűrővizsgálatok és védőoltások					12+3,5		12
	Balesetek gyermekintézményekben			12			12	
	<b>Gyógypedagógiai ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Gyógypedagógiai alapismeretek					20		20
	Gyógypedagógia területei					18-7		18-7
	Specifikus ellátási szükségletek					24+7		24+7
	<b>Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>46+8</b>	<b>93</b>	<b>46 +8</b>	<b>93</b>
	A bölcsőde működésével kapcsolatos dokumentáció				12+6	20-4,5	12 +6	20-4,5
	A kisgyermeknevelő szakmai dokumentá- ciós feladatai				12+2	22	12 +2	22
Gyermekotthoni dokumentáció ismeretei					20+4,5		20+4,5	
A kisgyermek megfigyelése				22	31	22	31	

	<b>Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>58-4</b>	<b>37-6</b>	<b>23+13</b>	<b>72-10</b>
	A pedagógiai kutatás jellemzői				12-3		12+6	
	A pedagógiai kutatás lépései				12-3	10-1,5	7	15-7,5
	Hogyan készítek portfóliót?				12+2	7	4+7	15-7
	Szociometria készítésének gyakorlata				22	20-4,5		42+4,5
Családpedagógiai ismeretek	<b>Pszichológiai és pedagógiai ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26-8+9</b>	<b>0</b>	<b>46+0,5</b>	<b>0</b>	<b>72-10</b>
	A személyiség fejlődéséről tanult alapismeretek összefoglalása			26-8+9				26+5
	Szociálpszichológiai ismeretek					46+0,5		46-15
	<b>Családi mentálhigiéné</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>82-10</b>	<b>10+8+18</b>	<b>0+31</b>	<b>0+18</b>	<b>92+1</b>
	A családról szerzett alapismeretek összefoglalása			22-4				20
	Családi mentálhigiéné			22-4	0+18		18	20
	A család elégtelen működése			12-2				10+1
	A kisgyermekkorai nevelés gyakorlata			26	10+8	0+31		42
	<b>Családközpontú nevelés a bölcsődében</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10-1</b>	<b>8+1</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>80+13+15,5</b>
	A nevelés-gondozás alapelvei					20		20+26,5
	A szülői kompetencia támogatása			10-1	8+1	12-1		30+2
Kapcsolattartási formák					30+1		30	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	0	200		200	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

# Szociális ápoló és gondozó

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Szociális
- 1.2 A szakma megnevezése: Szociális ápoló és gondozó
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0923 22 03
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Szociális ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Segédgondozó

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10	3/11	1.	2.
Évfolyam összes óraszámja		<b>576</b>	<b>720 +180</b>	<b>710 +65</b>	<b>1062 +198</b>	<b>944+ 141</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5			5	
	Munkajogi alapismeretek	5			5	
	Munkaviszony létesítése	5			5	
	Munkanélküliség	3			3	
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20		20
	„Small talk” – általános társalgás			11		11
	Állásinterjú			20		20
Szociális ágazati alapképzés	<b>Szakmai személyiségfejlesztés</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>
	Kommunikációs készségfejlesztés	36			36	
	Viselkedéskultúra	36			36	
	A reális énkép ismerete	36			36	
	Konfliktuskezelés	36			36	
	<b>Pszichológia</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72 +36</b>	<b>0</b>
	Általános és személyiséglélektani ismeretek	18			18+9	
	Fejdléslelektani alapok	18			18+9	
	Szociálpszichológiai alapismeretek	18			18+9	
	Családi mentálhigiéné	18			18+9	

<b>Egészségügyi ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
Az emberi test felépítése	26			26	
Népegészségtani alapismeretek	12			12	
Gyógyszertani alapok	10			10	
Egészségkultúra	12			12	
Környezetvédelem és fenntarthatóság	12			12	
<b>Elsősegélynyújtás alapismeretei</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54+18</b>	<b>0</b>
Az elsősegélynyújtás alapjai	10			10+2	
Elsődleges teendő vészhelyzetben	10			10+2	
A segélyhívás folyamata, újraélesztés	6			6+3	
Eszméletlen sérült	6			6+3	
Baleseti sérülések	6			6+3	
Mérgezések	6			6+3	
Belgyógyászati állapotok és ellátásuk	10			10+2	
<b>Társadalomismeret</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
A mai magyar társadalom	18			18	
Demográfia és népesedés	18			18	
Család és háztartás	18			18	
Az emberi szükségletek rendszere	18			18	
<b>Szociális ismeretek</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>
Szociális ellátórendszer ismerete	24			24	
A szociális segítség etikája	24			24	
Ismerkedés a szociális ellátórendszer intézményeivel	24			24	
Krízis - kitől kérhetek segítséget	14			14	
Függőség - szenvedély	14			14	
Humán szolgáltatások	24			24	
Szociális gondoskodás	20			20	
<b>Mentálhigiéné</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>54+36</b>	<b>0</b>
Mentálhigiéné alapismeretei		12+4		12+4	



	Életkorok mentálhigiéniéje		8+4		8+4	
	Közösségi mentálhigiénié alapjai		8+5		8+5	
	Félelem, szorongás, stressz és kezelésük		8+5		8+5	
	Krízis, krízisintervenció		6+6		6+6	
	Veszteségek, gyász, gyászolás		6+6		6+6	
	Kiegész, Burnout és a Helfer szindróma		6+6		6+6	
	<b>Szakmai kommunikáció-, és készségfejlesztés</b>	<b>0</b>	<b>56+16</b>	<b>52+10</b>	<b>34+2</b>	<b>74+3,5</b>
	Énkép, önismeret, társismeret		12+6	12+3,5	12+6	12
	Erőszak- és akadálymentes kommunikáció		10+3	8+2	10+2	8+3,5
	Kapcsolatok és tárgyalástechnika		10+3	8+2		18
	Segítő kapcsolat, segítő beszélgetés		12+2	12+1,5		24
	Szakmai identitás, pályatükör		12+2	12+1	12-6	12
	<b>Esetmegbeszélés és szupervízió</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+10,5</b>	<b>0</b>	<b>36+26</b>
	Esetmegbeszélés alapismeretei, szerepe, jelentősége a szociális munkában			18+5		18+13
	A szupervízió helye és szerepe a szociális munkában			18+5,5		18+13
S Z O C I Á L	<b>Szociálpolitika</b>	<b>0</b>	<b>36+18</b>	<b>36+10,5</b>	<b>0</b>	<b>72+5,5</b>
	Szociálpolitikai alapismeretek		18+3			18-2,5
	A jóléti rendszerek		10+5			10+8
	Közigazgatási ismeretek			10+5		10
	A szociálpolitika intézményrendszere		8+10	14+1,5		22
	A társadalmi helyzet és az egészség			12+4		12

<b>Jogi ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
Általános jog		12		12	
Az állam		12		12	
Jogok, jogszabályok		12		12	
<b>Társadalomismeret</b>	<b>0</b>	<b>56 +16</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>20+ 11</b>
Mai magyar társadalom		20+7		20-2	
Hátrányos helyzetű csoportok a társadalomban		16+2		16+2	
A szociológia alapfogalmai és tevékenységi területe		20+7			20+ 11
<b>Szociális munka</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>70 +7,5</b>	<b>0</b>	<b>70+ 38,5</b>
Általános szociális munka			12+ 4		12+ 12
Alkalmazott módszerek a szociális munkában			12+ 3		12+ 10,5
Családokkal végzett szociális munka			12		12
Szociális munka csoportokkal			12		12+ 5
Közösségi szociális munka			12		12+ 5
Szociális adminisztráció			10+ 0,5		10+ 6
<b>Gondozási alapismeretek</b>	<b>0</b>	<b>48 +24</b>	<b>0</b>	<b>48 +24</b>	<b>0</b>
Gondozás fogalma, történetisége, jellemzői		12+ 6		12+6	
Komplex gondozás		12+ 6		12+6	
Ükségletek		12+ 6		12+6	
A gondozás tervezése		12+ 6		12+6	

<b>Gondozási szükségletek felmérése</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36 +36</b>	<b>0</b>
Szükségletek		12+ 6		12+2 4	
Szükségletek felmérése és módszerei		12-6		12+6	
Szükségletek és erőforrások		12		12+6	
<b>Gondozás az alapellátásban</b>	<b>0</b>	<b>36 +18</b>	<b>36 +10,5</b>	<b>24 +12</b>	<b>48- 1,5</b>
Az alapellátás intézményrendszere		22+ 9		24 +12	
Gondozási feladatok az alapellátásban		14+ 9	18- 2,5		32- 1
Háztartási ismeretek			18 +13		16- 0,5
<b>Gondozás a szakosított ellátásban</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36+1 0,5</b>	<b>24+1 2</b>	<b>48- 1,5</b>
A szakosított ellátás intézményrendszere		24		24 +12	
Gondozási feladatok a szakosított ellátásban		12	36 +10,5		48- 1,5
<b>Szociális gondozás adminisztrációja</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54+8</b>	<b>0</b>	<b>54+ 8</b>
Dokumentációs alapismeretek			10		10
Intézményi adminisztráció			12		12
Minőségbiztosítás			8+1		8+1
Adminisztráció az alapellátásban			12+3		12+ 3
Adminisztráció a szakellátásban			12+4		12+ 4
<b>Akadályozottság és a segédeszközök</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54+ 8</b>	<b>0</b>	<b>54+ 8</b>
Fogalmi meghatározások és az akadályozottság formái			12+ 3		12+ 3
Segédeszközök			14		14
Rehabilitáció			16		16

	Segédeszközök és a gondozói munka			12+ 5		12+ 5
Fejlesztő foglalkozások	<b>Szocioterápia-, és foglalkoztatásterápia</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>72+ 5,5</b>	<b>0</b>	<b>108 +0,5</b>
	Foglalkoztatásterápia		18	18- 2,5		36
	Rekreációs foglalkozások		18	18+ 3		36
	Programszervezés			18+ 3		18+ 3
	Munkaterápia			18+ 2		18- 2,5
Ápolás n	<b>Ápolási alapismeretek</b>	<b>0</b>	<b>70+2</b>	<b>0</b>	<b>70+2</b>	<b>0</b>
	Általános ápolási ismeretek		14+4		14+4	
	Aktivítás, pihenés		12-2		12-2	
	Személyi higiéné biztosítása		12		12	
	Tápanyag biztosítás		12		12	
	Speciális ápolási igények		12		12	
	Az ápoló személyisége		8		8	
	<b>Betegmegfigyelés</b>	<b>0</b>	<b>40 +14</b>	<b>0</b>	<b>40+14</b>	<b>0</b>
	A megfigyelés alapismeretei		8+3		8+3	
	Általános tünettan		8+3		8+3	
	A beteg általános megtekintése		8+3		8+3	
	A beteg testtájankénti megtekintése		8+3		8+3	
	Élettani funkciók megfigyelése		8+2		8+2	

	<b>Szakápolási ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Sebgondozás			16		16
	Folyadékpótlás, injekciózás, vérvétel, oxigénellátás			18		18- 5,5
	Mesterséges táplálás, ürítés- és váladék- kezelés			18- 5,5		18
	Egészségnevelés, felvilágosítás			10		10+

				+5,5		5,5
	<b>Ápolási adminisztráció</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36-5</b>	<b>0</b>	<b>36-5</b>
	Az ápolói munka általános dokumentálása			9-1		9-1
	Anaemnesis és terápia adminisztrációja			9-1		9-1
	Az életfunkciókra vonatkozó adatok adminisztrálása			9-1		9-1
	Az ápolói tevékenységhez kapcsolódó egyéb adminisztráció			9-2		9-2
Klinikumi ismeretek	<b>Belgyógyászati ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>72+36</b>	<b>36-5</b>	<b>36</b>	<b>72+5,5</b>
	A keringés és vérképző rendszer megbetegedései		36		36	
	Légzőszervek megbetegedései		24+18			24
	Emésztőrendszer és az anyagcsere betegségei		12+18	12-2		24
	Vizeletkiválasztás és szerveinek betegségei			12-2		12+2
	Reumatológiai és daganatos betegségek			12-1		12+3,5
	<b>Neurológiai és pszichiátriai megbetegedések</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36-5</b>	<b>0</b>	<b>72+5,5</b>
	Neurológiai betegségek		36			36+10,5
	Pszichiátriai betegségek			36-5		36-5
		<b>Kisklinikumi ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32-1</b>	<b>0</b>
	Szemészeti betegségek			8		8+8
	Fül-, orr-, gégészeti megbetegedések			8-0,5		8+7
	Bőrgyógyászati betegségek			8-0,5		8+7
	Fertőző betegségek, járványok			8		8+8

<b>Gerontológia, geriátria</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>48+6</b>	<b>24+7</b>
Időskorral járó változások		24-6		24+3	
Időskorban előforduló problémák kezelése és támogatás		24+3		24+3	
Időskori rehabilitáció folyamata, feladatai		24+3			24+7
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	140		160	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

# Szociális és gyermekvédelmi szakasszisztens

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Szociális
- 1.2 A szakma megnevezése: Szociális és gyermekvédelmi szakasszisztens
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 0923 22 04
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Szociális ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: —

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Évfolyam összes óraszama		<b>252</b>	<b>324</b>	<b>422 +82</b>	<b>436 +68</b>	<b>683 +61</b>	<b>1102 +158</b>	<b>980 +105</b>
Munkavállalói ismere- tek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Alláskeresés	5					5	
	Munkajogi alapismeretek	5					5	
	Munkaviszony létesítése	5					5	
	Munkanélküliség	3					3	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11		11
	Önéletrajz és motivációs levél					20		20
	„Small talk” – általános társalgás					11		11
	Állásinterjú					20		20
Szociális ágazati alapképzés	<b>Szakmai személyiségfejlesztés</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>
	Kommunikációs készségfejlesztés	18	26				44	
	Viselkedéskultúra	36					36	
	A reális énkép ismerete	18	28				46	
	Konfliktuskezelés		18				18	
	<b>Pszichológia</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72 +36</b>	<b>0</b>
	Általános és személyiséglélektani ismeretek	16					16 +18	
	Fejlődéslélektani alapok	12	12				24	
	Szociálpszichológiai alapismeretek	8	12				20	



Családi mentálhigiéné		12				12+18	
<b>Egészségügyi ismeretek</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72+36</b>	<b>0</b>
Az emberi test felépítése	26					26	
Népegészségtani alapismeretek		12				12+18	
Gyógyszertani alapok	10					10+18	
Egészségkultúra		12				12	
Környezetvédelem és fenntarthatóság		12				12	
<b>Elsősegélynyújtás alapismeretei</b>	<b>32 +4</b>	<b>22 -4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
Az elsősegélynyújtás alapjai	4+4	2				6+6	
Elsődleges teendők vészhelyzetekben	4	2				6+6	
A segélyhívás folyamata, újraélesztés	4	2				6+6	
Eszméletlen sérült	4	6-2				10	
Baleseti sérülések	4	2				6	
Mérgezések	4	2				6	
Belgyógyászati állapotok és ellátásuk	8	6-2				14	
<b>Társadalomismeret</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
A mai magyar társadalom	18					18	
Demográfia és népesedés		18				18	
Család és háztartás		18				18	
Az emberi szükségletek rendszere	18					18	
<b>Szociális ismeretek</b>	<b>22 -4</b>	<b>122 +4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144+36</b>	<b>0</b>
Szociális ellátórendszer ismerete	12-2					12	
A szociális segítség etikája		22				22+18	
Ismerkedés a szociális ellátórendszer in- tézményeivel		24+4				24	
Krízis- kitől kérhetek segítséget	10-2					10+18	
Függőség – szenvedély		26				26	
Humán szolgáltatások		26				26	
Szociális gondoskodás		24				24	

Szükségletfelmérés, problémamegoldás	<b>Szociálpolitikai, szociológiai, szervezeti ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+18</b>	<b>0</b>
	Gondoskodás hazai, nemzetközi története			4+3			4+2	
	Gyermekvédelem története			6+3			6+2	
	Szociálpolitikai ismeretek			8+2			8+3	
	Szociológiai ismeretek			8+2			8+3	
	Egyenlőtlenségek létrejötte, az integráció lehetőségei			6+8			6+4	
	Intézmények, bürokratikus szervezetek			4			4+4	
	<b>Ellátás, gondozás, szolgáltatásnyújtás szervezeti keretei</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24+12</b>	<b>12+19</b>
	Szervezeti formák			12+6			12+6	
	Szervezeti működés			12+6			12+6	
	Vezetés szervezés			12+6				12+19
	<b>Szociális munka elmélete</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80+10</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>82+8</b>	<b>16+15</b>
	Humán ökörendszer			10			10+6	
	Szociális munka eszközei			14			14	
	Természetes támogatórendszer			10+8			10	
	Szociális munka módszerei			16			16+2	
	Szociális munka elméleti háttere			14			14	
	Egyéni-, csoport-, közösségi szociális munka			8+2	10		18	
	Jog, erkölcs, etika a szociális munkában			8	8			16+15
	<b>Probléma-, konfliktus kezelése, megoldása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
	Kapcsolatfelvétel			6+6			6	
	Problémamegoldás			6+6			6	
	Krízisintervenció			6+6			6	
	Mentálhigiéné preventív szerepe			6			6	
	Konfliktusok típusai, hatásmechanizmusai			6			6	

	Konfliktus, erőszak kezelése, megoldása intézményi keretek között			6			6	
	<b>Ápolás, gondozás ismeretei</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>31+15,5</b>
	Szükségletek hierachiája			18			18	
	Alapápolási feladatok			18				15+0,5
	Gondozási feladatok			18				16+15
Életvitel-rekreáció-szabadidő-kultúra	<b>Életvitel-kultúra</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Életvitel, életmód ismeret			18			18	
	Közösségfejlesztés alapjai			18			18	
	Közösségi munka gyakorlata			36			36	
	<b>Egészségkultúra</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72+18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Egészség, egészségnevelés			12+6			12+6	
	Egészségvédelem, egészségmegőrzés			36			36	
	Egészségstratégia, egészségfejlesztés			24+12			24-6	
	<b>Rekreáció-kultúra</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
	Rekreáció elmélete				12+6		12+6	
	Mentálhigiéné				24-6		24-6	
	<b>Szabadidő-kultúra</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>0</b>	<b>124</b>
	Szabadidős ismeretek					16-0,5		16-0,5
	Szabadidő-szervezés módszertani kérdései					46+0,5		46+0,5
Szabadidő-szervezés gyakorlata					62		62	
Az ellátásban részesülő gyermekek és fiatal felnőttek jellemzői a gyermekjól-éti alapellátás és a gyermekvédelmi szakellátás intézményeiben valamint a javítóintézetekben	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>62</b>	<b>54</b>	<b>62+62</b>	
	Fejlődéslélektani ismeretek				27		27	

A serdülőkor pszichológiai jellemzői				27		27	
A serdülőkorban felmerülő sajátos maga- tartásformák, pszichés problémák					18-2,5		18+28,5
A családból kiemelt gyermekek sérülé- keny helyzete					17+2,5		17+2,5
A közösségi nevelés csoportdinamikai sa- játosságai					17		17
Ellátási szükségletek típusai, jogi szabá- lyozása a gyermekvédelmi szakellátásban					10		10+31
<b>A működés tartalmi és gyakorlati ele- mei a gyermekjóléti alapellátásban és a gyermekvédelmi szakellátásban, vala- mint a javítóintézetben</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90+18,5</b>	<b>60+12</b>	<b>30+1</b>
Pedagógiai ismeretek					20+6,5	20+4	
Nevelési folyamatok					20	20+4	
Gyógypedagógiai ismeretek					20	20+4	
Gyermekjóléti alapellátás és gyermekvé- delmi szakellátás intézményeiben, vala- mint a javítóintézetekben zajló nevelés sa- játosságai					20+12		20
A gyakorlatban alkalmazható egyéb mód- szerek					10		10+1
<b>A szakmai működés keretei a gyermek- jóléti alapellátás és a gyermekvédelmi szakellátás intézményeiben valamint a javítóintézetekben</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54+8</b>
A gyermekvédelem intézményrendszere				14			14+2
A gyermekjóléti alapellátás és gyermekvé- delmi szakellátás, a javítóintézeti ellátás intézményeinek személyi feltételei				13			13+2

A gyermekjóléti alapellátás és a gyermek- védelmi szakellátásban, a javítóintézeti el- látásban megvalósuló team-munka sa- já- tosságai				14			14+2
A gyermekjóléti alapellátás és a gyermek- védelmi szakellátás, a javítóintézeti ellátás intézményeinek tárgyi feltételei				13			13+2
<b>Az igénybevevők jellemzői személyes gondoskodást nyújtó szociális ellátások- ban</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90+3</b>	<b>0</b>	<b>90+3</b>
Fogyatékkal élő személyek jellemzői					18-5		18-5
Hajléktalan személyek jellemzői					18+8		18+8
Időskorú személyek jellemzői					18		18
Pszichiátriai betegek jellemzői					18		18
Szenvedélybetegek jellemzői					18		18
<b>A szakmai működés tartalmi és gyakor- lati elemei a szociális ellátás szakosított intézményeiben</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+18</b>	<b>63+14,5</b>	<b>0</b>	<b>99-6</b>
Egyéni esetkezelés a szolgáltatásokban/ intézményekben				18			18-5
Szociálismunka csoportokkal				18+18			18-1
Rehabilitáció, terápiás munka					18		18
Az igénybevevők kapcsolatainak támoga- tása					9+4		9
Az önállóság, önellátás kérdései					18+10,5		18
Konfliktus és kríziskezelés					18		18
<b>A szakmai működés keretei a személyes gondoskodást nyújtó szociális ellátás- ban</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31+15,5</b>
A személyes gondoskodást nyújtó szociá- lis alap és szakellátások rendszere				10+8			8+7,5
A személyes gondoskodást nyújtó szociá- lis szolgáltatások/intézmények személyi feltételei				8+4			8+2
Munkamódszerek a szolgáltatásokban/in- tézményekben				10+2			8+3

A személyes gondoskodást nyújtó szolgál- tatások/intézmények tárgyi feltételei				8+4			7+3
---	--	--	--	-----	--	--	-----

Adminisztráció ismerete és gyakorlata	<b>Informatikai ismeretek gyakorlati al- kalmazása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>31</b>
	Gépírási alagyakorlatok			9			9	
	Szövegszerkesztés			18			18	
	Táblázatkezelés			9	9		9	8-1,5
	Adatbázis készítése, kezelése				18			14+1,5
	Elektronikus információ és kommunikáció				4			4
	Prezentáció készítés				5			5
	<b>Adminisztrációs és ügyintézési ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22+14</b>	<b>68+25</b>	<b>0</b>	<b>90+3</b>
	A munkakörnyezet ismerete				4+14			4+5,5
	Ügyviteli és ügyirat-kezelési alapismeretek				9	9+6		18-2,5
	Információs folyamatok, adat- és információvédelem				9	9+7		18
	Iratkészítés gyakorlata					18+12		18
	Kapcsolattartás és levelezés gyakorlata					16		16
	Közigazgatási eljárási és dokumentációs alapismeretek					16		16
	<b>Ügyintézés és ügyfélszolgálat gyakorlata</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Kommunikáció az ügyintézésben				22			16-0,5
	Ügyintézési feladatok				20			18+0,5
	Ügyfélszolgálati feladatok				30			28
	<b>Intézményi adminisztráció</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72+18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Szociális, és gyermekvédelmi intézmények, javítóintézetek működése				10			8
Statisztikai, demográfiai és költségvetési ismeretek				14			12+3,5	

	Szociális, gyermekvédelmi és gyámügyi igazgatás				12			10-3,5
	Szociális alapszolgáltatások és szakosított szociális ellátások, gyermekjóléti alap- és gyermekvédelmi szakellátások igénybevétele				12+18			10
	Döntés-előkészítés és szolgáltatás-szervezés				12			10
	Vezetési és projektismeret				12			12
	<b>Szociális szolgáltatások/intézmények adminisztrációja</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	A szolgáltatás/intézmény alapszolgáltatásainak megismerése					10+5,5		10+5,5
	Az igénybevevők köre, személyi anyag elemzése					10		10
	Kommunikáció szakemberekkel, a team- munka jellemzői					10		10
	Nyilvántartások, statisztikák, napi adminisztráció					10		10
	Dokumentum készítés szabályai					10		10
	Rendkívüli események, veszélyeztető helyzetek dokumentálása					12-5,5		12-5,5
	<b>Gyermekjóléti szolgáltatások, gyermek- jóléti alapellátási és gyermekvédelmi szakellátási intézmények és a javítóintézetek adminisztrációja</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az intézmény alapszolgáltatásainak megismerése					10 +5,5		10 +5,5
	Az igénybevevők/ellátottak köre, személyi anyag elemzése					10		10
	Kommunikáció szakemberekkel, a team- munka jellemzői					10		10
	Nyilvántartások, statisztikák, napi adminisztráció					10		10
	Dokumentum készítés szabályai					10		10

	Rendkívüli események, veszélyeztető helyzetek dokumentálása					12-5,5		12-5,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	180	190		360	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**



# **Turizmus - vendéglátás ágazat**

## **Cukrász**

### **A SZAKMA ALAPADATAI**

- 1.1** Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2** A szakma megnevezése: Cukrász
- 1.3** A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01
- 1.4** A szakma szakmairányai: —
- 1.5** A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6** A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7** Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8** Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Cukrászsegéd

### **A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA**

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10.	3/11.	1.	2.
Évfolyam összes óraszámja		<b>576</b>	<b>819+81</b>	<b>717+58</b>	<b>1190+70</b>	<b>922+163</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5			5	
	Munkajogi alapismeretek	5			5	
	Munkaviszony létesítése	5			5	
	Munkanélküliség	3			3	
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20		20
	„Small talk” - általános társalgás			11		11
	Állásinterjú			20		20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	
	Digitális tananyagtartalmak	9			9	
	Digitális eszközök a turizmusban	27			27	

	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>144+288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144+288</b>	<b>0</b>
	A cukrászati termelés alapjai	36+72			36+72	
	Az ételkészítés alapjai	36+72			36+72	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36+72			36+72	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36+72			36+72	
Cukrász - középszintű képzés	<b>Előkészítés</b>	<b>0</b>	<b>+36+108</b>	<b>+15,5+62</b>	<b>+36+108</b>	<b>+31+62</b>
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok		+36+108		+36+108	
	Munkafolyamatok előkészítése			+15,5+62		+31+62
	<b>Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>+31+62</b>
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		72	62	72	+31+62
	<b>Cukrászati termékek készítése</b>	<b>0</b>	<b>+9+495</b>	<b>+11,5+407</b>	<b>-2+290</b>	<b>+8+612</b>
	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása		38	18	-2+38	18
	Tészták és uzsonnasütemények		+3+120		72	48
	Tészták és sós teasütemények készítése		+2+92		72	+8+20
	Krémes készítmények előállítása		+2+74		36	38
	Édes teasütemények, mézesek készítése		+2+91		36	55
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése		80	+2+74	36	118
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése			+5,5+160		160
	Bonbonok készítése			+2+62		62
	Hidegcukrászati termékek készítése			+2+62		62

	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás			31		31
	<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	<b>0</b>	<b>+18+72</b>	<b>+15,5+62</b>	<b>72</b>	<b>+62+62</b>
	Bevonatok készítése, alkalmazása		+5+18	+4+18	18	+18+18
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		+13+54	+4+18	54	+18+18
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése			+7,5+26		+26+26
	<b>Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás</b>	<b>0</b>	<b>+18+18+54</b>	<b>+15,5+15,5+46,5</b>	<b>+36+18+54</b>	<b>+31+15,5+46,5</b>
	Anyaggazdálkodás		+12+12+41	+4,5+5+14	+26+10+42	+10+5+15
	Cukrászati termékek kalkulációja		+6+6+13	+6+6+18,5	+10+8+12	+11+6+16,5
	Elszámoltatás			+5+4,5+14		+10+4,5+15
	Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	175		200	

**A táblázatban szereplő tantárgyokhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

# Cukrász szaktechnikus

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.	
Évfolyam összes óraszámja	<b>252</b>	<b>324</b>	<b>454+50</b>	<b>446+58</b>	<b>620+124</b>	<b>1066 +194</b>	<b>958+127</b>	
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5					5	
	Munkajogi alapismeretek	5					5	
	Munkaviszony létesítése	5					5	
	Munkanélküliség	3					3	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11		11
	Önéletrajz és motivációs levél					20		20
	„Small talk” - általános társalgás					11		11
	Állásinterjú					20		20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9					9	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36					36	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36					36	
	Digitális tananyagtartalmak		9				9	
	Digitális eszközök a turizmusban		27				27	

	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>72+72 (144)</b>	<b>144+144 (288)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216+216 (432)</b>	<b>0</b>
	A cukrászati termelés alapjai	18+18	36+36				54+54	
	Az ételkészítés alapjai	18+18	36+36				54+54	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	18+18	36+36				54+54	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	18+18	36+36				54+54	
Cukrász - középszintű képzés	<b>Előkészítés</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+18+90</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>+36+90</b>	<b>+13+18</b>
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok			+18+90			+36+90	
	Munkafolyamatok előkészítése				18			+13+18
	<b>Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>+36+72</b>	<b>+26+36</b>
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése			72	36		+36+72	+26+36
	<b>Cukrászati termékek készítése</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+36+180 (216)</b>	<b>+36+288 (324)</b>	<b>0</b>	<b>+72+180</b>	<b>+62+284 +26</b>
	Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása			+4+18	+6+22		+8+18	+6+22
	Tészták és uzsonnasütemények			+8+44			+18+44	
	Tészták és sós teasütemények készítése			+8+40			+16+40	
	Krémes készítmények előállítás			+8+30			+12+30	
	Édes teasütemények, mézesek készítése			+8+48			+18+48	
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése				+6+78			+14+74
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése				+6+92			+20+92
	Bonbonok készítése				+6+30			+6+43
	Hidegcukrászati termékek készítése				+6+30			+6+43

	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás				+6+36			+10+36
	<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>+18+72</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>62</b>
	Bevonatok készítése, alkalmazása			9	+6+12		9	9
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása			27	+6+30		27	27
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése				+6+30			26
	<b>Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>+36+72</b>	<b>31</b>
	Anyaggazdálkodás			36			+18+36	
	Cukrászati termékek kalkulációja			36	18		+18+36	16
	Elszámoltatás				18			15
Cukrász - emelt szintű képzés	<b>Üzleti menedzsment</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+62+62+155</b>	<b>+18+36</b>	<b>62+93</b>
	Gazdálkodás a bevételekkel					+26+26	+18+36	
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek					+16+17		6+15
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás					+50+64		36+36
	Létszám- és bérgazdálkodás					+10+16		6+14
	Vezetés a gyakorlatban					+10+16		8+14
	Vállalkozás indítása					+12+16		6+14
	<b>Marketing és protokoll</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+31+31+62</b>	<b>0</b>	<b>31+62</b>
	Marketing					+42+47		21+42
	Viselkedés és üzleti protokoll					+20+15		10+20



	<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31+248</b>	<b>0</b>	<b>217</b>
	Cukrászdái értékesítés					+24+174		140
	Cukrászati munkaszervezés					+7+74		77
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	175	200		200	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

# Szakács

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1** Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2** A szakma megnevezése: Szakács
- 1.3** A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
- 1.4** A szakma szakmairányai: —
- 1.5** A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6** A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7** Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8** Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Szakácssegéd

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

	Évfolyam	1/9.	2/10.	3/11.	1	2.
	Évfolyam összes óraszámja	<b>576</b>	<b>810+90</b>	<b>695+80</b>	<b>1080 +180</b>	<b>868+217</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5			5	
	Munkajogi alapismeretek	5			5	
	Munkaviszony létesítése	5			5	
	Munkanélküliség	3			3	
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20		20
	„Small talk” - általános társalgás			11		11
	Állásinterjú			20		20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	
	Digitális tananyagtartalmak	9			9	
	Digitális eszközök a turizmusban	27			27	

	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>144+288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144+288</b>	<b>0</b>
	A cukrászati termelés alapjai	36+72			36+72	
	Az ételkészítés alapjai	36+72			36+72	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36+72			36+72	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36+72			36+72	
Szakács - középszintű képzés	<b>Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás</b>	<b>0</b>	<b>+36+108</b>	<b>+15,5+62</b>	<b>+72+108</b>	<b>+62+62</b>
	Előkészítés		+6+20		+12+20	
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		+6+20		+12+20	
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek		+6+20		+12+20	
	Alapkészítmények		+1+4		+2+4	
	Sűrítési eljárások		+4+10		+8+10	
	Bundázási eljárások		+5+14		+10+14	
	Mártások		+8+20		+16+20	
	Töltelék árúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantínok)			+4,5+18		+18+18
	Pékárúk és cukrászati alaptészták			+4,5+18		+18+18
	Savanyítás, tartósítás			+6,5+26		+26+26
	<b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>62</b>
	Kézi szerszámok		20		20	
	Hűtő és fagyasztó berendezések		20		20	
	Főző és sütő berendezések		20		20	
	Egyéb berendezések és gépek		12		12	
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek			62		62
	<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>+18+486</b>	<b>+31+2,5+385</b>	<b>+36+180</b>	<b>+77,5+558</b>
	Főzés		+5+123		+18+90	
	Gőzölés		+4+112		+18+90	

Párolás		+5+129			+10+96
Sütés I.		+4+122			+12,5+90
Sütés II.			+5+62,5		+10+70
Különleges technológiák			+5+57		+10+52
Cukrászat			+8+110		+12,5 +100
Speciális ételek (mentes, kímélő)			+5+58		+10+50
Ételkészítés árukosárból			+8+100		+12,5 +100
<b>Ételek tálalása</b>	<b>0</b>	<b>+18+72</b>	<b>+15,5+62</b>	<b>+36+72</b>	<b>+31+62</b>
Alapvető tálalási formák, lehetőségek		+5+20		+10+20	
Szezonális alapanyagok használata		+5+17		+10+17	
Heti menük összeállítása		+3+15		+6+15	
Alkalmi menük összeállítása		+5+20		+10+20	
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők			+5+17		+8+17
Nemzetközi ételismeret			+4+17		+8+17
Büfék összeállítása és tálalása			+4+16		+8+16
Kalkuláció összeállítása			+2,5+12		+7+12
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	<b>0</b>	<b>+18+18 +54</b>	<b>+15,5 +15,5 +46,5</b>	<b>+36+18 +54</b>	<b>+46,5 +15,5 +46,5</b>
Áruátvétel		+1+1+4		+4+2+6	
Árugazdálkodási szoftverek használata		+9+9+27		+18+9+2	
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése		+1+1+3		+2+1+3	
Az anyagfelhasználás kiszámítása			+3+3+9		+9+3+9
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása		+2+2+6		+4+2+6	
Raktározás		+5+5+14		+8+4+12	
Árképzés			+4+4+12		+12+4+1
Bizonylatolás			+2+2,5+7		+6,5+1,5
Elszámoltatás			+2,5+2+7		+7+3+6,5
Készletgazdálkodás			+4+4 +11,5		+12+4 +12
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	175		200	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**

# Szakács szaktechnikus

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 06
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Tanulási terület	Évfolyam összes óraszámja	<b>252</b>	<b>324</b>	<b>504</b>	<b>504</b>	<b>744</b>	<b>1260</b>	<b>1085</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5	-	-	-	-	5	-
	Munkajogi alapismeretek	5	-	-	-	-	5	-
	Munkaviszony létesítése	5	-	-	-	-	5	-
	Munkanélküliség	3	-	-	-	-	3	-
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	-	-	-	-	11	-	11
	Önéletrajz és motivációs levél	-	-	-	-	20	-	20
	„Small talk” - általános társalgás	-	-	-	-	11	-	11
	Állásinterjú	-	-	-	-	20	-	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9	-	-	-	-	9	-
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36	-	-	-	-	36	-
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9	-	-	-	-	9	-
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36	-	-	-	-	36	-
	Digitális tananyagtartalmak	-	9	-	-	-	9	-
	Digitális eszközök a turizmusban	-	27	-	-	-	27	-



	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>72+72</b>	<b>144+144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216+216</b>	<b>0</b>
	A cukrászati termelés alapjai	18+18	36+36	-	-	-	54+54	-
	Az ételkészítés alapjai	18+18	36+36	-	-	-	54+54	-
	A vendégtéri értékesítés alapjai	18+18	36+36	-	-	-	54+54	-
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	18+18	36+36	-	-	-	54+54	-
Szakács - középszintű képzés	<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+36 és 72</b>	<b>31+5</b>	<b>0</b>	<b>+36 és 108</b>	<b>0</b>
	Előkészítés	-	-	+6 és 12	-	-	+2 és 8	-
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	-	-	+6 és 12	-	-	+4 és 8	-
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	-	-	+6 és 12	-	-	+2 és 8	-
	Alapkészítmények	-	-	+2 és 4	-	-	+2 és 4	-
	Sűrítési eljárások	-	-	+5 és 10	-	-	+2 és 8	-
	Bundázási eljárások	-	-	+5 és 10	-	-	+4 és 12	-
	Mártások	-	-	+6 és 12	-	-	+4 és 10	-
	Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	-	-	-	11+2	-	+4 és 14	-
	Pékárúk és cukrászati alaptészták	-	-	-	13+2	-	+6 és 20	-
	Savanyítás, tartósítás	-	-	-	7+1	-	+6 és 16	-
	<b>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>31+5</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>
	Kéziszerszámok	-	-	20	-	-	20	-
	Hűtő- és fagyasztóberendezések	-	-	20	-	-	20	-
	Főző- és sütőberendezések	-	-	20	-	-	20	-
	Egyéb berendezések és gépek	-	-	12	-	-	12	-
	Karbantartási és üzemeltetési	-	-	-	31+5	-	36	-
	<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>+36 és 248+4</b>	<b>0</b>	<b>+72 és 180</b>	<b>31+217</b>
	Főzés	-	-	50	-	-	+24 és 60	-
	Gőzölés	-	-	46	-	-	+16 és 40	-

Párolás	-	-	50	-	-	+16 és 40	-
Sütés I.	-	-	70	-	-	+16 és 40	-
Sütés II.	-	-	-	+8 és 50	-	-	+5 és 30
Különleges technológiák	-	-	-	+7 és 25	-	-	+5 és 27
Cukrászat	-	-	-	+7 és 70	-	-	+9 és 70
Speciális ételek (mentes, kímélő)	-	-	-	+7 és 33	-	-	+5 és 30
Ételkészítés árukosárból	-	-	-	+7 és 70	-	-	+7 és 60
<b>Ételek tálalása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>62+10</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>+15,5 és 62</b>
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	-	-	10	-	-	10	-
Szezonális alapanyagok használata	-	-	8	-	-	8	-
Heti menük összeállítása	-	-	8	-	-	8	-
Alkalmi menük összeállítása	-	-	10	-	-	10	-
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	-	-	-	17+3	-	-	+4 és 17
Nemzetközi ételismeret	-	-	-	17+3	-	-	+4 és 17
Büfék összeállítása és tálalása	-	-	-	16+2	-	-	+4 és 16
Kalkuláció összeállítása	-	-	-	12+2	-	-	+3,5 és 12
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+36</b>	<b>+36 és 32+4</b>	<b>0</b>	<b>54+36</b>	<b>+15,5 + 31</b>
Áruátvétel	-	-	4+4	-	-	7+4	-
Árugazdálkodási szoftverek használata	-	-	18+18	-	-	23+18	-
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	-	-	2+2	-	-	5+2	-
Az anyagfelhasználás kiszámítása	-	-	-	+7 és 8	-	-	+3 és 6
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	-	-	4+4	-	-	7+4	-
Raktározás	-	-	8+8	-	-	12+8	-
Árképzés	-	-	-	+7 és 8	-	-	+3 és 6
Bizonylatolás	-	-	-	+7 és 7	-	-	+3 és 6
Elszámoltatás	-	-	-	+7 és 7	-	-	+3 és 6
Készletgazdálkodás	-	-	-	+8 és 6	-	-	+3,5 és 7

SS

Szakács szaktechnikus - emelt szintű képzés	<b>Üzleti menedzsment</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93+186</b>	<b>52+2</b>	<b>77,5 +170,5</b>
	Gazdálkodás a bevételekkel	-	-	-	-	16+36	52+2	-
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	-	-	-	-	12+22	-	15+34
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás	-	-	-	-	30+76	-	15+34
	Létszám- és bér gazdálkodás	-	-	-	-	15+19	-	15+34
	Vezetés a gyakorlatban	-	-	-	-	10+9	-	15+34
	Vállalkozás indítása	-	-	-	-	10+24	-	17,5 +34,5
	<b>Marketing és protokoll</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31+93</b>	<b>0</b>	<b>31+93</b>
	Marketing	-	-	-	-	17+63	-	17+63
	Viselkedés és üzleti protokoll	-	-	-	-	14+30	-	14+30
	<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>279</b>	<b>0</b>	<b>279</b>
	Konyhavezetési ismeretek	-	-	-	-	191	-	191
	Élelmezésvezetői ismeretek	-	-	-	-	88	-	88
	Egybefüggő szakmai gyakorlat:	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>175</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>0</b>

A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.

# Pincér - vendégtéri szakember

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Pincér - vendégtéri szakember
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részzakmák megnevezése: Pincérség

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem különül el élesen. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet tanítani, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az óra-keretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az arány az adott tantárgy egészének gyakorlatigényét mutatja, és minél magasabb, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására.

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10.	3/11.	1.	2.
Évfolyam összes óraszámja		<b>576</b>	<b>810+90</b>	<b>695+80</b>	<b>1160 +100</b>	<b>921+164</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5			5	
	Munkajogi alapismeretek	5			5	
	Munkaviszony létesítése	5			5	
	Munkanélküliség	3			3	
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		11
	Önéletrajz és motivációs levél			20		20
	„Small talk” - általános társalgás			11		11
	Állásinterjú			20		20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	
	Digitális tananyagtartalmak	9			9	
	Digitális eszközök a turizmusban	27			27	

	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>144+288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144+288</b>	<b>0</b>
	A cukrászati termelés alapjai	36+72			36+72	
	Az ételkészítés alapjai	36+72			36+72	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36+72			36+72	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36+72			36+72	
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>62</b>	<b>108</b>	<b>+31+62</b>
	Rendezvények típusai, fajtái		35		35	
	Értékesítés folyamata		25		25	
	Kommunikáció a vendéggel		12		12	
	Rendezvény logisztika		20		20	
	Rendezvény bonyolítása		16	22	16	+13+22
	Elszámolás, fizettetés			40		+18+40
	<b>Vendégtéri ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>+36+72</b>	<b>+15,5+62</b>	<b>+36+72</b>	<b>+31+62</b>
	Felhasználási ismeretek		+18+36	+7+28	+18+36	+14+28
	Felhasználás lebonyolítása		+18+36	+7+28	+18+36	+14+28
	Fizetési módok			+1,5+6		+3+6
	<b>Étel és italismeret</b>	<b>0</b>	<b>+18+486</b>	<b>+31+2,5</b> <b>+387,5</b>	<b>-8+260</b>	<b>+9+611</b>
	Konyhatechnológiai alapismeretek		+4+76		-2+76	
	Ételkészítési ismeretek		+6+185	+8+2,5+1	-4+112	+3+183
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining			+2+20		+2+20
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban			+2+20		+2+20
	Italismeret és felhasználásuk szabályai		+8+225	+8+128	-2+72	+2+281
	Italok készítésének szabályai			+5+34		34
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás			+6+40		40

Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák			33		33
<b>Értékesítési ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>+18+72</b>	<b>+15,5 +62</b>	<b>+36+72</b>	<b>+62+62</b>
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		+10+42		+24+42	
A bankett kínálat kialakításának szempontjai		+8+30	+2,5+15	+12+30	+13+15
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai			+2+10		+12+10
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai			+2+7		+8+7
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése			+4+15		+13+15
Gasztroesemények az online térben			+3+8		+8+8
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai			+2+7		+8+7
<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>+18+72</b>	<b>+15,5 +15,5 +46,5</b>	<b>+36+18 +54</b>	<b>+31 +15,5 +46,5</b>
Beszerezés		+3+8		+4+2+6	
Raktározás		+3+8		+4+2+6	
Termelés		+2+8		+4+2+6	
Ügyvitel a vendéglátásban			+3,5+3+9		+8+4+12
Százalék számítás, mértékegység átváltások		+3+17		+9+4+12	
Árképzés		+3+15	+3+3,5+9	+8+4+12	+8+4 +12,5
Jövedelmezőség			+6+6+18		+11+4 +16
Elszámoltatás			+3+3 +10,5		+4+3,5 +6
Vállalkozási formák		+2+8		+4+2+6	
Alapvető munkajogi és adózási formák		+2+8		+3+2+6	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	175		200	

**A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.**



# Vendégtéri szaktechnikus

## A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 08
- 1.4 A szakma szakmairányai: —
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —

## A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

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

A szabad sáv szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

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

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

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Évfolyam összes óraszámja		<b>252</b>	<b>324</b>	<b>504</b>	<b>504</b>	<b>744</b>	<b>1260</b>	<b>1085</b>
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5					5	
	Munkajogi alapismeretek	5					5	
	Munkaviszony létesítése	5					5	
	Munkanélküliség	3					3	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11		11
	Önéletrajz és motivációs levél					20		20
	„Small talk” - általános társalgás					11		11
	Állásinterjú					20		20
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9					9	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36					36	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36					36	
	Digitális tananyagtartalmak		9				9	
	Digitális eszközök a turizmusban		27				27	

	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>72/72</b>	<b>144/144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216/216</b>	<b>0</b>
	A cukrászati termelés alapjai	18/18	36/36				54/54	
	Az ételkészítés alapjai	18/18	36/36				54/54	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	18/18	36/36				54/54	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	18/18	36/36				54/54	
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	<b>Rendezvényszervezési ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>+10+62</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>62</b>
	Rendezvények típusai, fajtái			35			35	
	Értékesítés folyamata			25			25	
	Kommunikáció a vendéggel			12			12	
	Rendezvény logisztika			20			20	
	Rendezvény bonyolítása			16	+4+22		16	22
	Elszámolás, fizettetés				+6+40			40
	<b>Vendégtéri ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>+10+62</b>	<b>0</b>	<b>+72+72</b>	<b>62</b>
	Felzolgálati ismeretek			36	+4+28		+36+36	28
	Felzolgálat lebonyolítása			36	+4+28		+36+36	28
	Fizetési módok				+2+6			6
	<b>Étel és italismeret</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+36+8 +172</b>	<b>+27+225</b>	<b>0</b>	<b>+72+180</b>	<b>+31+217</b>
	Konyhatechnológiai alapismeretek			+3+1+15				+2+15
	Ételkészítési ismeretek			+16+3+7	+6+46		+12+30	+13+92
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining				+2+15		+6+15	
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban				+2+15		+6+15	
	Italismeret és felzolgálatuk szabályai			+17+4+8	+10+89		+24+60	+16+110
	Italok készítésének szabályai				+2+20		+8+20	
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás				+3+25		+10+25	

Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák				+2+15		+6+15	
<b>Értékesítési ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>+10+62</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>62</b>
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai			36			36	
A bankett kínálat kialakításának szempontjai				+5+28			28
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai				+1+6			6
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai				+1+5			5
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése				+2+13			13
Gasztroesemények az online térben				+1+6			6
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai				4			4
<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36+36</b>	<b>+5+31</b>	<b>0</b>	<b>+36 + 72</b>	<b>+31+31</b>
Beszerezés			4+4			+4+8	
Raktározás			4+4			+4+8	
Termelés			4+4			+4+8	
Ügyvitel a vendéglátásban			4+4			+4+8	
Százalék számítás, mértékegység átváltások			2+2			+2+4	
Árképzés			10+10			+10+20	
Jövedelmezőség				+2+15			+15+15
Elszámoltatás				+3+16			+16+16
Vállalkozási formák			+4+4			+4+8	
Alapvető munkajogi és adózási formák			+4+4			+4+8	

Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	<b>Üzleti menedzsment</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+62-5 + 253</b>	<b>36</b>	<b>217</b>
	Gazdálkodás a bevételekkel					+9+36	36	
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek					+6+26		26
	Anyag- és készlet- és					+29+111		116
	Létszám- és bér gazdálkodás					+7+28		28
	Vezetés a gyakorlatban					+4+18		18
	Vállalkozás indítása					+7+29		29
	<b>Marketing és protokoll</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+31+93</b>	<b>0</b>	<b>31+62</b>
	Marketing					+20+60		20+40
	Viselkedés és üzleti protokoll					+11+33		11+22
	<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>+31+217</b>	<b>0</b>	<b>217</b>
	A vendég asztalánál készíthető ételek					+16+109		109
	Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein					+15+108		108
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	175	200		200		

A táblázatban szereplő tantárgyakhoz és témakörökhöz rendelt óraszámok, ha fekete színnel jelöltek, akkor elméleti órákat jelentenek, ha pirossal, akkor gyakorlatiakat. A szabad órasáv óráit ugyanilyen színnel „+”jelzéssel adtuk az eredeti óraszámokhoz.

## **A szakképesítések részletes helyi tantervei**

1. számú melléklet: **Egészségügy, Kereskedelem, Szépészet ágazat**

2. számú melléklet: **Gépészet, Specializált gép – és járműgyártás  
ágazat**

3. számú melléklet: **Szociális ágazat**

4. számú melléklet: **Turizmus – vendéglátás ágazat**